
















1. おかず形態一覧表

名称	常食	一口大	刻み	ソフト	ミキサー			
肉のおかず	鶏の照り焼き	鶏の照り焼き	鶏の照り焼き	鶏の照り焼き	鶏の照り焼き			
								
	魚のピカタ	魚のピカタ	魚のピカタ	魚のピカタ	魚のピカタ			
魚のおかず	魚のピカタ	魚のピカタ	魚のピカタ	魚のピカタ	魚のピカタ			
								
	がんと煮	がんと煮	がんと煮	がんと煮	がんと煮			
野菜のおかず	がんと煮	がんと煮	がんと煮	がんと煮	がんと煮			
								
	内容	一般的な食事	一口大にカット	フードカッターにかけ食材の繊維を破碎し、とろみあんを混ぜたもの	食材に増粘剤(スベラカーゼ)を入れてミキサーにかけ型に入れて固めたもの	食材に増粘剤を入れてだし汁を加えてミキサーにかけたもの		
大きさ	肉:3cm×3cm 魚:切り身サイズ がんも:4cm×2cm、人参1.5cm×1.5cm、大根2cm×1.5cm、インゲン4cm×1cm	肉:3cm×3cm 魚:3cm程度にほぐす 煮物:2cm×2cmが基本、個別にもう少し小さい時もある。	概ね5mm×5mm	肉主菜:8cm×2cm、魚主菜:12cm×5cm 副菜:2cm×2cm、インゲンなどは4cm×1cm	ペースト状			
咀嚼の必要性			容易にかめる	舌でつぶせる	舌でつぶせる			
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		ネオハイトロミルリム	ネオハイトロミルリム					
濃度		1.5% (100mlに計量スプーン5ccを1杯)	3% (100mlに計量スプーン15cc0.5杯+5cc0.5杯)					
提供時の温度		温かい	温かい					
学会分類 2021		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	ゼリー粥			
内容	通常のご飯	米飯より水分が多くややわらかい	軟飯よりさらに水分が多くわらかい	全粥に増粘剤(ネオハイトロミルリム)を加えてミキサーにかけたもの	全粥に増粘剤(3%のスベラカーゼ)を加えてミキサーにかけたもの。ミキサー粥よりべたつきがなく舌触りがなめらか。			
米:水分(分量)	重量比=米1:水1.5	重量比=米1:水2	重量比=米1:水6					
学会分類 2021		4	4	2-1	2-1			

● 施設・病院名 社会福祉法人 悠々会 特別養護老人ホーム悠々園

施設の種類	特別養護老人ホーム	2003年4月にオープンした特別養護老人ホームです。特養90床、ショート10床、デイ40名のお食事を提供しています。ご利用者様の嚥下状況に配慮した食形態や疾病に対応した治療食等を提供しています。また季節のイベント食にも力を入れ、ご利用者様の日々の楽しみや思い出に残るような食事提供を心がけています。
所在地	〒1950053	
電話(代表)	042(737)7288	
FAX(代表)	042(737)7289	
給食部門名	栄養課	
電話(直通)	042(708)8158	
FAX(直通)	042(737)7289	