

町田 食の連携プロジェクト

高齢者施設・病院の食形態

町田集团給食研究会



町田 食の連携プロジェクト

高齢者施設・病院の食形態

2016年10月発行 非売品

編集・著作：町田集团給食研究会

発行者：町田集团給食研究会 会長 森一成

制作：町田集团給食研究会 町田・食の連携プロジェクト

事務局：〒194-0297 東京都町田市下小山田町1491

多摩丘陵病院栄養科内 Tel/Fax 042-797-1478

目次

本冊子の活用法	1
はじめに	2
高齢者施設・病院マップ（掲載ページ）	3
各施設の食事情報	5
資料	62
近隣地域の取り組み（相模原・八王子）	62
日本摂食嚥下リハビリテーション学会嚥下調整食分類 2013 早見表	63
本冊子掲載の特殊食品の名称およびメーカー名	65
おわりに	66

本冊子の活用法

- 医師、歯科医師、栄養士、看護師、言語聴覚士、ケアマネージャーなどあらゆる医療・福祉・介護関係者が活用できるように、28 施設（高齢者施設 14・病院 14）の食事情報を掲載しました（2016 年 5 月現在）。
- 施設・病院間の移動時や、施設・病院から自宅へ戻る時の申し送り、栄養サマリーや看護サマリーのような情報提供書作成時などにご利用ください。複写も自由です。
- 本人・家族もご利用いただけます。

食事情報の記載内容

1	おかず形態一覧	おかずの食形態について、写真（肉・魚・野菜料理）とともに内容や大きさを記載しました。咀嚼の必要性については、ユニバーサルデザインフードの表現を用いました。また「嚥下調整食分類 2013（食事）」を各施設で評価しました（注 1）。
2	お茶とろみの基準	お茶（ほうじ茶や緑茶など）にとろみを付ける際に使用している「とろみ調整食品」の名称や濃度、「日本摂食嚥下リハビリテーション学会嚥下調整食分類 2013（とろみ）」の評価を掲載しました（注 2、注 3）。
3	主食一覧	主食（米飯や粥）の種類や水分の割合を掲載しました。

注 1：施設の多くは、元々「学会分類 2013」に合わせて食形態を設定していません。今回は研究会として各施設の評価を尊重しました。利用の際は「学会分類 2013」のコードだけが独り歩きしないようにご配慮をお願いします。

注 2：とろみの評価のために、とろみ調整食品「トロミパワースマイル」（ヘルシーフード）を学会分類の「薄いとろみ」「中間のとろみ」「濃いとろみ」の中間の粘度に調整した水分を基準として使用しました。

注 3：同じ「とろみ調整食品」を採用していても、施設ごとに作成方法（1 度に作る量やとろみ調整食品の計量方法など）が異なり、評価にもバラつきがありますので、各施設の掲載内容をご確認下さい。

はじめに

我が国では高齢化が急速に進んでいます。東京都町田市周辺でも同様です。さまざまな調査で、高齢者には食べることの障害（摂食嚥下障害）が高い割合で認められると報告されています。

摂食嚥下障害がある方には、その方の機能に合わせた食事を提供する必要があります。病院や高齢者施設で提供される食形態は統一されておらず、施設ごとに異なる名称や段階が存在します。したがって施設間を移動する際に、その方に合った食事内容を正しく申し送ることが大切です。摂食嚥下能力以上の食形態では窒息・誤嚥のリスクが高まる恐れがある一方で、慎重になりすぎて能力以下の食形態を提供し続けると嚥下筋の萎縮を招く可能性があります。結果的に十分な食事摂取量を確保できずに低栄養状態になってしまうかもしれません。それはご本人の食べる楽しみや幸せを失わせてしまうことです。

町田集団給食研究会は、地域で一体となって摂食嚥下障害の方を支える栄養食事管理体制を構築することが重要で、その実現には医療や福祉の枠を越えた連携が必要と考えました。そこで2015年に「町田・食の連携プロジェクト」を立ち上げ、食形態や地域連携に関する講演会やグループワーク等を開催しています。

この冊子はプロジェクトに賛同した病院・高齢者施設、合わせて28施設で実際に提供されている、形態に配慮した食事（いわゆる嚥下調整食）の情報を集約したものです。食事の内容は共通点がありながら、独自性や個性を持っていることがよくわかります。その違いを把握し、正確な申し送りに活用していただきたいと願っています。

●町田集団給食研究会●

町田市内にある、病院、社会福祉施設、事業所、保育園などの給食施設によって組織する団体で、会員施設の運営と技術の向上及び相互の親睦を図ることを目的として、2016年6月現在49施設で活動しています。1993年の発足以来、町田市保健所と連携・協力しながら、講演会の開催、健康食生活展等の事業を展開しています。



施設名	ページ
① 合掌苑（鶴の苑）（介護付有料老人ホーム）	P. 5
② 芙蓉園（特別養護老人ホーム）	P. 7
③ いづみの里（特別養護老人ホーム）	P. 9
④ 合掌苑（桂寮）（特別養護老人ホーム）	P.11
⑤ まちだ正吉苑（特別養護老人ホーム）	P.13
⑥ 町田誠心園（特別養護老人ホーム）	P.15
⑦ 友愛荘（特別養護老人ホーム）	P.17
⑧ 杏林荘（特別養護老人ホーム）	P.19
⑨ 椿（特別養護老人ホーム）	P.21
⑩ マイライフ尾根道（老人保健施設）	P.23
⑪ ツクイ・サンシャイン町田西館（介護付有料老人ホーム）	P.25
⑫ 福音の家（特別養護老人ホーム）	P.27
⑬ 清風園（特別養護老人ホーム）	P.29
⑭ 第二清風園（特別養護老人ホーム）	P.31

施設名	ページ
① 南町田病院	P.33
② 町田慶泉病院	P.35
③ 飛鳥病院	P.37
④ あげぼの病院	P.39
⑤ 町田胃腸病院	P.41
⑥ おか脳神経外科（有床診療所）	P.43
⑦ 町田病院	P.45
⑧ こころのホスピタル町田	P.47
⑨ 多摩丘陵病院	P.49
⑩ よしの病院	P.51
⑪ 上相原病院	P.53
⑫ 常盤病院	P.55
⑬ 鶴川記念病院	P.57
⑭ 町田市民病院	P.59

町田
食の連携
プロジェクト
.....
高齢者施設・病院
マップ

①アシステッドナーシング&リビング 鶴の苑

1. おかず形態一覧表

名称	常食	軟らか食	ムース食				
肉のおかず	(豚肉のねぎ塩ダレ焼) 	(軟らかポークのねぎ塩ダレかけ) 	(ポークムースのねぎ塩ダレかけ) 				
魚のおかず	(金目鯛の中華あん) 	(軟らか赤魚の中華あん) 	(白身魚ムースの中華あん) 				
野菜のおかず	(なすの中華和え) 	(むきなすの中華和え) 	(なすムース中華あん) 				
内容	一般的な食事	歯茎と舌でつぶせる硬さのもの パサつく食材には餡をかける	素材をすり潰し、固形化補助食品(2%ムースゼリーパウダー)を混ぜ、型に入れ固め、口の中にはりつかず、まとまり易くしたもの				
大きさ	通常の大きさ 個別指示で 「一口大」2cm×2cm 「粗刻み」0.5cm×0.5cm	通常の大きさ 個別指示で 「一口大」2cm×2cm 「粗刻み」0.5cm×0.5cm					
咀嚼の必要性		歯ぐきでつぶせる 舌でつぶせる	かまなくてよい				
学会分類 2013		3 4 	1j~ 3 				

2. お茶とろみの基準

名称	レベルA	レベルB	レベルC	レベルD			
とろみ調整食品	ネオハイトロミールR&E	ネオハイトロミールR&E	ネオハイトロミールR&E	ネオハイトロミールR&E			
濃度(重量)	0.75%	1.00%	1.25%	1.50%			
提供時の温度	温かい	温かい	温かい	温かい			
学会分類 2013	薄いとろみ	薄いとろみと 中間のとろみの間	中間のとろみ	濃いとろみ			

3. 主食一覧

名称	半搗き米	白米	軟飯	全粥	ゼリー粥		
内容	玄米のヌカ層を半分取り除いた御飯	通常の御飯	白米より水分が多くやや軟らかい	軟飯よりさらに水分が多く軟らかい	全粥に固形化補助食品(2%スベラカーゼ)を加え、ミキサーにかけたもの舌触りが滑らかでゼリー状		
米と水分の比率	重量比 =米1:水1.5	重量比 =米1:水1.3	重量比 =米1:水2	重量比=米1:水5 重湯は取り除く			

● 社会福祉法人合掌苑 アシステッドナーシング&リビング 鶴の苑 (つるのさと)

施設の種別	介護付有料老人ホーム	平成16年に開設した115室の有料老人ホーム。 お客様に「食」を通して元気になり、幸せになって頂く為、嗜好・状態に合わせた美味しい、美しい、食べやすい料理や会食料理にも取り組むホスピタリティ溢れるホームです。
所在地	〒194-0005 町田市南町田5-3-28	
電話(代表)	042-788-0544	
FAX(代表)	042-788-0624	
給食部門名	栄養調理課	
電話(直通)	042-788-0632	
FAX(直通)	042-788-0634	

2 芙蓉園

1. おかず形態一覧表

名称	常菜	刻み食	みじん食	ミキサー食	ソフト食		
肉のおかず	(豚肉のマーマレード風味焼き) 	(豚肉のマーマレード風味焼き) 	(豚肉のマーマレード風味焼き) 	(豚肉のマーマレード風味焼き) 	(豚肉ショウガ煮) 		
魚のおかず	(秋刀魚のおかか煮) 	(秋刀魚のおかか煮) 	(秋刀魚のおかか煮) 	(秋刀魚のおかか煮) 	(鰯) 		
野菜のおかず	(野菜のレモン醤油和え) 	(野菜のレモン醤油和え) 	(野菜のレモン醤油和え) 	(野菜のレモン醤油和え) 	(バナナミルクゼリー) 		
内容	一般的な食事	常菜をフードプロセッサーで刻み、とろみ調整食品「つるりんこクイックリー」でとろみをつけている。	常菜をフードプロセッサーで刻み、とろみ調整食品「つるりんこクイックリー」でとろみをつけている。	常菜をフードプロセッサーで刻み、とろみ調整食品「つるりんこクイックリー」でとろみをつけている。酸味の強い物は代替している。	旭松：カットグルメやクリニコ：エンジョイゼリーを使用		
大きさ	一口大は2cm角	料理：0.5cm（魚料理：1cmのサイズの目切りか、手ほぐし）	0.2cmほどの粒が残る程度	粒のないペースト	4cm×1.5cm		
咀嚼の必要性		容易にかめる	歯ぐきでつぶせる	かまなくてよい	舌でつぶせる		
学会分類 2013		4 	2-2 	2-2 	3 		

2. お茶とろみの基準

名称	ゆるゆるのとろみ	ゆるいとろみ	普通のとろみ	強いとろみ		
とろみ調整食品	つるりんこクイックリー	つるりんこクイックリー	つるりんこクイックリー	つるりんこクイックリー		
濃度	お茶180mL当り 2.5mL	お茶180mL当り 5mL	お茶180mL当り 10mL	お茶180mL当り 15mL	←2.5mL、5mL、10mL、15mLの計量スプーンを用いて1杯ずつ作成	
提供時の温度	温かい	温かい	温かい	温かい		
学会分類 2013		薄いとろみ	中間のとろみ	濃いとろみ		

3. 主食一覧

名称	米飯	軟飯	全粥	粥ミキサー	パン粥	パン粥ミキサー
内容	通常のご飯	ご飯とお粥の中間の食感。炊飯時に固形化補助食品スベラカーゼライト(0.25%)を添加し、米粒を軟らかく、べたつきをおさえたもの	お粥を炊く際に固形化補助食品スベラカーゼライト(0.2%)を添加し、米粒を軟らかく、べたつきをおさえたもの	固形化補助食品スベラカーゼライト(0.2%)を添加した全粥をミキサーにかけ、粒がないようにしたもの	パンを牛乳で甘く煮たもの	パン粥に、とろみ調整食品「つるりんこクイックリー」(1.5%)を添加し、ミキサーにかけ粒がないようにしたもの
米と水分の比率	重量比：米1：水1.2 容量比：米1：水1	重量比：米1：水2.9 容量比：米1：水2.4	重量比：米1：水5.2 容量比：米1：水4.3		重量比：パン1：牛乳6	

● 社会福祉法人 芙蓉会 芙蓉園

施設の種別	特別養護老人ホーム	「老人は国の宝」を理念とし、特別養護老人ホーム芙蓉園、短期入所芙蓉園、デイサービスセンター芙蓉園、認知症対応型デイサービス芙蓉園、ヘルパーステーション芙蓉園、居宅介護支援事業所芙蓉園、南第1高齢者支援センター、小規模型デイサービス つるま屋、小川あんしん相談室、地域交流の場など、総合的な福祉サービスを行っており、食事は手作りを基本とし、家庭的であたたかみのある、美味しく安全な料理を提供しております。
所在地	〒194-0005 町田市南町田5-16-1	
電話(代表)	042-796-2736	
FAX(代表)	042-796-2734	
給食部門名	栄養課	
電話(直通)	042-796-2743	
FAX(直通)		

