

1. おかず形態一覧表

名称	形 常菜	形 軟菜	一口大 常菜	一口大 軟菜	粗きざみ 常菜	粗きざみ 軟菜	きざみ 常菜	きざみ 軟菜	熟煮	熟煮きざみ	嚥下Ⅱ	嚥下Ⅰ	嚥下開始食
肉のおかず													
魚のおかず													
野菜のおかず													
内容	一般的な食事	一般的な食事 固い食材は柔らかい 食材へ変更	一口大にカット	一口大にカット 固い食材は柔らかい 食材へ変更	食感がある程度残る 状態でカット	食感がある程度残る 状態でカット 固い食材は柔らかい 食材へ変更	粗きざみよりも更に 細かくカット とろみあんかけ	粗きざみよりも更に 細かくカット とろみあんかけ 固い食材は柔らかい 食材へ変更	肉、魚はソフミート使用 野菜は歯茎で噛める 固さをすべてとろみ付	熟煮をカッターにか け形が少し残るくら いまで粉碎させたも の	食材に増粘剤(つる りんごpowerful)を加 えミキサーにかけた もの	クリニコ風だし香 る茶碗蒸しとハウス 食品やわらかくクラ フトのローション (7日間メニュー構 成)	果汁ゼリー お茶ゼリー
大きさ	そのままの形	そのままの形	2cm大	2cm大	0.5cm角	0.5cm角	0.4cm角～0.1cm角	0.4cm角～0.1cm角	0.5cm角	0.4cm角～0.1cm角	粒が無く ヨーグルト状	そのままの形 蒸しこり状とゼリー 状	そのままの形 ゼリー状
咀嚼の必要性					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	容易にかめる	舌でつぶせる	舌でつぶせる	舌でつぶせる
学会分類 2021									3	2-2	2-1	1j	0j

2. お茶とろみの基準

名称	薄め	濃いめ
とろみ 調整食品	つるりんごpowerful	つるりんごpowerful
濃度	0.8% (100mlに0.8g)	2.4% (100mlに2.4g)
提供時の温度	温かい	温かい
学会分類 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	7分粥	5分粥	3分粥	重湯	ペースト粥
内容	通常のご飯	米飯より水分が多く しっとりしている	軟飯よりさらに水分 が多く軟らかい	全粥と重湯の重量 比 7:3で混ぜたもの	全粥と重湯の重量 比 1:1で混ぜたもの	全粥と重湯の重量 比 3:7で混ぜたもの	重湯のみ	全粥に増粘剤(スベ ラカーゼ)を加えミキ サーにかけたもの 粒が無く、ヨーグルト 状
米:水分 (分量)	重量比 =米1:水2	重量比 =米1:水4～5	重量比 =米1:水6					
学会分類 2021		4	3, 2-2					2-1

● 施設・病院名 医療法人社団 三医会 鶴川記念病院

施設の種別	病院	当院は平成22年7月1日開院した一般病床120床(うち地域包括病床20床)、医療療養病床60床からなる慢性期の病院です。 「個人の食歴を尊重し家庭に近い暖かみのある食事をお出しする事」を目標とし、患者様と直接お話し、嗜好や希望について聞き取り、可能な限り対応できるよう心がけています。また、季節に合った食材を使用し、毎月の行事食にも力を入れており、目でも味でも楽しめる食事をお届けできるよう目指しています。
所在地	〒195-0054 町田市三輪町1059-1	
電話(代表)	044-987-1311	
FAX(代表)		
給食部門名	栄養科	
電話(直通)	044-322-8104	
FAX(直通)	044-322-8107	