



















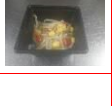











1. おかず形態一覧表

名称	形 常食	形 全粥食	粗キザミ 常食	粗キザミ 全粥食	キザミ	キザミトロミ	極キザミ	極キザミトロミ	ムース食	ミキサー食
肉のおかず										
魚のおかず										
野菜のおかず										
内容	一般食	一般食 根菜類等繊維の多い物は提供せず別食材に代替、辛みの強い食材は避ける	一口大にカット	一口大にカット	フードプロセッサーに食材をかける。乾燥防止の為、主菜に片栗粉をかける	フードプロセッサーに食材をかける。つるりんごに火水し食材に加え攪拌し、凝集性を高める	フードプロセッサーに食材をかける。乾燥防止の為、片栗粉をかける	フードプロセッサーに食材をかける。つるりんごに火水し食材に加え攪拌し、凝集性を高める	主菜はソフリを使用副菜はオーターにより各形態へ加工可能	食材に増粘剤(つるりんご)を加えパイタミックスにかける
大きさ	鶏肉等はカットするが基本的にそのまま	そのままの形	2cm x 2cm	2cm x 2cm	1cm x 0.5cm	1cm x 0.5cm	0.2cm x 0.2cm	0.2cm x 0.2cm	ムース状	粒が無い状態マヨネーズ状
咀嚼の必要性						3		3	3	2-2
学会分類 2021					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

2. お茶とろみの基準

名称	お茶ゼリー						
とろみ調整食品	ソフティアG						
濃度	0.7%						
提供時の温度	65℃						
学会分類 2021	0j						

3. 主食一覧表

名称	米飯	軟飯	全粥	五分粥	粥ミキサー		
内容	ご飯	ご飯より水分多くまとまりやすい	水分多く軟らかい	全粥に重湯を同量混ぜたもの	全粥に増粘剤(スベラカーゼ)を加えパイタミックスにかけたもの。粒がない、離水なく付着性低い		
米:水分(分量)	重量比=米1:水1.2	重量比=米1:水2.0	重量比=米1:水6.6				
学会分類 2021		4	4		2-2		

● 施設・病院名 医療法人社団 鶴永会 鶴が丘ガーデンホスピタル

施設の種別	精神科病院	1971年(昭和46年)に111床の単科精神科病院として開設。現在は精神科急性期病床44床、リハビリテーション病床48床、慢性期療養病床80床、認知症病床48床の全病床200床で運営を行っております。精神科デイケア活動も活発に行われています。また退院した患者様が地域生活を送れるよう、MILAGOGOステーション(訪問看護)を展開しております。栄養課では給食会社(日清医療食品)とパートナー契約を結び、入院患者様、デイケア利用者様、職員食の提供を行っております。毎月の行事食の人気は非常に高く、利用者様方々のコミュニケーションの促進にも役立っています。安心・安全に心身ともに健康に豊かになって頂けるよう毎日の給食の業務を行っております。
所在地	〒195-0055	
電話(代表)	044-988-3121	
FAX(代表)	044-988-9280	
給食部門名	栄養課	
電話(直通)		
FAX(直通)		