

**1. おかず形態一覧表**

名称	常食	常食 一口大	軟菜	常食キザミ	常食キザミ+トロミ	軟菜キザミ	軟菜キザミ+トロミ	嚥下	ミキサー
肉のおかず									
魚のおかず									
野菜のおかず									
内容	一般的な食事	常食を一口大にカットしたもの	常食と比べて軟らかいもの 水分にトロミつける やわらかアップを使用する場合有	常食を刻んだもの	左記にトロミをかけたもの	軟菜を刻んだもの	左記にさらにトロミを加えたもの	食材をミキサーにかけ増粘剤(ホット&ソフト)を加えたもの	食材をミキサーにかけ増粘剤(ソフティアS)を加えたもの
大きさ	食べやすい大きさ	一口大	やや小さく一口大 2×2cm程度 刻む食品もある	2×2mm程度	2×2mm程度	2×2mm程度	2×2mm程度	粒無しムース状	粒無しヨーグルト状
咀嚼の必要性						容易に噛める	容易に噛める	舌でつぶせる	噛まなくてよい
学会分類 2021							4	3	2

**2. お茶とろみの基準**

名称	
とろみ調整食品	
濃度	個々に調整している為、基準なし
提供時の温度	
学会分類 2021	

**3. 主食一覧表**

名称	ご飯	軟飯	重お粥	全粥	七分粥	五分粥	三分粥	ミキサー粥
内容	通常の米飯	米飯より水分が多く、やや軟らかい	全粥から重湯を取り除いたもの	通常の全粥	全粥と重湯を7:3の比率で混ぜたもの	全粥と重湯を5:5の比率で混ぜたもの	全粥と重湯を3:7の比率で混ぜたもの	全粥に増粘剤(ホット&ソフト)を加え、ミキサーにかけたもの。ゆるいゼリー状。
米:水分(分量)	重量比=米1:水1.4	重量比=米1:水2.2	(重量、全粥から約-20%)	重量比=米1:水6.6				
学会分類 2021		4	4	4				2-1

● 施設・病院名 医療法人社団 三友会 あけぼの病院

施設の種別	病院	昭和53年の開設依頼の特徴である腎臓内科と透析医療に加え消化器外科、内科、整形外科、さらに糖尿病の合併症である腎障害から透析までを対象に一貫性のある専門的診断および治療の態勢を強化しています。平成27年8月に現在の場所へ移転し、明るく充実した設備を有した新病棟となりました。病床数は一般35床、地域包括ケア14床、療養49床です。栄養科では地域を支える医療従事者の一員として、患者個々に寄り添う栄養支援、情報提供を行う事を基本方針としています。また、家庭的で温かみのある食事を心がけ、行事食など季節感のあるメニューを提供しています。
所在地	〒194-0021 東京都町田市巾町1-23-3	
電話(代表)	042-728-1111	
FAX(代表)	042-728-8469	
給食部門名	栄養科	
電話(直通)	042-728-1125	
FAX(直通)	042-728-1125	