

山口県岩国健康福祉センター管内

食形態マップ



山口県岩国健康福祉センター

平成29年7月20日作成
令和6年4月改訂

目次

	ページ番号
第1 食形態マップ作成の趣旨	1
第2 食形態マップの分類基準	2
第3 食形態マップ	
1 病院	5
(1) 独立行政法人国立病院機構岩国医療センター	
(2) 岩国市立錦中央病院	
(3) いしい記念病院	
(4) 錦病院	
(5) 岩国病院	
(6) 岩国中央病院	
(7) 岩国市医療センター医師会病院	
(8) 千鳥ヶ丘病院	
(9) みどり病院	
(10) 藤政病院	
(11) 山口平成病院	
(12) 周防病院	
(13) リフレまえた病院	
(14) 岩国市立美和病院	
(15) 岩国第一病院	
(16) 玖珂中央病院	
(17) 岩国みなみ病院	
2 介護老人保健施設・介護医療院	23
(1) 介護老人保健施設 桜の園	
(2) 介護老人保健施設 なんわ荘	
(3) 老人保健施設 くが	
(4) 老人保健施設 ふれんず	
(5) 介護老人保健施設 あさぎりの郷	
(6) 介護老人保健施設 ケアホーム山口	
(7) 老人保健施設 みどり荘	
(8) みどり介護医療院	

3 老人福祉施設

32

- (1) 特別養護老人ホーム 美川苑
- (2) 特別養護老人ホーム 錦苑
- (3) 特別養護老人ホーム 美和苑
- (4) 特別養護老人ホーム 光葉苑
- (5) 特別養護老人ホーム 灘海園
- (6) 特別養護老人ホーム 高森苑
- (7) 特別養護老人ホーム 玖珂苑
- (8) 特別養護老人ホーム 緑風荘
- (9) 特別養護老人ホーム ヴィラ本郷
- (10) 特別養護老人ホーム わきあいあい苑
- (11) 特別養護老人ホーム かなえ
- (12) 玖珂地方養護老人ホーム 松風荘
- (13) 玖珂地方養護老人ホーム 久楽荘
- (14) ケアハウス 秀東館
- (15) ケアハウス つづの里
- (16) 介護老人福祉施設 ヴィータ
- (17) シンシアゆうわ
- (18) ケアハウス 山口エルベ

4 社会福祉施設

50

- (1) 障害者支援施設 緑風園
- (2) 障害者支援施設 若葉園
- (3) 障害者施設 陽の出園

5 その他

54

- (1) 有料老人ホーム ティエラ

6 配食事業者

56

- (1) かがやき配食 (有)たつの仔フーズ
- (2) メディス岩国支店
- (3) クックやまなか
- (4) 在宅クック 123 岩国店

第1 食形態マップ作成の趣旨

はじめに

摂食・嚥下障害を有する方に提供される食形態の「呼称」は多数混在し、各施設間で患者の連携をとる際にイメージしにくく、誤った食形態が提供されるなど、患者および関係者の不利益となっています。

そこで、医療および介護・福祉関係者が食形態について共通認識し、各施設で適切な食事を提供できることを目的として「食形態マップ」を作製しました。

「食形態マップ」は施設間の食形態を横断的に検討するための地域連携ツールです。

「食形態マップ」の意義

- ①各病院・施設・在宅に携わる医療および福祉関係者が食形態について共通認識できる。
- ②施設間で患者を申し送る際に食形態に関する情報伝達の混乱を可能な限り少なくする。
- ③他施設との比較により自施設の食形態を摂食・嚥下機能レベルに応じて段階的に再認識できる。
- ④地域包括として多施設の食形態を把握しやすい。

第2 食形態マップの分類基準

「分類コンセプト」

- ① コード4は「軟らかさ」の視点と「大きさ」の視点から6パターンに分類した。
- ② 「軟らかさ」の基準は咀嚼能力の観点から「歯・義歯がなくても歯茎でつぶして食べられる」ものをコード4-軟とし、軟らかさに配慮しているが「歯・義歯を必要とする（望ましい）」ものをコード4-硬とした。「大きさ」の基準は窒息の危険性を考え、1 cm未満（小）、1cm 以上(中)、カットなし(大)の3パターンに分類した。
- ③ 一般食においてコード4には分類できないものの硬い食材に配慮した食形態を用意している施設が多いことから、一般食を「食材配慮あり」「食材配慮なし」の2パターンに分類した。
- ④ 主食においてコード2-増粘剤なしは、粥をそのままミキサーにかけたものを示す。「学会分類 2021（食事）」のQ&Aにはこのような食形態の粥は嚥下調整食として適切ではないとの表記がなされている。しかし、当地域には提供している施設が存在するため、増粘剤の有無の表記を条件として特別にコードを設けることとした。

「分類コンセプト」早見表

注) コード番号は施設間連携の共通コードです。したがって必ずしも摂食・嚥下障害の重症度に対応した食形態の順序ではありません。

コード		形態	目的・特色	主食の特色	備考欄への記入事項
0	j	均質で付着性・凝集性・硬さに配慮したゼリー	嚥下評価・訓練用の位置づけで丸飲みすることが可能。 誤嚥した場合を考慮し、タンパク質含有量が少ない。		
	t	均質で付着性・凝集性・硬さに配慮したとろみ水	嚥下評価・訓練用の位置づけでゼリー丸飲みで誤嚥したり、ゼリーが口で溶けたりしてしまう場合に適する。タンパク質含有量が少ない。		
1	j	均質で離水が少ないゼリー・プリン・ムース状	咀嚼能力を必要とせず、スプーンですくった状態で食塊状となっているもので「j」よりは表面のざらつきがある。ミキサーを使用し再形成した「ソフト食」を含む。	物性に配慮したおもゆやミキサー粥のゼリー	[主食] ・凝固剤の種類(酵素使用の有無)
2	1 (つぶなし)	スプーンですくえる	口腔内の簡単な操作で食塊状となるもので、なめらかで均質なもの。	増粘剤あり(とろみ付けしたおもゆ、付着性が高くないように処理をしたミキサー粥)	[副食] ・ミキサーにかけているか ・とろみの有無(種類) ・粒の有無
	2 (つぶあり)	ピューレ・ペースト・ミキサー状	口腔内の簡単な操作で食塊状となるもので、やわらかい粒などを含む不均質なもの。	増粘剤なし(粥をそのままミキサーにかけてたもの。べたつきが残る。)	[主食] ・とろみ剤の有無(種類) ・粒の有無・べたつき

