

1. おかず形態一覧表

名称	常菜 普通 (豚カツ)	軟菜 普通 (チキンソテー)	分菜(極軟菜) (鶏肉煮)	軟菜 一口きざみ (チキンソテー)	軟菜 粗きざみ (チキンソテー)	軟菜 きざみ (鶏肉煮)	ミキサー (鶏肉煮)
肉のおかず							
魚のおかず							
野菜のおかず							
内容	一般的な食事 (一口・粗も対応)	常菜よりも硬い食材を 控え、軟らかく調理し たもの	軟菜よりも繊維、脂 質、刺激物を控え、よ り柔らかく調理したも の(一口・粗も対応)	軟菜食を一口大に カットしたもの	軟菜食を 粗く刻んだもの (とろみ付も対応)	分菜を 極刻みにしたもの (とろみ付も対応)	分菜を ミキサーにかけたもの (とろみ付も対応)
大きさ	通常大きさ	通常大きさ	通常大きさ	1.5～2.0cm程度	5～8mm程度		ペースト
咀嚼の必要性		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	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	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	水分150ml当たり 5ml	水分150ml当たり 10ml	水分150ml当たり 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	分粥	スベラカーゼ粥	ミキサー粥	重湯
内容	通常の米飯	米飯より水分が多く やや柔らかい	軟飯より水分が多く より柔らかい	・7分粥 ・5分粥 ・3分粥	全粥にスベラカーゼを2% 加え、ミキサーにかけたもの 舌触りが滑らかでゼリー状	全粥をミキサーに かけたもの	お粥の上澄み
米と水分の 比率	重量比 =米1：水1.5	重量比 =米1：水1.8	重量比 =米1：水6	それぞれの比率で 全粥と重湯を 混ぜたもの			

●施設名 社会医療法人社団 木下会 館山病院

施設の種別	病院	創立 明治24年10月4日
所在地	〒294-0037 千葉県館山市長須賀196	許可病床数208床。第二次救急医療機関。
電話(代表)	0470-22-1122	(一般病床105床、医療療養病床60床、回復期リハビリテーション病床43床)
FAX(代表)	0407-22-2826	訪問看護ステーション、ケアプランセンター、包括支援センター、ドック
給食部門名	栄養管理室	健診センターを併設。
電話(直通)		嚥下訓練食として嚥下食Ⅰ(ゼリー)、嚥下Ⅱ・Ⅲ(ミキサーとろみ食)、嚥
FAX(直通)		下Ⅳ(きざみとろみ食)も提供しております。