

1. おかず形態一覧表

名称	常食	一口大	刻み食	ムース食				
肉のおかず	鶏肉の蜂蜜照り焼き	鶏肉の蜂蜜照り焼き	鶏肉の蜂蜜照り焼き	鶏肉の蜂蜜照り焼き				
								
魚のおかず	鱈の西京焼き	鱈の西京焼き	鱈の西京焼き	鱈の西京焼き				
								
野菜のおかず	かぶとイワシつみれの豆乳煮	かぶとイワシつみれの豆乳煮	かぶとイワシつみれの豆乳煮	かぶとイワシつみれの豆乳煮				
								
内容	一般的な食事	スプーンにのる大きさにカットした食事	フードカッターで細かく刻んだ食事(魚にはトロミをかけて提供)	ペースト状にした食事を固形化補助食品(ミキサー&ソフトまたはホット&ソフト)を用いてムース状の固さに調整した食事				
大きさ	通常の大きさ	1.5~2cmの大きさ	0.5~1cmの大きさ					
咀嚼の必要性		容易にかめる	歯茎でつぶせる	舌でつぶせる				
学会分類 2021		4	3	1j				

2. お茶とろみの基準

名称	薄いとろみ	中間のとろみ	濃いとろみ				
とろみ調整食品	つるりんこ Quickly	つるりんこ Quickly	つるりんこ Quickly				
濃度	2.5% (200mlに5gを1杯)	5% (200mlに5gを2杯)	7.5% (200mlに5gを3杯)				
提供時の温度	温かい	温かい	ぬるめ				
学会分類 2021	中間のとろみ	濃いとろみ	濃いとろみ				

3. 主食一覧表

名称	ご飯	軟飯	粥	粥ミキサー			
内容	通常のご飯	ご飯と粥の間ぐらいの固さに調整したご飯	一般的な粥	粥をミキサーにかけ、固形化補助食品(ホット&ソフト)でプリン状の硬さに調整			
米:水分(分量)	重量比=米1:水1.5	重量比=米1:水3.8	重量比=米1:水8				
学会分類 2021		4	4	1j			

● 施設・病院名 社会福祉法人七五三会 いづみの里

施設の種類	特別養護老人ホーム	七五三会は「子どもから高齢者まで住みなれた地域で、必要なときに、誰もが必要なサービス」を受けられる場所として、特別養護老人ホームを始め、デイサービス、ヘルパーステーション、居宅介護支援事業所、保育園の運営を行なっています。給食部門は直営で行われており、管理栄養士を中心として多職種で意見を出し合って、より良い食事提供に取り組んでいます。また、月に1回のセレクト食では当日食べるときに選べるようにしたり、年に5回実施している「参加型なごみクッキング」はご利用者と一緒に調理を行い、作る過程の音や香りも楽しんでいただけるようにしたりと食事イベントも工夫しながら実施しています。
所在地	〒194-0013 町田市原町田5-1-12	
電話(代表)	042-726-0753	
FAX(代表)	042-726-0373	
給食部門名	栄養課	
電話(直通)		
FAX(直通)		