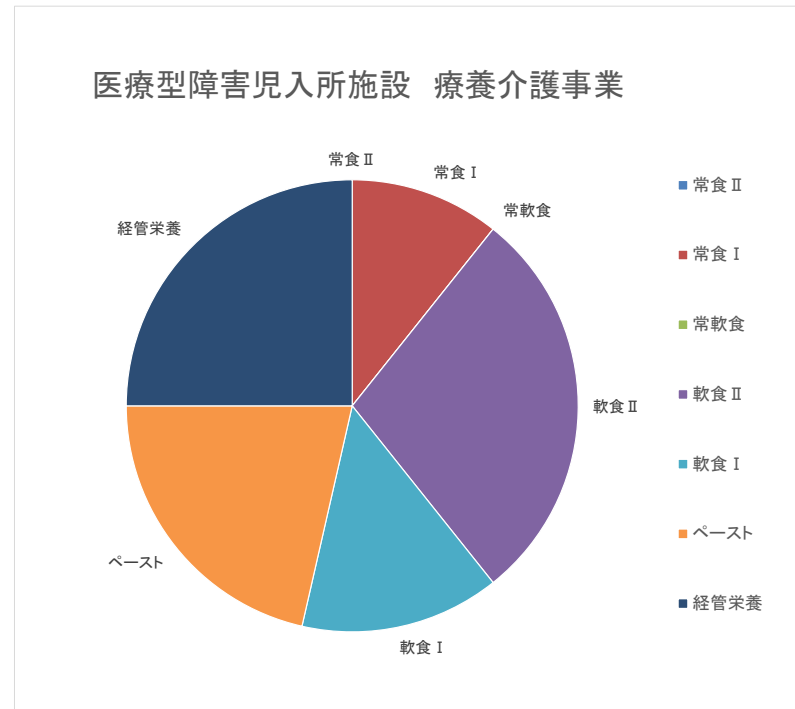
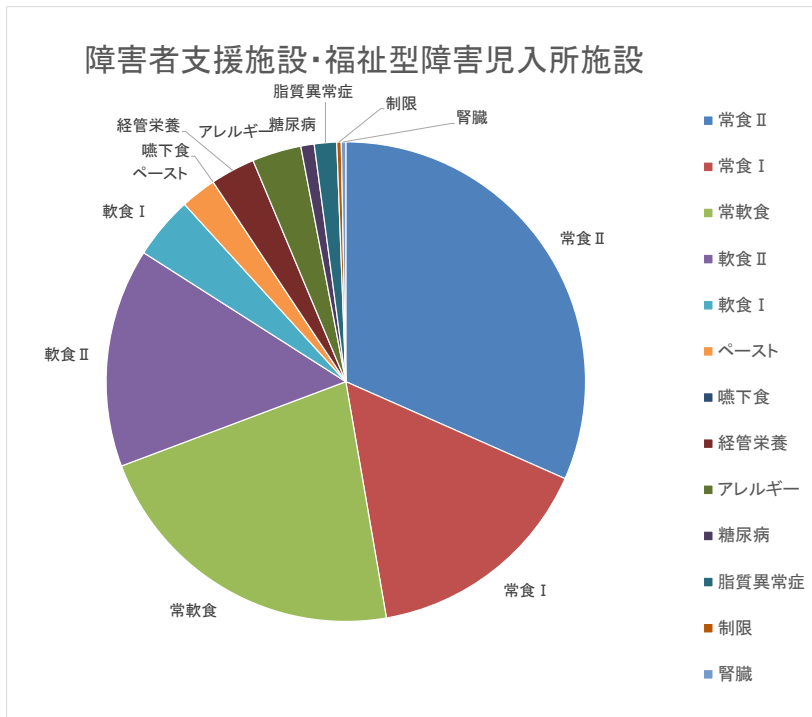


