

**1. おかず形態一覧表**

| 名称           | 常食食    | 全粥食  | 五分粥食                  | きざみ食                            | ミキサー食                        | 流動食     | 嚥下移行食   | 嚥下4ムース食   | 嚥下3ペースト食   | 嚥下2ゼリー食                                  | 嚥下1とろみ食  | 嚥下1ゼリー食                                  |
|--------------|--------|--|-----------------------|---------------------------------|------------------------------|---------|---|---|--|--|--|--|
| 肉のおかず        |        |  |                       |                                 |                              |         |   |   |  |  |  |  |
| 魚のおかず        |        |  |                       |                                 |                              |         |   |   |  |  |  |  |
| 野菜のおかず       |        |  |                       |                                 |                              |         |   |   |  |  |  |  |
| 内容           | 一般的な食事 | かたいもの、繊維質なものを除いたもの。                                    | 全粥よりもさらに消化がよくやわらかいもの。 | 五分粥菜を刻んだもの。                     | 五分粥菜をミキサーにかけてペースト状、または液体のもの。 | 液体      | 五分粥菜をきざみ、主要にはとろみのあんをかけたもの。液状のものにとろみをつける。とろみ調整食品: 材ハイトロミNEXT | ムース状に食品をまとい、一口大の大きさ(2cm×2~2.5cm)にしたもの。「やさしい素材」チキン、さくら、温野菜かぼちゃ等使用。 | ミキサーにかけてとろみをつけたもの。物質的に均一であり滑らか。とろみ調整食品: 材ハイトロミNEXT | ゼリー状。スムーズに咽喉を通過するもの。離水なし。固形化補助食品: スベラカーゼ | 液状の食品にとろみをつけたもの。口腔や咽喉に残留しにくいもの。とろみ調整食品: 材ハイトロミNEXT | ゼリー状。スムーズに咽喉を通過するもの。離水なし。固形化補助食品: スベラカーゼ |
| 大きさ          |        | 通常の大きさ<br>別指示で「一口大きさ」の対応<br>(2~2.5cm×1~2cm スプーンに乗るくらい) |                       | みじんぎり<br>(2mm×2mm)<br>魚はほぐした大きさ |                              |         | みじんぎり<br>(2mm×2mm)<br>魚はほぐした大きさ                             |   |  |  |  |  |
| 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                        | かまなくてよい                      | かまなくてよい | 歯ぐきでつぶせる  | 舌でつぶせる  | かまなくてよい  | 舌でつぶせる                                   | かまなくてよい  | かまなくてよい                                  |
| 学会分類<br>2021 |        |  |                       |                                 | 2-2                          |         | 4   | 3   | 2-1  | 1j                                       | 0t   | 0j                                       |

常食食~流動食は別指示で「汁物とろみ」(液体にとろみをつける)が可能

**2. お茶とろみの基準**

| 名称           | 汁物トロミ          | 汁物トロミ濃いめ       |
|--------------|----------------|----------------|
| とろみ調整食品      | ネオハイトロミール NEXT | ネオハイトロミール NEXT |
| 濃度           | 1.3%           | 2.0%           |
| 提供時の温度       | 温かい            | 温かい            |
| 学会分類<br>2021 | 薄いとろみ          | 中間のとろみ         |

**3. 主食一覧表**

| 名称           | 米飯          | 軟飯                            | 全粥               | 五分粥                 | 重湯             | 全粥トロミ                            | 全粥ミキサー  | なめらか粥                                       |
|--------------|-------------|-------------------------------|------------------|---------------------|----------------|----------------------------------|---|---|
| 内容           | 通常のご飯       | 米飯より水分が多くやや軟らかい米飯に水を加えて加熱したもの | 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 | 全粥を作った際にてきる上澄み | 全粥にとろみ調整食品(1%のネオハイトロミNEXT)を加えたもの | 全粥と重湯8:2の重量比で合わせたものにとろみ調整食品(1.6%のネオハイトロミNEXT)を加え、ミキサーにかけてしたもの | 全粥に固形化補助食品(1.5%のスベラカーゼ)を加え、ミキサーにかけてゼリー状のもの。 |
| 米:水分(分量)     | 重量比=米1:水1.3 | 重量比=米1:水2.6                   | 重量比=米1:水7        |                     |                |                                  |   |   |
| 学会分類<br>2021 |             | 4                             | 4                |                     |                | 3                                | 2-1   | 1j  |

● 施設・病院名

|         |                           |  |
|---------|---------------------------|--|
| 施設の種類   | 病院                        | 昭和33年2月1日に開設し、平成20年増改築工事が完了しました。一般病床は440床です。<br>電子カルテシステムと給食オーダリングシステムを使用しています。<br>嚥下訓練食は6種類あり、嚥下に問題のある方には医師や言語聴覚士により嚥下内視鏡検査・嚥下造影検査を行い嚥下訓練食を選定しています。 |
| 所在地     | 〒194-0023 東京都町田市旭町2-15-41 |  |
| 電話(代表)  | 042-722-2230              |  |
| FAX(代表) | 042-722-5680              |  |
| 給食部門名   | 栄養科                       |  |
| 電話(直通)  | 042-722-4849              |  |
| FAX(直通) | 042-722-4849              |  |