

**1. おかず形態一覧表**

名称	常菜	全粥菜	五分菜	三分菜	一口大	極きざみ	ムース食	ミキサー	嚥下訓練食
肉のおかず	(鶏肉のはちみつ焼き) 	(鶏肉の煮物) 	(鶏肉の煮物) 	(鶏肉の煮物) 	(鶏肉のはちみつ焼き) 	(鶏肉の煮物) 	(チキンムースの照り焼き風) 	(鶏肉の煮物) 	(茶碗蒸し・プリン) 
魚のおかず	(鰯のマリネ) 	(鰯のマリネ) 	(魚の煮付け) 	(魚の煮付け) 	(鰯のマリネ) 	(魚の煮付け) 	(白身魚の和風あんかけ) 	(魚の煮付け) 	(茶碗蒸し・プリン) 
野菜のおかず	(ごぼうサラダ) 	(大根サラダ) 	(大根サラダ) 	(大根サラダ) 	(ごぼうサラダ) 	(大根サラダ) 	(人参の煮物) 	(大根サラダ) 	(茶碗蒸し・プリン) 
内容	一般的な食事	繊維、脂質、刺激物を控えた食事。常食よりも消化の良い食事	繊維、脂質、刺激物を控えた食事。全粥菜よりも更に消化の良い食事	繊維、脂質、刺激物を控えた食事。煮る調理等で五分菜よりも軟らかく仕上げている	スプーンですくえる大きさ。ムース食以外の全ての食種に対応可。とろみ対応有り	フードプロセッサーで刻む。咀嚼機能が低下している患者に適応。とろみ対応有り	ムース状の食品にとろみをかけたもの	粒がなく滑らかでとろみのあるペースト状の食事	ゼリー2種・とろみ茶
大きさ	通常の大きさ 一口大対応有り	通常の大きさ 一口大対応有り	通常の大きさ 一口大・きざみ・ミキサー対応有り	通常の大きさ 一口大・きざみ・ミキサー対応有り	1cm × 1cm	五分菜使用 0.3 × 0.3cm	通常の大きさ	五分菜使用 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	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	4	4	とろみ無:4 とろみ有:3	3	2 - 1	1j・0t

**2. お茶とろみの基準**

名称	とろみ茶
とろみ調整食品	トロミパワースマイル
濃度	1.5%
提供時の温度	冷たい
学会分類 2021	中間のとろみ

**3. 主食一覧表**

名称	米飯	軟飯	全粥	五分粥	三分粥	粥ミキサー
内容	通常のご飯	希望時のみ、米飯に重湯を加え蒸らして対応	軟飯よりさらに水分が多く軟らかい	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	全粥にとろみ調整食品トロミパワースマイルを加えミキサーにかけたもの
米:水分 (分量)	重量比 =米1:水1.35	重量比 =米飯140:重湯120	重量比 =米1:水8.5			
学会分類 2021			4	4	4	2-1

● 施設・病院名 医療法人社団 創生会 町田病院

施設の種類	病院	町田街道沿いにある120床の二次救急指定病院です。在宅医療にも力をいれており、訪問診療、訪問看護、訪問リハビリテーションをはじめ、訪問栄養指導を実施しています。また、認定・栄養ケアステーションとして地域の方々に寄り添った栄養サポートを目指しております。食事療法や栄養状態の不安などお食事のご相談がありましたらお気軽にお問い合わせください。
所在地	〒194-0036 町田市木曾東4-21-43	
電話(代表)	042-789-0502	
FAX(代表)	042-789-0503	
給食部門名	栄養科	
電話(直通)		
FAX(直通)		