コード	形態	目的・特色	主食の特色	備考欄への記入事項
3	形はあるがやわらかく多量の離水がない	舌で押しつぶしが容易なくらいやわらかいものであるが、粉碎再成形することや均一さは必須ではない。一般の調理方法で素材を選んで工夫した物、様々な技術で素材を軟化させた市販の製品を含む。	離水に配慮した粥	[主食] ・増粘剤や凝固剤の種類
4	軟-小	大 き さ 1cm 未 満 軟らか	軟の基準は「歯・義歯がなくても歯茎でつぶして食べられる」もの。誤嚥と窒息のリスクを配慮して素材と調理法を選んだもの。	全粥や軟飯
	軟-中	大 き さ 1cm 以 上 軟らか		
	軟-大	カットなし 軟らか		
	硬-小	大 き さ 1cm 未 満 硬め	硬の基準はやわらかさに配慮しているが「歯・義歯を必要とする(望ましい)」もの。誤嚥と窒息のリスクを配慮して素材と調理法を選んだもの。誤嚥と窒息のリスクを配慮して素材と調理法を選んだもの。	
	硬-中	大 き さ 1cm 以 上 硬め		
	硬-大	カットなし 硬め		
一般食	食材配慮あり	咀嚼機能に配慮あり(揚げ物なし、繊維が多い物を除く等)	米飯	[副食] ・食材・調理の配慮
	食材配慮なし	咀嚼機能に配慮なし		

- ・基本分類は「日本摂食・嚥下リハビリテーション学会嚥下調整食分類 2021」を参考に作成した
- ・特別な対応ができる場合は「*とろみ対応」「*きざみ対応」の付記を行う
- ・「コード2」に関しては副食と主食のコードは一致するものではなく、副食・主食それぞれに応じたコードである。

各施設食形態マップ

病院編



施設名	独立行政法人 国立病院機構 岩国医療センター
-----	---------------------------

コード	写真	備考
0j たんぱく質含有量の 少ないもの		嚥下訓練用 ゼリー
1j たんぱく質含有量の 多少は問わない		ゼリー・プリン・ムース状の もの 毎食2品 ※とろみ茶は必要に応じ て
ミキサーを使用し再形 成した「ソフト食」を含 む		ゼリー・プリン・ムース状の もの 毎食2品+重湯ゼ リー ※とろみ茶は必要に応じ て
2-1 (つぶなし)		市販のソフト食をミキサー にかけた後、ゲル化剤で 固め、とろみを付けたソー スをかけたもの ※とろみ茶は必要に応じ て
2-2 (つぶあり)		
3 形はあるが舌で押し つぶしが容易なやわ らかいもの		市販のソフト食にとろみを 付けたソースをかけたもの ※とろみ茶は必要に応じ て
4.軟-小 大きさ1cm未満		ミキサーを用いて形態を 調整し、あん又はソースを かけたもの ミンチ・ざらつき有 ミキサー:なめらか
4.軟-中 大きさ1cm以上		
4.軟-大 カットなし		
4.硬-小 大きさ1cm未満		包丁やフードプロセッサーを用 いて形態を調整し、あん又 はソースをかけたもの きざみ: 2mm角
4.硬-中 大きさ1cm以上		包丁を用いて形態 を調整したもの 2cm角
4.硬-大 カットなし		
一般食 食材配慮あり		
一般食 食材配慮なし		

	写真	備考
1j 物性に配慮した おもゆやミキサー粥 のゼリー		重湯にゲル化剤を 入れ、加熱後冷却 したもの (冷蔵で提供)
2-増粘剤あり ・とろみ付けしたおもゆ ・付着性が高くない よう処理をしたミキサー 粥		軟飯とお湯をミキ サーにかけ、ゲル 化剤を加えたもの
2-増粘剤なし ・粥をそのままミキ サーにかけたもの		
3 ・水分がサラサラの液体で ないよう配慮した3分 粥、5分粥、全粥 ・粒のあるゼリー化粥含む		軟飯にゲル化剤と 水を入れ、加熱後 冷却したもの (冷蔵で提供)
4 全粥		
4 軟飯		
米飯		

特記事項

作成日	令和1年10月21日
-----	------------

施設名	錦中央病院
-----	-------








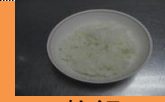

コード	写真	備考
0j たんぱく質含有量の少ないもの	 嚥下 I	嚥下評価で使用
1j たんぱく質含有量の多少は問わない	 嗜好食	嚥食状態が悪い人に提供する
	 嚥下 II ~ IV	II: とろっとしたもの III: つるんとしたゼリー、プリンなど IV: カステラ状のもの
2-1 (つぶなし)	 ミキサー食	トロメイク使用
2-2 (つぶあり)		
3 形はあるが舌で押しつぶしが容易なやわらかいもの		
4.軟-小 大きさ1cm未満	 きざみ菜	0.5cm角
4.軟-中 大きさ1cm以上	 粗きざみ菜	1~1.5cm角
4.軟-大 カットなし	 5分菜	固い食材を使わない。
4.硬-小 大きさ1cm未満		
4.硬-中 大きさ1cm以上		
4.硬-大 カットなし	 軟菜・常菜	
一般食 食材配慮あり		
一般食 食材配慮なし		

	写真	備考
1j 物性に配慮したおもゆやミキサー粥のゼリー	 ミキサー粥	スベラカーゼ使用
2-増粘剤あり ・とろみ付けしたおもゆ ・付着性が高くないよう処理をしたミキサー粥		
2-増粘剤なし ・粥をそのままミキサーにかけたもの		
3 ・水分がサラサラの液体でないように配慮した3分粥、5分粥、全粥 ・粒のあるゼリー化粥含む		
4 全粥	 全粥	
4 軟飯	 軟飯	
米飯	 米飯	

