

1. おかず形態一覧表

名称	常菜	一口大	刻み	超刻み	ミキサー			
肉のおかず								
魚のおかず								
野菜のおかず								
内容	一般的な食事	一口大にカット	軟らかく手でつぶせる食材(白身魚やイモ類)は手でつぶし、それ以外はフードカッターにかけ食材の繊維を破砕	フードカッターにかけ食材の繊維を破砕し、主菜にはとろみあんをかける	常菜をミキサーにかけ増粘剤(つるりんこsoft)を加えとろみをつける			
大きさ	そのままの形	空豆大(切り身10等分) 2.0cm×2.0cmにカット	米粒大 0.5cm×0.5cmに破砕	0.2cm×0.2cmに破砕	粒が無くポタージュ状			
咀嚼の必要性				舌でつぶせる	噛まなくてよい			
学会分類 2021				3	2-2、2-1			

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soft	つるりんこsoft	つるりんこsoft				
濃度	0.9% (200mlに1.8g)	1.8% (200mlに3.6g)	2.7% (200mlに5.4g)				
提供時の温度	温かい・冷たい	温かい・冷たい	温かい・冷たい				
学会分類 2021	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	全粥	ミキサー粥				
内容	通常のご飯	水分が多くやわらかい	全粥に増粘剤(スベラカーゼ)を加えミキサーにかけたもの粒が無く、ゼリー状				
米:水分(分量)	重量比 =米1:水1.56	重量比 =米1:水5					
学会分類 2021		4	2-1				

● 施設・病院名 社会福祉法人 共助会 サンシルバー町田

施設の種類	介護老人保健施設	1996年開設の介護老人保健施設で、入所定員は100名、通所定員は40名です。当施設は小鳥のさえずりや季節の変わり目を感じることができる自然の中にあり、療養に最適な環境です。一人でも多くの方が安心し、健やかに日々を送れるようサポートを行っています。食事は個々の身体状況や嚥下機能を多職種で評価し、1人1人に合わせた食形態、食量で提供しています。日頃から食べ慣れた味で提供できるよう家庭的な味付けで、季節を感じていただけるように旬の野菜や果物を使用しています。また、毎月のお誕生日会や敬老会などの行事食では特別メニューを提供し食事が生活の中の楽しみになるように心掛けています。
所在地	〒252-0143 町田市相原町2373-1	
電話(代表)	042-770-2551	
FAX(代表)	042-770-2531	
給食部門名	栄養課	
電話(直通)		
FAX(直通)		