

**1. おかず形態一覧表**

| 名称           | 常菜(形のまま)  | 常菜(一口大)   | 軟菜(一口大)   | 軟菜(刻み)  | ソフト菜(一口大)  | ソフト菜(刻み)  | ソフト菜(ミキサー固形)  |
|--------------|---|---|---|---|--|---|---|
| 肉のおかず        |  |  |  |  |  |  |  |
| 魚のおかず        | 鮭のパン粉焼き   | 鮭のパン粉焼き   | 鮭の野菜あんかけ  | 鮭の野菜あんかけ  | かれいの照り焼き   | かれいの照り焼き  | かれいの照り焼き  |
| 野菜のおかず       | ツナと海藻のサラダ   | ツナと海藻のサラダ   | 炒り卵と温野菜のサラダ   | 炒り卵と温野菜のサラダ   | 炒り卵と温野菜のサラダ  | 豆腐と野菜ゼリーのサラダ  | 豆腐と野菜ゼリーのサラダ  |
| 内容           | 食べる機能に問題がない元気な75歳を基準とした普通食  | 利き手でない方の手でも、スプーンにのせて食べられるようにカットしたもの   | 繊維質が多い食材や調理後に固くなる食材を除き咀嚼しやすくした内容  | 軟菜を刻んだもの  | 軟らかい食材を選択し、調理の工夫により楽に食べられるようにしたもの  | 咀嚼機能、嚥下機能共に低下しても食べられる内容でソフト菜を刻んだもの  | 舌や唾液により食塊形成できる内容で、ミキサー後に固形化したもの   |
| 大きさ          | 普通の大きさ(主菜は内容により2.5cm程度に切ることもある)   | 2.0~2.5cm程度   | 2.0~2.5cm程度   | 0.5~1.0cm(献立により変化)  | 2.0~2.5cm程度  | 0.5~1.0cm(献立により変化)  | ミキサー後に固形化   |
| 咀嚼の必要性       |   |   |   | 容易にかめる  | 容易にかめる<br>歯茎でつぶせる  | 歯茎でつぶせる<br>舌でつぶせる   | かまなくてよい   |
| 学会分類<br>2021 |   |   |   |   | 4  | 3   | 2-2<br>2-1  |

**2. お茶とろみの基準**

| 名称           | 極うす(ごくうす) | 薄いとろみ     | 中間とろみ     | 濃いとろみ     |
|--------------|-----------|-----------|-----------|-----------|
| とろみ調整食品      | つるりんこsoft | つるりんこsoft | つるりんこsoft | つるりんこsoft |
| 濃度           | 0.4%      | 1.0%      | 1.5%      | 2.0%      |
| 提供時の温度       | 温かい       | 温かい       | 温かい       | 温かい       |
| 学会分類<br>2021 | 薄いとろみ     | 薄いとろみ     | 中間のとろみ    | 濃いとろみ     |

**3. 主食一覧表**

| 名称           | 米飯            | 軟飯                | 全粥(そのまま)       | 全粥(つぶ粥)                            | 全粥(ミキサー固形)                           | パン粥                                 |
|--------------|---------------|-------------------|----------------|------------------------------------|--------------------------------------|-------------------------------------|
| 内容           | 通常のご飯         | 米飯より水分が多くやや軟らかいご飯 | 軟飯よりさらに水分が多いお粥 | 全粥(そのまま)に固形化食品(おかけアスルー)を加えた離水の無いお粥 | ミキサー粥に固形化食品(スベラカーゼ)を1.8%加え再加熱したゼリー状粥 | 牛乳を煮たて2cm角に切った耳なし食パンと砂糖を加え鍋で十分に煮たもの |
| 米:水分(分量)     | 重量比=米 1:水 1.5 | 重量比=米 1:水 2.5     | 重量比=米 1:水 6    |                                    |                                      |                                     |
| 学会分類<br>2021 |               | 4                 | 3              | 3                                  | 2-1                                  | 4                                   |

● 施設・病院名

|         |                        |   |
|---------|------------------------|---|
| 施設の種別   | 介護老人保健施設               | <p>町田市で3番目の介護老人保健施設として平成11年に開設しました。日常的に介護が必要となった方々に、施設入所(定員100名)、ショートステイ、通所リハビリテーション(定員25名)を通じ、その人にあった看護、介護、栄養ケア、リハビリテーションを提供し、落ち着いた生活や在宅復帰を支援しています。</p> <p>栄養ケア・マネジメントは、管理栄養士が中心となり多職種で摂食嚥下機能や認知機能を評価し、嗜好や意向を考慮した料理を手作りで提供しています。おやつも洋菓子、和菓子、アイスクリーム、煎餅等バラエティーに富んでおり、飲み物はコーヒー、緑茶、水分ゼリー、甘酒等があります。その他、誕生会食やイベント食にも力をいれています。</p> |
| 所在地     | 〒194-0213 町田市常盤町3547-2 |   |
| 電話(代表)  | 042-798-1788           |   |
| FAX(代表) | 042-798-7312           |   |
| 給食部門名   | 栄養科                    |   |
| 電話(直通)  |                        |   |
| FAX(直通) |                        |   |