③ いづみの里

1. おかず形態一覧表

名称	常食	一口	粗刻み	極刻み	ミキサー		
肉のおかず	(豚肉のタンドリー風) 	(豚肉のタンドリー風) 	(豚肉のタンドリー風) 	(豚肉のタンドリー風) 	(豚肉のタンドリー風) 		
魚のおかず	(赤魚のもろみ焼き) 	(赤魚のもろみ焼き) 	(赤魚のもろみ焼き) 	(赤魚のもろみ焼き) 	(赤魚のもろみ焼き) 		
野菜のおかず	(薩摩揚げ根菜煮) 	(薩摩揚げ根菜煮) 	(薩摩揚げ根菜煮) 	(薩摩揚げ根菜煮) 	(薩摩揚げ根菜煮) 		
内容	一般的な食事	ティースプンにのる大きさ	容易にかめる状態	あまり繊維が残らないぐらいの状態	ケチャップ状のトロミ		
大きさ	3cm×4cm	ティースプンにのる大きさ1.5cm	0.3cm×0.3cm	0.1cm×0.1cm	トロミ液状 (とろみ調整食品トロミスマイル使用)		
咀嚼の必要性		容易にかめる	歯茎でつぶせる	舌でつぶせる	かまなくてよい		
学会分類 2013		4 	3 	2-2 	2-1 		

2. お茶とろみの基準

名称	通常トロミお茶	濃いトロミお茶					
とろみ調整食品	トロミスマイル	トロミスマイル					
濃度(重量)	2.0%	3.5%					
提供時の温度	温かい	温かい					
学会分類 2013	中間のとろみ	濃いとろみ					

3. 主食一覧

名称	米飯	軟飯	全粥	粥ミキサー			
内容	通常の御飯	米飯と全粥の中間位	軟飯より更に水分が多い	粥をミキサーにかける			
米と水分の比率	重量比 =米1：水1.6	重量比 =米1：水3.8	重量比 =米1：水9				

● 社会福祉法人 七五三会 いづみの里

施設の種別	特別養護老人ホーム	地元の医師が近隣の方を支援していた事から始まった七五三会では、デイ・ショートサービス、居宅介護、そして保育園事業も行っており、お孫様からご利用様が住み慣れた家や地域で生活できるようにサポートを行っています。管理栄養士が中心となり、ひとりひとりに合った食形態を考え、多職種で支援を行っています。季節の移り変わりを楽しんで頂けるように、旬の食材を使った料理、行事食提供をおこなっております。
所在地	〒194-0013 町田市原町田5-1-12	
電話(代表)	042-726-0753	
FAX(代表)	042-726-0373	
給食部門名	栄養課	
電話(直通)	042-726-0803	
FAX(直通)	042-850-0754	

④合掌苑 桂寮

1. おかず形態一覧表

名称	常食	軟らか食	ソフト食	ブレンダー食	ペースト食		
肉のおかず	(豚肉の生姜焼き) 	(豚肉の生姜焼き) 	(豚肉の生姜焼き) 	(豚肉の生姜焼き) 	(豚肉の生姜焼き) 		
魚のおかず	(たらのかぶら蒸し) 	(軟かホキのかぶら蒸し) 	(白身のテリーヌ) 	(たらのかぶら蒸し) 	(たらのかぶら蒸し) 		
野菜のおかず	(蕪の含め煮) 	(大根の含め煮) 	(大根の含め煮) 	(大根の含め煮) 	(大根の含め煮) 		
内容	一般的な食事	形はあるが歯茎と舌でつぶせる硬さのもの パサつく食材には餡をかける	軟らか食よりさらに軟らか素材で、パサつく食材には餡をかける。固形化補助食品ムースゼリーパウダーを使用。	素材の食感が残り、まとまりやすくしたもののパサつく食材には餡をかける。固形化補助食品ムースゼリーパウダーを使用。	素材をすり潰し固め、口の中にはりつかず、まとまりやすくしたものの。固形化補助食品ムースゼリーパウダーを使用。		
大きさ	通常的大小 個別指示で 「一口大」2cm×2cm	通常的大小 個別指示で 「一口大」2cm×2cm			ミキサーにし まとまりやすくする		
咀嚼の必要性		容易にかめる	歯ぐきでつぶせる 舌でつぶせる	舌でつぶせる	かまなくてよい		
学会分類 2013		3 4 	3 	2-2 	2-1 		

2. お茶とろみの基準

名称	レベルA	レベルB	レベルC	レベルD		
とろみ調整食品	ネオハイトロミールR&E	ネオハイトロミールR&E	ネオハイトロミールR&E	ネオハイトロミールR&E		
濃度(重量)	0.75%	1.00%	1.25%	1.50%		
提供時の温度	温かい	温かい	温かい	温かい		
学会分類 2013	薄いとろみ	薄いとろみと 中間のとろみの間	中間のとろみ	濃いとろみ		

3. 主食一覧

名称	半搗き米	白米	軟飯	全粥	スベラ粥	パン粥
内容	玄米のヌカ層を半分取り除いた御飯	通常の御飯	白米より水分が多くやや軟らかい	軟飯よりさらに水分が多く軟らかい	全粥に固形化補助食品(2%スベラカーゼライト)を加え、ミキサーにかけたもの。舌触りが滑らかでゼリー状。	濃厚流動食をベースに少量で栄養バランスの良い舌触りの滑らか液状ムース状
米と水分の比率	重量比 =米1:水1.5	重量比 =米1:水1.3	重量比 =米1:水2	重量比=米1:水5 重湯は取り除く		一人分:生パン粉16g・食パン9g・濃厚流動食(エース1.5)100g・牛乳30g・水30g・三温糖・3g・塩0.3g・スベラカーゼライト1.5g

● 社会福祉法人 合掌苑 桂寮

施設の種別	特別養護老人ホーム	平成5年開設し、【人は尊厳を持ち、権利として生きる】という基本理念のもと、「人間大好き」「笑顔を絶やさず」「感謝を忘れず」「自分に合った食生活をする」の4カ条を中心に食で元気になる事、最期まで口から食べるをチームで取り組んでいます。糖尿病食・減塩食などにも対応しています。季節のイベント食などにも力を入れ、日々の楽しみや思い出に残るような食事提供を心がけています。
所在地	〒194-0015 町田市金森東3-18-16	
電話(代表)	042-799-2144	
FAX(代表)	042-799-2145	
給食部門名	栄養調理課	
電話(直通)	042-799-0267	
FAX(直通)	042-796-3016	

⑤ まちだ正吉苑

1. おかず形態一覧表

名称	常菜	刻み	極刻み	ペースト			
肉のおかず	(鶏の幽庵焼) 	(鶏の幽庵焼) 	(鶏の幽庵焼) 	(鶏の幽庵焼) 			
魚のおかず	(鮭の西京焼き) 	(鮭の西京焼き) 	(鮭の西京焼き) 	(鮭の西京焼き) 			
野菜のおかず	(八宝菜) 	(八宝菜) 	(八宝菜) 	(八宝菜) 			
内容	一般的な食事	一般的な食事	フードプロセッサーにかけ、まとまりよくし、トロミのあんをかける	ミキサーにかけ、固形化補助食品「まとめるこeasy」で成形。			
大きさ		一口大 (1.5cm×1.5cm程度)		更に嚥下が難しい場合は、個別に調整。			
咀嚼の必要性			歯ぐきでつぶせる 舌でつぶせる	舌でつぶせる かまなくてよい			
学会分類 2013			3 	2-1 			

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	つるりんこpowerful	つるりんこpowerful	つるりんこpowerful				
濃度(重量)	0.5~1.0%	1.5%	2.0%				
提供時の温度	温かい	温かい	温かい				
学会分類 2013	薄いとろみ	中間のとろみ	濃いとろみ				

3. 主食一覧

名称	御飯	全粥	ペースト粥				
内容	通常のご飯	軟飯よりさらに水分が多く柔らかい	全粥に1%の固形化補助食品スベラカーゼを加え、ミキサーにかけ、ぶるっとした仕上がり。				
米と水分の比率	重量比 =米1：水1.5~1.8 (炊飯量により調整)	重量比 =米1：水7	重量比 =米1：水7				

● 社会福祉法人 正吉福祉会 まちだ正吉苑

施設の種別	特別養護老人ホーム	正吉福祉会は、地域の方々のニーズに応じてサービス提供をするにあたって、人間の尊重と自己実現を理念として、誰もが暮らしやすい地域社会において、自立した通常の生活が継続できるよう支援するとともに、地域福祉の進展に寄与し、地域福祉の拠点組織となる事を目指しています。当施設においても法人の理念に基づき、地域の皆さまが自分らしく安心して生活が送れるように支援いたします。
所在地	〒194-0044 町田市成瀬8-10-1	
電話(代表)	042-785-5551	
FAX(代表)	042-785-5552	
給食部門名	栄養・調理チーム	
電話(直通)		
FAX(直通)		

⑥町田誠心園

1. おかず形態一覧表

名称	常菜	粗刻み	刻み	極刻み	ムース	ミキサー	
肉のおかず	(鶏肉の葱塩焼き) 	(鶏肉の葱塩焼き) 	(鶏肉の葱塩焼き) 	(鶏肉の葱塩焼き) 	(鶏肉のさっぱり焼き) 	(鶏肉の葱塩焼き) 	
魚のおかず	(ほっけの山椒焼き) 	(ほっけの山椒焼き) 	(ほっけの山椒焼き) 	(ほっけの山椒焼き) 	(ほきの塩焼き) 	(ほっけの山椒焼き) 	
野菜のおかず	(野菜の胡麻クリーム和え) 	(野菜の胡麻クリーム和え) 	(野菜の胡麻クリーム和え) 	(野菜の胡麻クリーム和え) 	(切干大根の煮物) 	(野菜の胡麻クリーム和え) 	
内容	一般的な食事	一般的な食事	一般的な食事	一般的な食事	給食委託会社が提供するムース食	副食をミキサーにかけとろみ調整食品(トロメイクSP)にてとろみを付ける食事	
大きさ	一般的な大きさ	一口大 (約3cm×3cm)	ミックスベジタブル大 (約1cm×1cm)	みじん切り (約0.5cm×0.5cm)	一般的な大きさ	ペースト	
咀嚼の必要性				容易にかめる	歯ぐきでつぶせる	かまなくてよい	
学会分類 2013			4 	3 	2-2 3 	2-1 2-2 	

2. お茶とろみの基準

名称	薄とろみ	中とろみ	濃とろみ				
とろみ調整食品	トロミパワースマイル	トロミパワースマイル	トロミパワースマイル				
濃度	お茶100mL当り 2.5mL	お茶100mL当り 5mL	お茶100mL当り 10mL	←5mL、10mLの 計量スプーンを用いて1杯ずつ作成			
提供時の温度	温かい	温かい	温かい				
学会分類 2013	薄いとろみ	中間のとろみ	濃いとろみ				

3. 主食一覧

名称	米飯	軟飯	全粥	ミキサー粥			
内容	一般的なご飯	米飯より軟らかいご飯	一般的な粥	全粥をミキサーにかけ固形化補助食品(1.5%スベラカーゼ)を加えてゼリー化した粥			
米と水分の比率	重量比 =米1:水2	重量比 =米1:水3.35	重量比 =米1:水8	重量比 =米1:水8			

● 社会福祉法人 三光会 町田誠心園

施設の種別	特別養護老人ホーム	全室ユニットケアを導入し、自分が受けたいケア、自分が利用したい施設を目指し、ご利用者一人一人に合わせた個別ケアを真心込めて提供します。また、自然が豊富な施設なので四季を感じられ生活の場として最適な施設です。食事においても家庭の雰囲気大切にしつつ、楽しい食事を目指し日々取り組んでいます。
所在地	〒194-0202 町田市下小山田町3352-8	
電話(代表)	042-798-5855	
FAX(代表)	042-798-5856	
給食部門名	栄養科	
電話(直通)		
FAX(直通)		

7 友愛荘

1. おかず形態一覧表

名称	常菜	一口大	ソフト				
肉のおかず	(タンドリーチキン) 	(タンドリーチキン) 	(タンドリーチキン) 				
魚のおかず	(鯖のみそ焼き) 	(鯖のみそ焼き) 	(鯖のみそ焼き) 				
野菜のおかず	(炒り鶏) 	(炒り鶏) 	(炒り鶏) 				
内容	一般的な食事	常菜を一口大にする	常菜をミキサーにかけ固形化補助食品「ゼリーメイク」を添加しムースにする。				
大きさ	通常大きさ	1.5cm×1.5cm	メニューにより、スライス状やブロック状にカット。				
咀嚼の必要性			舌でつぶせる				
学会分類 2013			3 				

2. お茶とろみの基準

名称	薄いトロミ	中間のトロミ	濃いトロミ				
とろみ調整食品	ネオホワイトロミールスリム	ネオホワイトロミールスリム	ネオホワイトロミールスリム				
濃度(重量)	1.0%	2.0%	3.0%				
提供時の温度	温かい	温かい	温かい				
学会分類 2013	薄いとろみ	中間のとろみ	濃いとろみ				

3. 主食一覧

名称	米飯	軟飯	全粥	粥ミキサー			
内容	通常のご飯	米飯より水分が多くやや軟らかい	軟飯よりさらに水分が多く軟らかい	全粥に固形化補助食品(2%のスベラカーゼライト)を加え、ミキサーにかけたもの。舌触りが滑らかでゼリー状			
米と水分の比率	重量比 =米1:水1.4	重量比 =米1:水2	重量比=米1:水7 重湯は取り除く				

