

鶴岡協立リハビリテーション病院 食形態一覧

食事名称	常食	常食一口大	五分菜	五分菜とろみ食	ソフト食	ソフトとろみ食	移行食	嚥下食Ⅲ度
形態	一般食	一口大(スプーンにのる位)にカットしたもの。常食一口大の他、五分菜一口大・ソフト食一口大・ソフトとろみ食一口大もある	常食に近く、かたい食品を除いた食事	五分菜食のメニューで、水分があるときのみとろみをつける	舌でつぶせるかたさ	ソフト食にとろみをつける	ソフトとろみ食を細かく刻む	ソフト食をミキサーし、とろみをつける
工夫・基準など	食品や調理方法に制限はない	常食のメニューをスプーンに乗る大きさにカット。麺類は約8cmに切る。	見た目や大きさは常食と同じ。	汁がなければ五分菜と同じ形態。	しっかりと形がありながらも口に取り込みやすく、やわらかくて食べやすい・飲み込みやすい。	とろみは食品全体を覆うようにかける、もしくは混ぜる。	全体にとろみをつける。盛り付けはこんもり盛らず、平らに広げると食べやすい。	ミキサーしてからとろみ剤で粘度を調整する。
魚料理								
肉料理								
野菜料理								
麺料理						麺類は提供しない	麺類は提供しない	麺類は提供しない
果物								

とろみ剤	料理のとろみは、片栗粉かトロミパワースマイル(ヘルシーフード)を使用	トロミ濃度	お茶とろみ 水分200mlに対して とろみ1倍=トロミパワースマイル0.9g とろみ2倍=トロミパワースマイル1.8g とろみ3倍=トロミパワースマイル2.7g  ソフトとろみ食・移行食のとろみは、とろみ2~3倍程度のとろみ 嚥下食Ⅲ度はとろみ4倍程度のとろみ
------	------------------------------------	-------	--

# 鶴岡協立リハビリテーション病院 果物

## ■ 果物 バナナ

常食		形態	一般食
		工夫・基準	制限なし
常食一口大		形態	一口大にカットしたもの。常食一口大のほか、五分菜一口大・ソフト食一口大・ソフトとろみ食一口大もあります
		工夫・基準	スプーンに乗るくらいにカット
五分菜		形態	常食に近く、かたい食品を除いた食事
		工夫・基準	かたい果物は使用しない
五分菜とろみ食		形態	五分菜食のメニューで、煮物などの水分があるときのみとろみ
		工夫・基準	みかんなど、噛んだときに水分の出る果物はペースト状にしてとろみをつける りんご・バナナはそのままの形態で提供可能
ソフト食		形態	舌でつぶせる程度までやわらかく調理された食事
		工夫・基準	かたい果物の場合はペースト状にする
ソフトとろみ食		形態	ソフト食にとろみをつけた食事
		工夫・基準	ペースト状 とろみ剤で調整

# 鶴岡協立リハビリテーション病院 果物

移行食		形態	ソフトとろみ食をプロセッサーで細かく刻んだ食事
		工夫・基準	ペースト状 とろみ剤で調整
嚥下食Ⅲ度		形態	ソフト食をミキサーし、とろみをつけた食事
		工夫・基準	ペースト状 とろみ剤で調整

とろみ剤	料理のとろみは、片栗粉かトロミパワースマイル(ヘルシーフード)を使用	トロミ濃度	お茶とろみ 水分200mlに対して とろみ1倍=トロミパワースマイル0.9g とろみ2倍=トロミパワースマイル1.8g とろみ3倍=トロミパワースマイル2.7g  ソフトとろみ食・移行食のとろみは、とろみ2~3倍程度のとろみ 嚥下食Ⅲ度はとろみ4倍程度のとろみ
------	------------------------------------	-------	--

# 鶴岡協立リハビリテーション病院 魚料理

## ■ 魚のから揚げ

常食		形態	一般食
		工夫・基準	皮・骨は除かず通常通り
常食一口大		形態	一口大にカットしたもの。常食一口大のほか、五分菜一口大・ソフト食一口大・ソフトとろみ食一口大もあります
		工夫・基準	常食の骨を除いてスプーンに乗るくらいにカット
五分菜		形態	常食に近く、かたい食品を除いた食事
		工夫・基準	から揚げではなく、替わりに焼き魚になっています
五分菜とろみ食		形態	五分菜食のメニューで、煮物などの水分があるときのみとろみ
		工夫・基準	煮汁が無い場合は、五分菜と同じ
ソフト食		形態	舌でつぶせる程度までやわらかく調理された食事
		工夫・基準	から揚げではなく、魚(骨なし)の揚げ煮になっています。魚はスプーンですとすぐえるくらいの軟らかさです
ソフトとろみ食		形態	ソフト食にとろみをつけた食事
		工夫・基準	とろみは全体を覆うようにかける 魚骨なし

## 鶴岡協立リハビリテーション病院 魚料理

移行食		形態	ソフトとろみ食をプロセッサーで細かく刻んだ食事
		工夫・基準	全体にとろみをつける こんもり盛らず、平らに広げる
嚥下食Ⅲ度		形態	ソフト食をミキサーし、とろみをつけた食事
		工夫・基準	ミキサーしてからとろみ剤で粘度を調整する

とろみ剤	料理のとろみは、片栗粉かトロミパワースマイル(ヘルシーフード)を使用	トロミ濃度	お茶とろみ 水分200mlに対して とろみ1倍=トロミパワースマイル0.9g とろみ2倍=トロミパワースマイル1.8g とろみ3倍=トロミパワースマイル2.7g  ソフトとろみ食・移行食のとろみは、とろみ2~3倍程度のとろみ 嚥下食Ⅲ度はとろみ4倍程度のとろみ
------	------------------------------------	-------	--

