

⑩ マイライフ尾根道

1. おかず形態一覧表

名称	常菜（形のまま）	常菜（一口大）	軟菜（一口大）	軟菜（刻み）	ソフト菜（一口大）	ソフト菜（刻み）	ソフト菜（ミキサー固形）
肉のおかず	(揚げ鶏の野菜あんかけ) 	(揚げ鶏の野菜あんかけ) 	(蒸し鶏の野菜あんかけ) 	(蒸し鶏の野菜あんかけ) 	(挽肉と豆腐のロール白菜) 	(挽肉と豆腐のロール白菜) 	(挽肉と豆腐のロール白菜) 
魚のおかず	(かじきの竜田揚げ) 	(かじきの竜田揚げ) 	(さばの塩焼き) 	(さばの塩焼き) 	(かれいの照り焼き) 	(かれいの照り焼き) 	(かれいの照り焼き) 
野菜のおかず	(五色なます) 	(五色なます) 	(大根とニラのソテー) 	(大根とニラのソテー) 	(大根と玉葱、人参の炒め煮) 	(大根と玉葱、人参の炒め煮) 	(大根と玉葱、人参の炒め煮) 
内容	高齢者が咀嚼しやすいように仕上げた形態（元気な80歳が基準）	利き手でない方の手でも、スプーンにのせて食べられるように仕上げた形態	繊維質が多い野菜や調理しても硬い魚や肉などを使用せず、全体的に咀嚼しやすくしたもの	咀嚼機能が低下しても食材の制限は少なめで、いろいろな料理が食べられるように軟菜を刻んだもの	軟らかい食材を選択し、調理の工夫により歯茎でつぶせる程度にした嚥下機能低下の方にむけた形態	咀嚼・嚥下機能共に低下している方でも、自然な料理が食べられるようにソフト菜を刻んだもの	すべり良く、送り込みがしやすいようにしたもの。包丁では切り分けられない形状。既成品より柔らか。
大きさ	通常的大小さ （主菜は内容により2.5cm程度に切ることもある）	2.0～2.5cm程度の大きさ	2.0～2.5cm程度の大きさ	0.4～1.0cmの大きさ （献立により変化）	2.0～2.5cm程度の大きさ	0.4～1.0cmの大きさ （献立により変化）	ミキサーした料理に、固形化補助食品（まとめるこ・スペラカーゼ）で固形化したもの。
咀嚼の必要性	/			容易にかめる	歯ぐきでつぶせる	舌でつぶせる	かまなくてよい
学会分類 2013	/			4 	3 	2-2 	2-1  2-2 

2. お茶とろみの基準

名称	極うす (ごくうす)	薄いとろみ	中間のとろみ	濃いとろみ			
とろみ調整食品	ネオホワイトロミールスリム	ネオホワイトロミールスリム	ネオホワイトロミールスリム	ネオホワイトロミールスリム			
濃度 (重量)	0.4%	1.0%	1.5%	2.0%			
提供時の温度	温かい	温かい	温かい	温かい			
学会分類 2013	規格外	薄いとろみ	中間のとろみ	中間のとろみ			

3. 主食一覧

名称	米飯	軟飯	全粥 (そのまま)	全粥 (つぶ粥)	全粥 (ミキサー固形)	パン粥	
内容	通常のご飯	米飯より水分が多くやや軟らかいご飯	軟飯よりさらに水分が多く軟らかい	全粥 (そのまま) に固形化補助食品 (スベラカーゼ) を0.6%加え離水を防いだもの	全粥をミキサーした後、固形化補助食品 (スベラカーゼ) を1.8%加え舌触り滑らかなゼリーにした温かい粥	牛乳を煮たて、2cm角に切った耳なし食パンと砂糖を加え、かき混ぜながら煮詰めたもの。マーガリンとジャムを加える。	
米と水分の比率	重量比=米 1 : 水 1.5 容量比=米 1 : 水 1.2	重量比=米 1 : 水 2.5 容量比=米 1 : 水 2	重量比=米 1 : 水 6 容量比=米 1 : 水 4.8			重量比=パン 1 : 牛乳 4.4 : 砂糖0.1 : マーガリン0.1 : ジャム0.2	

● 医療法人社団 久和会 マイライフ尾根道

施設の種別	介護老人保健施設	平成11年より入所・短期入所・通所リハビリのサービスを提供しています。ご利用者様が住み慣れた家や地域へ戻り生活できるよう「リターンホーム」にむけてサポートを行っています。管理栄養士・言語聴覚士が中心となり、1人ひとりに合った食形態を考え、多職種で支援を行っています。毎月2回以上の特別行事食や、誕生日外食、おやつ作り等を実施し、口から食べる事の喜びと季節を感じていただけるように心がけています。
所在地	〒194-0213 町田市常盤町3547-2	
電話 (代表)	042-798-1788	
FAX (代表)	042-798-7312	
給食部門名	栄養科	
電話 (直通)		
FAX (直通)		