● 社会福祉法人 友愛十字会 友愛荘

施設の種別	特別養護老人ホーム	昭和49年11月1日設立。入所78床・ショートステイ4床。食の拡充として状態の変化に対応し身体機能や認知症などによる咀嚼・嚥下機能が低下した利用者は、ソフト食に切り替えて咀嚼嚥下、摂取量などを観察し、食事適性を評価している。利用者に好評のお菓子作り教室や行事食の提供は、利用者の意向を把握し季節感を重視し随時開催している。また利用者が入所前に実施していた「作る行為と食べる行為の同一化」を図るために各フロアでの炊飯を実施している。
所在地	〒194-0203 町田市国師町989	
電話(代表)	042-793-7530	
FAX(代表)	042-793-7536	
給食部門名	庶務部給食係	
電話(直通)		
FAX(直通)		

⑧杏林荘

1. おかず形態一覧表

名称	常食	一口	刻み	極小	ミキサー		
肉のおかず	(鶏の照り焼き) 	(鶏の照り焼き) 	(鶏の照り焼き) 	(鶏の照り焼き) 	(鶏の照り焼き) 		
魚のおかず	(鯖の味噌煮) 	(鯖の味噌煮) 	(鯖の味噌煮) 	(鯖の味噌煮) 	(鯖の味噌煮) 		
野菜のおかず	(金平ごぼう) 	(金平ごぼう) 	(金平ごぼう) 	(金平ごぼう) 	(金平ごぼう) 		
内容	一般的な食事	常食を一口大にしたもの	常食を刻んだもの	常食をフードプロセッサー等で刻んだもの	常食をミキサーにかけペースト状にしたもの		
大きさ	通常大きさ	概ね2.5cm～3.0cm	概ね1.0cm～2.5cm	概ね0.3cm～1.0cm			
咀嚼の必要性					かまなくてよい		
学会分類 2013				4 	2-1 		

2. お茶とろみの基準

名称	薄いトロミ	中間のトロミ	濃いトロミ				
とろみ調整食品	トロミパワースマイル	トロミパワースマイル	トロミパワースマイル				
濃度	お茶150mL当り 2.5mL	お茶150mL当り 5mL	お茶150mL当り 10mL	←2.5mL、5mL、10mLの 計量スプーンを用いて1杯ずつ作成			
提供時の温度	温かい	温かい	温かい				
学会分類 2013	薄いとろみ	中間のとろみ	濃いとろみ				

3. 主食一覧

名称	飯	ソフト	粥	ミキサー粥			
内容	通常のご飯	飯より水分が多く やや軟らかい	ソフトよりさらに水分が 多く軟らかい	粥をミキサーにかけたもの			
米と水分の比率	重量比 =米1：水1.3	重量比 =米1：水2.5	重量比 =米1：水6.42				

● 社会福祉法人 月峰会 杏林荘

施設の種別	特別養護老人ホーム	<ul style="list-style-type: none"> ●利用者の皆様に家庭的雰囲気の中で各人の個性・生活歴等を尊重しながら生きがいを持って生活して頂けるよう援助しています。 ●利用定員数は、特別養護老人ホーム50名、デイサービス10名です。すべての職員が1人1人ご利用者様をしっかりと把握できるアットホームな利用者数です。 ●施設の隣は相原中央公園となっており、豊かな自然に恵まれた周辺環境で、気候の良い時季は散歩に出かけたりしています。
所在地	〒194-0211 町田市相原町2017-1	
電話(代表)	042-774-6606	
FAX(代表)	042-774-6173	
給食部門名	給食課	
電話(直通)		
FAX(直通)		

9 椿

1. おかず形態一覧表

名称	常食	刻み食	極刻み食	ソフト食	ミキサー食		
肉のおかず	(鶏の唐揚げ 甘酢あん) 	(鶏の唐揚げ 甘酢あん) 	(鶏の唐揚げ 甘酢あん) 	(鶏の唐揚げ 甘酢あん) 	(鶏の唐揚げ 甘酢あん) 		
魚のおかず	(鮭のレモン醤油焼き) 	(鮭のレモン醤油焼き) 	(鮭のレモン醤油焼き) 	(鮭のレモン醤油焼き) 	(鮭のレモン醤油焼き) 		
野菜のおかず	(五目煮) 	(五目煮) 	(五目煮) 	(すき昆布の煮物) 	(五目煮) 		
内容	一般的な食事	常食を刻む、ほぐす。 骨など固い物を取り除いている	刻みよりもさらに細かくしている	ミキサーをかけた物をゼラチンや寒天を使用して固めたものにあんをかけている	常食を出汁やお湯を混ぜてミキサーにかけたもの		
大きさ	通常大きさ フライ等固い物は一口大で1.5cm×1.5cm	1cm×1cm	0.5cm×0.5cm	通常大きさ			
咀嚼の必要性		容易にかめる	歯ぐきでつぶせる	舌でつぶせる	かまなくてよい		
学会分類 2013		4 	4 	3 	2-2 		

2. お茶とろみの基準

名称	ゆるいトロミ茶	トロミ茶				
とろみ調整食品	片栗粉	片栗粉	希望された場合は、市販のとろみ調整食品を使用している(自己負担)			
濃度(重量)	1.0%	2.0%				
提供時の温度	温かい	温かい				
学会分類 2013	薄いトロミ	濃いトロミ				

3. 主食一覧

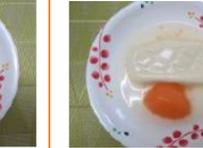
名称	ご飯	全粥	卵粥	ミキサー粥	ミキサー卵粥		
内容	通常のご飯	水分が多く、軟らかい	粥に鶏卵とスキムミルク混ぜたもの。栄養不良の方に提供	全粥をミキサーにかけたもの。舌触りが滑らか	卵粥をミキサーにかけたもの。舌触り滑らか		
米と水分の比率	容量比 =米1:水1.17	容量比 =米1:水6.66	容量比=米1:水6.66 米1合に対して卵1.5個、スキムミルク80g使用				

● 社会福祉法人 天寿園会 椿

施設の種別	特別養護老人ホーム	2013年3月開設。ベッド数170床 (従来型42名+ショートステイ8名、ユニット型100名+ショートステイ20名) 国産にこだわり本部青森からクックフリーズで送られてきた食事を提供しています。管理栄養士が12名各フロアでご利用者様の声を直接聞き、意向に添った料理の提供に努めています。
所在地	〒194-0211 町田市相原町2311-1	
電話(代表)	042-700-1188	
FAX(代表)	042-700-2777	
給食部門名	代表番号から管理栄養士をお呼びください	
電話(直通)		
FAX(直通)		

10 マイライフ尾根道

1. おかず形態一覧表

名称	常菜（形のまま）	常菜（一口大）	軟菜（一口大）	軟菜（刻み）	ソフト菜（一口大）	ソフト菜（刻み）	ソフト菜（ミキサー固形）
肉のおかず	(揚げ鶏の野菜あんかけ) 	(揚げ鶏の野菜あんかけ) 	(蒸し鶏の野菜あんかけ) 	(蒸し鶏の野菜あんかけ) 	(挽肉と豆腐のロール白菜) 	(挽肉と豆腐のロール白菜) 	(挽肉と豆腐のロール白菜) 
魚のおかず	(かじきの竜田揚げ) 	(かじきの竜田揚げ) 	(さばの塩焼き) 	(さばの塩焼き) 	(かれいの照り焼き) 	(かれいの照り焼き) 	(かれいの照り焼き) 
野菜のおかず	(五色なます) 	(五色なます) 	(大根とニラのソテー) 	(大根とニラのソテー) 	(大根と玉葱、人参の炒め煮) 	(大根と玉葱、人参の炒め煮) 	(大根と玉葱、人参の炒め煮) 
内容	高齢者が咀嚼しやすいように仕上げた形態（元気な80歳が基準）	利き手でない方の手でも、スプーンにのせて食べられるように仕上げた形態	繊維質が多い野菜や調理しても硬い魚や肉などを使用せず、全体的に咀嚼しやすくしたもの	咀嚼機能が低下しても食材の制限は少なめで、いろいろな料理が食べられるように軟菜を刻んだもの	軟らかい食材を選択し、調理の工夫により歯茎でつぶせる程度にした嚥下機能低下の方にむけた形態	咀嚼・嚥下機能共に低下している方でも、自然な料理が食べられるようにソフト菜を刻んだもの	すべり良く、送り込みがしやすいようにしたもの。包丁では切り分けられない形状。既成品より柔らか。
大きさ	通常的大小さ (主菜は内容により2.5cm程度に切ることもある)	2.0~2.5cm程度の大きさ	2.0~2.5cm程度の大きさ	0.4~1.0cmの大きさ (献立により変化)	2.0~2.5cm程度の大きさ	0.4~1.0cmの大きさ (献立により変化)	ミキサーした料理に、固形化補助食品（まとめるこ・スベラカーゼ）で固形化したもの。
咀嚼の必要性	/			容易にかめる	歯ぐきでつぶせる	舌でつぶせる	かまなくてよい
学会分類 2013	/			4 	3 	2-2 	2-1 

2. お茶とろみの基準

名称	極うす（ごくうす）	薄いとろみ	中間のとろみ	濃いとろみ			
とろみ調整食品	ネオホワイトロミールスリム	ネオホワイトロミールスリム	ネオホワイトロミールスリム	ネオホワイトロミールスリム			
濃度（重量）	0.4%	1.0%	1.5%	2.0%			
提供時の温度	温かい	温かい	温かい	温かい			
学会分類 2013	規格外	薄いとろみ	中間のとろみ	中間のとろみ			

3. 主食一覧

名称	米飯	軟飯	全粥（そのまま）	全粥（つぶ粥）	全粥（ミキサー固形）	パン粥	
内容	通常のご飯	米飯より水分が多くやや軟らかいご飯	軟飯よりさらに水分が多く軟らかい	全粥（そのまま）に固形化補助食品（スベラカーゼ）を0.6%加え離水を防いだもの	全粥をミキサーした後、固形化補助食品（スベラカーゼ）を1.8%加え舌触り滑らかなゼリーにした温かい粥	牛乳を煮たて、2cm角に切った耳なし食パンと砂糖を加え、かき混ぜながら煮詰めたもの。マーガリンとジャムを加える。	
米と水分の比率	重量比=米 1：水 1.5 容量比=米 1：水 1.2	重量比=米 1：水 2.5 容量比=米 1：水 2	重量比=米 1：水 6 容量比=米 1：水 4.8			重量比=パン 1：牛乳 4.4：砂糖0.1：マーガリン0.1：ジャム0.2	

● 医療法人社団 久和会 マイライフ尾根道

施設の種別	介護老人保健施設	平成11年より入所・短期入所・通所リハビリのサービスを提供しています。ご利用者様が住み慣れた家や地域へ戻り生活できるよう「リターンホーム」にむけてサポートを行っています。管理栄養士・言語聴覚士が中心となり、1人ひとりに合った食形態を考え、多職種で支援を行っています。毎月2回以上の特別行事食や、誕生日外食、おやつ作り等を実施し、口から食べる事の喜びと季節を感じていただけるように心がけています。
所在地	〒194-0213 町田市常盤町3547-2	
電話（代表）	042-798-1788	
FAX（代表）	042-798-7312	
給食部門名	栄養科	
電話（直通）		
FAX（直通）		

11 ツクイ・サンシャイン町田西館

1. おかず形態一覧表

名称	ふつう (ヒレカツ)	一口 (ヒレカツ)	やわらか (ヒレカツ)	やわらか一口 (ヒレカツ)	とろみ (ヒレカツ)	えんげ (ヒレカツ)
肉のおかず						
魚のおかず	(鮭の塩焼き) 	(鮭の塩焼き) 	(鮭の塩焼き) 	(鮭の塩焼き) 	(鮭の塩焼き) 	(鮭の塩焼き) 
野菜のおかず	(かぼちゃの煮物) 	(かぼちゃの煮物) 	(かぼちゃの煮物) 	(かぼちゃの煮物) 	(かぼちゃの煮物) 	(かぼちゃの煮物) 
内容	一般的な食事	一般的な食事	「ふつう」よりも軟らかく食べやすい。皮をとり揚げ物の衣にあんをかけ軟らかくしている。	「やわらか」の食事を食べやすくカットしたもの	「やわらか」の食事をミキサーにかけ、とろみ調整食品ソフティアSで1~2%程度の粘度をつけたもの	「やわらか」の食事をミキサーにかけ、固形化補助食品ソフティアGで1.2%のゼリーにしたもの
大きさ	通常大きさ	1~1.5cm角にカット	通常大きさ	1~1.5cm角にカット		メニューによりスライス状やブロック状にカットすることもある
咀嚼の必要性			容易にかめる	容易にかめる	かまなくてよい	かまなくてよい
学会分類 2013			4 	4 	2-1 	1j 

2. お茶とろみの基準

名称	とろみ弱	とろみ中	とろみ強			
とろみ調整食品	ソフティアS	ソフティアS	ソフティアS			
濃度(重量)	1.0%	2.0%	3.0%			
提供時の温度	温かい	温かい	温かい			
学会分類 2013	薄いとろみ	中間のとろみ	濃いとろみ			

3. 主食一覧

名称	ごはん	軟飯	粥	粥ミキサー	粥ゼリー	
内容	通常のごはん	ごはんより水分が多く軟らかい	軟飯よりさらに水分が多く軟らかい	粥をミキサーにかけ、粒をなくしなめらかにしたもの	粥ミキサーに1.2%の固形化補助食品ホット&ソフトを入れ、さらにミキサーにかけたもの。舌触りがなめらかでゼリー状	
米と水分の比率	重量比 =米1:水1.7	重量比 =米1:水2.5	重量比 =米1:水5.2			