# 食 形 態 一 覧 表

資料の-1  
令和3年8月1日現在

	行動援助部				援助育成武				生活支援部				自立援助部			合計
	1寮 (女子寮)	2寮 (男子寮)	3寮 (男子寮)	4寮 (男子寮)	5寮 (女子寮)	6寮 (男子寮)	7寮 (女子寮)	8寮 (男子寮)	9寮 (女子寮)	10寮 (男子寮)	11寮 (女子寮)	12寮 (男子寮)	13寮 (女子寮)	14寮 (男子寮)	児童寮	
常食Ⅱ	0	21	15	23	0	17	0	3	0	1	0	0	0	13	12	105
常食Ⅰ	18	0	0	0	15	0	8	0	1	0	3	0	7	0	0	52
常軟食	3	3	6	0	4	0	1	15	5	10	8	13	5	0	0	73
軟食Ⅱ	1	0	1	1	4	2	9	6	8	5	6	5	0	1	0	49
軟食Ⅰ	0	0	0	0	1	2	0	0	3	2	4	1	1	0	0	14
ペースト	0	0	0	0	0	0	1	0	4	3	0	0	0	0	0	8
嚥下	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
経管	0	0	0	0	0	0	1	0	2	1	4	2	0	0	0	10
アレルギー	0	1	3	1	0	2	0	0	0	1	0	1	1	0	1	11
糖尿	0	0	0	0	0	0	2	0	0	0	0	0	0	1	0	3
肺炎	1	0	0	0	0	1	2	1	0	0	0	0	0	0	0	5
制限	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1
腎臓	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	1
合計	23	25	25	25	25	24	24	25	23	23	25	22	14	16	13	332

# 令和3年度 食事形態の状況



☆その他 食事での配慮を必要とする利用者

- ・麺類禁止
  - ・パン禁止
  - ・酢飯禁止
  - ・混ぜご飯禁止
  - ・乳類禁止
- (合わせて30人程度)

## 療養介護棟 食事形態一覧表

令和3年8月1日 現在

NO	食形態	人数 (人)	NO	食形態	人数 (人)
1	常食 I	6	7	軟食 I	12
2			8		
3			ペースト		
4				1	
5				2	
6				3	
0	常軟食	0		4	
1	軟食 II	16		5	
2				6	
3				7	
4				8	
5				9	
6				10	
7				11	
8			12		
9			経管		
10				1	
11				2	
12				3	
13				4	
14				5	
15				6	
16				7	
1	軟食 I	8		8	
2				9	
3				10	
4				11	
5				12	
6				13	
			14		



埼玉県社会福祉事業団 嵐山郷 重度棟年末お楽しみ会 内容

常食：安全で楽に食べられるもの  
 常軟食：刻まなくても、スプーン・箸でつかみつぶせるもの

- フライドポテト
- からあげ・えびフライ  
(ブロッコリー、  
トマト)  
常軟食用→えびかつ  
から揚げ
- ハンバーグチーズ焼き
- マカロニサラダ



- フルーツ  
(いちご、メロン)
- サンドイッチ
- 玉子の太巻き
- にぎり寿司  
(まぐろ、かんぱち、サーモン)
- サーモンテリーヌ



軟食Ⅰ：舌で押しつぶせる軟らかさ



軟食Ⅱ：歯茎でつぶせ噛み切れる軟らかさ



※すべて手作りとする  
 ※メッセージカードも作成する。



## 研修会弁当内容 おいしい肉料理の段階食



常食 安全に食べられる		
献立名	材料	可食量
ご飯 356kcal	米	100
卵スープ 30kcal	卵黄 だし汁、SP 片栗粉	15
手作り ハンバーグ 273kcal	豚ひき 玉ねぎ 卵 小麦粉、パン粉、SP なす 油 ケチャップ ソース	70 40 10 20
肉じゃがが煮 232kcal	じゃがいも 玉ねぎ 人参 豚バラスラ 油 しょうゆ、砂糖、みりん	50 40 20 30
ゆで野菜 15kcal	ブロッコリ 人参 青じそドレッシング	30 10
牛乳ゼリー 77kcal	牛乳 ゼラチン	100 1.60%