特記事項
きざみ菜、粗きざみ菜は5分菜を刻んでいます。

作成日	平成29年7月10日
-----	------------

施設名	いしい記念病院
-----	---------




コード	写真	備考
0j たんぱく質含有量の少ないもの	嚥下開始食	アイソカルくりん
1j たんぱく質含有量の多少は問わない	嚥下食 I	アイソカルゼリー キッセイフルーツゼリー
2-1 (つぶなし)		軟食Bをミキサーかける
2-2 (つぶあり)		
3 形はあるが舌で押しつぶしが容易なやわらかいもの		
4.軟-小 大きさ1cm未満		
4.軟-中 大きさ1cm以上		
4.軟-大 カットなし		
4.硬-小 大きさ1cm未満	 刻み	軟食Bを刻む
4.硬-中 大きさ1cm以上		
4.硬-大 カットなし		
一般食 食材配慮あり	 軟食A/軟食B	軟食:肉類ミンチ繊維の多い物は除く (軟食Aはさらに香辛料などを除く)
一般食 食材配慮なし	 常食	

	写真	備考
1j 物性に配慮したおもゆやミキサー粥のゼリー	 ミキサー粥	スベラカーゼ使用
2-増粘剤あり ・とろみ付けしたおもゆ ・付着性が高くないよう処理をしたミキサー粥		
2-増粘剤なし ・粥をそのままミキサーにかけたもの		
3 ・水分がサラサラの液体でないように配慮した3分粥、5分粥、全粥 ・粒のあるゼリー化粥含む	 全粥ゼリー	ムースゼリーパウダーを使用
4 全粥	 全粥	
4 軟飯	 軟飯	
米飯	 米飯	

特記事項

作成日	平成29年6月30日
-----	------------

施設名	錦病院
-----	-----

コード	写真	備考
0j たんぱく質含有量の少ないもの		お茶とろみ とろみ剤(ネオハイトロミール)
1j たんぱく質含有量の多少は問わない	流動食	重湯・汁物・(ゼリー・ムース・栄養補給飲料) 一品必要に応じてとろみ剤
2-1 (つぶなし)	 ミキサー食	ミキサー軟菜をミキサーにかけてとろみ剤でとろみをつける
2-2 (つぶあり)		
3 形はあるが舌で押しつぶしが容易なやわらかいもの		
4.軟-小 大きさ1cm未満		
4.軟-中 大きさ1cm以上	 軟菜極小刻み	極小刻み0.2cm角 とろみ対応あり
4.軟-大 カットなし	 軟菜刻み	刻み0.5cm角 とろみ対応あり
4.硬-小 大きさ1cm未満	 軟菜粗刻み	刻み1cm角 とろみ対応あり
4.硬-中 大きさ1cm以上	 軟菜一口カット	一口大カット とろみ対応あり
4.硬-大 カットなし	 軟菜食	食材制限あり 揚げ物禁、海藻、きのこ、こんにやく等の繊維禁
一般食 食材配慮あり		
一般食 食材配慮なし	 常食	







コード	写真	備考
1j 物性に配慮したおもゆやミキサー粥のゼリー		
2-増粘剤あり ・とろみ付けしたおもゆ ・附着性が高くないよう処理をしたミキサー粥	 ミキサー粥	重湯～全粥ミキサーにかける とろみ剤(ネオハイトロミール)を加える
2-増粘剤なし ・粥をそのままミキサーにかけたもの	とろみ無ミキサー粥	重湯～全粥ミキサーにかける とろみなし ミキサーにかける
3 ・水分がサラサラの液体で ないように配慮した3分粥、5分粥、全粥 ・粒のあるゼリー化粥含む	三分～全粥	離水しないようにとろみ剤(ネオハイトロミール)使用
4 全粥	 全粥	
4 軟飯	軟飯	全粥の重湯をきったもの
米飯	 米飯	

特記事項

作成日	平成29年6月30日
-----	------------

施設名	医療法人 岩国病院
-----	-----------

コード	写真	備考
0j たんぱく質含有量の少ないもの	 嚥下開始食	嚥下訓練用ゼリー
1j たんぱく質含有量の多少は問わない	 ゼリー食	市販品を使用
2-1 (つぶなし)	 ミキサー食	軟菜食をミキサーにかける
2-2 (つぶあり)		
3 形はあるが舌で押しつぶしが容易なやわらかいもの		
4.軟-小 大きさ1cm未満		
4.軟-中 大きさ1cm以上		
4.軟-大 カットなし		
4.硬-小 大きさ1cm未満	 フレーク きざみ	フレーク:2mm角 きざみ:7mm角
4.硬-中 大きさ1cm以上	 ひとくち大	フォーク使用の方など
4.硬-大 カットなし	 軟菜食	
一般食 食材配慮あり		
一般食 食材配慮なし	 常食(常菜)	肉類は食べやすい大きさ 揚げ物あり

	写真	備考
1j 物性に配慮したおもゆやミキサー粥のゼリー	 全粥ゼリー	ゲル化剤 スベラガーゼ
2-増粘剤あり ・とろみ付けしたおもゆ ・付着性が高くないよう処理をしたミキサー粥		
2-増粘剤なし ・粥をそのままミキサーにかけたもの	 全粥ミキサー	とろみなし
3 ・水分がサラサラの液体でないように配慮した3分粥、5分粥、全粥 ・粒のあるゼリー化粥含む		
4 全粥	 全粥	
4 軟飯	 軟飯	
米飯	 米飯	

特記事項

作成日	平成30年6月1日
-----	-----------

施設名	岩国中央病院
-----	--------

コード	写真	備考
0j たんぱく質含有量の少ないもの	お茶とろみ	お茶にとろみ剤を使用
1j たんぱく質含有量の多少は問わない	嗜好品	市販品を使用 喫食状態が良くない場合
	流動食	重湯・汁物(具なし)
2-1 (つぶなし)	 ミキサー食	軟菜食をミキサーでペースト状にしたもの。必要に応じてとろみ剤を使用
2-2 (つぶあり)		
3 形はあるが舌で押しつぶしが容易なやわらかいもの		
4.軟-小 大きさ1cm未満		
4.軟-中 大きさ1cm以上		
4.軟-大 カットなし		
4.硬-小 大きさ1cm未満	 きざみ	0.5cm角
4.硬-中 大きさ1cm以上	 一口大	1~1.5cm角
4.硬-大 カットなし		
一般食 食材配慮あり	 軟菜	硬い食材は除く 揚げ物は食材により制限あり
一般食 食材配慮なし	 常食	肉・魚は食べやすい大きさにカット

