

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
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もとろみをつける。	マルハニチロ「やさしい素材」にとろみのあんをかけたもの。汁物等液状のものにもとろみをつける。	マルハニチロ「やさしい素材」に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もとろみをつける。	ゼリー食から嚥下調整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)から嗜好に合わせて提供。エブリッチゼリーは醤油をかけて提供。	言語聴覚士による直接訓練で使用。
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
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
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	粥ミキサー	パン粥
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	パンがゆミックス:熱湯=1:2で混ぜたもの
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	2-2

● 施設・病院名 医療法人社団 幸福会 多摩丘陵リハビリテーション病院

施設の種別	病院	多摩丘陵リハビリテーション病院は、2023年5月1日に急性期の機能を分割し、旧病院を引き継ぐ形で元の場所に残り、117床を有するリハビリ専門病院になりました。 当院では各病棟に管理栄養士を配置し、リハビリテーションの効果を高めることを目的に患者様の栄養管理を行っています。急性期から在宅復帰までの切れ目のない栄養管理ができるよう職員一同努めています。 また、当院では患者様の病状に応じた食事を提供するとともに、季節の移ろいを感じられるよう、行事食やイベント食を月2回提供しています。
所在地	〒194-0202 町田市下小山田町1491	
電話(代表)	042-797-1701	
FAX(代表)		
給食部門名	栄養科	
電話(直通)	042-797-1478	
FAX(直通)	042-797-1478	