

1. おかず形態一覧表

名称	常菜・形	全粥菜・形	一口大	きざみ	ミキサー	ソフト食	流動食
肉のおかず							
魚のおかず							
野菜のおかず							
内容	使用食材に制限がない、一般的な食事	常菜に比べ消化・噛みやすく、繊維質、揚げ物を控えたもの	常菜・全粥菜どちらも2cm×2cmの大きさにしたものを	全粥菜をきざんだもの	全粥菜をミキサーにかけたもの	ミキサーにかけたものをミキサーパウダーMJにて成形したもの	メイバランスソフトJelly、味噌汁とろみ、果物ムース、各種栄養補助ゼリー
大きさ	通常の大きさ	通常の大きさ	「一口大」2cm角	1cm以下のきざみ	なめらかなペースト状	温菜はムース状、冷菜はゼリー状	
咀嚼の必要性				容易にかめる	かまなくてよい	舌でつぶせる	かまなくてよい
学会分類 2021				2-2	2-1	1j	1j 0t

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	ネオハイトロミールスリム	ネオハイトロミールスリム	ネオハイトロミールスリム
濃度	1.0%	1.9%	2.5%
提供時の温度	温かい	温かい	温かい
学会分類 2021	薄いとろみ	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	粥ゼリー
内容	通常のご飯	米飯を炊いた際の水分が多い部分だけを集めたもの	軟飯より水分が多く軟らかい	全粥にゲル化剤(2%のスペラカーゼ)を加え、ミキサーにかけ滑らかなゼリー状にしたもの。
米:水分(分量)	重量比=米1:水1.6		重量比=米1:水6.2	
学会分類 2021		4	4	1j

● 施設・病院名 医療法人社団 正心会 よしの病院

施設の種類	病院(精神科)	よしの病院は、多摩丘陵の自然豊かな環境の中にあり、アルコール依存症やギャンブル依存症治療の専門病棟を含む166床の精神科病院です。小規模な病院ではありますが、付属施設として2つのデイケア、宿泊型自立訓練施設もあり、患者様の社会復帰に向けた支援を行っております。給食部門は、患者様の声に耳を傾け、温かで家庭的な食事を提供するように心掛けております。
所在地	〒1940203 東京都町田市園師町2252	
電話(代表)	042-791-0734	
FAX(代表)	042-793-4929	
給食部門名	栄養課	
電話(直通)		
FAX(直通)		