

















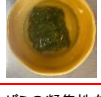




1. おかず形態一覧表

名称	常食形	軟菜形	軟菜一口大	軟菜キザミ	軟菜キザミとろみ	軟菜極キザミ	軟菜ペースト
肉のおかず							
魚のおかず							
野菜のおかず							
内容	一般的な食事	硬い食材、繊維質の物を控えた食事	軟菜食を一口サイズにカット	軟菜食を刻んで咀嚼しやすくしたもの	キザミの凝集性を高め、食塊形成しやすくしたもの	不均一でも軟らかく、まとまりがあるもの	粒が無く、ペースト状のもの
大きさ			2~3cm	1cm			
咀嚼の必要性		容易にかめる	容易にかめる	容易にかめる	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	3	2-2	2-1

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	ソフティアS	ソフティアS	ソフティアS
濃度	200mlに対して付属の計量スプーンすり切り1杯	150mlに対して付属の計量スプーンすり切り1杯	150mlに対して付属の計量スプーンすり切り2杯
提供時の温度	温・冷	温・冷	温・冷
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	7分粥	5分粥	3分粥	ペースト粥	ゼリー粥
内容	通常の御飯	通常よりも水分量が多く軟らかい御飯	軟飯よりも水分量が多く軟らかい御飯	全粥と重湯を7:3の重量比で混ぜたもの	全粥と重湯を1:1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	全粥をミキサーにかけたもの	スベラカーゼお粥ゼリーの素を使用
米:水分(分量)	米1:水1.5	米1:水2.2	米1:水6					
学会分類2021		4	4				2-1	1j

● 施設・病院名 社会医療法人社団 正志会 南町田病院

施設の種類	病院	2004年10月開院。一般病床188床 回復期病床34床。 入院中の食事が楽しめるよう、季節を感じられる食事提供に尽力しております。 管理栄養士は積極的にミールラウンドを行い、患者様の食事摂取状況を確認しております。 食事摂取が進まない患者様に対しては、多職種で話し合い、食事内容の変更や、食形態の調整などを行い、可能な限り口から食事が食べられる様に支援しております。
所在地	〒194-0004 町田市鶴間4-4-1	
電話(代表)	042-799-6161	
FAX(代表)	042-799-7711	
給食部門名	栄養科	
電話(直通)		
FAX(直通)		