● ツクイ・サンシャイン町田西館

施設の種別	介護付有料老人ホーム	ツクイ・サンシャイン町田西館は2011年4月に開所した168室の有料老人ホームです。自立や要支援の方から介護5の方までおり、食形態や嚥下の機能も様々です。多くの方が「終の棲家」として入居されるので、食事は楽しみの一つであって欲しいという考えから、できるだけ要望を取り入れ個別対応もするようにしています。
所在地	〒194-0215 町田市小山ヶ丘1-11-7	
電話(代表)	042-798-7061	
FAX(代表)	042-798-7062	
給食部門名	栄養課	
電話(直通)	042-797-6802	
FAX(直通)		

12 福音の家

1. おかず形態一覧表

名称	常菜	一口大	刻み	ソフト	ペースト		
肉のおかず	(鰯の甘露煮) 	(鰯の甘露煮) 	(鰯の甘露煮) 	(鰯の甘露煮) 	(鰯の甘露煮) 		
魚のおかず	(鶏肉の味噌漬焼き) 	(鶏肉の味噌漬焼き) 	(鶏肉の味噌漬焼き) 	(鶏肉の味噌漬焼き) 	(鶏肉の味噌漬焼き) 		
野菜のおかず	(蓮根の金平) 	(蓮根の金平) 	(蓮根の金平) 	(蓮根の金平) 	(蓮根の金平) 		
内容	一般的な食事 やらかめに調理	常菜を一口大にした もの	咀嚼力が低下した方向け に常食をフードプロセッ サーで刻む	常食をミキサーにかけ、固形 化補助食品スルーパートナー もしくはスベラカーゼを加え て固形化する	常食に出し汁ととろみ調 整食品ネオハイトロミー ルⅢを加えてとろみ状に する		
大きさ	通常大きさ	2.0cm~3.0cm にカット	0.5cm~1cm に刻む	3cm×2cm未満 とろみあん付			
咀嚼の必要性			容易にかめる	舌でつぶせる	かまなくてよい		
学会分類 2013			4 	2-2 	2-1 		

2. お茶とろみの基準

名称	ゆるとろ	ふつう	こいとろ				
とろみ 調整食品	トロミパワースマイル	トロミパワースマイル	トロミパワースマイル				
濃度	お茶150mL当り 5mL	お茶150mL当り 10mL	お茶150mL当り 15mL	←5mL、10mL、15mLの 計量スプーンを用いて1杯ずつ作成			
提供時の温度	温かい	温かい	温かい				
学会分類 2013	薄いとろみ	中間のとろみ	濃いとろみ				

3. 主食一覧

名称	軟飯	全粥	粥ミキサー				
内容	水分が多く軟らかい	軟飯より水分が多く 軟らかい	全粥に固形化補助食品（1.5% のスベラカーゼ）を加え、ミ キサーにかけたもの				
米と水分の 比率	重量比=米1：水1.55 容量比=米1：水1.29	重量比=米1：水6.6 容量比=米1：水5.5					

● 社会福祉法人 福音会 福音の家

施設の種別	特別養護老人ホーム	昭和58年に開園した入所130床・ショートステイ8床の施設です。皆様の健康維持に役立ち、生活に潤いをお持ち頂けるように、季節感のある食事や行事食に取り組み、口から安全に美味しく食べられる手作りのソフト食に力を入れています。また、作る喜び感じて頂ける少人数のおやつクラブを月1回行っています。
所在地	〒195-0063 町田市野津田町1932	
電話（代表）	042-734-0631	
FAX（代表）	042-734-0638	
給食部門名	栄養課	
電話（直通）		
FAX（直通）		

13 清風園

1. おかず形態一覧表

名称	普通菜	粗きざみ	きざみ	ソフト	流動		
肉のおかず	(鶏の照り焼き) 	(鶏の照り焼き) 	(鶏の照り焼き) 	(鶏の照り焼き) 	(鶏の照り焼き) 		
魚のおかず	(鮭の塩焼き) 	(鮭の塩焼き) 	(鮭の塩焼き) 	(鮭の塩焼き) 	(鮭の塩焼き) 		
野菜のおかず	(煮しめ) 	(煮しめ) 	(煮しめ) 	(煮しめ) 	(煮しめ) 		
内容	一般的な食事	肉メニュー：ソフミート使用 魚メニュー：普通菜と同品	肉メニュー：ソフミート使用 魚メニュー：普通菜と同品 (但し皮は取り除く)	固形化補助食品「ソフティア2GEL」を使用 0.8%にてゲル化する	とろみ調整食品「新スルーキングi」を使用 2~2.5%のとろみ状		
大きさ	通常の大きさ 個別に「一口大」の指示にて 食べやすい大きさにカット	「一口大」にカット 約1.5cm~2cm角 (メニューにより変動)	カッターを使用し 1~3mmに刻む 肉は細かくカットはせず	ゲル化させた物を 「一口大」にカット 約1.5cm~2cm	ざらつきが残らない程度に攪 拌させた物をとろみ状にする		
咀嚼の必要性				舌でつぶせる	かまなくてよい		
学会分類 2013				3 	2-2 		

2. お茶とろみの基準

名称	薄いトロミ	中間のトロミ	濃いトロミ				
とろみ調整食品	新スルーキングi	新スルーキングi	新スルーキングi				
濃度	お茶150mL当り 5mL	お茶150mL当り 10mL	お茶150mL当り 15mL	←5mL、10mL、15mLの 計量スプーンを用いて1杯ずつ作成			
提供時の温度	温かい	温かい	温かい				
学会分類 2013	薄いトロミ	中間のトロミ	濃いトロミ				

3. 主食一覧

名称	常食	粥	ミキサー粥				
内容	通常のご飯	水分が多く軟らかい	粥に固形化補助食品スベラカーゼ ライト1.2%を加えてミキサーに かけたもの。舌触りが滑らかでゼ リー状				
米と水分の 比率	重量比 =米1：水1.4	重量比 =米1：水4.5					

● 社会福祉法人 賛育会 清風園

施設の種別	特別養護老人ホーム	1964年7月、東京都で2番目の特別養護老人ホームとして開設されました。特養、ショートステイ、デイサービスの方々に食事サービスを行っています。個々の身体状況や嚥下状態、嗜好を考慮しながら多職種協働でご利用者に満足していただけるよう心がけています。できる限り季節感のある食材を使用しながら毎日手作りで提供しています。月に1回以上のお祝い膳やイベント食を行い、食事を楽しむ工夫を行っています。
所在地	〒195-0072 町田市金井7-17-13	
電話(代表)	042-735-3000	
FAX(代表)	042-734-8933	
給食部門名	栄養課	
電話(直通)		
FAX(直通)		

14 第二清風園

1. おかず形態一覧表

名称	普通菜食	粗刻み食	極刻み食	ソフト食	流動		
肉のおかず	(鶏肉の照り焼き) 	(鶏肉の照り焼き) 	(鶏肉の照り焼き) 	(鶏肉の照り焼き) 	(鶏肉の照り焼き) 		
魚のおかず	(白身魚のニンニク醤油焼き) 	(白身魚のニンニク醤油焼き) 	(白身魚のニンニク醤油焼き) 	(白身魚のニンニク醤油焼き) 	(白身魚のニンニク醤油焼き) 		
野菜のおかず	(筑前煮) 	(筑前煮) 	(筑前煮) 	(筑前煮) 	(筑前煮) 		
内容	一般的な食事	常食を一口大カット	常食をフードプロセッサーにかけて刻む	常食をミキサーにかけ、固形化補助食品ソフティアGゼリー食用を加えゼリー状にする	常食をミキサーにかけ、とろみ調整食品ネオハイトロミールスリムを加えペースト状にする		
大きさ		1.5-2cmの大きさにカット	0.3-0.5cmカットにとろみあんをからめる				
咀嚼の必要性				舌でつぶせる	かまなくてよい		
学会分類 2013			3 	2-2 	2-1  2-2 		

2. お茶とろみの基準

名称	薄いとろみ	薄いとろみ	普通とろみ	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	ネオハイトロミールスリム			
濃度(重量)	0.5%	1.0%	1.5%	3.0%			
提供時の温度	温かい	温かい	温かい	温かい			
学会分類 2013	薄いとろみ	薄いとろみ	中間とろみ	濃いとろみ			

3. 主食一覧

名称	ご飯	全粥	ミキサー粥	パン粥			
内容	通常のご飯	炊き粥：出来上がり後の重湯を除く	全粥に固形化補助食品(2%のスベラカーゼ)を加えミキサーにかけたもの舌触りが滑らかでゼリー状	耳なし食パン1枚を1cm-1.5cm角にカットし牛乳でコトコト煮たもの(砂糖入り)			
米と水分の比率	重量比 =米1：水1.5	重量比 =米1：水8					

● 社会福祉法人 賛育会 第二清風園

施設の種別	特別養護老人ホーム	毎日の暮らしをより楽しく、豊かにお過ごしいただくために季節にあわせた行事食などを実施しています。また口から召し上がることが困難になっても食べる楽しみを得られるように多職種協働で出来る限り経口からの食事が召し上がれる支援の充実に努めています。常勤医師の配置もあり、入居者様の健康管理も行っており、皆様が健康で安心して過ごせる施設です。
所在地	〒195-0073 町田市薬師台3-270-1	
電話(代表)	042-736-6906	
FAX(代表)	042-736-6903	
給食部門名	栄養課	
電話(直通)		
FAX(直通)		

①南町田病院

1.おかず形態一覧表

名称	常食	軟菜	軟菜 一口大	軟菜 キザミ	軟菜 極キザミ	ペースト	
肉のおかず	(鶏肉のワサビマヨソース) 	(鶏肉のマヨソース)  ※ソース別添え	(鶏肉のマヨソース) 	(鶏肉のマヨソース)  ※ソース別添え	(鶏肉のマヨソース) 	(鶏肉のマヨソース) 	
魚のおかず	(鰯の野菜あんかけ) 	(蒸し魚の野菜あん) 	(蒸し魚の野菜あん) 	(蒸し魚の野菜あん) 	(蒸し魚の野菜あん) 	(蒸し魚の野菜あん) 	
野菜のおかず	(ヤージャン豆腐) 	(ひき肉と豆腐の味噌煮) 	(ひき肉と豆腐の味噌煮) 	(ひき肉と豆腐の味噌煮) 	(ひき肉と豆腐の味噌煮) 	(ひき肉と豆腐の味噌煮) 	
内容	通常のもの	繊維質、脂質を控え消化しやすくしている。とろみ煮や、とろみソースのかかる料理が中心	軟菜食を一口大に切ったもの	軟菜食を刻んだもの	軟菜食を粗めにミキサーにかけたもの	軟菜食をミキサーにかけたもの	
大きさ	通常	通常	2~3cm	1cm			
咀嚼の必要性			容易にかめる	歯ぐきでつぶせる	舌でつぶせる	かまなくてよい	
学会分類 2013					3 	2-1 	

2.お茶とろみの基準

名称	中間のトロミ	濃いトロミ					
とろみ調整食品	ソフティアS	ソフティアS					
濃度(重量)	2.0%	4.0%					
提供時の温度	温かい・冷たい	温かい・冷たい					
学会分類 2013	中間のとろみ	濃いとろみ					

3.主食一覧

名称	米飯	軟飯	全粥	ペースト粥	ゼリー粥		
内容	通常通りに炊飯したご飯	米飯よりも水分量が多く軟らかいご飯	軟飯よりも水分量が多く軟らかいご飯	全粥をミキサーにかけた粥	全粥に固形化補助食品(ホット&ソフト)を加えてミキサーにかけた粥		
米と水分の比率	重量比 米1:水2.5	重量比 米1:水3.8	重量比 米1:水5	重量比 米1:水5	重量比 米1:水5		

●社会医療法人社団 正志会 南町田病院

施設の種別	病院	2004年10月1日開院。2014年7月、回復期リハビリテーション病床をオープン。 現在、救急・急性期型188床、回復期リハビリテーション病床34床。 昼食時に栄養士が病棟をラウンドし、患者様から頂いた声を食事に反映しております。食事がすすまない患者様には、可能な限り個人の要望に沿った献立で提供しております。
所在地	〒194-0004 町田市鶴間4-4-1	
電話(代表)	042-799-6161	
FAX(代表)		
給食部門名	栄養科	
電話(直通)		
FAX(直通)		

②町田慶泉病院

1.おかず形態一覧表

名称	常菜	一口大	荒刻み	刻み	ペースト	嚥下食Ⅱ	嚥下食Ⅰ
肉のおかず	(鶏肉の菜種焼き) 	(鶏肉の菜種焼き) 	(鶏肉の菜種焼き) 	(鶏肉の菜種焼き) 	(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) 	(鮭の塩麹焼き) 	(鮭の塩麹焼き) 	(鮭の塩麹焼き) 	(鮭の塩麹焼き) 	(赤魚のムース) 	—
野菜のおかず	(肉豆腐) 	(肉豆腐) 	(肉豆腐) 	(肉豆腐) 	(肉豆腐) 	—	—
内容	一般的な食事 (軟菜対応あり：固い食材を 軟らかい食材へ、繊維の残る 野菜を荒く刻む対応)	形の形態を一口大にカット (軟菜対応あり：固い食材を 軟らかい食材へ、繊維の残る 野菜を荒く刻む対応)	食感がある程度残る状態で カット (軟菜対応あり：固い食材を 軟らかい食材へ、繊維の残る 野菜を荒く刻む対応)	フードカッターにかけ食材の 繊維を破碎	食材にとろみ調整食品（トロミ ミックスマイル）を加えミ キサーにかけたもの	マルハニチロやヤヨイサン フーズ（ソフリ）のやわらか 食を使用 (7日間のメニュー構成)	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	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	米粒大 0.5cm×0.5cmに破碎	粒が無く ヨーグルト状	そのままの形 ムース状	そのままの形 ゼリー
咀嚼の必要性			容易にかめる	容易にかめる	かまなくてよい	舌でつぶせる	舌でつぶせる
学会分類 2013					2-1 	1j 	0j 1j 

