

町田慶泉病院 の副食形態一覧表

名称	形・常菜	形・軟菜	一口大・常菜	一口大・軟菜	荒刻み	荒刻みあんかけ	刻み	刻みあんかけ	嚥下食Ⅱ ソフト食	嚥下食Ⅰ ミキサー食	開始食 ゼラチンゼリー
肉のおかず	(鶏肉の菜種焼き)	( " )	( " )	( " )	( " )	( " )	( " )	( " )	(鶏のトマトムース)	( " )	(果汁ゼリー)
魚のおかず	(鮭の塩麹焼き)	( " )	( " )	( " )	( " )	( " )	( " )	( " )	(赤魚のムース)	( " )	( )
野菜のおかず	(肉豆腐)	( " )	( " )	( " )	( " )	( " )	( " )	( " )	( )	( " )	( )
内容	一般的な食事	一般的な食事 固い食材を軟らかい食材へまたは繊維の残る野菜を荒く刻む	一口大にカット	一口大にカット 固い食材を軟らかい食材へまたは繊維の残る野菜を荒く刻む	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し、とろみあんを混ぜたもの	フードカッターにかけ食材の繊維を破碎	フードカッターにかけ食材の繊維を破碎し、とろみあんを混ぜたもの	マルハニチロのやわらか食、ソフリのやわらか食を使用(7日間のメニュー構成)	食材に増粘剤(トロミバワースマイル)を加えミキサーにかけたもの	果汁ゼリー(プリン、ヨーグルトなど嚥下以外の用途とし個別対応有)
大きさ	そのままの形	そのままの形	空豆大(切り身6等分) 2.5cm×2.5cmにカット	空豆大(切り身6等分) 2.5cm×2.5cmにカット	グリーンピース大(ほぐし身状態) 1cm×1cmにカット	グリーンピース大(ほぐし身状態) 1cm×1cmにカット	米粒大 0.5cm×0.5cmに破碎	米粒大 0.5cm×0.5cmに破碎	そのままの形 ムース状	粒が無くヨーグルト状	そのままの形ゼリー
咀嚼の必要性					区分1:容易にかめる	区分1:容易にかめる	区分1:容易にかめる	区分1:容易にかめる	区分3:舌でつぶせる	区分4:かまなくてよい	区分3:舌でつぶせる
学会分類2013				4		3		3	2-2	2-1	0-j

町田慶泉病院 の主食一覧表

名称	米飯	軟飯	全粥	5分粥	ミキサー粥
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	全粥と重湯を 1:1の重量比で混ぜたもの	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1.4	重量比 =米1:水2.8	重量比 =米1:水5.1 (重湯は取り除く)		

町田慶泉病院 のお茶とろみの基準

名称	濃いとろみ・強	濃いとろみ	中間のとろみ	薄いとろみ
トロミ調整食品名	ネオハイトロミールⅢ	ネオハイトロミールⅢ	ネオハイトロミールⅢ	ネオハイトロミールⅢ
濃度(重量)	2.4% (100mlに1本)	1.6% (150mlに1本)	1.2% (200mlに1本)	0.8% (300mlに1本)
提供時の温度	温かい	温かい	温かい	温かい
学会分類2013	濃いとろみ	濃いとろみ	中間のとろみ	薄いとろみ