












1. おかず形態一覧表

名称	常食	ソフト	ムース	ピューレ				
肉のおかず	鶏唐揚げのみぞれかけ 	回鍋肉風 	豚のおろしソースがけ 	ミートローフ 				
	赤魚の塩焼き 	たらふのムニエル 	ぶり大根 	シルバーの白醤油焼き 				
魚のおかず	オクラと長芋の和え物 	金平れんこん 	れんこんの梅和え 	ごぼうサラダ 				
	野菜のおかず							
内容	一般的な食事	食材の形状を残したまま、柔らかく加工した食事。(凍結含浸法)	ピューレ食の形をつかった食事。	食材を特殊な石臼ですり潰した食事。				
大きさ	通常の大きさ	通常の大きさ	2cmの立方体もしくは3cm×1cm×1cmの立方体					
咀嚼の必要性	歯で噛める	歯茎で潰せる	舌で潰せる	潰す必要がない				
学会分類 2021		4	2-2	2-1				

2. お茶とろみの基準

名称	濃いトロミ	中間のトロミ	薄いトロミ				
とろみ調整食品	ネオハイトロミールスリム	ネオハイトロミールスリム	ネオハイトロミールスリム				
濃度	3.0%	2.0%	1.0%				
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	濃いとろみ	中間のとろみ	薄いとろみ				

3. 主食一覧表

名称	米飯	軟飯	全粥	粥ミキサー			
内容	通常のご飯	米飯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%のスベラカーゼライト)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2.5	重量比=米1:水6.5 重湯は取り除く	重量比=米1:水6.5 重湯は取り除く			
学会分類 2021		4	3	2-1			

● 施設・病院名 社会福祉法人 友愛十字会 友愛荘

施設の種別	特別養護老人ホーム	昭和49年11月1日設立。令和3年6月1日に南大谷に新築移転しユニット60床、多床室40床ショート10床併設型の特養です。各ユニット・フロアのカウンターキッチンにて完全調理済み食品の温め炊飯、味噌汁の調理を行っています。調理の様子が見えることで入居者様の食事に関する意欲が上がり、食事形態の向上、日中の活動量が増加しADLが向上するといった効果も確認でき「生活の質の向上」につながっています。
所在地	〒194-0031 町田市南大谷3丁目41-1	
電話(代表)	042-785-5626	
FAX(代表)	042-785-5716	
給食部門名	介護部 栄養係	
電話(直通)		
FAX(直通)		