2.お茶とろみの基準

名称						
とろみ調整食品	ネオハイトロミールⅢ					
濃度(重量)	個別に基準を設け病棟にて対応を行っている。					
提供時の温度						
学会分類 2013						

3.主食一覧

名称	常食	軟飯	全粥	7分粥	5分粥	3分粥	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	全粥と重湯を 7：3の重量比で 混ぜたもの	全粥と重湯を 1：1の重量比で 混ぜたもの	全粥と重湯を 3：7の重量比で 混ぜたもの	全粥にとろみ調整食品（トロミ ミックスマイル）を加えミキサーに かけたもの。粒が無く、ヨーグルト 状。
米と水分の比率	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)				

●医療法人社団 慶泉会 町田慶泉病院

施設の種別	病院	昭和42年診療所「町谷原クリニック」として開設。現在は一般床50、医療療養41、回復期リハビリテーション47合わせて138床からなるケアミックス型病院です。急性期から慢性期さらに機能回復・維持にとって必要な回復期リハビリテーションを通し、切れ目のない流れを持った入院医療を提供しています。チーム医療の一員として食事栄養を通して患者様・ご家族の健康支援を行っています。また毎月行事食とおやつの日を企画し、季節を感じられ、治療食であっても楽しく食べていただける食事を心を込めて提供しております。
所在地	〒194-0005 町田市南町田2-1-47	
電話(代表)	042-795-1668	
FAX(代表)	042-796-2680	
給食部門名	栄養科	
電話(直通)		
FAX(直通)		

③ 飛鳥病院

1. おかず形態一覧表

名称	常菜	軟菜	刻み菜	極刻み菜	ペースト		
肉のおかず	(やわらか豚カツ) 	(タンドリーチキン) 	(タンドリーチキン) 	(タンドリーチキン) 	(タンドリーチキン) 		
魚のおかず	(サーモンフライ) 	(舌平目のムニエル) 	(舌平目のムニエル) 	(舌平目のムニエル) 	(舌平目のムニエル) 		
野菜のおかず	(レンコンのそぼろ煮) 	(かぶのそぼろ煮) 	(かぶのそぼろ煮) 	(かぶのそぼろ煮) 	(かぶのそぼろ煮) 		
内容	一般的な食材を特に制限せずに使用	牛蒡・蓮根の様な硬い食材を避けた噛みやすい食材を使用	食材は軟菜と同じだが歯が無い、あってもかめなれないなどに対応できるように軟らかく調理	ミキサーにかけるが半分ぐらい粒が残っている状態	粒が全くなくなるまでミキサーにかけたもの *必要に応じてとろみ調整食品トロメリンVを使用		
大きさ	通常の食事と同じ *一口大にも対応し1~2cm角に切る	通常の食事より少し小さめ *一口大にも対応し1~2cm角に切る	全て0.7cm×0.7cm以下の大きさに切る	米粒以下の大きさの粒がある	ペースト状		
咀嚼の必要性		容易にかめる	歯ぐきでつぶせる	舌でつぶせる	かまなくてよい		
学会分類 2013							

2. お茶とろみの基準

名称	特になし						
とろみ調整食品	トロメリンV						
濃度(重量)	病棟で調整基準なし						
提供時の温度	温かい						
学会分類 2013							

3. 主食一覧

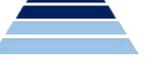
名称	ご飯(常食)	お粥(軟食)	五分粥	重湯			
内容	通常のご飯	お粥	お粥と上澄みを半々にいれたもの	お粥を炊いた時の上澄みのみ(米の粒は全くなし)			
米と水分の比率	容量比 米1:水2.3	容量比 米1:水4.2					

● 更生保護法人 鶴舞会 飛鳥病院

施設の種別	病院	昭和34年開設 精神科(診療科目:精神神経科・心療内科・内科)・261床 デイケア・ナイトケアあり 南町田駅より徒歩10分の静かな環境の中にあります。季節の果物・野菜を取り入れ、患者様に食べやすいかたちに調理したお食事を提供させていただきます。
所在地	〒194-0005 町田市南町田3-8-1	
電話(代表)	042-795-2080	
FAX(代表)	042-799-4573	
給食部門名	栄養科	
電話(直通)		
FAX(直通)		

④あけぼの病院

1.おかず形態一覧表

名称	常 菜	軟 菜	キザミ+トロミ	ミキサー	嚥 下		
肉のおかず	(鶏肉の唐揚げ) 	(鶏肉の照焼) 	(鶏肉の照焼) 	(鶏肉の卵とじ) 	(鶏肉の卵とじ) 		
魚のおかず	(鮭フライ) 	(鮭の塩焼き) 	(鮭の塩焼き) 	(鮭の醤油煮) 	(鮭の醤油煮) 		
野菜のおかず	(蓮根の金平) 	(じゃが芋の炒り煮) 	(じゃが芋の炒り煮) 	(ブロッコリーマヨネーズ) 	(ブロッコリーマヨネーズ) 		
内 容	一般的な食事	常菜に比べて繊維を減らして軟らかく調理したもの	常菜・軟菜をキザミにしトロミをかけたもの。トロミはとろみ調整食品ソフティアS(2%)を使用。	料理をミキサーにかけ、とろみ調整食品ソフティアSを加えてペースト状にしたもの	料理をミキサーにかけ、固形化補助食品ホット&ソフトを加えゼリー状にしたもの		
大きさ	キザミ・一口大などの個別対応も可能 ◇キザミ：0.3~0.4cm程度 ◇一口大：2cm角程度		0.3~0.4cm				
咀嚼の必要性			容易にかめる	かまなくてよい	歯ぐきでつぶせる		
学会分類 2013			4 	2-1  2-2 	2-2  3 		

2.お茶とろみの基準

名称							
とろみ調整食品							
濃 度 (重 量)	病棟で個々に調整している為、基準なし						
提供時の温度							
学会分類 2013							

3.主食一覧

名称	ご飯	軟飯	全粥	七分粥	五分粥	三分粥	ミキサー粥
内 容	通常の米飯	米飯より水分が多くやや軟らかい	通常的全粥	全粥と重湯を7:3の重量比で混ぜたもの	全粥と重湯を5:5の重量比で混ぜたもの	全粥と重湯を3:7の重量比で混ぜたもの	全粥100g当り固形化補助食品(ホット&ソフト)1.1gを加え、ミキサーにかけたもの。ゼリー状。
米と水分の比率	重量比 =米1:水1.4	重量比 =米1:水2.2	重量比 =米1:水6.6 重湯は取り除く				

●医療法人社団 三友会 あけぼの病院

施設の種別	病院	◇ベッド数：98床 ◇開設以来の特徴である腎臓内科と透析医療を中心に消化器外科、内科、整形外科、さらに糖尿病の合併症である腎障害から透析までを対象に一貫性のある専門的診断および治療の態勢を強化しています。
所在地	〒194-0021 町田市中町1-23-3	
電話(代表)	042-728-1111	
FAX(代表)	042-728-8469	
給食部門名	栄養科	
電話(直通)	042-728-1125	
FAX(直通)	042-728-1125	

5 町田胃腸病院

1. おかず形態一覧表

名称	常菜・軟菜 (つくね煮)	五分菜 (つくね煮)	三分菜 (つくね煮)	一口大 (つくね煮)	きざみ (つくね煮)	ミキサー (つくね煮)	
肉のおかず							
魚のおかず	(鮭のムニエル) 	(鮭のムニエル) 	(鮭のムニエル) 	(鮭のムニエル) 	(鮭のムニエル) 	(鮭のムニエル) 	
野菜のおかず	(じゃがいもの煮物) 	(じゃがいもの煮物) 	(じゃがいもの煮物) 	(じゃがいもの煮物) 	(じゃがいもの煮物) 	(じゃがいもの煮物) 	
内容	消化しやすく、繊維を減らして柔らかく調理したもの(献立により、常菜対応別途有)	軟菜の約2/3量	軟菜の約1/2量をきざんだもの	軟菜を一口大にカット	軟菜をきざんだもの	食材を滑らかになるまでミキサーにかけ、とろみをつけたもの(とろみ調整食品トロメリンV使用)	
大きさ	通常大きさ	通常大きさ	0.3cm~0.4cm程度	1.5cm×1.5cm程度	0.3cm~0.4cm程度		
咀嚼の必要性	容易にかめる	容易にかめる	歯ぐきでつぶせる	歯ぐきでつぶせる	歯ぐきでつぶせる		
学会分類 2013		4	4	4	4	2-1 2-2	

2. お茶とろみの基準

名称							
とろみ調整食品	トロメリンV (ブイ)						
濃度(重量)	病棟にて個別対応の為、基準なし						
提供時の温度							
学会分類 2013							

3. 主食一覧

名称	米飯	全粥	五分粥	三分粥	重湯	ミキサー粥	
内容	通常のご飯	通常的全粥	全粥と重湯を5:5の重量比で混ぜたもの	全粥と重湯を3:7の重量比で混ぜたもの	全粥を炊いた上澄み	どの粥でも、依頼があればミキサーにかけて対応	
米と水分の比率	重量比 =米1:水1.45	重量比 =米1:水6.5					

● 医療法人社団 史世会 町田胃腸病院

施設の種別	病院	昭和48年設立。病床数50床の当院は、訪問看護ステーション旭と隣接しております。最上階に患者食堂があり、対面式の厨房から温かいお食事を提供いたします。50床ならではの個別対応とアットホームな雰囲気、ホスピタリティに満ちたお食事をご用意いたします。
所在地	〒194-0023 町田市旭町1-17-21	
電話(代表)	042-726-6511	
FAX(代表)	042-721-0569	
給食部門名	栄養科	
電話(直通)	内線53	
FAX(直通)		

⑥おか脳神経外科

1.おかず形態一覧表

名称	常食	軟菜食	軟菜食一口大	軟菜食刻み	軟菜食ミキサー		
肉のおかず	(スパイスチキン) 	(ソフトチキンあんかけ) 	(ソフトチキンあんかけ) 	(ソフトチキンあんかけ) 	(ソフトチキンあんかけ) 		
魚のおかず	(鱈香草パン粉焼き) 	(ソフトホキバター焼き) 	(ソフトホキバター焼き) 	(ソフトホキバター焼き) 	(ソフトホキバター焼き) 		
野菜のおかず	(ジャーマンポテト) 	(じゃがいも含め煮) 	(じゃがいも含め煮) 	(じゃがいも含め煮) 	(じゃがいも含め煮) 		
内容	一般的な食事	常食に比べ消化しやすく揚げ物料理、繊維質、刺激物を控えたもの(マルハニチロのソフト食・ふくなおの「やわらか食」を主に使用)	常食に比べ消化しやすく揚げ物料理、繊維質、刺激物を控えたもの(マルハニチロのソフト食・ふくなおの「やわらか食」を主に使用)	常食に比べ消化しやすく揚げ物料理、繊維質、刺激物を控えたもの(マルハニチロのソフト食・ふくなおの「やわらか食」を主に使用)	軟菜食にとろみを加えてミキサーでなめらかにしたもの		
大きさ	通常の大きさ 個別に「一口大(1.5cm)」 「刻み」「とろみ」の指示	通常の大きさ。 または通常より やや小さめ	1.5cm×1.5cmに切る。 個別で大きさの指示 対応可	0.5cm×0.5cmに 刻む	ペースト状		
咀嚼の必要性		歯ぐきでつぶせる	歯ぐきでつぶせる		かまなくてよい		
学会分類 2013		4 	4 	4 	2-2 3 		

2.お茶とろみの基準

名称	とろみ茶						
とろみ調整食品	(個人購入)						
濃度(重量)	病棟にて個別対応						
提供時の温度	温かい						
学会分類 2013							

3.主食一覧

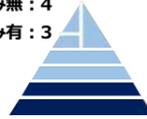
名称	米飯	全粥	五分粥	粥ミキサー			
内容	通常のご飯	米飯より水分が多く 軟らかい	全粥と重湯を 容量比5:5で 混ぜ合わせたもの	全粥をミキサーにかけたもの (固形化補助食品ソフティアUを 1%加えたゼリー粥も指示可)			
米と水分の比率	容量比 =米1:水1.2	容量比 =米1:水1.6					

●医療法人社団 三翔会 おか脳神経外科 (東京サイバーナイフセンター併設)

施設の種別	有床診療所	1998年5月開院
所在地	〒194-0034 町田市根岸町1009-4	診療項目: 脳神経外科、外科、放射線科 主な設置: MRI、CT、血管撮影、サイバーナイフ(定位放射線治療) 顕微鏡手術機器(脳疾患~脊椎・脊髄疾患)
電話(代表)	042-798-7337	入院ベッド: 19床
FAX(代表)	042-798-1571	患者様に喜んで頂ける、おいしく安全な食膳作りに日々努めております。
給食部門名	栄養科	
電話(直通)	042-797-7771	
FAX(直通)	042-797-7771	

