

**1. おかず形態一覧表**

名称	形 常菜	形 軟菜	一口大 常菜	一口大 軟菜	荒刻み	荒刻みあんかけ	刻み	刻みあんかけ	嚥下食Ⅱ	嚥下食Ⅰ	嚥下開始食
肉のおかず											
魚のおかず											
野菜のおかず											
内容	一般的な食事	一般的な食事 固い食材を軟らかい 食材へまたは繊維 の残る野菜を荒く刻 む	一口大にカット	一口大にカット 固い食材を軟らかい 食材へまたは繊維 の残る野菜を荒く刻 む	食感がある程度残る 状態でカット	食感がある程度残る 状態でカットし、とろ みあんを混ぜたもの	フードカッターにかけ 食材の繊維を破碎	フードカッターにかけ 食材の繊維を破碎 し、とろみあんを混 ぜたもの	マルハニチロのやわ らか食を使用 (7日間のメニュー構 成)	食材に増粘剤(トロミ バワースマイル)を 加えミキサーにかけ たもの	マルハニチロの煮ご り、 果汁ゼラチンゼ リー、 お茶ゼリーを使用
大きさ	そのままの形	そのままの形	空豆大 (切り身6等分) 2.5cm×2.5cmにカット	空豆大 (切り身6等分) 2.5cm×2.5cmにカット	グリーンピース大 (ほくし身状態) 1cm×1cmにカット	グリーンピース大 (ほくし身状態) 1cm×1cmにカット	米粒大 0.5cm×0.5cmに破碎	米粒大 0.5cm×0.5cmに破碎	そのままの形 ムース状	粒が無く ヨーグルト状	そのままの形 煮ごり状とゼリー 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	容易にかめる	舌でつぶせる	舌でつぶせる
学会分類 2021						4		3	3	2-1	0j、1j

**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	ネオハイトロミールⅢ	ネオハイトロミールⅢ	ネオハイトロミールⅢ
濃度	0.5% (200mlに1gを入を1 本)	1% (100mlに1gを入を1 本)	2% (50mlに1gを入を1本)
提供時の温度	温かい	温かい	温かい
学会分類 2021	濃いとろみ	中間のとろみ	薄いとろみ

**3. 主食一覧表**

名称	米飯	軟飯	全粥	5分粥	ミキサー粥
内容	通常のご飯	米飯より水分が多く しっとりとしている	軟飯よりさらに水分 が多く軟らかい	全粥と重湯の重量 比1:1で混ぜたもの	全粥に増粘剤(スベ ラカーゼ)を加えミキ サーにかけたもの 粒が無く、ヨーグル ト状
米:水分 (分量)	重量比 =米1:水1.4	重量比 =米1:水2.8	重量比 =米1:水5.1 (重湯は取り除く)		
学会分類 2021		4	4		2-1

● 施設・病院名 医療法人社団 慶泉会 町田慶泉病院

施設の種別	病院	昭和42年診療所「町谷原クリニック」として開設。現在は一般病床53、医療療養病床47、回復期リハビリテーション病床47合わせて147床からなるケアミックス型病院です。急性期から慢性期、また機能回復・維持にとって必要な回復期リハビリテーションを通じ、切れ目のない流れを持った入院医療を提供しています。チーム医療の一員として食事栄養を通じ患者様・ご家族の健康支援を行っています。毎月行事食とおやつの日を企画し、入院生活の中で季節を感じられ、楽しく食べていただけるよう心を込めて食事をお届けしています。
所在地	〒194-0005 町田市南町田2-1-47	
電話(代表)	042-795-1668	
FAX(代表)	042-795-2680	
給食部門名	栄養科	
電話(直通)		
FAX(直通)		