










































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)	( " )	(肉煮ごり)
		 荒刻		 荒刻		 とろみあん混ぜる		 とろみあん混ぜる			
魚のおかず	(鮭の塩麴焼き)	( " )	( " )	( " )	( " )	( " )	( " )	( " )	(赤魚のムース)	( " )	(魚煮ごり)
		 荒刻		 荒刻		 とろみあん混ぜる		 とろみあん混ぜる			
野菜のおかず	(肉豆腐)	( " )	( " )	( " )	( " )	( " )	( " )	( " )	(ほうれん草バタームース)	( " )	(お茶ゼリー、果汁ゼリー)
						 とろみあん混ぜる		 とろみあん混ぜる			
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 材の繊維を破砕	フードカッターにかけ食 材の繊維を破砕し、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(トロミパ ワースマイル)を加えミキ サーにかけたもの	マルハニチロの煮ごり、 果汁ゼラチンゼリー、 お茶ゼリーを使用
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に破砕	米粒大 0.5cm×0.5cmに破砕	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 煮ごり状とゼリー 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	舌でつぶせる	舌でつぶせる
学会分類2013						4 		3 	3 	2-1 	0-j 1-j 

町田慶泉病院 の主食形態

町田慶泉病院 のお茶とろみの基準

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つ りとしている	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 1:1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)		
学会分類2013		4 	4 		2-1 

名称	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
濃度 (重量)	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
学会分類2013	濃いとろみ	中間のとろみ	薄いとろみ