

「介護食」受付から提供までの流れ

1. 「レストランアザレアコート」へお問合せ		
「お電話」「メール」によるお問合せ、又は「ご来店」いただきます(ご利用者又は代理の方)		
2. 食事形態について聞き取り(栄養士)		
当レストランの「栄養士」が「介護食予約受付票」に沿ってご利用者(又は代理の方)と食事形態の打合わせを実施。必要に応じて試食は可能ですが場合によっては有料となります		
3. 形態種類(食事形態の確認)		
主菜	普通食	一般の食事
	普通食(キザミ)	大きさの確認(3cm角、2cm角、1cm角)
	なめらか食	【嚥下困難食】 食材に水分を足しミキサーで攪拌し、残渣が残らない様こしたものをゲル化剤(でんぷんを加水分解した物)で固め味を調え元の形に整えた物(嚥まなくても喉ごしが良くむせにくい食事)
	やわらか食 ※1	【常食よりやわらかく仕上げた食事】(咀嚼の困難な方) 基本的には受け付けていないがご要望があれば相談して軟らかい食材の料理をお勧めする
	ペースト食 ※2	やわらか食と同じ対応。衛生面において品質保持が難しい
	※2については、現在対応していない	
主食	常飯	家庭での炊飯より若干やわらかめ
	軟飯	ご飯より軟らかく炊いたもの
	お粥	全粥: 米を7倍の水で炊いたもの
	ミキサー粥	お粥をミキサーにかけこしたもの
	全ミキゼリー	ミキサー粥にゲル化剤を加え加熱したもの・・・ゼリー状(嚥下困難な方に飲み込みやすくゼリー状になっている)
4. メニューの確認		
①洋食・和食など、食事の好みの聞き取り		
②アザレアコート入居者と同じメニューであれば、2日前の予約でも対応可		
③特別メニューについては要相談(1週間前程度の予約)		
④用途について(長寿を祝う会、祝い膳、誕生日会、行楽、遠足等の行事等)		
⑤テイクアウトのお弁当も同じおかずになるよう対応		
⑥状況に応じ、とろみ剤やお茶ゼリー、デザート等の要望にも対応		
5. 金額の確認		
現在ランチメニューやテイクアウトのお弁当であれば「1,080円/食」で提供		
「特別メニュー」の場合は通常価格より金額がUP		