

1. おかず形態一覧表

名称	常菜・軟菜	五分菜	三分菜	一口大	きざみ	ミキサー
	つくね煮	つくね煮	つくね煮	つくね煮	つくね煮	つくね煮
肉のおかず						
	鮭のムニエル	鮭のムニエル	鮭のムニエル	鮭のムニエル	鮭のムニエル	鮭のムニエル
魚のおかず						
	じゃがいもの煮物	じゃがいもの煮物	じゃがいもの煮物	じゃがいもの煮物	じゃがいもの煮物	じゃがいもの煮物
野菜のおかず						
内容	消化しやすく、繊維を減らして軟らかく調理したもの(献立により、常菜対応別途有)	軟菜の約2/3量	軟菜の約1/2量をきざんだもの	軟菜を一口大にカット	軟菜をきざんだもの	食材を滑らかになるまでミキサーにかけ、とろみをつけたもの
大きさ	通常の大きさ	通常の大きさ	0.3cm~0.4cm程度	1.5cm×1.5cm程度	0.3cm~0.4cm程度	
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	歯ぐきでつぶせる	歯ぐきでつぶせる	
学会分類2021		4	4	4	4	2-1, 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	トロメリンV	トロメリンV	トロメリンV
濃度	0.5%	1.0%	2.0%
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	五分粥	三分粥	重湯	ミキサー粥
内容	通常の柔らかめに炊いたご飯	通常的全粥	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	全粥を炊いた上澄み	どの粥でも、依頼があればミキサーにかけて対応
米:水分(分量)	重量比=米1:水1.45	重量比=米1:水6.5				
学会分類2021		4				2-1

● 施設・病院名 医療法人社団 史世会 町田胃腸病院

施設の種類	病院	昭和48年設立。病床数50床の当院は、急性期の一般病床と地域包括病床を兼ね揃え、訪問看護ステーション旭とも隣接しております。お食事は委託会社ではなく直営方式。厨房から出来立ての温かいお食事を提供いたします。50床ならではの個別対応とアットホームな雰囲気、ホスピタリティに満ちた手作りのお食事をご用意しております。
所在地	〒194-0023 町田市旭町1-17-21	
電話(代表)	042-726-6511	
FAX(代表)	042-721-0569	
給食部門名	栄養科	
電話(直通)	内線53	
FAX(直通)		