	写真	備考
1j 物性に配慮したおもゆやミキサー粥のゼリー	重湯	
2-増粘剤あり ・とろみ付けしたおもゆ ・付着性が高くないよう処理をしたミキサー粥	 ミキサー粥	全粥をミキサーにかけ、とろみ剤を使用する
2-増粘剤なし ・粥をそのままミキサーにかけたもの	とろみ無ミキサー粥	とろみ剤を使用しない全粥のミキサー
3 ・水分がサラサラの液体でないように配慮した3分粥、5分粥、全粥 ・粒のあるゼリー化粥含む	3分・5分粥	
4 全粥	 全粥	
4 軟飯	 軟飯	
米飯	 米飯	

特記事項
<ul style="list-style-type: none"> ・とろみ剤はトロットちゃんを使用。 ・透析食対応(カリウム・リン・水分・塩分制限)低リン牛乳は場合により対応。 全粥は水切りで提供。 ・きざみの大きさ、とろみの強さは個別対応可能。

作成日	平成30年3月22日
-----	------------

施設名	岩国市医療センター医師会病院
-----	----------------

コード	写真	備考
0j たんぱく質含有量の少ないもの	 嚥下開始食	嚥下訓練用ゼリー
1j たんぱく質含有量の多少は問わない	 嚥下食 I	ベタつき・ザラつきのないゼリー2品
	 嚥下食 II	ベタつき・ザラつきを加えたゼリー・プリン・おかずゼリー等3品
2-1 (つぶなし)	 嚥下食 III	ペースト・ピューレのみで構成
2-2 (つぶあり)	 嚥下食 IV	ペースト・ムースで構成
3 形はあるが舌で押しつぶしが容易なやわらかいもの	 移行食	ヤワラカナルやあんかけ適宜一口大(2cm角)にカット対応可
4.軟-小 大きさ1cm未満	 キザミ	治療食のみ対応あんかけ可
4.軟-中 大きさ1cm以上		
4.軟-大 カットなし		
4.硬-小 大きさ1cm未満		
4.硬-中 大きさ1cm以上	 軟菜食一口大	一口大カット(2cm角)対応可
4.硬-大 カットなし	 軟菜食	
一般食 食材配慮あり		
一般食 食材配慮なし	 常食	一口大カット(2cm角)対応可






	写真	備考
1j 物性に配慮したおもゆやミキサー粥のゼリー	 重湯	
2-増粘剤あり ・とろみ付けしたおもゆ ・付着性が高くないよう処理をしたミキサー粥	 ミキサー粥ゼリー	スベラカーゼLite、MCTオイル添加
2-増粘剤なし ・粥をそのままミキサーにかけたもの		
3 ・水分がサラサラの液体でないように配慮した3分粥、5分粥、全粥 ・粒のあるゼリー化粥含	 全粥ゼリー	スベラカーゼLite、MCTオイル添加
4 全粥	 全粥	
4 軟飯	 軟飯	
米飯	 米飯	

特記事項	
◎使用しているトロミ材 主食:スベラカーゼLite 副食:トロミナル お茶:つるりんこ	
◎嚥下調整食(嚥下食Ⅲ、Ⅳ) 加水ゼロ式調理法での提供	

作成日	令和6年2月16日
-----	-----------

施設名	千鳥ヶ丘病院
-----	--------

コード	写真	備考
0j たんぱく質含有量の少ないもの		
1j たんぱく質含有量の多少は問わない	 流動食B	市販ゼリー類
2-1 (つぶなし)	 流動食A	ゼリー状 ペースト状
2-2 (つぶあり)	 ミキサー食	つるりんこ使用
3 形はあるが舌で押しつぶしが容易なやわらかいもの	 ソフト食	スルーパートナー使用 ※夕食時のみ (刻み、ミキサー流動食に対応)
4.軟-小 大きさ1cm未満	 きざみ食	ロホクープ®使用
4.軟-中 大きさ1cm以上		
4.軟-大 カットなし		
4.硬-小 大きさ1cm未満	 粗きざみ食	手切り7mm角
4.硬-中 大きさ1cm以上		
4.硬-大 カットなし		
一般食 食材配慮あり	 軟菜食	※常食に同じ。 揚げ物なし。 繊維の多い物は除く。
一般食 食材配慮なし	 常食	魚:骨無し 胡瓜:縦1/2カット 斜め小口切り 一口大:3cm角 (※)

	写真	備考
1j 物性に配慮したおもゆやミキサー粥のゼリー	 ミキサー粥	スベラカーゼ使用
2-増粘剤あり ・とろみ付けしたおもゆ ・付着性が高くないよう処理をしたミキサー粥		
2-増粘剤なし ・粥をそのままミキサーにかけたもの		
3 ・水分がサラサラの液体でないように配慮した3分粥、5分粥、全粥 ・粒のあるゼリー化粥含む	 とろみ粥	全粥にとろみ (つるりんこ使用)
4 全粥	 全粥	分粥対応可能
4 軟飯	 軟飯	
米飯	 米飯	マンナンご飯対応可能。

