

5 栄養管理状況

1) 食事状況

(令和6年3月31日現在)

食事形態 性別	主 食				副 食						流動食	食止め	計
	御飯	全粥	ソフト粥	計	普通菜	一口大	超きざみ	ミキサーソフト食	ゼリー食	計			
男	11	6	2	19	3	12	1	3	0	19	0	1	20
女	22	16	12	50	15	19	2	14	0	50	5	2	57
計	33	22	14	69	18	31	3	17	0	69	5	3	77

(入院:男 1)(待機者:2)

2) 治療食状況

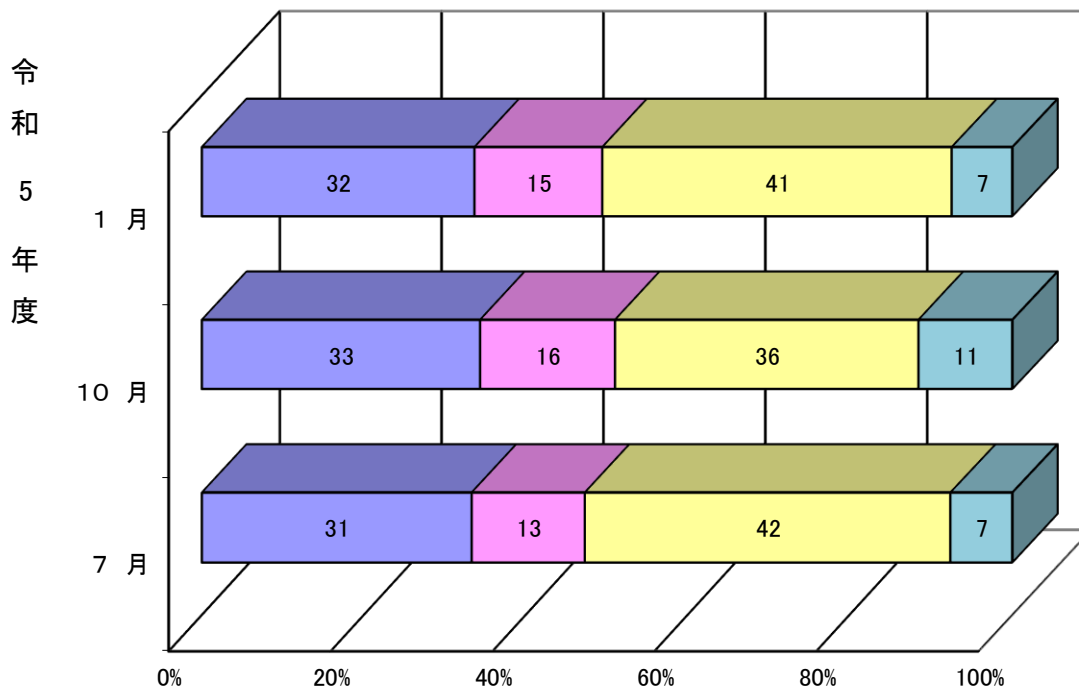
区分 性別	一般食	糖尿食	減塩食	すい臓食	嚥下困難食	経管栄養	食止め	計
男	12	4	0	0	3	0	1	20
女	31	3	0	0	16	5	2	57
計	43	7	0	0	19	5	3	77

(入院:男 1)(待機者:2)

3) 月別リスク表

令和5年度	月	低リスク	中リスク (BMIのみ低値)	中リスク	高リスク
	7月	31	13	42	7
10月	33	16	36	11	
1月	32	15	41	7	

(重複あり)



4)スクリーニング結果(3月)