# 鶴岡協立リハビリテーション病院 野菜料理

## ■ サラダ

常食		形態	一般食
		工夫・基準	食感を良くするために茹すぎない
常食一口大		形態	一口大にカットしたもの。常食一口大のほか、五分菜一口大・ソフト食一口大・ソフトとろみ食一口大もあります
		工夫・基準	スプーンに乗るくらいにカット
五分菜		形態	常食に近く、かたい食品を除いた食事
		工夫・基準	きゅうりは使用しない
五分菜とろみ食		形態	五分菜食のメニューで、煮物などの水分があるときのみとろみ
		工夫・基準	ドレッシングにとろみをつける
ソフト食		形態	舌でつぶせる程度までやわらかく調理された食事
		工夫・基準	トマトは湯むきし、種を取り除く
ソフトとろみ食		形態	ソフト食にとろみをつけた食事
		工夫・基準	ドレッシングにとろみをつけ、材料と和える

# 鶴岡協立リハビリテーション病院 野菜料理

移行食		形態	ソフトとろみ食をプロセッサーで細かく刻んだ食事
		工夫・基準	とろみ濃度をとろみ剤で調整する
嚥下食Ⅲ度		形態	ソフト食をミキサーし、とろみをつけた食事
		工夫・基準	ミキサーしてからとろみ剤で粘度を調整する

とろみ剤	料理のとろみは、片栗粉かトロミパワースマイル(ヘルシーフード)を使用	トロミ濃度	お茶とろみ 水分200mlに対して とろみ1倍=トロミパワースマイル0.9g とろみ2倍=トロミパワースマイル1.8g とろみ3倍=トロミパワースマイル2.7g  ソフトとろみ食・移行食のとろみは、とろみ2~3倍程度のとろみ 嚥下食Ⅲ度はとろみ4倍程度のとろみ
------	------------------------------------	-------	--

# 鶴岡協立リハビリテーション病院 麺料理

## ■ 肉そば

常食		形態	一般食
		工夫・基準	制限なし
常食一口大		形態	一口大にカットしたもの。常食一口大のほか、五分菜一口大・ソフト食一口大・ソフトとろみ食一口大もあります
		工夫・基準	麺は約8cmに切れます
五分菜		形態	常食に近く、かたい食品を除いた食事
		工夫・基準	肉は鶏肉など、柔らかいものに替えます
五分菜とろみ食		形態	五分菜食のメニューで、煮物などの水分があるときのみとろみ
		工夫・基準	麺つゆにとろみ1倍程度をつけています
ソフト食		形態	舌でつぶせる程度までやわらかく調理された食事
		工夫・基準	麺は約8cmに切れます。肉の替わりに半熟卵のり無し
ソフトとろみ食		形態	ソフト食にとろみをつけた食事
		工夫・基準	麺類はつきません

## 鶴岡協立リハビリテーション病院 麺料理

移行食		形態	ソフトとろみ食をプロセッサーで細かく刻んだ食事
		工夫・基準	麺類はつきません
嚥下食Ⅲ度		形態	ソフト食をミキサーし、とろみをつけた食事
		工夫・基準	麺類はつきません

とろみ剤	料理のとろみは、片栗粉かトロミパワースマイル(ヘルシーフード)を使用	トロミ濃度	お茶とろみ 水分200mlに対して とろみ1倍=トロミパワースマイル0.9g とろみ2倍=トロミパワースマイル1.8g とろみ3倍=トロミパワースマイル2.7g  ソフトとろみ食・移行食のとろみは、とろみ2~3倍程度のとろみ 嚥下食Ⅲ度はとろみ4倍程度のとろみ
------	------------------------------------	-------	--

# 鶴岡協立リハビリテーション病院 肉料理

## ■ チーズ入りミートローフ

常食		形態	一般食
		工夫・基準	豚ひき肉使用
常食一口大		形態	一口大にカットしたもの。常食一口大のほか、五分菜一口大・ソフト食一口大・ソフトとろみ食一口大もあります
		工夫・基準	常食をスプーンに乗るくらいにカット
五分菜		形態	常食に近く、かたい食品を除いた食事
		工夫・基準	鶏ひき肉使用
五分菜とろみ食		形態	五分菜食のメニューで、煮物などの水分があるときのみとろみ
		工夫・基準	煮汁が無い場合は、五分菜と同じ
ソフト食		形態	舌でつぶせる程度までやわらかく調理された食事
		工夫・基準	蒸した長いものをペーストにしてひき肉に混ぜ、蒸し焼きにしています。チーズはかたまりにせず、小さく切って混ぜる。
ソフトとろみ食		形態	ソフト食にとろみをつけた食事
		工夫・基準	とろみは全体を覆うようにかける

## 鶴岡協立リハビリテーション病院 肉料理

移行食		形態	ソフトとろみ食をプロセッサーで細かく刻んだ食事
		工夫・基準	全体にとろみをつける こんもり盛らず、平らに広げる
嚥下食Ⅲ度		形態	ソフト食をミキサーし、とろみをつけた食事
		工夫・基準	ミキサーしてからとろみ剤で粘度を調整する

とろみ剤	料理のとろみは、片栗粉かトロミパワースマイル(ヘルシーフード)を使用	トロミ濃度	お茶とろみ 水分200mlに対して とろみ1倍=トロミパワースマイル0.9g とろみ2倍=トロミパワースマイル1.8g とろみ3倍=トロミパワースマイル2.7g  ソフトとろみ食・移行食のとろみは、とろみ2~3倍程度のとろみ 嚥下食Ⅲ度はとろみ4倍程度のとろみ
------	------------------------------------	-------	--