特記事項
<p>※老健みどり荘を併設。</p> <p>※ソフト食:夕食のみ希望者に提供(土日祝除く) 刻み、ミキサー、流動食に対応</p>

作成日	平成29年6月30日
-----	------------

施設名	みどり病院
-----	-------

コード	写真	備考
0j たんぱく質含有量の少ないもの	 ゼリー茶・とろみ茶	ネオハイトミールⅢ
1j たんぱく質含有量の多少は問わない	 ゼリー食	手作りゼリー 果物ジュース、E-3 野菜ジュース、牛乳 スープ
2-1 (つぶなし)	 ミキサー・とろみ	ミキサーでペースト状にした物にとろみをつける。 ネオハイトミールⅢ
2-2 (つぶあり)		
3 形はあるが舌で押しつぶしが容易なやわらかいもの		
4.軟-小 大きさ1cm未満		
4.軟-中 大きさ1cm以上		
4.軟-大 カットなし		
4.硬-小 大きさ1cm未満	 きざみ食	キザミ(フードカッター使用)とろみ対応あり 極粗キザミ(包丁使用)中粗キザミ(包丁使用)
4.硬-中 大きさ1cm以上	 粗キザミ(一口大カット)	包丁を使用して形態を調整(2cm角)
4.硬-大 カットなし		
一般食 食材配慮あり	 軟菜食	食べやすい大きさに切る。飲み込みにくい物やパサツク物にあんをかける。硬い食材は使用しない。
一般食 食材配慮なし	 常食	制限なし


	写真	備考
1j 物性に配慮したおもゆやミキサー粥のゼリー	 ミキサー粥	ネオハイトミールⅢ
2-増粘剤あり ・とろみ付けしたおもゆ ・付着性が高くないよう処理をしたミキサー粥		
2-増粘剤なし ・粥をそのままミキサーにかけたもの		
3 ・水分がサラサラの液体でないように配慮した3分粥、5分粥、全粥 ・粒のあるゼリー化粥含む		
4 全粥	 全粥	
4 軟飯	 軟飯	
米飯	 米飯	

特記事項

作成日	平成29年6月27日
-----	------------

施設名	医療法人清志会 藤政病院
-----	--------------

コード	写真	備考
0j たんぱく質含有量の少ないもの		
1j たんぱく質含有量の多少は問わない	 プリン食	・ゼリー・プリン・ムース状のもの ・手作りゼリーと市販品を使用
2-1 (つぶなし)	 ミキサー食	・ミキサーにかける ・粒なし ・トロミ剤は必要に応じて使用
2-2 (つぶあり)	 トロミ食	・ミキサーにかける ・粒あり ・トロメイク使用
3 形はあるが舌で押しつぶしが容易なやわらかいもの		
4.軟-小 大きさ1cm未満		
4.軟-中 大きさ1cm以上		
4.軟-大 カットなし		
4.硬-小 大きさ1cm未満	 きざみ食 小きざみ食	・きざみ食約5mm ・小きざみ食約2mm ・フードプロセッサー又は包丁使用、トロミなし
4.硬-中 大きさ1cm以上	 粗きざみ食 一口大	・粗きざみ食1cm角 ・一口大2cm角 ・包丁使用、トロミなし
4.硬-大 カットなし		
一般食 食材配慮あり	 軟菜	・硬い食材除く ・肉類はカットして提供
一般食 食材配慮なし	 常菜	・制限なし ・肉類はカットして提供

	写真	備考
1j 物性に配慮したおもゆやミキサー粥のゼリー	 重湯ゼリー	・トロメイク使用
2-増粘剤あり ・とろみ付けしたおもゆ ・付着性が高くないよう処理をしたミキサー粥	 ミキサー粥	・全粥と重湯をミキサーにかける ・トロメイク使用
2-増粘剤なし ・粥をそのままミキサーにかけたもの		
3 ・水分がサラサラの液体でないように配慮した3分粥、5分粥、全粥 ・粒のあるゼリー化粥含む		
4 全粥	 全粥	
4 軟飯	 二炊	・粥の汁を切ったもの
米飯	 米飯	

特記事項
<ul style="list-style-type: none"> ・個別対応あり <ul style="list-style-type: none"> きざみ食のサイズ トロミの有無 トロミの固さ調整

作成日	平成29年6月15日
-----	------------

施設名	山口平成病院
-----	--------

コード	写真	備考
0j たんぱく質含有量の少ないもの	 嚥下訓練食0j	エンゲリード
0t たんぱく質含有量の多少は問わない	 嚥下訓練食0t	果物ジュース(2%とろみ)
1j たんぱく質含有量の多少は問わない	 嚥下調整食1j	アイソカルゼリー ハイカロリー
2-1 (つぶなし)	 なめらかペースト2	ペースト粥や、ゼリー、ヨーグルトなど嚥下しやすいものを2、3品組み合わせせて提供
2-2 (つぶあり)	 あらペースト	ミキサーでペースト状にしたもの
3 形はあるが舌で押しつぶしが容易なやわらかいもの	 ソフトE	ミキサーにかけた食材を再形成したもの
4.軟-小 大きさ1cm未満		
4.軟-中 大きさ1cm以上	 ソフトS	歯茎で押しつぶせる固さに調整
4.軟-大 カットなし		
4.硬-小 大きさ1cm未満		
4.硬-中 大きさ1cm以上	 軟菜	固い食材をのぞき、小さめに切ったもの
4.硬-大 カットなし		
一般食 食材配慮あり		
一般食 食材配慮なし	 常菜	

	写真	備考
1j 物性に配慮したおもゆやミキサー粥のゼリー	 ペースト粥ゼリー	粥用酵素、ゼリーK使用
2-増粘剤あり ・とろみ付けしたおもゆ ・付着性が高くないよう処理をしたミキサー粥		
2-増粘剤なし ・粥をそのままミキサーにかけたもの		
3 ・水分がサラサラの液体でないように配慮した3分粥、5分粥、全粥 ・粒のあるゼリー化粥含む		
4 全粥	 全粥	
4 軟飯	 軟飯	
米飯	 米飯	

特記事項

作成日	令和3年6月4日
-----	----------

施設名	周防病院
-----	------

コード	写真	備考
0j たんぱく質含有量の少ないもの		
1j たんぱく質含有量の多少は問わない	 ゼリー食	手作りゼリーや市販のゼリーを使用
2-1 (つぶなし)	 ミキサー食	ミキサーでペースト状にしたもの状態に応じてトロミ剤使用(つるりんこ使用)
2-2 (つぶあり)		
3 形はあるが舌で押しつぶしが容易なやわらかいもの	 ソフト食	常食をミキサーにかけペースト状にし、まとめる粉で固形化したもの
4.軟-小 大きさ1cm未満	 ミンチ	フードカッターにかける(0.5cm以下)
4.軟-中 大きさ1cm以上		
4.軟-大 カットなし		
4.硬-小 大きさ1cm未満	 きざみ	フードカッターや包丁で刻んだもの(1cm未満)
4.硬-中 大きさ1cm以上	 一口大	2cm以下にカット
4.硬-大 カットなし	 普通	肉類は食べやすい大きさにカット
一般食 食材配慮あり		
一般食 食材配慮なし		

