

お食事について

お食事は毎日の楽しみです。
リハビリの効果を上げ、ご利用者様の健康が保てるよう、栄養面から支援していきます。
専任の管理栄養士が、季節の食材を取り入れた献立を作っておりイベント食や調理レクレーションを実施しています。

利用者様の病態や食形態など個々のニーズに対応した食事の提供を行い栄養管理も行っています。

料理クラブ

料理クラブは各フロアで毎月1回~2回行っています。
メニューはお惣菜からお菓子まで、利用者様と一緒にメニューを考えながら、その季節に合ったものを作っています。
利用者様を中心に職員がサポートしながら、時には利用者様の料理に関する知恵を教えて頂きながら行っています。



季節行事食(春)



季節行事食(夏)



季節行事食(秋)



季節行事食(冬)





リンク橿原

郷土料理



食事形態

食事形態一覧表 (施設名… 介護老人保健施設 リンク橋原)

名称	米飯	軟飯	全粥	ゼリー粥		補食	補食			
主食										
形態	嚥下リスク	L5	L4		L3		L2・L1	L1	L0	
	学会分類	—	4・3		2-2	2-1	1j	Ot	Oi	
	基準	一般食	きざみ 1cm以上	きざみ 5mm以上	きざみ 5mm未満	粒が残るペースト状	ペースト・ミキサー状	ムース状	ゼリー状	ゼリー状
	(食料形態)	普通	一口大割み			あんかけ割み	ミキサー		ゼリー	
主菜 (鶏の照焼)										
主菜 (焼魚)										
副菜 (南瓜煮付)										
副菜 (いんげん 胡麻和え)										
咀嚼能力 対象		上下の歯槽肉の押しつぶし能力以上	舌と口蓋間の押しつぶし能力以上	舌と口蓋間の押しつぶし能力以上	(下顎と舌の運動による食塊形成能力および食塊保持能力)	(下顎と舌の運動による食塊形成能力および食塊保持能力)	(若干の食塊保持と送り込み能力)		(若干の送り込み能力)	
形態 ※学会分類2013 (食事) 早見表および (とろみ) 早見表より		コード3 形はあるが、押しつぶしが容易。食塊形成や移送が容易。嚥下ではらけず嚥下しやすいように配慮されたもの多量の黏水がない			コード2-2 ピューレ・ペースト・ミキサー食などで、べたつかず、まとまりやばいもので不均衡なものも含む スプーンですくって食べることが可能なもの	コード2-1 ピューレ・ペースト・ミキサー食などで、粘りやまとまりが少なく、まとまりやばいもので不均衡なものも含む スプーンですくって食べることが可能なもの	コード1j 均質で、付着性・凝集性、かたさ、黏水に配慮したゼリー・プリン・ムース状のもの	コードOt 均質で、付着性・凝集性・かたさに配慮したとろみ水 (原則的には、中間のところあるいは薄いトロミのどちらかが選んでいる)	コードOi 均質で、付着性・凝集性・かたさに配慮したゼリー 黏水が少なく、スライス状にすくうことが可能なもの	
自施設対象	入れ歯や自歯で噛める 食欲旺盛	噛む力はあるが片貝歯・平の歯形などで食べづらい			歯の不具合 歯がなく咀嚼ができない 詰め込みがある	嚥下困難	嚥下困難 脱水症状 嚥下能力に不安 食事時間が長い			
備考	一般の高野香長 硬いものは避ける 魚骨なし 4~5cm 角 2cm 箸・スプーン・フォークが使えるよう配慮	豆腐や卵などはそのまま 魚骨なし 3cm角 角 2cm 箸・スプーン・フォークが使えるよう配慮			豆腐や卵以外はフードカッターや包丁で細かく刻む・焼く、手はつぶす。 養育食 ムース食					