

### 1. おかず形態一覧表

名称	常菜	一口大 常菜	軟菜	一口大 軟菜	刻み・極刻み	ペースト
肉のおかず						
魚のおかず						
野菜のおかず						
内容	一般的な食材を特に制限せずに使用	一般的な食材を特に制限せずに使用 一口大にカット	繊維質なものや漬物など硬い食材を避け軟らかい食材を使用	繊維質なものや漬物など硬い食材を避け軟らかい食材を使用 一口大にカット	フードカッターにかけ細かくしたもの	ミキサーにかけ必要に応じて増粘剤(つるりんこSoft)を加えたもの
大きさ	切り身や丸い形ものは2~3等分にカット	鶏切り身は1cm幅、その他は3cm×3cm以内にカット	切り身や丸い形ものは2~3等分にカット	鶏切り身は1cm幅、その他は3cm×3cm以内にカット	ムース以外は0.5cm×0.5cmに破碎	ペースト状
咀嚼の必要性			容易にかめる	容易にかめる	容易にかめる	かまなくてよい
学会分類 2021			4	4	4	2-2

### 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	つるりんこQuickly	つるりんこQuickly	つるりんこQuickly
濃度	1% (300mlに3g入を1本)	2% (150mlに3g入を1本)	3% (100mlに3g入を1本)
提供時の温度	温かい	温かい	温かい
学会分類 2021	薄いとろみ	中間のとろみ	濃いとろみ

### 3. 主食一覧表

名称	米飯	全粥	ペースト粥
内容	少し軟らかめのごはん	米飯に比べ水分が多く軟らかい	全粥に増粘剤(スベラカーゼLite)を加えミキサーにかけたものの粒がなくゆるいゼリー状
米:水分(分量)	重量比 =米1:水1.45	重量比 =米1:水4.5	
学会分類 2021		4	2-2

● 施設・病院名

施設の種類	病院	昭和34年東京愛慈病院として開設しました。現在は飛鳥病院として精神病床261床を有しております。長期入院となる方にも楽しんでいただけるよう患者様のリクエストには可能な限りお応えするよう努めております。また異国の料理や季節の料理などもございます。食事が身体だけでなく心の栄養にもなるよう、これからも工夫してお食事を提供してまいります。
所在地	〒194-0005 町田市南町田3-8-1	
電話(代表)	042-795-2080	
FAX(代表)	042-795-5023	
給食部門名	栄養科	
電話(直通)		
FAX(直通)		