	写真	備考
1j 物性に配慮したおもゆやミキサー粥のゼリー		
2-増粘剤あり ・とろみ付けしたおもゆ ・付着性が高くないよう処理をしたミキサー粥	 ミキサー粥	スペラカーゼLite使用
2-増粘剤なし ・粥をそのままミキサーにかけたもの		
3 ・水分がサラサラの液体でないように配慮した3分粥、5分粥、全粥 ・粒のあるゼリー化粥含む		3分粥、5分粥対応
4 全粥	 全粥	
4 軟飯		
米飯	 米飯	

特記事項

作成日	平成29年6月23日
-----	------------

施設名	リフレまえた病院
-----	----------

コード	写真	備考
0j たんぱく質含有量の少ないもの		
1j たんぱく質含有量の多少は問わない		ミキサー食 ・液体でむせがある場合に使用
2-1 (つぶなし)	 ミキサー	ミキサー&ソフト使用
2-2 (つぶあり)		
3 形はあるが舌で押しつぶしが容易なやわらかいもの		
4.軟-小 大きさ1cm未満		
4.軟-中 大きさ1cm以上		
4.軟-大 カットなし		
4.硬-小 大きさ1cm未満	 キザミ	5ミリ以下 常食を刻む (基本的にフードカッター使用)
4.硬-中 大きさ1cm以上	 一口カット	2~3センチ角
4.硬-大 カットなし		
一般食 食材配慮あり		
一般食 食材配慮なし	 並食	

コード	写真	備考
1j 物性に配慮したおもゆやミキサー粥のゼリー		
2-増粘剤あり ・とろみ付けしたおもゆ ・付着性が高くないよう処理をしたミキサー粥	 粥ゼリー	ホット&ソフトプラス使用
2-増粘剤なし ・粥をそのままミキサーにかけたもの		
3 ・水分がサラサラの液体でないように配慮した3分粥、5分粥、全粥 ・粒のあるゼリー化粥含む		
4 全粥	 全粥	
4 軟飯		
米飯	 米飯	

特記事項

作成日	令和2年10月1日
-----	-----------

施設名	岩国市立美和病院
-----	----------

コード	写真	備考
0j たんぱく質含有量の少ないもの		お茶ゼリー ゼラチン・トロミ剤
1j たんぱく質含有量の多少は問わない		手作りゼリーと市販品を使用
ミキサーを使用し再形成した「ソフト食」を含む		ソフト食 市販品
2-1 (つぶなし)		軟菜食をミキサーかける
2-2 (つぶあり)		
3 形はあるが舌で押しつぶしが容易なやわらかいもの		
4.軟-小 大きさ1cm未満		
4.軟-中 大きさ1cm以上		
4.軟-大 カットなし		
4.硬-小 大きさ1cm未満		葉物は包丁対応 フードカッターも使用 *とろみ対応あり
4.硬-中 大きさ1cm以上		*とろみ対応あり
4.硬-大 カットなし		↑ 軟菜を刻んでいる
一般食 食材配慮あり		フォークの方・介護食器の方には食べやすいようにカットする
一般食 食材配慮なし		食材の配慮なし 大きい物はカットして提供

	写真	備考
1j 物性に配慮したおもゆやミキサー粥のゼリー		
2-増粘剤あり ・とろみ付けしたおもゆ ・付着性が高くないよう処理をしたミキサー粥		トロメイク コンパクトを使用
2-増粘剤なし ・粥をそのままミキサーにかけたもの		
3 ・水分がサラサラの液体でないように配慮した3分粥、5分粥、全粥 ・粒のあるゼリー化粥含む		離水しないようにトロミ剤を使用 (3.5.7粥食対応)
4 全粥		
4 軟飯		
米飯		

特記事項

作成日	平成29年6月30日
-----	------------

施設名	岩国第一病院
-----	--------

コード	写真	備考
0j たんぱく質含有量の少ないもの		
1j たんぱく質含有量の多少は問わない		
2-1 (つぶなし)		ミキサーにかけとろみ剤でとろみをつけた物
2-2 (つぶあり)		
3 形はあるが舌で押しつぶしが容易なやわらかいもの		
4.軟-小 大きさ1cm未満		2~3mmミキサーを用い形態を調整し、とろみをかける
4.軟-中 大きさ1cm以上		
4.軟-大 カットなし		
4.硬-小 大きさ1cm未満		包丁を用い形態を調整し、あん又はとろみをかける
4.硬-中 大きさ1cm以上		包丁を用いて形態を調整したもの。2cm角
4.硬-大 カットなし		
一般食 食材配慮あり		肉はやわらかアップを使用
一般食 食材配慮なし		

	写真	備考
1j 物性に配慮したおもゆやミキサー粥のゼリー		
2-増粘剤あり ・とろみ付けしたおもゆ ・付着性が高くないよう処理したミキサー粥		粥をミキサーにかけ、とろみ剤を加えた物
2-増粘剤なし ・粥をそのままミキサーにかけたもの		
3 ・水分がサラサラの液体でないように配慮した3分粥、5分粥、全粥 ・粒のあるゼリー化粥含む		
4 全粥		
4 軟飯		
米飯		

