

1. おかず形態一覧表

名称	常菜	粗刻み	刻み	極刻み	ムース	ミキサー		
肉のおかず	(鶏肉の葱塩焼き)	(鶏肉の葱塩焼き)	(鶏肉の葱塩焼き)	(鶏肉の葱塩焼き)	(鶏肉のさっぱり焼き)	(鶏肉の葱塩焼き)		
魚のおかず	(ほっけの山椒焼き)	(ほっけの山椒焼き)	(ほっけの山椒焼き)	(ほっけの山椒焼き)	(ほっけの山椒焼き)	(ほっけの山椒焼き)		
野菜のおかず	(野菜の胡麻クリーム和え)	(野菜の胡麻クリーム和え)	(野菜の胡麻クリーム和え)	(野菜の胡麻クリーム和え)	(野菜の胡麻クリーム和え)	(野菜の胡麻クリーム和え)		
内容	一般的な食事	一般的な食事	一般的な食事	一般的な食事	給食委託会社が提供するムース食	副食をミキサーにかけ増粘剤(トロメイク)にてとろみを付ける食事		
大きさ	一般的な大きさ	一口大 (約3cm × 3cm)	ミックスベジタブル大 (約1cm × 1cm)	みじん切り (約0.5cm × 0.5cm)	一般的な大きさ	ペースト		
咀嚼の必要性			歯ぐきでつぶせる	舌でつぶせる	舌でつぶせる	かまなくてよい		
学会分類 2021			4	3	3	2-1		

2. お茶とろみの基準

名称	薄とろみ(ユニット)	中とろみ(ユニット)	濃とろみ(ユニット)	汁とろみ(厨房)				
とろみ調整食品	トロミパワースマイル	トロミパワースマイル	トロミパワースマイル	トロメイク				
濃度	0.7%	1.3%	2.6%	2.7%				
提供時の温度	温かい	温かい	温かい	温かい				
学会分類 2021	薄いとろみ	中間のとろみ	濃いとろみ	濃いとろみ				

3. 主食一覧表

名称	米飯	軟飯	全粥	ミキサー粥				
内容	一般的なご飯	米飯より軟らかいご飯	一般的な粥	全粥をミキサーにかけ増粘剤(1.5%スペラカーゼ)を加えてゼリー化した粥				
米:水分(分量)	1:2.0	1:3.35	1:8	1:8				
学会分類 2021		4	4	2-1				

● 施設・病院名 社会福祉法人 三光会 特別養護老人ホーム 町田誠心園

施設の種類	特別養護老人ホーム	自然が豊富な施設なので生活の場として最適です。全室ユニットケアの導入し、家庭の雰囲気に近いサービスを目指しています。食事においても家庭の雰囲気を大事にしつつ、楽しい食事を日々目指し、取り組んでいます。
所在地	〒194-0202 町田市下小山田町3352-8	
電話(代表)	042-798-5855	
FAX(代表)	042-798-5856	
給食部門名	なし	
電話(直通)	なし	
FAX(直通)	なし	