常軟食 刻まなくてもスプーンでつかみつ ぶせるやわらかさ		
献立名	材料	可食量
ご飯 356kcal	米	100
卵スープ 30kcal	卵黄 だし汁、SP 片栗粉	15
手作り ハンバーグ 270kcal	豚ひき やわらかミ 玉ねぎ 卵 小麦粉、パン粉、SP なす 油 ケチャップ ソース	35 35 40 10 20
肉じゃがが煮 167kcal	じゃがいも 玉ねぎ 人参 豚ひき やわらかミ 油 しょうゆ、砂糖、みりん	50 40 20 20 20
コンソメ煮 14kcal	ブロッコリ 人参 コンソメ	30 10
牛乳ゼリー 77kcal	牛乳 ゼラチン	100 1.60%

軟食Ⅱ 歯茎でつぶせる		
献立名	材料	可食量
軟飯 214kcal	米	60
卵スープ 30kcal	卵黄 だし汁、SP 片栗粉	15
手作り煮込 ハンバーグ 222kcal	豚ひき やわらかミ 玉ねぎ 卵 小麦粉、パン粉、SP なす 油 ケチャップ ソース	20 30 20 10 20
肉じゃがが煮 172kcal	じゃがいも 玉ねぎ 人参 豚ひき やわらかミ 油 しょうゆ、砂糖、みりん	40 30 20 10 15
コンソメ煮 14kcal	ブロッコリ 人参 コンソメ	30 10
牛乳ゼリー 77kcal	牛乳 ゼラチン	100 1.60%

軟食Ⅰ 舌でつぶせる		
献立名	材料	可食量
軟飯 214kcal	米	60
卵スープ 30kcal	卵黄 だし汁、SP 片栗粉	15
ミートム 254kcal	やわらかミ なめらかミ 玉ねぎ 卵 生クリーム ケチャップ ソース デミグラスソース	40 40 20 20 8
肉じゃがが煮 153kcal	なめらかポ 玉ねぎ 人参 やわらかミ 油 しょうゆ、砂糖、みりん	100 20 20 20
コンソメ煮 14kcal	ブロッコリ 人参 コンソメ	30 10
牛乳ゼリー 77kcal	牛乳 ゼラチン	100 1.60%