7 町田病院

1. おかず形態一覧表

名称	常菜	全粥菜	五分菜	三分菜	一口大	きざみ	ミキサー	ムース食
肉のおかず	(油淋鶏) 	(鶏肉の中華風つけ焼き) 	(鶏肉の中華風つけ焼き) 	(鶏肉の中華風つけ焼き) 	(鶏肉の中華風つけ焼き) 	(鶏肉の中華風つけ焼き) 	(鶏肉の中華風つけ焼き) 	(チキンムースの照り焼き風) 
魚のおかず	(揚げ魚甘酢あん) 	(魚の甘酢あん) 	(魚の甘酢あん) 	(魚の甘酢煮) 	(魚の甘酢あん) 	(魚の甘酢あん) 	(魚の甘酢あん) 	(白身魚の和風あんかけ) 
野菜のおかず	(金平ごぼう) 	(野菜の炒め煮) 	(野菜の炒め煮) 	(野菜煮) 	(金平ごぼう) 	(野菜の炒め煮) 	(野菜煮) 	(人参の煮物) 
内容	一般的な食事	繊維、脂質、刺激物を控えた食事。常食よりも消化の良い食事	繊維、脂質、刺激物を控えた食事。全粥菜よりも更に消化の良い食事	繊維、脂質、刺激物を控えた食事。煮る調理等で五分菜よりも軟らかく仕上げている	スプーンですくえる大きさ。ムース食以外の全ての食種に対応可。とろみ対応有り	フードプロセッサーで刻む。咀嚼機能が低下している患者に適應。とろみ対応有り	粒がなく滑らかでとろみのあるペースト状の食事	ムース状の食品にとろみをかけたもの
大きさ	通常大きさ 一口大対応有り	通常大きさ 一口大対応有り	通常大きさ 一口大・きざみ・ミキサー対応有	通常大きさ 一口大・きざみ・ミキサー対応有	1cm×1cm	五分菜使用 0.3×0.3cm	五分菜使用 ペースト状	通常大きさ
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	歯ぐきでつぶせる	かまなくてよい	舌でつぶせる
学会分類 2013		4 	4 	4 	4 	とろみ無：4 とろみ有：3 	2-1 	3 

2. お茶とろみの基準

名称	とろみ茶						
とろみ調整食品	トロミパワースマイル						
濃度(重量)	1.5%						
提供時の温度	温かい						
学会分類 2013	中間のとろみ						

3. 主食一覧

名称	米飯	(軟飯)	全粥	五分粥	三分粥	粥ミキサー	
内容	通常のご飯	希望時のみ、米飯に重湯を加え蒸らして対応	軟飯よりさらに水分が多く軟らかい	全粥と重湯を5:5の重量比で混ぜたもの	全粥と重湯を3:7の重量比で混ぜたもの 五分粥より水分が多い	五分粥にとろみ調整食品トロミパワースマイルを加えミキサーにかける	
米と水分の比率	重量比 =米1:水1.35	重量比 =米飯140:重湯:120	重量比 =米1:水8.5				

● 医療法人社団 創生会 町田病院

施設の種別	病院	町田街道沿いにある120床の二次救急指定病院です。在宅医療にも力をいれており、訪問診療、訪問看護、訪問リハビリテーションをはじめ、訪問栄養指導を実施しています。また、認定・栄養ケアステーションとして地域の方々に寄り添った栄養サポートを目指しております。食事療法や栄養状態の不安などお食事のご相談がありましたらお気軽にお問い合わせください。
所在地	〒194-0036 町田市木曾東4-21-43	
電話(代表)	042-789-0502	
FAX(代表)	042-789-0503	
給食部門名	栄養課	
電話(直通)		
FAX(直通)		

⑧ こころのホスピタル町田

1. おかず形態一覧表

名称	常菜・かたち	常菜・一口大	軟菜・かたち	軟菜・一口大	軟菜・粗刻み	軟菜・極刻み	軟菜・ミキサー
肉のおかず	(鶏のから揚げ) 	(鶏のから揚げ) 	(鶏肉のたらこ焼き) 	(鶏肉のたらこ焼き) 	(鶏肉のたらこ焼き) 	(鶏肉のたらこ焼き) 	(鶏肉のたらこ焼き) 
魚のおかず	(揚げ魚のレモンソースかけ) 	(揚げ魚のレモンソースかけ) 	(蒸し魚のレモンソースかけ) 	(蒸し魚のレモンソースかけ) 	(蒸し魚のレモンソースかけ) 	(蒸し魚のレモンソースかけ) 	(蒸し魚のレモンソースかけ) 
野菜のおかず	(蒟蒻と里芋のピリ辛煮物) 	(蒟蒻と里芋のピリ辛煮物) 	(大根と里芋の煮物) 	(大根と里芋の煮物) 	(大根と里芋の煮物) 	(大根と里芋の煮物) 	(大根と里芋の煮物) 
内容	一般的な食事	常菜を一口大にカット	揚げる以外の調理法、繊維質(噛み切りにくい)の食材や刺激物を不使用	軟菜を一口大にカット	軟菜を粗刻みにする	軟菜を極刻みにする	軟菜をミキサーにかける
大きさ	通常大きさ	1cm×1cm	通常大きさ	1cm×1cm	0.3cm~0.5cm × 0.3cm~0.5cm	0.1cm~0.2cm × 0.1cm~0.2cm	食材をなめらかになるまでミキサーをかけ、トロミを付けたもの
咀嚼の必要性			容易にかめる	容易にかめる	歯ぐきでつぶせる	舌でつぶせる	かまなくてよい
学会分類 2013			4 	4 	4 	3 	2-2 

2. お茶とろみの基準

名称	とろみのお茶						
とろみ調整食品	トロミパワースマイル						
濃度(重量)	2%						
提供時の温度	温かい						
学会分類 2013	中間のとろみ						

3. 主食一覧

名称	米飯	軟飯	全粥	七分粥	五分粥	三分粥	粥ミキサー	重湯
内容	通常のご飯	米飯より水分が多くやや軟らかい	軟飯よりさらに水分が多く軟らかい	全粥と重湯を7:3の重量比で混ぜたもの五分粥より水分が少ない	全粥と重湯を5:5の重量比で混ぜたもの	全粥と重湯を3:7の重量比で混ぜたもの五分粥より水分が多い	全粥に固形化補助食品(2%のスベラカーゼ)を加え、ミキサーにかけたものゼリー状	全粥を炊いた上澄み
米と水分の比率	重量比=米1:水1.44 容量比=米1:水1.2	重量比=米1:水2.5 容量比=米1:水2.14	重量比=米1:水6.3 容量比=米1:水5.25 重湯含む					

● 医療法人社団 天紀会 こころのホスピタル町田

施設の種別	病院	当院では、毎月1日に誕生日の方(常食~ミキサー食まで)に手作りケーキとカードが付きます。定番人気メニューはもちろん、ご当地メニュー、旬の食材や季節感のある料理、家庭でも味わった事のないようなめずらしい料理(ボルシチなど)、年に数回程お弁当箱での食事も提供しております。検査値では読み取れない患者様との対話を通した栄養管理で「こころの」ある食事のサポートを心掛けております。
所在地	〒194-0201 町田市上小山田町2140	
電話(代表)	042-797-0957	
FAX(代表)	042-797-0126	
給食部門名	栄養部	
電話(直通)	042-797-1788	
FAX(直通)	042-797-1788	

9 多摩丘陵病院

1. おかず形態一覧表

名称	常菜	軟菜	五分菜	三分菜	一口大とろみ	ソフト
肉のおかず	(鶏のからあげ) 	(鶏肉の照り焼き) 	(鶏肉の照り焼き) 	(レバー入り煮物) 	(鶏肉の照り焼き) 	(豚肉の甘辛煮) 
魚のおかず	(白身魚のフライ) 	(白身魚のムニエル) 	(白身魚のムニエル) 	(ふんわりお魚の煮物) 	(白身魚のムニエル) 	(イカの甘辛煮) 
野菜のおかず	(筍とごぼうの煮物) 	(かぶの煮物) 	(かぶの煮物) 	(かぶの煮物) 	(かぶの煮物) 	(きんぴらごぼう) 
内容	一般的な食事	繊維質や揚げ物料理を控えたもの	消化しやすくように繊維質、脂質、刺激物を控えたもの	繊維質、脂質、刺激物を控え、煮る方法を中心に咀嚼しやすくしたもの	五分菜を一口大にし、とろみのあんをかけたもの。汁物等液状のものにもとろみをつける。	マルハニチロ「やさしい素材」にとろみのあんをかけたもの。汁物等液状のものにもとろみをつける。 スライス状やブロック状にカット。おおむね1.0~3.0cm。
大きさ	通常の高さ 個別に「一口大」の指示で1.5cm×1.5cmに刻む	通常の高さ 個別に「一口大」の指示で1.5cm×1.5cmに刻む	通常の高さ 個別に「一口大」の指示で1.5cm×1.5cmに刻む	通常の高さだが、おおむね1.5cm~3.0cm。	1.5cm×1.5cm	
咀嚼の必要性				歯ぐきでつぶせる		舌でつぶせる
学会分類 2013				4 		2-2  3 

2. お茶とろみの基準

名称	とろみ茶	濃いとろみ茶				
とろみ調整食品	ネオハイトロミールⅢ	ネオハイトロミールⅢ				
濃度(重量)	1.5%	3.0%				
提供時の温度	温かい	温かい				
学会分類 2013	中間のとろみ	濃いとろみ				

3. 主食一覧

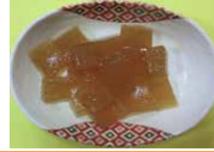
名称	米飯	軟飯	全粥	五分粥	三分粥	粥ミキサー
内容	通常のご飯	米飯より水分が多くやや軟らかい	軟飯よりさらに水分が多く軟らかい	全粥と重湯を5:5の重量比で混ぜたもの	全粥と重湯を3:7の重量比で混ぜたもの。五分粥より水分が多い。	全粥に固形化補助食品(2%のスベラカーゼ)を加え、ミキサーにかけたもの。舌触りが滑かてゼリー状。
米と水分の比率	重量比=米1:水1.4 容量比=米1:水1.17	重量比=米1:水3 容量比=米1:水2.5	重量比=米1:水8 容量比=米1:水6.66 重湯は取り除く			

● 医療法人社団 幸隆会 多摩丘陵病院

施設の種別	病院	1982年5月創立。急性期から慢性期、リハビリ、健康診断まで幅広い医療体制を持ち、地域の医療や介護に貢献できるよう職員一同努めています。 回復期リハビリ病棟では、訓練とお楽しみを兼ねたスイーツカフェを開催し、患者様・ご家族様に大変喜ばれております。
所在地	〒194-0297 町田市下小山田町1491	
電話(代表)	042-797-1511	
FAX(代表)		
給食部門名	栄養科	
電話(直通)	042-797-1478	
FAX(直通)	042-797-1478	

10 よしの病院

1. おかず形態一覧表

名称	常菜	全粥菜	五分粥菜	三分粥菜	ソフト食		
肉のおかず	(鶏の唐揚げ) 	(鶏肉のピカタ) 	(鶏肉のピカタ) 	(鶏肉のコンソメ煮) 	(鶏肉のピカタ) 		
魚のおかず	(天ぷら・えび、ししゃも) 	(魚のバター焼き) 	(煮魚) 	(煮魚) 	(煮魚) 		
野菜のおかず	(レンコンおおか煮) 	(大根おおか煮) 	(大根おおか煮) 	(大根おおか煮) 	(大根おおか煮) 		
内容	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	全粥菜より更に消化しやすく、繊維質、脂質、刺激物を控えたもの	五分粥菜より更に消化しやすく、繊維質、脂質、刺激物を控えたもの	五分粥菜をミキサーにかけ、固形化補助食品(ソフティアG)で成型		
大きさ	通常の大きさ。 個別に「一口大」2cm角、「きざみ」5mm角に刻む	通常の大きさ。 個別に「一口大」2cm角、「きざみ」5mm角に刻む	通常の大きさ。 個別に「一口大」2cm角、「きざみ」5mm角に刻む	通常の大きさ。 個別に「一口大」2cm角、「きざみ」5mm角に刻む	メニューによりスライス状やブロック状にカット。おおむね1~3cm		
咀嚼の必要性		容易にかめる	容易にかめる	容易にかめる	舌でつぶせる		
学会分類 2013				4 	3 		

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	つるりんこ Quickly	つるりんこ Quickly	つるりんこ Quickly			
濃度	お茶180mL当り 5mL	お茶180mL当り 10mL	お茶180mL当り 15mL	←5mL、10mL、15mLの計量スプーンを用いて1杯ずつ作成		
提供時の温度	温かい	温かい	温かい			
学会分類 2013	薄いとろみ	中間のとろみ	濃いとろみ			

3. 主食一覧

名称	米飯	軟飯	全粥	七分粥	五分粥	三分粥	ソフト粥
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：重湯=7:3(重量比)で混ぜたもの	全粥：重湯=5:5(重量比)で混ぜたもの。七分粥より水分が多い	全粥：重湯=3:7(重量比)で混ぜたもの。五分粥より水分が多い	七分粥に固形化補助食品(2%のスペラカーゼ)を加え、ミキサーにかけたもの。滑らかなゼリー状
米と水分の比率	重量比 =米1:水1.6		重量比 =米1:水6.2				

● 医療法人社団 正心会 よしの病院

施設の種別	病院	よしの病院は、多摩丘陵の自然豊かな環境の中にある、アルコール依存症治療の専門病棟を持った166床の精神科病院です。栄養課では、おいしく、安全なお食事を安心して召し上がっていただけるよう日々取り組んでいます。
所在地	〒194-0203 町田市国師町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)		

