


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	<p>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</p> <p>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</p>
------	------------------------------------	-------	---

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	<p>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</p> <p>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</p>
------	------------------------------------	-------	---

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、代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。魚はスプーンですっとすく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	<p>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</p> <p>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</p>
------	------------------------------------	-------	---

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ですぎない
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	<p>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</p> <p>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</p>
------	------------------------------------	-------	---

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に切ります
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に切ります。肉の代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	<p>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</p> <p>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</p>
------	------------------------------------	-------	---

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	<p>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</p> <p>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</p>
------	------------------------------------	-------	---