

大泉デイサービスセンターの食事について

★4つの形態が基本ですが、**やわらか食**(カット食では固く、介護食ではやわらか過ぎる方に食材を軟らかく加工するなど工夫した食事)の形態があります。見た目はカット食に近いです。
H28.10月現在

常食



普通食です。一般の食事より、軟らかめで高齢者の方にも食べやすくなっています。

カット食



ご自分で切り分けにくい方に、常食を2センチ角程度にカットして食べやすくした形態です。

介護食



咀嚼がうまくできない方に、常食を一度ミキサー状にし、介護食用の固形化補助食品で、歯ぐきと舌でつぶせる硬さに固めて飲み込みやすくした形態です。

ミキサー食



咀嚼、嚥下がうまくできず、むせやすい方や噛まずに飲み込んで窒息の危険がある方に、安全のため、常食をミキサーにかけペースト状にした形態です。

★主食も食事状況に応じて対応します。器が白いと見えにくい方には色の濃い食器を使います。麺類は月1回昼食時に提供しています。(食事形態に合わせて軟らかく煮たりカットしています。)

ご飯

米の 2.2 倍水



一般のご飯より、やや軟らかめに炊いています。

軟飯

米の 3.6 倍水



ご飯では固いが粥では軟らかすぎる方に提供します。

粥

米の 4.6 倍水



全粥です。

ミキサー粥

粥をミキサーにかけたもの



お米の粒でむせる方へ提供します。

※その他、どうしても食べられない方で低栄養が心配な方には状況に応じて可能な範囲で対応します。