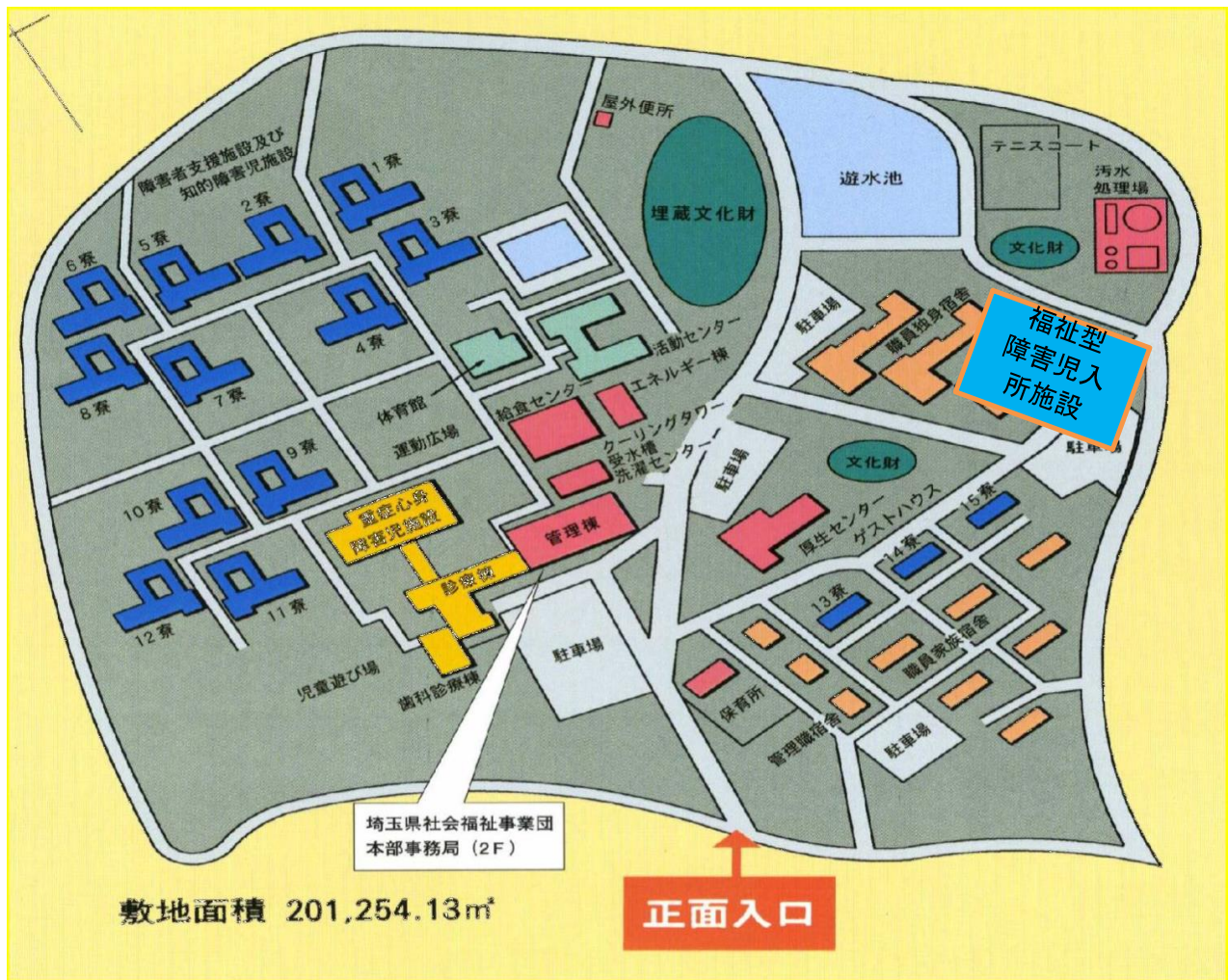


## 厨房主要機器等一覧

No.	機器名	No.	機器名	No.	機器名
A1	スーパーエレクターシェルフ	B5	コールドテーブル冷蔵庫	B33	作業台
A2	冷蔵庫	B6	コールドテーブル冷蔵庫	B34	作業台
A3	冷凍庫	B7	温蔵庫	B35	包丁まな板保管庫
A4	冷蔵庫	B8	冷凍冷蔵庫	B36	台下戸棚
A5	プレハブ冷凍冷蔵庫	B9	スチームコンベクション オープン	B37	ガステーブル
A6	プレハブ冷蔵庫	B10	作業台	B38	二槽シンク
A7	プレハブ冷凍庫	B11	台下戸棚	B39	製氷機
A8	ピーラー	B12	作業台	B40	温蔵庫
A9	ピーラーシンク	B13	スチームコンベクション オープン	B41	冷蔵庫
A10	移動台	B14	台付コンロ	B42	立型炊飯器
A11	包丁まな板消毒保管機	B15	ブラストチラー	B43	消毒保管機
A12	調理台	B16	スチームコンベクション オープン	B44	包丁まな板消毒保管庫
A13	一槽シンク	B17	フライヤー	B45	真空包装機
A14	二槽シンク	B18	ラック	B46	作業台
A15	作業台	B19	ガス回転釜	B47	作業台
A16	二槽シンク	B20	ライスボイラー	B48	戸棚
A17	一槽シンク	B21	スープケトル	B49	ラック
A18	二槽シンク	B22	消毒保管機	B50	作業台
A19	作業台	B23	器具消毒保管機	C 1	浸漬槽
A20	作業台	B24	二槽シンク	C 2	食器・トレイ洗浄機
A21	鋼製棚	B25	作業台	C 3	消毒保管機
A22	作業台	B26	一槽シンク	C 4	消毒保管機
A23	ラック	B27	作業台	C 5	食器消毒保管庫
B1	冷凍庫	B28	立型炊飯器	C 6	食器消毒保管庫
B2	冷蔵庫	B30	ドラフト洗米機	C 7	消毒保管機
B3	作業台	B31	一槽シンク	D 1	一層シンク
B4	作業台	B32	マイコンスライサー（脚付）	D 2	一層シンク



