

やわらか食
始めました！

夕食

嚥下調整食 ~配食のお知らせ~

嚥む力や飲み込みに不安や自信のない方におすすめのお弁当です。
医療機関・介護機関からご紹介頂いた方を対象とさせていただきます。



コード4

コード3

コード2

	特 色	エネルギー (kcal)	タンパク 質(g)	塩 分 (g)	値 段 (円)
学会分類 2013 コード4	箸やスプーンで切れる柔らかさで、歯茎で押しつぶし、すりつぶしが可能	軟飯で 約 500 お粥で 約 400	15~20	2.0 ~ 2.5	一律 890円 (税込)
学会分類 2013 コード3	細かく刻まれてあんがかかっていたり、形はあるが舌で押しつぶせて呑み込みが可能 スプーンで押しつぶせる	約 400	15~20	2.0 ~ 2.5	
学会分類 2013 コード2	少量で高カロリーな食事。 嚥まなくて飲み込みが可能。	350~400	15~20	2.0 ~ 2.5	

主食は下記のようになります。

◎軟飯(普通のご飯より柔らかく炊き上げています。コード4に推奨)

◎全粥(口の中でばらつかない様、お粥に離水防止のゼリー剤を混ぜています。コード4、3に推奨)

◎ペースト粥(ペースト粥特有のべたつきをなくす為に、ゼリー剤を混ぜ、ミキサーで滑らかなプリン状に仕上げています。コード2に推奨)

※ 気になった点や、ご不明な点があれば担当栄養士がおりますので、お気軽にお問合せ下さい。

【お問い合わせ先】

桜町高齢者在宅サービスセンター さくら配食

電話番号:042(381)0006(代表)

担当:山口