

○町田市民病院食事形態基準一覧表—1

名称	常菜食	全粥食	5分粥食	きざみ食	ミキサー食	流動食	濃厚流動食
内容 コンセプト	常菜	軟菜	分菜	分菜きざみ	分菜ミキサー・液体	液体	液体・半固形
	標準 特に制限無し 揚げ物や消化の悪いもの有り 肺炎、消化管手術後、イレウスのリスクのある方は、適しません。	常菜食より 硬いもの、 繊維の多いものを制限したものの	全粥食より さらに使用食品を制限したものの プラスチック スプーンで切れるや わかさ	5分粥食の副食を きざんだもの 歯がない・ かめない方用	5分粥食の副食を ベースに水分を加え なめらかに ミキシングしたもの 咀嚼ができない方用	5分粥食の副食を ベースに水分を加え なめらかに ミキシングしたもの 咀嚼ができない方用	嚥まずに 飲み込めるもの 液体 消化管手術後 絶食後の開始食 低脂肪流動あり
食品 選択	主食	ごはん、パン 軟飯、麺	全粥、軟飯、麺	5分粥	5分粥、ごはん 全粥、軟飯	5分粥	重湯
	主菜	肉、魚、卵 大豆製品	肉、魚、卵 大豆製品 脂質ひかえめ	肉、魚、卵 大豆製品 低脂質	肉、魚、卵 大豆製品 低脂質	肉、魚、卵 大豆製品 低脂質	牛乳や豆乳など
	副菜	すべての野菜 海藻・きのこ等	かたいもの 繊維の多いもの 以外の野菜	消化の良い やわらかく調理した 野菜	消化の良い やわらかく調理した 野菜	消化の良い やわらかく調理した 野菜	野菜ジュースや 果汁など
	備考		海藻類・きのこ類 は少量可 ごぼう、筍、 こんにゃく禁止	海藻類禁止 きのこ類は禁止 長葱・隠元禁止			
その他	別指示で「汁物とろみ」（液体にとろみをつける）が可能						
機能	咀嚼	問題なし	低下	低下	問題あり	問題あり	問題あり
	嚥下	問題なし					
大きさ	通常的大小さ 別指示で「一口大きざみ」の対応 (2~2.5cm×1~2cm スプーンに乗るくらい)			みじんぎり (2mm×2mm) 魚はほぐした大きさ			
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 		
肉のおかず	とんひレカツ	鶏肉の胡麻味噌かけ	鶏肉ソー・クリームソース	鶏肉ソー・クリームソース	チキン照り焼き		
							
	副菜例	魚のおかず	魚のおかず	魚のおかず	魚のおかず	魚のおかず	
副菜例	シイラのパン粉焼き	(魚野菜あんかけ)	魚野菜あんかけ	煮魚	煮魚		
副菜例							
副菜例	野菜のおかず	野菜のおかず	野菜のおかず	野菜のおかず	野菜のおかず	ポタージュ	
副菜例	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					
副菜例							

○寝たまま食べられるもののオーダー

給食オーダーでフリーコメントに「寝たまま食べられるもの」と入力

⇒おにぎり小3個、一口大きざみ、汁切りで対応します。

○町田市民病院食事形態基準一覧表—2

		嚥下調整食				嚥下訓練食(給食費非算定)	
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
内容 コンセプト		分菜きざみ トロミあんかけ	ムース	ペースト・トロミ	ゼリー	トロミ	ゼリー
		5分粥菜の副食をきざみ、とろみのあんをかけたもの。液体も全てとろみつき。口腔内のばらつき少ない。離水なし	ムース状に食品をまとめ、一口大の大きさにしたもの。舌と口蓋で押しつぶせる、均一な硬さ。口腔内のばらつき少ない。離水なし	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。離水なし	ゼリー状。スムーズに咽頭を通過するもの。 嚥下1ゼリーと同じだが種類が多い。離水なし	開始食。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。離水なし、2品	開始食。スムーズに咽頭部を通過するもの。離水なし、2品
食品選択	主食	全粥トロミ	全粥トロミ	なめらか粥 (下記※)	—	—	—
	主菜	肉、魚、卵 大豆製品	肉、魚、卵 大豆製品	肉、魚、卵 大豆製品	—	トロミつき果汁 トロミつき味噌汁	果汁ゼリー 味噌汁ゼリー
	副菜	かたいもの 繊維の多いもの 以外の野菜	消化の良い やわらかく調理した 野菜	消化の良い やわらかく 調理した 野菜	果汁ゼリー 味噌汁ゼリー おかずゼリー		
	備考						
その他		物質の均一を 図るため 市販食品を一部使用				重度の症例に対する評価・訓練用で、少量をすくってそのまま丸呑み可能。残留した場合でも吸引が容易、蛋白質含有量が少ない。	
機能	咀嚼	問題あり					
	嚥下	問題あり					
大きさ	みじんざり (2mm×2mm) 魚はほぐした大きさ	一口大					
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	かまなくてよい
学会分類 2013	3 	2-2 	2-1 	1j 	0t 	0j 	
副菜例	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	煮魚トロミ 	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 	カキとブロッコリーの おイトース煮 	ブイレスハイブゼリー 	果汁とろみ 味噌汁とろみ 	果汁ゼリー 味噌汁ゼリー 

※なめらか粥：全粥に固形化補助食品（1.3%スベラセ®）を加え、ミキサーにかけたゼリー状の粥

○嚥下機能評価のためのVF・VE検査食があります。