11 上相原病院

1. おかず形態一覧表

名称	普通菜	一口大	キザミ菜	キザミ嚙下	ミキサー菜		
肉のおかず	(とんかつ) 	(チキンピカタ) 	(チキンピカタ) 	(チキンピカタ) 	(チキンピカタ) 		
魚のおかず	(鮭の塩焼) 	(鮭の塩焼) 	(鮭の塩焼) 	(鮭の塩焼) 	(鮭の塩焼) 		
野菜のおかず	(野菜のポトフ) 	(野菜のポトフ) 	(野菜のポトフ) 	(野菜のポトフ) 	(野菜のポトフ) 		
内容	一般的な食事	普通菜を一口大にしたもの	消化しやすく、繊維質、揚げ物料理、刺激物を控えたもの	キザミ菜にとろみのあんをかけたもの。汁物等液状のものにもトロミをつける。	キザミ菜に水分を混ぜ、ミキサーにかけとろみをつけたもの。汁物等液状のものにもトロミをつける。		
大きさ	通常大きさ	2cm×2cm	0.2cm×0.2cm	0.2cm×0.2cm			
咀嚼の必要性			歯ぐきでつぶせる	歯ぐきでつぶせる	かまなくてよい		
学会分類 2013			4 	4 	2-1 		

2. お茶とろみの基準

名称	とろみ茶						
とろみ調整食品	ネオハイトロミールスリム						
濃度(重量)	2.0%						
提供時の温度	温かい						
学会分類 2013	中間のとろみ						

3. 主食一覧

名称	常食	全粥	七分粥	五分粥	三分粥	ミキサー	
内容	通常の御飯	米飯より水分が多く軟らかい	全粥と重湯を7:3の重量比で混ぜたもの	全粥と重湯を5:5の重量比で混ぜたもの	全粥と重湯を3:7の重量比で混ぜたもの	全粥をミキサーにかけ、とろみ調整食品(2%のトロメリンEX)を加えたもの	
米と水分の比率	重量比 =米1:水1.4	重量比 =米1:水8					

● 医療法人社団 松友会 上相原病院

施設の種別	病院	上相原病院は適切な治療、心温かい看護とともに栄養科では入院患者様に美味しく満足して食べていただけるよう、一人一人の病態や身体状況を考慮した食事を提供しています。
所在地	〒194-0211 町田市相原町5098	
電話(代表)	042-782-9311	
FAX(代表)	042-782-1638	
給食部門名	栄養科	
電話(直通)		
FAX(直通)		

12 常盤病院

1. おかず形態一覧表

名称	常食 (カツ)	粥食 (カツ)	(指示された食種の) 一口 (カツ)	(指示された食種の) 刻み (カツ)	トロミ (カツ)	ペースト (カツ)	ミキサー (カツ)
肉のおかず					写真なし	写真なし	写真なし
魚のおかず	(鮭のつけ焼き) 	(鮭のつけ焼き) 	(鮭のつけ焼き) 	(鮭のつけ焼き) 	(鮭のつけ焼き) 	(鮭のつけ焼き) 	(鮭のつけ焼き) 
野菜のおかず	(炊き合わせ) 	(炊き合わせ) 	(炊き合わせ) 	(炊き合わせ) 	(炊き合わせ) 	(炊き合わせ) 	(炊き合わせ) 
内容	一般的な食事	一般的な食事	一般的な食事	一般的な食事	刻み・一口・ペースト・ミキサー等の食事にとろみ調整食品トロミパワースマイルを加えてトロミを付けた物。	料理を「ミル」にかける	料理を「ミキサー」にかける
大きさ	特別な指示がある食材は1cm~3cmに切る	特別な指示がある食材は1cm~3cmに切る	1cm~3cm	0.1cm~0.5cm			
咀嚼の必要性				容易にかめる		舌でつぶせる	かまなくてよい
学会分類 2013							

2. お茶とろみの基準

名称							
とろみ調整食品	トロミパワースマイル						
濃度(重量)	病棟で個々に調整している為、基準なし						
提供時の温度							
学会分類 2013							

3. 主食一覧

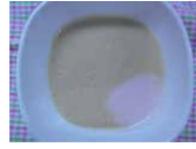
名称	ごはん	全粥	七分粥	五分粥	三分粥	ミキサー	
内容	米飯	全粥	全粥と重湯を7:3の重量比で混ぜた物	全粥と重湯を5:5の重量比で混ぜた物	全粥と重湯を3:7の重量比で混ぜた物	指示された内容をミキサーにかける	
米と水分の比率	重量比 米1:水1.3	重量比 米1:水5					

● 医療法人社団 明照会 常盤病院

施設の種別	病院	<p>当院は昭和44年に開設。</p> <p>開放病棟中心の、文字通り開かれた入院施設を持つ精神病院です。</p> <p>現在も90床と小規模ですが、その分、全職員が患者様お一人お一人に十分に心を配ることができる精神病院です。栄養管理課でも個人ごとに食事量や形態を考え対応させて頂いています。</p>
所在地	〒194-0213 町田市常盤町3439-2	
電話(代表)	042-797-2121	
FAX(代表)	042-797-1199	
給食部門名	栄養管理課	
電話(直通)		
FAX(直通)		

13 鶴川記念病院

1. おかず形態一覧表

名称	普通	一口大	粗きざみ	きざみ	熟煮	熟煮きざみ	ミキサー・ペースト (写真はペースト)
肉のおかず	(豚もも肉の焼肉) 	(豚もも肉の焼肉) 	(豚もも肉の焼肉) 	(豚もも肉の焼肉) 	(ソフミートの焼肉) 	(ソフミートの焼肉) 	(ソフミートの焼肉) 
魚のおかず	(赤魚の煮魚) 	(赤魚の煮魚) 	(赤魚の煮魚) 	(赤魚の煮魚) 	(金目鯛の煮魚) 	(金目鯛の煮魚) 	(金目鯛の煮魚) 
野菜のおかず	(おでん) 	(おでん) 	(おでん) 	(おでん) 	(おでん) 	(おでん) 	(おでん) 
内容	一般的な食事	一般的な食事	一般的な食事	一般的な食事	繊維質が多くて硬い消化が悪いものは控えたもの。	繊維質が多くて硬い消化が悪いものは控えたもの。	繊維質が多くて硬い消化が悪いものは控えたもの。
大きさ	通常大きさ (そのまま)	ティースプーンにのる 大きさ (2cm×2cm)	ティースプーンですくえて、 粗く刻んだもの。 (0.5cm×0.5cm)	ティースプーンですくえて、 細かく刻んだもの。 (0.2cm~0.3cm)	舌でつぶせるように、軟らかく煮込み (形有り) とろみが付いている。 (0.5cm短冊)	熟煮のものを細かく 刻んだもの。 (0.2cm×0.2cm)	「ミキサー」：ミキサーにかけ、増粘剤不使用。 「ペースト」：ミキサーにかけ、増粘剤使用。
咀嚼の必要性			容易にかめる	容易にかめる	舌でつぶせる	舌でつぶせる	かまなくてよい
学会分類 2013					3 	2-2 	2-1 

2. お茶とろみの基準

名称	薄めとろみ茶	濃いめとろみ茶					
とろみ調整食品	トロミパワースマイル	トロミパワースマイル					
濃度(重量)	0.5%	0.9%					
提供時の温度	温かい	温かい					
学会分類 2013	薄いとろみ	薄いとろみ					

3. 主食一覧

名称	米飯	全粥	七分粥	五分粥	三分粥	ミキサー粥	ペースト粥
内容	通常の御飯	水分が多く軟らかい	全粥と重湯を7:3の重量比で混ぜたもの	全粥と重湯を5:5の重量比で混ぜたもの	全粥と重湯を3:7の重量比で混ぜたもの	全粥をミキサーにかけたもの	全粥に固形化補助食品(2%のホット&ソフト)を加え、ミキサーにかけたもの。べたつきのないゼリー状。
米と水分の比率	重量比 =米1:水1.5	重量比 =米1:水6					

● 医療法人社団 三医会 鶴川記念病院

施設の種別	病院	昭和50年、緑豊かな多摩丘陵の一端に、鶴川厚生病院として設立。 現在病床数は、一般病棟60床、療養病床120床です。 毎月1回、行事食の提供をしています。摂食・嚥下に力を入れており 毎週火曜日はリハ医による嚥下造影検査を施行しています。
所在地	〒195-0054 町田市三輪町1059-1	
電話(代表)	044-987-1311	
FAX(代表)	044-987-7981	
給食部門名	栄養科	
電話(直通)	044-322-8104	
FAX(直通)	044-322-8107	

14 町田市民病院

1. おかず形態一覧表

名称	常菜食	全粥食	五分粥食	きざみ食	ミキサー食	流動食		
肉のおかず	(とんひレカツ) 	(鶏肉の胡麻味噌かけ) 	(鶏肉のソテー・クリームソース) 	(鶏肉のソテー・クリームソース) 	(チキン照り焼き) 	—		
魚のおかず	(魚のパン粉焼き) 	(魚野菜あんかけ) 	(魚野菜あんかけ) 	(煮魚) 	(煮魚) 	—		
野菜のおかず	(マカロニサラダ) 	(マカロニとブロッコリーのホワイトソース煮) 				(ポタージュ) 		
内容	一般的な食事	かたいもの、繊維質なものを除いたもの	全粥よりもさらに消化がよくやわらかいもの	五分粥菜を刻んだもの	五分粥菜をミキサーにかけたペースト状または液体	液体		
大きさ	通常の大きさ 別指示で「一口大きざみ」の対応 (2~2.5cm×1~2cm 77°に集るくらい)			みじんぎり (0.2cm×0.2cm) 魚はほくした大きさ (0.3cm×0.3cm)				
咀嚼の必要性		容易にかめる	容易にかめる	歯ぐきでつぶせる	かまなくてよい	かまなくてよい		
学会分類 2013		4 	4 	4 	2-2 			

名称	嚥下移行食	嚥下4ムース食	嚥下3ペースト食	嚥下2ゼリー食	嚥下1とろみ食	嚥下1ゼリー食		
肉のおかず	(チキンシチュー) 	(チキン照り焼き) 	(チキン照り焼き) 	—	—	—		
魚のおかず	(煮魚トミ) 	(さわらの西京焼き) 	(煮魚) 	—	—	—		
野菜のおかず	(味噌マヨサラダ) 	(マヨサラダ) 	(マカロニとブロッコリーのホワイトソース煮) 	(ブイレスハイブチゼリー) 	(果汁とろみ 味噌汁とろみ) 	(果汁ゼリー・味噌汁ゼリー) 		
内容	五分粥菜をきざみ、とろみのあんをかけたもの。汁物等液状のものにもとろみをつける。とろみ調整食品：つるりんこ Quickly、つるりんこ(牛乳・流動食用)	ムース状に食品をまとめ、一口大の大きさ(2cm×2cm)にしたもの。「やさしい素材」チキン、さわら、温野菜かぼちゃ等使用	ミキサーにかけてとろみをつけたもの。物質的に均一であり滑らか。とろみ調整食品：つるりんこ Quickly、つるりんこ(牛乳・流動食用)	ゼリー状。スムーズに咽頭を通過するもの。離水なし。果汁ゼリー、味噌汁ゼリー、野菜ゼリー(「やさしい素材」人参)、佃煮固形化補助食品：スベラカーゼ	液状の食品にとろみをつけたもの。口腔や咽頭に残留しにくいもの。2品。とろみ調整食品：つるりんこ Quickly	スムーズに咽頭部を通過するもの。離水なし。2品。固形化補助食品：スベラカーゼ		
大きさ	みじんぎり (0.2cm×0.2cm) 魚はほくした大きさ (0.3cm×0.3cm)	一口大 (2cm×2cm)						
咀嚼の必要性	歯ぐきでつぶせる	舌でつぶせる	かまなくてよい	舌でつぶせる	かまなくてよい	かまなくてよい		
学会分類 2013	4 	3 	2-1 	1 j 	0 t 	0 j 		

2.お茶とろみの基準

名称	とろみ茶	濃いとろみ茶						
とろみ調整食品	トロミパワースマイル	トロミパワースマイル						
濃度(重量)	1.5%	1.8%						
提供時の温度	温かい	温かい						
学会分類 2013	薄いとろみ	中間のとろみ						

3.主食一覧

名称	米飯	軟飯	全粥	五分粥	重湯	全粥とろみ	全粥ミキサー	全粥ゼリー
内容	通常のご飯	米飯より水分が多く やや軟らかい 米飯に水を加えて 加熱したもの	軟飯よりさらに 水分が多く軟らかい	全粥と重湯を5:5の 重量比で混ぜたもの	全粥を作った際にでき る上澄み	全粥にとろみ調整食品 (0.6%のつるりんこ Quickly)を加えたもの	全粥と重湯8:2の重量比で合わせ たものにとろみ調整食品(1.5%の つるりんこ Quickly)を加え、ミキ サーにかけたもの	全粥と重湯8:2の重量比であわせ たものに固形化補助食品(1.7%の スベラカーゼ)を加え、ミキサーに かけたもの
米と水分の 比率	重量比=米1:水1.3 容量比=米1:水1.08	重量比=米飯1:水1.1	重量比=米1:水7 容量比=米1:水5.8					

●町田市民病院

施設の種別	病院	昭和33年2月1日開設。平成20年増改築工事完了。一般病床447床。 電子カルテシステムと給食オーダリングシステムを使用しています。 嚥下訓練食は6種類あり、嚥下に問題のある方には医師や言語聴覚士により 嚥下内視鏡検査・嚥下造影検査を行い嚥下訓練食を選定しています。
所在地	〒194-0023 町田市旭町2-15-41	
電話(代表)	042-722-2230	
FAX(代表)	042-722-5680	
給食部門名	栄養科	
電話(直通)	042-722-4849	
FAX(直通)	042-722-4849	