特記事項

作成日	平成29年6月22日
-----	------------

施設名	玖珂中央病院
-----	--------

コード	写真	備考
0i たんぱく質含有量の少ないもの		流動食に移行する前に必要に応じて使用する
1i たんぱく質含有量の多少は問わない ミキサーを使用し再形成した「ソフト食」を含む	 流動食	重湯・スープ・ゼリー(ムース)・栄養調整食品(飲料)必要に応じてトロミ剤を使用
2-1 (つぶなし)	 ペースト食	ミキサーでペースト状にしたもの必要に応じてトロミ剤を用いる
2-2 (つぶあり)	 きざみ食	ミキサーで粒が残る程度かける(1mm)必要に応じてトロミ剤を用いる
3 形はあるが舌で押しつぶしが容易なやわらかいもの		
4.軟-小 大きさ1cm未満	 粗きざみ食	ミキサーで粗くかける(3mm)
4.軟-中 大きさ1cm以上	 1センチ角	魚・肉など一口大の大きさ対応可能
4.軟-大 カットなし		
4.硬-小 大きさ1cm未満		
4.硬-中 大きさ1cm以上		
4.硬-大 カットなし		
一般食 食材配慮あり	 軟菜食	食べやすい大きさに切る揚げ物は天ぷらやコロケなど食材によって制限があるレンコン、ごぼうなどの固いものはなし
一般食 食材配慮なし	 常食	肉類は食べやすい大きさに。揚げ物あり





	写真	備考
1i 物性に配慮したおもゆやミキサー粥のゼリー	 重湯	個々に応じてトロミの調節をしているスベラカーゼLite使用
2-増粘剤あり ・とろみ付けしたおもゆ ・付着性が高くないよう処理をしたミキサー粥	 ミキサー粥トロミ付	個々に応じてトロミの調節をしているスベラカーゼLite使用
2-増粘剤なし ・粥をそのままミキサーにかけたもの	 ミキサー粥	
3 ・水分がサラサラの液体で ないように配慮した3分粥、5分粥、全粥 ・粒のあるゼリー化粥含む	 5分粥	3分粥、5分粥それぞれトロミ付きも対応スベラカーゼLite使用
4 全粥	 全粥	
4 軟飯	 軟飯	
米飯	 米飯	

特記事項
<p>* 当院の使用しているトロミ剤</p> <ul style="list-style-type: none"> ・スベラカーゼLite ・つるりんこ ・まとめるこ ・トロメイク <p>* 2-2きざみ食において、トロミ剤が必要な場合、トロミ剤を食品に混ぜ込む方法と、出し汁にトロミ剤を混ぜ、食品の上からあんをかける方法があり、患者さまにあった形態で提供しています。</p>

作成日	平成30年9月20日
-----	------------

施設名	岩国みなみ病院
-----	---------

コード	写真	備考
0j たんぱく質含有量の少ないもの	 とろみ茶	お茶とろみ とろみ剤 (ソフティア)
1j たんぱく質含有量の多少は問わない		
2-1 (つぶなし)	 ミキサー食	
2-2 (つぶあり)		
3 形はあるが舌で押しつぶしが容易なやわらかいもの		
4.軟-小 大きさ1cm未満		
4.軟-中 大きさ1cm以上		
4.軟-大 カットなし		
4.硬-小 大きさ1cm未満	 きざみ食	極刻み、一口 大カット対応
4.硬-中 大きさ1cm以上		
4.硬-大 カットなし		
一般食 食材配慮あり	 軟菜食	揚げ物なし海 藻、硬い物、繊 維の多い物除 去
一般食 食材配慮なし	 常食	揚げ物あり 肉 類はカットする

	写真	備考
1j 物性に配慮したおもゆやミキサー粥のゼリー	 重湯	
2-増粘剤あり ・とろみ付けしたおもゆ ・付着性が高くないよう処理をしたミキサー粥	 ミキサー粥	重湯～全粥ミ キサーにかけ る とろみ剤(ソ フティア)
2-増粘剤なし ・粥をそのままミキサーにかけたもの	 とろみなしミキサー粥	重湯～全粥ミ キサーにかけ る とろみなし
3 ・水分がサラサラの液体でないように配慮した3分粥、5分粥、全粥 ・粒のあるゼリー化粥含む	三分～全粥	
4 全粥	 全粥	
4 軟飯	 軟飯	全粥の重湯を きったもの
米飯	 米飯	むすびも対応

特記事項

作成日	平成30年3月1日
-----	-----------

介護老人保健施設・ 介護医療院編



施設名	介護老人保健施設 桜の園
-----	--------------

コード	写真	備考
0j たんぱく質含有量の少ないもの		
1j たんぱく質含有量の多少は問わない		
2-1 (つぶなし)	 ミキサー食	ミキサーでペースト状にしたものにとろみをつける。 トロミナル使用
2-2 (つぶあり)		
3 形はあるが舌で押しつぶしが容易なやわらかいもの		
4.軟-小 大きさ1cm未満		
4.軟-中 大きさ1cm以上		
4.軟-大 カットなし		
4.硬-小 大きさ1cm未満	 細刻み食	フードカッターを使用し1cm未満に切る。 トロミナル使用
4.硬-中 大きさ1cm以上	 一口大	包丁を用いて2cm角に切る。
4.硬-大 カットなし		
一般食 食材配慮あり		
一般食 食材配慮なし	 常菜	

	写真	備考
1j 物性に配慮したおもゆやミキサー粥のゼリー		
2-増粘剤あり ・とろみ付けしたおもゆ ・付着性が高くないよう処理をしたミキサー粥	 ミキサー粥	スベラカーセ使用 1%
2-増粘剤なし ・粥をそのままミキサーにかけたもの		
3 ・水分がサラサラの液体でないように配慮した3分粥、5分粥、全粥 ・粒のあるゼリー化粥含む		
4 全粥	 全粥	
4 軟飯	 軟飯	
米飯	 米飯	

特記事項
肉・魚(さわら 赤魚 めばる)・筍・れんこんは、ヤワラカナルを使用。

作成日	平成29年6月27日
-----	------------

施設名	なんわ荘
-----	------

コード	写真	備考
0j たんぱく質含有量の少ないもの		
1j たんぱく質含有量の多少は問わない		
ミキサーを使用し再形成した「ソフト食」を含む		
2-1 (つぶなし)		
2-2 (つぶあり)		
3 形はあるが舌で押しつぶしが容易なやわらかいもの	 ソフト食	スルーパートナー1%。とろみあん(つるりんご使用)をかける
4.軟-小 大きさ1cm未満		
4.軟-中 大きさ1cm以上		
4.軟-大 カットなし		
4.硬-小 大きさ1cm未満	 キザミ食	軟菜食をフードカッターにかけて刻んだもの。とろみあん(つるりんご使用)をかける。
4.硬-中 大きさ1cm以上		
4.硬-大 カットなし		
一般食 食材配慮あり	 軟菜食	硬い食材(れんこん、筍等)は使用しない。揚げ物あり。 *一口大(2cm角)あんかけ対応あり
一般食 食材配慮なし	 常食	制限なし。