埼玉県社会福祉事業団嵐山郷 給食棟及びゲストハウス食堂 配置図



# ゲストハウス給食献立表 (例)

資料⑪

ご飯 ランチ盛り 240g (390Kcal)  
 中盛り 200g (320Kcal)  
 小盛り 150g (240Kcal)

嵐山郷

	○月1日	エネルギー	○月2日	エネルギー	○月3日	エネルギー	○月4日	エネルギー	○月5日	エネルギー
昼食	・ちらし寿司 ・具沢山汁 ・玉子豆腐 うすくずあん ・青菜の煮浸し	551 37 70 66	・ご飯 ・味噌汁 ・さんまの蒲焼 ・じゃがいものそぼろ煮 ・ほうれん草の浸し	358 91 299 160 18	・ご飯 ・味噌汁 ・ミックスフライ ・ささみサラダ ・漬物	358 25 281 69 5	・ミートスパゲッティ ・コンソメスープ ・ミモザサラダ ・フルーツポンチ	591 20 111 68	・ご飯 ・けんちん汁 ・鯖西京焼き ・肉豆腐 ・ほうれん草のお浸し	358 79 152 181 18
	エネルギー たんぱく質	724 28	エネルギー たんぱく質	926 37.8	エネルギー たんぱく質	738 25.7	エネルギー たんぱく質	790 31.5	エネルギー たんぱく質	788 43.3
食数	・ 平日(月～金) 50食 ・ 土、日曜、祝日 20食		・ 平日(月～金) 50食 ・ 土、日曜、祝日 20食		・ 平日(月～金) 50食 ・ 土、日曜、祝日 20食		・ 平日(月～金) 50食 ・ 土、日曜、祝日 20食		・ 平日(月～金) 50食 ・ 土、日曜、祝日 20食	

	○月6日	エネルギー	○月7日	エネルギー	○月8日	エネルギー	○月9日	エネルギー	○月10日	エネルギー
昼食	・高菜チャーハン ・ワンタンスープ ・焼売 ・キャベツのツナ和え	493 81 103 92	・鶏そば ・竹輪と蓮根の磯部揚げ ・漬物 ・ミニ五目御飯	407 218 4 193	・ご飯 ・中華スープ ・八宝菜 ・春巻き ・棒棒鶏	358 13 171 289 56	・ご飯 ・コンソメスープ ・ささみチーズかつ ・スパゲティソテー ・海藻サラダ	358 24 215 158 19	・ご飯 ・かき玉汁 ・アジの南蛮漬け ・じゃが芋の煮物 ・いんげんのごま和え	358 36 224 104 44
	エネルギー たんぱく質	769 27.2	エネルギー たんぱく質	822 35.1	エネルギー たんぱく質	887 35.5	エネルギー たんぱく質	774 29.0	エネルギー たんぱく質	766 32.9
食数	・ 平日(月～金) 50食 ・ 土、日曜、祝日 20食		・ 平日(月～金) 50食 ・ 土、日曜、祝日 20食		・ 平日(月～金) 50食 ・ 土、日曜、祝日 20食		・ 平日(月～金) 50食 ・ 土、日曜、祝日 20食		・ 平日(月～金) 50食 ・ 土、日曜、祝日 20食	





# ヘルシーメニュー献立表 (例)



ご飯 小盛り 160g (260Kcal) 中盛り 200g (320Kcal)