資料

◆近隣地域の取り組み

町田集団給食研究会は、町田・食の連携プロジェクトを近隣地域の介護・医療従事者の皆様からご教示いただきながら、連携して進めていきたいと考えています。ここでは町田市と接している八王子市と相模原市の栄養管理や嚥下調整食についての先駆的な地域連携の取り組みをご紹介します。

相模原市

相模原北部栄養地域連携の会

相模原北部栄養地域連携の会では、栄養に関する研修会を開催しています。病院や介護保険施設から、医師・栄養士・看護師・薬剤師・言語聴覚士などが参加しています。また、取り組みの一つとして、各施設の嚥下調整食を実際に試食して、嚥下学会分類 2013 への照合作業を行う、「嚥下食持ち寄り試食会」を実施しています。試食会で得られた情報について、嚥下調整食一覧表として取りまとめ、情報共有を図るよう取り組みを進めています。

問い合わせ先 JA 神奈川県厚生連 相模原協同病院 栄養室 上條広高
〒252-5188 相模原市緑区橋本 2-8-18
Tel 042-772-4291 Fax 042-771-6709

八王子市

八王子嚥下調整食研究会

平成 27 年 12 月に「八王子嚥下調整食研究会」を立ち上げました。市内の 7 病院 3 老健の医師・言語聴覚士・管理栄養士が「嚥下調整食一覧表」の作成を目指し活動を開始、平成 28 年 8 月に完成し各施設にて運用しています。八王子市の摂食嚥下障害患者が病院、施設、在宅など環境が変わっても、安全安心な食生活を継続できることを目指し、今後も参加施設を増やし、行政の力も借りながら在宅へとつなぐシステム作りに取り組んでいきます。

問い合わせ先 医療法人社団 永生会 永生病院 管理栄養士 岡部貴代
〒193-0942 八王子市梶田町 583-15
Tel 042-661-6047 (栄養科直通) Fax 042-661-4247

◆日本摂食嚥下リハビリテーション学会

嚥下調整食分類 2013 早見表

●学会分類 2013（食事）早見表

コード [I-8 項]	名称	形態	目的・特色	主食 の例	必要な 咀嚼能力 [I-10 項]	他の分類との対応 [I-7 項]
0	嚥下訓練食品 Oj	均質で、付着性・凝集性・かたさに配慮したゼリー 離水が少なく、スライス状にすくうことが可能なもの	重度の症例に対する評価・訓練用 少量をすくってそのまま丸呑み可能 残留した場合には吸引が容易 たんばく質含有量が少ない		(若干の送り込み能力)	嚥下食ピラミッド L0 えん下困難者用食品許可基準 I
	嚥下訓練食品 Ot	均質で、付着性・凝集性・かたさに配慮したとろみ水 (原則的には、中間のとろみあるいは濃いとろみ*のどちらかが適している)	重度の症例に対する評価・訓練用 少量ずつ飲むことを想定 ゼリー丸呑みで誤嚥したりゼリーが口中で溶けてしまう場合 たんばく質含有量が少ない		(若干の送り込み能力)	嚥下食ピラミッド L3 の一部(とろみ水)
1	嚥下調整食 1j	均質で、付着性・凝集性、かたさ、離水に配慮したゼリー・プリン・ムース状のもの	口腔外で既に適切な食塊状となっている(少量をすくってそのまま丸呑み可能) 送り込む際に多少意識して口蓋に舌を押しつける必要がある Oj に比し表面のざらつきあり	おもゆゼリー、ミキサー粥のゼリーなど	(若干の食塊保持と送り込み能力)	嚥下食ピラミッド L1・L2 えん下困難者用食品許可基準 II UDF 区分4(ゼリー状) (UDF:ユニバーサルデザインフード)
2	嚥下調整食 2-1	ピューレ・ペースト・ミキサー食など、均質でなめらかで、べたつかず、まとまりやすいもの スプーンですくって食べることが可能なもの	口腔内の簡単な操作で食塊状となるもの (咽頭では残留、誤嚥をしにくいように配慮したもの)	粒がなく、付着性の低いペースト状のおもゆや粥	(下顎と舌の運動による食塊形成能力および食塊保持能力)	嚥下食ピラミッド L3 えん下困難者用食品許可基準 II・III UDF 区分4
	嚥下調整食 2-2	ピューレ・ペースト・ミキサー食などで、べたつかず、まとまりやすいもので不均質なものも含む スプーンですくって食べることが可能なもの		やや不均質(粒がある)でもやわらかく、離水もなく付着性も低い粥類	(下顎と舌の運動による食塊形成能力および食塊保持能力)	嚥下食ピラミッド L3 えん下困難者用食品許可基準 II・III UDF 区分4
3	嚥下調整食 3	形はあるが、押しつぶしが容易、食塊形成や移送が容易、咽頭でばらけず嚥下しやすいように配慮されたもの 多量の離水がない	舌と口蓋間で押しつぶしが可能なもの 押しつぶしや送り込みの口腔操作を要し(あるいはそれらの機能を賦活し)、かつ誤嚥のリスク軽減に配慮がなされているもの	離水に配慮した粥など	舌と口蓋間の押しつぶし能力以上	嚥下食ピラミッド L4 高齢者ソフト食 UDF 区分3
4	嚥下調整食 4	かたさ・ばらけやすさ・貼りつきやすさなどのないもの 箸やスプーンで切れるやわらかさ	誤嚥と窒息のリスクを配慮して素材と調理方法を選んだもの 歯がなくても対応可能だが、上下の歯槽提間で押しつぶすあるいはすりつぶすことが必要で舌と口蓋間で押しつぶすことは困難	軟飯・全粥など	上下の歯槽提間の押しつぶし能力以上	嚥下食ピラミッド L4 高齢者ソフト食 UDF 区分2および UDF 区分1の一部

本表は学会分類 2013（食事）の早見表です。本表を使用するにあたっては必ず「嚥下調整食学会分類 2013」の本文をお読みください。なお、本表中の[]表示は、本文中の該当箇所を指します。

*上記 Ot の「中間のとろみ・濃いとろみ」については、学会分類 2013（とろみ）を参照ください。

本表に該当する食事において、汁物を含む水分には原則とろみを付ける。[I-9 項]

ただし、個別に水分の嚥下評価を行ってとろみ付けが不要と判断された場合には、その原則は解除できる。

他の分類との対応については、学会分類 2013 との整合性や相互の対応が完全に一致するわけではない。[I-7 項]

嚥下調整食分類 2013 は医療・福祉関係者が共通して使用できることを目的に発表されました。この冊子でも食形態を評価する「ものさし」として活用しました。参考として早見表をご紹介します。「嚥下調整食学会分類 2013」の本文を併せてご覧ください。(http://www.jsdr.or.jp/doc/doc_manual1.html)

●学会分類 2013（とろみ）早見表

	段階 1:薄いとろみ [Ⅲ-3 項]	段階 2:中間のとろみ [Ⅲ-2 項]	段階 3:濃いとろみ [Ⅲ-4 項]
英語表記	Mildly thick	Moderately thick	Extremely thick
性状の説明 (飲んだとき)	<ul style="list-style-type: none"> ● 「drink」するという表現が適切なとろみの程度 ● 口に入れると口腔内に広がる液体の種類・味や温度によっては、とろみが付いていることがあまり気にならない場合もある ● 飲み込む際に大きな力を要しない ● ストロ-で容易に吸うことができる 	<ul style="list-style-type: none"> ● 明らかにとろみがあることを感じ、かつ「drink」するという表現が適切なとろみの程度 ● 口腔内での動態はゆっくりですぐには広がらない ● 舌の上でまとめやすい ● ストロ-で吸うのは抵抗がある 	<ul style="list-style-type: none"> ● 明らかにとろみが付いていて、まとまりがよい ● 送り込むのに力が必要 ● スプーンで「eat」するという表現が適切なとろみの程度 ● ストロ-で吸うことは困難
性状の説明 (見たとき)	<ul style="list-style-type: none"> ● スプーンを傾けるとすつと流れ落ちる ● フォークの歯の間から素早く流れ落ちる ● カップを傾け、流れ出た後には、うっすらと跡が残る程度の付着 	<ul style="list-style-type: none"> ● スプーンを傾けるととろりと流れる ● フォークの歯の間からゆっくりと流れ落ちる ● カップを傾け、流れ出た後には、全体にコーティングしたように付着 	<ul style="list-style-type: none"> ● スプーンを傾けても、形状がある程度保たれ、流れにくい ● フォークの歯の間から流れ出ない ● カップを傾けても流れ出ない（ゆっくりと塊となって落ちる）
粘度 (mPa・s) [Ⅲ-5 項]	50-150	150-300	300-500
LST 値 (mm) [Ⅲ-6 項]	36-43	32-36	30-32

なお、本表中の[]表示は、本文中の該当箇所を指します。

粘度：コーンプレート型回転粘度計を用い、測定温度 20℃、ずり速度 50s⁻¹ における 1 分後の粘度測定結果[Ⅲ-5 項]。

LST 値：ラインスプレッドテスト用プラスチック測定板を用いて内径 30mm の金属製リングに試料を 20ml 注入し、30 秒後にリングを持ち上げ、30 秒後に試料の広がり距離を 6 点測定し、その平均値を LST 値とする。[Ⅲ-6 項]

(資料提供：ヘルシーネットワーク <http://www.healthynetwork.co.jp>)

◆本冊子掲載の特殊食品の名称およびメーカー名

同じメーカーでも製品により特性が異なりますので、正確な製品名を申し送るようにしましょう。
製品のお問い合わせは、各施設の管理栄養士やメーカーまでお願いします。

分類	製品名	メーカー名
半固形化補助食品 固形化補助食品	ホット&ソフト	ヘルシーフード株式会社
	ムースゼリーパウダー	キューピー株式会社
	まとめるこ easy (イージー)	株式会社クリニコ
	明治ゼリーメイク	株式会社明治
	スルーパートナー	キッセイ薬品工業株式会社
	ソフティア2 GEL (ゲル)	ニュートリー株式会社
	ソフティアG (ジー) ゼリー食用	ニュートリー株式会社
	ソフティアU (ユー) おかゆ用	ニュートリー株式会社
	スベラカーゼ	株式会社フードケア
	スベラカーゼライト	株式会社フードケア
とろみ調整食品	トロミスマイル	ヘルシーフード株式会社
	トロミパワースマイル	ヘルシーフード株式会社
	ネオハイトロミールスリム	株式会社フードケア
	ネオハイトロミールR&E	株式会社フードケア
	ネオハイトロミールⅢ	株式会社フードケア
	新スルーキング i	キッセイ薬品工業株式会社
	ソフティアS (エス) とろみ食用	ニュートリー株式会社
	つるりんこ powerful (パワフル)	株式会社クリニコ
	つるりんこ Quickly (クイックリー)	株式会社クリニコ
	トロメリンEX (イーエックス)	株式会社三和化学研究所
	トロメリンV (ブイ)	株式会社三和化学研究所
明治トロメイク SP	株式会社明治	
濃厚流動食	A1.5 (エース1.5)	株式会社クリニコ
栄養補給ゼリー	エンジョイゼリー	株式会社クリニコ
その他 (調理素材等)	簡単!おいしく!やわらか食シリーズ (冷凍)	マルハニチロ株式会社
	やさしい素材シリーズ (冷凍・業務用)	マルハニチロ株式会社
	やわらか食 (冷凍)	ふくなお株式会社
	SOFLI (ソフリ) (冷凍)	株式会社ヤヨイサンフーズ
	ソフミート (まごごろキッチン)	林兼産業株式会社
	カットグルメ (きざみ食・ミキサー食・とろみ食)	旭松食品株式会社

おわりに

掲載された食事の情報は、各施設の給食部門スタッフ（栄養士や調理師）だけでなく多職種で作成するように心がけました。自施設の嚥下調整食を学会分類2013等で説明することができるようになったと思います。冊子にまとめたことにより、他施設の実際を知り、お互いに学び合い、地域の摂食嚥下障害を有する方に対する食事・栄養管理のレベルアップにつながることを期待します。今後この冊子をどう活かすかは、各施設次第です。

町田・食の連携プロジェクトは、継続した活動になるように情報の維持管理、更新を行う事務局を設置しました。この冊子の内容や各施設の最新情報は当プロジェクト事務局のホームページ等で公開します。また事務局は冊子の活用事例について報告を受ける窓口となり、優れた活用方法を地域で共有します。プロジェクトやこの冊子に対して、ご意見やご感想がございましたら、ぜひ事務局へご連絡ください。

この冊子を地域の医療・福祉・介護の現場で、より多くの方にお手に取っていただき、お役に立てていただけるよう願っています。

●町田・食の連携プロジェクト●

冊子作成メンバー（管理栄養士・栄養士）

高橋 愛（医療法人社団 慶泉会 町田慶泉病院）
甲斐 遙子（医療法人社団 天紀会 こころのホスピタル町田）
藤浦美由紀（医療法人社団 久和会 老人保健施設マイライフ尾根道）
田村 祥子（社会福祉法人 友愛十字会 友愛荘）
鈴木 恵（社会福祉法人 福音会）

事務局

医療法人社団幸隆会 多摩丘陵病院 栄養科 富永 晴郎
〒194-0297 町田市下小山田町 1491 Tel/Fax : 042-797-1478（直通）
<http://www.tamakyuryo.or.jp/>
（栄養サポートチームのページに当プロジェクトの情報を掲載予定）