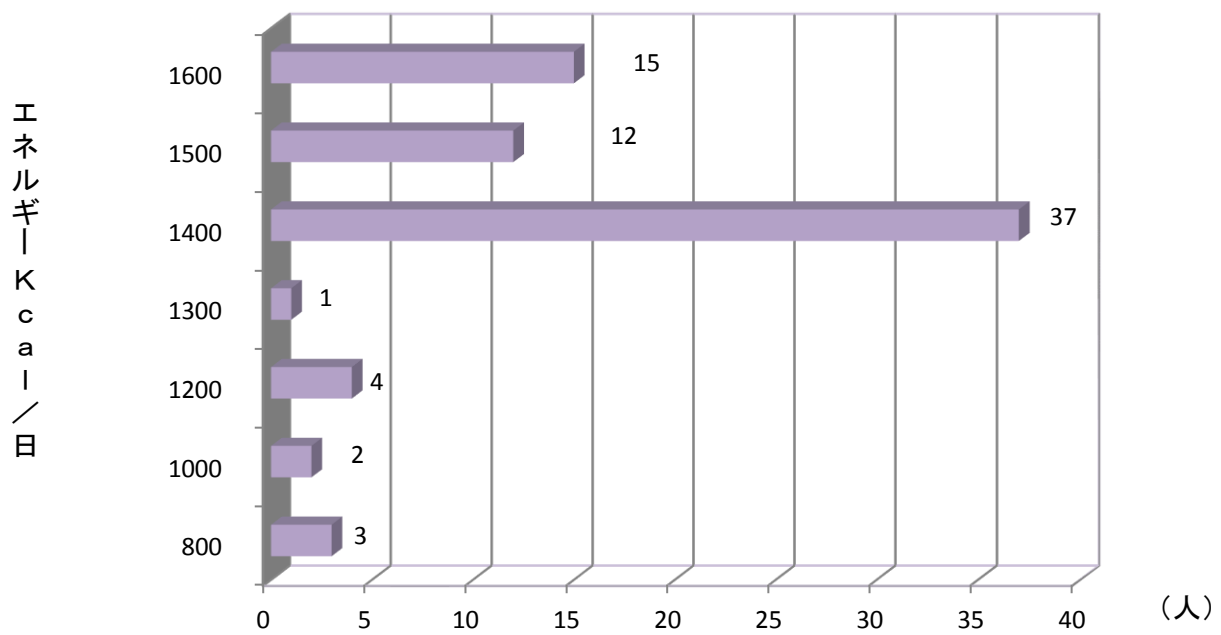
リスク	BMI 18.5以下	減少	摂取	2項目以上			経管栄養 点滴	褥瘡	計 (人)
				BMI減少	BMI摂取	減少摂取			
低	—	—	—	—	—	—	—	—	35
中	12	11	2	4	0	2	7	0	38
高	0	1	0	3	0	0	1	1	6

(入院: 1)

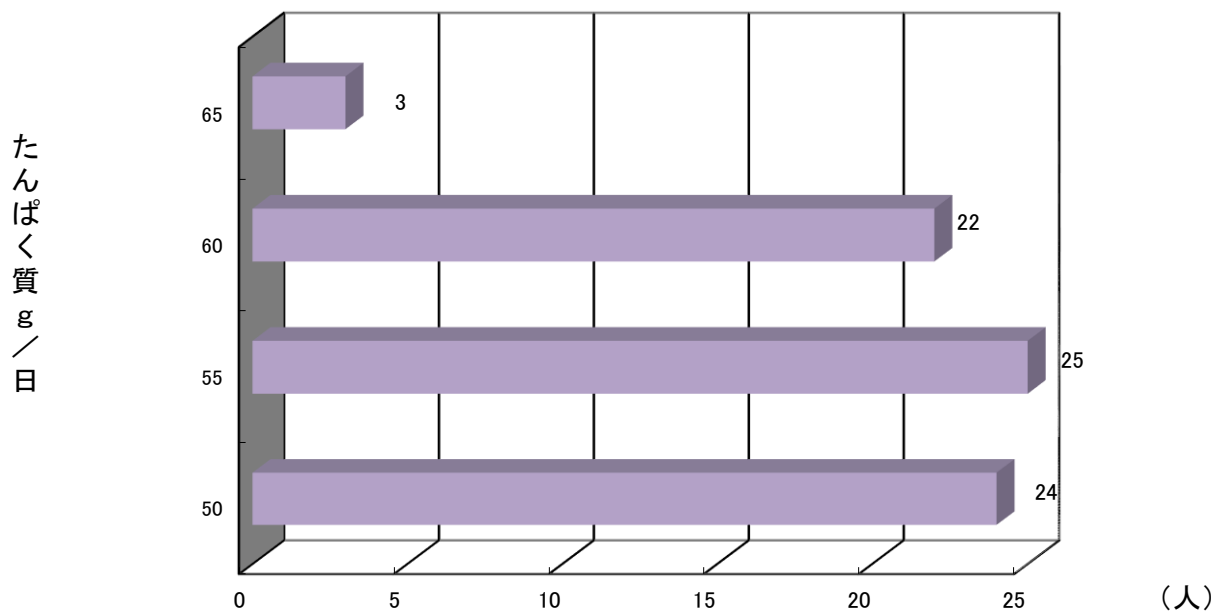
減少: 体重減少率

摂取: 食事摂取量

5)必要エネルギー量(kcal/量)(3月) (入院:1 待機者:2 食止め:3)



