

1. おかず形態一覧表

名称	常菜・かたち	常菜・一口大	軟菜・かたち	軟菜・一口大	軟菜・粗刻み	軟菜・極刻み	軟菜・ミキサー	開始食
肉のおかず								
魚のおかず								
野菜のおかず								
内容	一般的な食事	常菜を一口大にカット。魚の切り身(焼・蒸・煮)は身をほぐす。	揚げる以外の調理法、繊維質(噛み切りにくい)の食材や刺激物を控える。	軟菜を一口大にカット。魚の切り身は身をほぐす。	軟菜をフードカッターで粗刻みにしてトロミを加える。汁物のトロミ無し。	軟菜をフードカッターで極刻みにしてトロミを加える。汁物のトロミ有り・無し選択可。	軟菜をバイタミックスでミキサーにかけ、MCTオイル、トロミを加える。	上記以外にも数種類のゼリーを選択可(種類同じで味違いも使用)
大きさ	通常の大きさ	1cm×1cm	通常の大きさ	1cm×1cm	3~5mm×3~5mm	2mm×2mm	均質でなめらかなペースト状	そのままの形ゼリー状
咀嚼の必要性			容易にかめる	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	かまなくてよい
学会分類2021			4	4	3	2-2	2-1	1j、0j

2. お茶とろみの基準

名称	なし(ゼリー茶提供)
とろみ調整食品	
濃度	
提供時の温度	
学会分類2021	

3. 主食一覧表

名称	米飯	軟飯	全粥	七分粥	五分粥	三分粥	ゼリー粥	重湯
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	全粥と重湯を7:3の重量比で混ぜたもの五分粥より水分が少ない	全粥と重湯を5:5の重量比で混ぜたもの	全粥と重湯を3:7の重量比で混ぜたもの五分粥より水分が多い	全粥に固形化剤(1.8%のスベラセライト)とたんぱくUPヘルパーに加え、ミキサーにかけたもの。粒が無いゼリー状。	全粥を炊いた釜の上澄み
米:水分(分量)	重量比=米1:水1.38	重量比=米1:水2.8	重量比=米1:水6.4					
学会分類2021		4	4				2-1	

● 施設・病院名 **こころのホスピタル町田**

施設の種別	病院(精神科・神経科・診療内科)	イベント食や行事食ではハンバーガーなど病院で日頃食べられないメニューや様々なテーマのメニュー、手作りスイーツ、弁当箱での提供などの楽しみを取り入れ、日々の食事でも嗜好や要望に沿ったメニューの提供を行っております。検査値では読み取れない患者様との対話を通じた栄養管理で「こころの」ある食事のサポートを心掛けております。
所在地	〒194-0201 東京都町田市上小山田町2140	
電話(代表)	042-797-0957	
FAX(代表)	042-797-0126	
給食部門名	栄養部	
電話(直通)	042-797-1788	
FAX(直通)	042-798-0584	