




1. おかず形態一覧表

名称	常食	軟らか食	ムース食					
肉のおかず	(豚肉のねぎ塩ダレ焼) 	(軟らかポークのねぎ塩ダレかけ) 	(ポークムースのねぎ塩ダレかけ) 					
魚のおかず	(金目鯛の中華あん) 	(軟らか赤魚の中華あん) 	白身魚ムースの中華あん) 					
野菜のおかず	(なすの中華和え) 	(むきなすの中華和え) 	(なすムース中華あん) 					
内容	一般的な食事	歯茎と舌でつぶせる硬さのもの バサつく食材には餡をかける	素材をすり潰し固め、口の中にはりつかず、まとまり易くしたもの					
大きさ	通常の大きさ 個別指示で 「一口大」2cm×2cm 「粗キ」0.5cm×0.5cmに刻む	通常の大きさ 個別指示で 「一口大」2cm×2cm 「粗キ」0.5cm×0.5cmに刻む						
咀嚼の必要性		歯ぐきでつぶせる	舌でつぶせる					
学会分類 2021		4	3					

2. お茶とろみの基準

名称								
とろみ調整食品								
濃度								
提供時の温度								
学会分類 2021								

3. 主食一覧表

名称	半搦き米	白米	軟飯	全粥	ゼリー粥			
内容	玄米のヌカ層を半分取り除いた御飯	通常の御飯	白米より水分が多くやや軟らかい	軟飯よりさらに水分が多く軟らかい	全粥に増粘剤(2%スベラカーゼ)を加え、ミキサーにかけたもの舌触りが滑らかでゼリー状			
米:水分(分量)	重量比=米1:水1.5	重量比=米1:水1.3	重量比=米1:水2	重量比=米1:水5 重湯は取り除く				
学会分類 2021			4	4	2-1			

● 施設・病院名 **社会福祉法人合掌苑 アシステッドナーシング&リビング 鶴の苑(つるのさと)**

施設の種類	介護付有料老人ホーム	平成16年に開設した115室の有料老人ホーム。 お客様に「食」を通して元気になり、幸せになって頂く為、嗜好・状態に合わせた美味しい、美しい、食べやすい料理や会食料理にも取り組むホスピタリティ溢れるホームです。
所在地	〒194-0004 東京都町田市鶴間684-1	
電話(代表)	042-788-0544	
FAX(代表)	042-788-0624	
給食部門名	栄養調理課	
電話(直通)	042-788-0632	
FAX(直通)	042-788-0634	