

1. おかず形態一覧表

名称	常菜食	軟菜食	五分菜食	三分菜食	一口大とろみ食	ソフト食	ペースト食	嚥下開始食	高カロリーゼリー食	嚥下訓練食	流動食
肉のおかず											
魚のおかず											
野菜のおかず											
内容	一般的な食事	常菜に比べ消化しやすく、繊維質、揚げ物料理、刺激物を控えたもの	軟菜よりも更に消化しやすく、繊維質、脂質、刺激物を控えたもの	五分菜よりも更に消化しやすく、繊維質、脂質、刺激物を控えたもの。【やわらかミート】等の加工食品を適宜使用。	三分菜を一口大にし、とろみのあんをかけたもの。汁物等液状のものにとろみをつける。	マルハニチロ「やさしい素材」ととろみのあんをかけたもの。汁物等液状のものにとろみをつける。	マルハニチロ「やさしい素材」ととろみのあんをミキサーにかけたもの。汁物等液状のものにとろみをつける。	ゼリー食から嚥下訓練食への移行段階の方に提供。少量で栄養補給ができる内容で構成。	2種類のゼリー(甘いフレーバー・とうふ風味)から嗜好に合わせた提供。少量で栄養補給ができる内容で構成。	言語聴覚士による直接訓練で使用。	外科手術後や固形物の摂取が困難な方に提供。
大きさ	通常の大きさ 個別に「一口大」の指示で1cm×1cmに刻む	通常の大きさ 個別に「一口大」の指示で1cm×1cmに刻む	通常の大きさ 個別に「一口大」の指示で1cm×1cmに刻む	通常の大きさだが、おむね1.5cm～3cm。	1cm×1cm	メニューにより、スライス状やブロック状にカット。 おむね1cm～3cm。	均質でなめらかな状態。	そのままの形	ブリックゼリーは1/3カット。エブリッチゼリーは1/2カット。	そのままの形	液体
咀嚼の必要性				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	舌でつぶせる	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	3	2-2~3	2-1	1j	1j	1j	

2. お茶とろみの基準

名称	とろみ茶	濃いとろみ茶
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
濃度	1.5%	2.0%
提供時の温度	温かい	温かい
学会分類 2021	中間のとろみ	濃いとろみ

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	流動粥
内容	通常のご飯	米飯より水分が多くやや軟らかい	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	全粥に固形化剤(2%スベラカーゼ)を加え、ミキサーにかけたもの 舌触りが滑かでゼリー状	五分粥をミキサーにかけたもの
米:水分(分量)	重量比=米1:水1.4 容量比=米1:水1.17	重量比=米1:水3 容量比=米1:水2.5	重量比=米1:水8 容量比=米1:水6.66 重湯は取り除く				
学会分類 2021		4	3			1j	

● 施設・病院名 医療法人社団 幸福会 多摩丘陵病院

施設の種別	病院	多摩丘陵病院は、2023年5月1日に新築・移転しました。病床数は199床、その内訳は一般病棟96床、地域包括ケア病棟51床、地域包括医療病棟52床です。当院では各病棟に管理栄養士を配置し、患者様の治療効果を高め、予後やQOL(生活の質)を改善することを目的に栄養管理を行っています。また、患者様が安心して退院後の療養生活を送れるよう、退院時には栄養相談や後方施設への情報提供に努めています。当院の食事は患者様の病状に応じた内容を提供するとともに、季節の移ろいを感じられるよう、行事食を月1回提供しています。
所在地	〒194-0202 町田市下小山田町1401	
電話(代表)	042-797-1511	
FAX(代表)		
給食部門名	栄養科	
電話(直通)	042-797-1541	
FAX(直通)	042-797-1541	