6)たんぱく質(g/量)(3月) (入院:1 待機者:2 食止め:3)



7)年間行事食献立一覧

月 日	行 事 名	献 立 内 容
5.4.3	開所記念日	お祝い御飯 春野菜天ぷら 錦糸和え 杏仁豆腐(イチゴ)
5.5.5	端午の節句	海老ピラフ 鯉のぼり型ハンバーグ さつま芋甘煮 ミルクゼリー
5.5.14	母の日	母の日和菓子
5.6.18	父の日	父の日和菓子
5.7.7	七夕	七夕散し寿司 七夕豆腐ハンバーグ 浅漬け 七夕ゼリー
5.7.28	笹巻き会	笹巻き 醤油汁 福袋煮 ぜんまいの田舎煮 しば漬け
5.7.31	土用丑の日	ひつまぶし マセドアンサラダ きゅうり漬け バナナ
5.8.14	盆供養	黒米ごはん 高野豆腐と野菜の煮しめ ぜんまい炒め煮 すいか
5.8.15	終戦記念日	菜飯 野菜ロール ほうれん草のポテトサラダ 浅漬け 甘夏みかん
5.9.7	秋まつり	焼きそば いなり寿司 焼きとり たこ焼き 赤かぼちゃ天ぷら 浅漬け 梨
5.9.22	秋の彼岸	ぼたもち 煮しめ ぜんまい炒め煮 りんご
5.10.5	敬老お祝い会	こづゆ 赤飯 赤魚の煮魚 ぜんまい炒め 茶碗蒸し りんご ノンアルコール飲料 お祝い和菓子
5.10.31	ハロウィン	栗ごはん かぼちゃ型ハンバーグ かぼちゃのシチュー 柿
5.11.9	芋煮会	芋煮汁 舞茸ご飯 エビフライ 卵焼き もずくの酢の物 柿
5.12.14	もちつき会	あんこもち つゆもち 納豆もち きなこもち もちのこう くるみ 大根おろし 浅漬け りんご
5.12.22	冬至	冬至かぼちゃ
	クリスマス	コーンスープ エビピラフ クリスマスハンバーグ オレンジ クリスマスケーキ
5.12.31	大晦日	A:年越そば B:ちらし寿司 新巻き鮭 小煮しめ
6.1.1	元旦	小豆ご飯 こづゆ カニ柔らか蒸し ぜんまい炒め 紅白なます 新春菓子
6.1.2	正月	炊き込みご飯 海老の炊き合わせ 茶碗蒸し くるみ和え フルーツみつめ 甘酒
6.1.3	三日とろろ	三日とろろ
6.1.7	七草	七草粥 和風ロールキャベツ ツナポテトサラダ やわらか金時豆 りんご
6.1.16	歳の神	黒米ご飯 鶏つくね甘辛煮 くるみ和え 杏仁豆腐
6.2.2	節分	節分ちらし寿司 大豆入り筑前煮 甘酢生姜 果物 節分菓子(炒り大豆、落花生、でん六豆など) 甘酒
6.2.14	バレンタインデー	カニピラフ タンドリーチキン 菜の花のお浸し チョコプリン
6.2.22	新そば会	A:手打ちけんちん蕎麦 B:炊き込み御飯 筑前煮 菜の花のお浸し ミルクプリン
6.3.1	ひなまつり	吸い物 桜散し寿司 辛し和え 甘酢生姜 ひなまつり菓子
6.3.14	ホワイトデー	鶏ごぼうご飯 豚生姜焼き カニサラダ 杏仁豆腐
6.3.21	秋の彼岸	ぼたもち 煮しめ 菜の花辛し和え りんご

※ 毎週土曜日 パンの日

毎週日曜日 麺の日