

1. おかず形態一覧表

名称	普通菜食	粗刻み食	極刻み食	ソフト食	流動			
肉のおかず	(鶏肉の照り焼き)	(鶏肉の照り焼き)	(鶏肉の照り焼き)	(鶏肉の照り焼き)	(鶏肉の照り焼き)			
								
魚のおかず	(しいらのコンク醤油焼き)	(しいらのコンク醤油焼き)	(しいらのコンク醤油焼き)	(しいらのコンク醤油焼き)	(しいらのコンク醤油焼き)			
								
野菜のおかず	(筑前煮)	(筑前煮)	(筑前煮)	(筑前煮)	(筑前煮)			
								
内容	一般的な食事	常食を一口大カット	常食をフードプロセッサにかけて刻む	常食をミキサーにかけ、ゲル化剤を加えゼリー状にする	常食をミキサーにかけ、とろみ剤を加えペースト状にする			
大きさ		1.5-2cmの大きさにカット	0.3-0.5mmカットにとろみあんをからめる					
咀嚼の必要性				舌でつぶせる	かまなくてよい			
学会分類 2021			3	3	2-1			

2. お茶とろみの基準

名称	薄いとろみ	薄いとろみ	普通とろみ	濃いとろみ			
とろみ調整食品	ネオハイトロミールスリム	ネオハイトロミールスリム	ネオハイトロミールスリム	ネオハイトロミールスリム			
濃度	0.5%	1.0%	1.5%	3.0%			
提供時の温度	温かい	温かい	温かい	温かい			
学会分類 2021	薄とろみ	薄とろみ	中間とろみ	濃いとろみ			

3. 主食一覧表

名称	ご飯	全粥	ミキサー粥	パン粥			
内容	通常のご飯	炊き粥：出来上がり後の重湯を除く	全粥に増粘剤(2%のスペラカーゼ)を加えミキサーにかけたもの舌触りが滑らかでゼリー状	耳なし食パン1枚を1cm×1.5cm角にカットし牛乳でコトコト煮たもの(砂糖入り)			
米:水分(分量)	重量比=米1:水1.5	重量比=米1:水8					
学会分類 2021		4	2-1				

● 施設・病院名

施設の種別	特別養護老人ホーム	毎日の暮らしをより楽しく、豊かに過ごしていただくために季節にあわせた行事食などを実施しています。また口から召し上がることが困難になっても食べる楽しみを得られるように他職種協働で出来る限り経口からの食事が召し上がれる支援の充実に努めています。常勤医師の配置もあり、入居者様の健康管理も行っており、皆様が健康で安心して過ごせる施設です。
所在地	〒195-0073 東京都町田市薬師台3丁目270-1	
電話(代表)	042-736-6906	
FAX(代表)	042-736-6903	
給食部門名	栄養課	
電話(直通)	なし	
FAX(直通)	なし	