嵐山郷

昼食	○月1日	エネルギー	○月2日	エネルギー	○月3日	エネルギー	○月4日	エネルギー	○月5日	エネルギー																		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ちらし寿司</li> <li>・具沢山汁</li> <li>・玉子豆腐 うすくずあん</li> <li>・青菜の煮浸し</li> </ul>	460	37	70	66	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ご飯</li> <li>・味噌汁</li> <li>・さんまの蒲焼</li> <li>・じゃが芋のそぼろ煮</li> <li>・ほうれん草の浸し</li> </ul>	260	91	150	107	18	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ご飯</li> <li>・味噌汁</li> <li>・ミックスフライ</li> <li>・ささみサラダ</li> <li>・漬物</li> </ul>	260	25	281	69	5	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ミートスパゲッティ</li> <li>・コンソメスープ</li> <li>・ミモザサラダ</li> <li>・フルーツポンチ</li> </ul>	394	20	111	68	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ご飯</li> <li>・けんちん汁</li> <li>・鯖西京焼き</li> <li>・肉豆腐</li> <li>・ほうれん草のお浸し</li> </ul>	260	79	152	91	18
	▲ちらし寿司は中盛り		▲ご飯は160gの小盛り ▲さんまの蒲焼半分 ▲じゃが芋のそぼろ煮1/3			▲ご飯は160gの小盛り			▲ミートスパゲッティ2/3			▲ご飯は160gの小盛り ▲肉豆腐1/2																
	<b>エネルギー (kcal)</b>		<b>633</b>		<b>エネルギー (kcal)</b>			<b>626</b>			<b>エネルギー (kcal)</b>			<b>640</b>			<b>エネルギー (kcal)</b>			<b>593</b>			<b>エネルギー (kcal)</b>			<b>600</b>		

昼食	○月6日	エネルギー	○月7日	エネルギー	○月8日	エネルギー	○月9日	エネルギー	○月10日	エネルギー																		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>・高菜チャーハン</li> <li>・ワンタンスープ</li> <li>・焼売</li> <li>・キャベツのツナ和え</li> </ul>	411	81	52	92	<ul style="list-style-type: none"> <li>・鶏そば</li> <li>・竹輪と蓮根の磯部揚げ</li> <li>・漬物</li> <li>・ミニ五目御飯</li> </ul>	407	109	4	97	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ご飯</li> <li>・中華スープ</li> <li>・八宝菜</li> <li>・春巻き</li> <li>・棒々鶏</li> </ul>	260	13	171	145	56	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ご飯</li> <li>・コンソメスープ</li> <li>・ささみチーズかつ</li> <li>・スパゲティソテー</li> <li>・海藻サラダ</li> </ul>	260	24	215	105	19	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ご飯</li> <li>・かき玉汁</li> <li>・アジの南蛮漬け</li> <li>・じゃが芋の煮物</li> <li>・いんげんのごま和え</li> </ul>	260	36	224	52	44
	▲高菜チャーハンは200gの中盛り ▲焼売1/2		▲竹輪と蓮根の磯部揚げ1/2 ▲ミニご飯半分			▲ご飯は160gの小盛り ▲春巻き1/2			▲ご飯は160gの小盛り ▲スパゲティソテー1/3			▲ご飯は160gの小盛り ▲じゃが芋の煮物1/2																
	<b>エネルギー (kcal)</b>		<b>636</b>		<b>エネルギー (kcal)</b>			<b>617</b>			<b>エネルギー (kcal)</b>			<b>645</b>			<b>エネルギー (kcal)</b>			<b>623</b>			<b>エネルギー (kcal)</b>			<b>616</b>		

