


1. おかず形態一覧表

| 名称 | 普通 | 一口大 | 細か粗き | きざみ | ソフト | ミキサー | | |
|-----------|---|---|---|---|--|---|--|--|
| 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)  | (鶏肉の照り焼き)  | | |
| 魚のおかず | (魚のバジルソース)  | (魚のバジルソース)  | (魚のバジルソース)  | (魚のバジルソース)  | (魚のバジルソース)  | (魚のバジルソース)  | | |
| 野菜のおかず | (さつま揚げと野菜の炒め物)  | (さつま揚げと野菜の炒め物)  | (さつま揚げと野菜の炒め物)  | (さつま揚げと野菜の炒め物)  | (さつま揚げと野菜の炒め物)  | (さつま揚げと野菜の炒め物)  | | |
| 内容 | 一般的な食事 | 一口大にカット | 一口大よりも小さめにカット | フードカッターで粉碎し、とろみあんと混ぜ合わせる | ミキサーを使用し、粒のない状態にしたものにソフティアG(1~1.2%)を添加してゲル化 | ミキサーを使用し、粒のない状態にしたものにとろみパワースマイル(2~2.5%)を添加して調整 | | |
| 大きさ | そのままの形 | 2cm大 | 1cm大 | 1~3mm | 粒がないムース状にゲル化したものを約1.5~2cmカット | 粒がなくヨーグルト状 | | |
| 咀嚼の必要性 | | | | 容易にかめる | 舌でつぶせる | かまなくてよい | | |
| 学会分類 2021 | | | | 4 | 3 | 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 | ソフティアAP | ソフティアAP | ソフティアAP | | | | | |
| 濃度 | 1.0% | 2.0% | 3.0% | | | | | |
| 提供時の温度 | 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 | | | | | |

3. 主食一覧表

| 名称 | 米飯 | 軟飯 | 全粥 | ミキサー粥 | | | | |
|-----------|-------|-------------------|------------------|---------------------------------------|--|--|--|--|
| 内容 | 通常のご飯 | 米飯より水分が多くしっとりしている | 軟飯よりさらに水分が多く軟らかい | 全粥に増粘剤(スベラカーゼライト1~1.2%)添加し、ミキサーにかけたもの | | | | |
| 米:水分(分量) | 1:1.6 | 1:2 | 1:6 | 1:6 | | | | |
| 学会分類 2021 | | | 4 | 2-1 | | | | |

● 施設・病院名

| | | |
|---------|-----------------------|---|
| 施設の種類 | 特別養護老人ホーム | 1964年7月21日に開設し、2024年に開設60周年を迎えた、東京都で2番目の特別養護老人ホーム(特養110床、ショートステイ3床、デイサービス定員30名)です。入居者ひとりひとりの身体状況や摂食嚥下状況を踏まえたうえで、安全な経口摂取と嗜好に対応できるよう、多職種協働で満足いただけるような食事提供に取り組んでいます。月に2回以上の行事食やおやつが選択できるイベントなどの開催にも取り組みながら、食べることが安全で楽しいものであるよう、入居者の声に耳を傾けながら、日々取り組んでいます。 |
| 所在地 | 195-0072 町田市金井7-17-13 | |
| 電話(代表) | 042-735-3000 | |
| FAX(代表) | 042-734-8933 | |
| 給食部門名 | 栄養課 | |
| 電話(直通) | | |
| FAX(直通) | | |