## ゲストハウス給食 販売予定数

1 提供区分 昼食のみ

2 販売予定数

- ・ 平日(月曜日～金曜日) 40～50食
- ・ 土曜日、日曜日、祝日、祭日 20食
- ・ その他

月1回 第2日曜日 保護者会 60食

※ 但し、8月、1月は保護者会はありません

1ヶ月間の販売実績(令和2年～3年実績)感染症拡大予防のため休業していた期間があります。

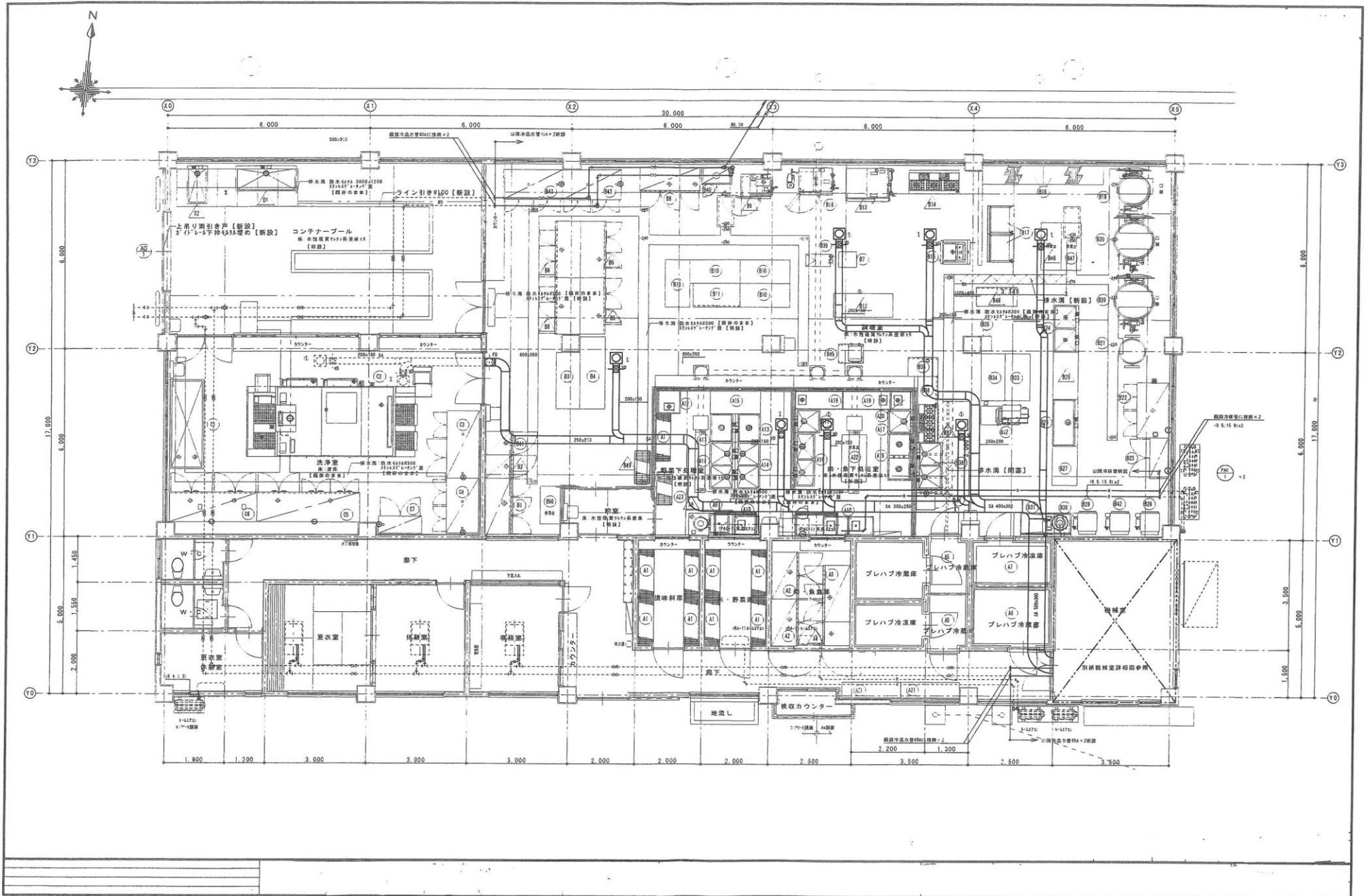
月	食数
4月	1182
5月	1031
6月	1079
7月	986
8月	
9月	
10月	
11月	
12月	948
1月	947
2月	958
3月	1158

3 その他

年8回程度イベント食(例・手打ちそば、手打ちうどん、ご当地ラーメン等)  
を入れる事

# 厨房配置図

資料⑭



# ゲストハウス配置図

## 厨房

## 食堂