	写真	備考
1j 物性に配慮したおもゆやミキサー粥のゼリー	 ミキサー粥	スベラカーゼ使用
2-増粘剤あり ・とろみ付けしたおもゆ ・付着性が高くないよう処理をしたミキサー粥		
2-増粘剤なし ・粥をそのままミキサーにかけたもの		
3 ・水分がサラサラの液体でないように配慮した3分粥、5分粥、全粥 ・粒のあるゼリー化粥含む		
4 全粥	 全粥	
4 軟飯	 軟飯	
米飯	 米飯	

特記事項

作成日	平成29年6月30日
-----	------------

施設名	社会福祉法人高森福祉会 老人保健施設 くが
-----	--------------------------

コード	写真	備考
0j たんぱく質含有量の少ないもの		
1j たんぱく質含有量の多少は問わない	 ゼリー食	市販品を使用。摂取状況等に応じて提供。
2-1 (つぶなし)	 ミキサー食	ソフト食をミキサーにかけたもの。
2-2 (つぶあり)		
3 形はあるが舌で押しつぶしが容易なやわらかいもの	 ソフト食	
4.軟-小 大きさ1cm未満		
4.軟-中 大きさ1cm以上		
4.軟-大 カットなし		
4.硬-小 大きさ1cm未満	 きざみ食／極きざみ食	・きざみ食 0.5cm程度 ・極きざみ食 0.1cm程度 ※ともにあんかけの対応可
4.硬-中 大きさ1cm以上	 一口大	2cm程度
4.硬-大 カットなし		
一般食 食材配慮あり		
一般食 食材配慮なし	 普通食	

写真	備考
1j 物性に配慮したおもゆやミキサー粥のゼリー  ミキサー粥	全粥をミキサーにかけてペースト状にしてスベラカーゼを入れて作成。
2-増粘剤あり ・とろみ付けしたおもゆ ・付着性が高くないよう処理をしたミキサー粥	
2-増粘剤なし ・粥をそのままミキサーにかけたもの	
3 ・水分がサラサラの液体でないように配慮した3分粥、5分粥、全粥 ・粒のあるゼリー化粥含む	
4 全粥  粥食	
4 軟飯	
米飯  米飯	

特記事項

作成日	令和2年12月1日
-----	-----------

施設名	老人保健施設 ふれんず
-----	-------------

コード	写真	備考
0i たんぱく質含有量の少ないもの		
1i たんぱく質含有量の多少は問わない		
ミキサーを使用し再形成した「ソフト食」を含む	ミキサーゼリー	ミキサーでペースト状にしたものをゲル化剤で固形化カタメリン使用
2-1 (つぶなし)	ミキサートロミ	ミキサーでペースト状にしたものに状態に合わせたトロミをつける つるりんこ使用
2-2 (つぶあり)		
3 形はあるが舌で押しつぶしが容易なやわらかいもの		
4.軟-小 大きさ1cm未満	 極小きざみ	フードカッター使用 0.5cm以下に切る 肉はソフト食
4.軟-中 大きさ1cm以上		
4.軟-大 カットなし		
4.硬-小 大きさ1cm未満	 きざみ	肉はソフト食 魚はほぐす 1cm以下に切る
4.硬-中 大きさ1cm以上	 一口大	2cm以下に切る
4.硬-大 カットなし	 普通	肉はやわらアップを使用 ごぼう・はすは圧力鍋使用
一般食 食材配慮あり		
一般食 食材配慮なし		

	写真	備考
1i 物性に配慮したおもゆやミキサー粥のゼリー	粥ミキサーゼリー	ソフティアU使用
2-増粘剤あり ・とろみ付けしたおもゆ ・付着性が高くないよう処理をしたミキサー粥		
2-増粘剤なし ・粥をそのままミキサーにかけたもの		
3 ・水分がサラサラの液体でないように配慮した3分粥、5分粥、全粥 ・粒のあるゼリー化粥含	 全粥	ソフティアU使用 4全粥と同様
4 全粥	 全粥	ソフティアU使用 (唾液での離水防止)
4 軟飯	 軟飯	
米飯	 白飯	

特記事項

作成日	平成30年3月1日
-----	-----------

施設名	あさぎりの郷
-----	--------

コード	写真	備考
0j たんぱく質含有量の少ないもの		
1j たんぱく質含有量の多少は問わない		
2-1 (つぶなし)	ミキサー食	ミキサーでペースト状にしたものにトロミをつけ、漉し器で漉す つるりんこ使用
2-2 (つぶあり)	 極きざみ	ミキサーでペースト状にしたものにトロミをつける つるりんこ使用
3 形はあるが舌で押しつぶしが容易なやわらかいもの	 あらきざみ	小スプーンにのる大きさにカットする 1cm × 2cm
4.軟-小 大きさ1cm未満		
4.軟-中 大きさ1cm以上		
4.軟-大 カットなし		
4.硬-小 大きさ1cm未満		
4.硬-中 大きさ1cm以上		
4.硬-大 カットなし		
一般食 食材配慮あり	 普通食	こんにゃくは糸こんにゃく、れんこんは市販の柔らかいものを使用
一般食 食材配慮なし		

コード	写真	備考
1j 物性に配慮したおもゆやミキサー粥のゼリー	 粥ミキサー	スベカラーゼ使用
2-増粘剤あり ・とろみ付けしたおもゆ ・付着性が高くないよう処理をしたミキサー粥		
2-増粘剤なし ・粥をそのままミキサーにかけたもの		
3 ・水分がサラサラの液体でないように配慮した3分粥、5分粥、全粥 ・粒のあるゼリー化粥含む		
4 全粥	 全粥	米1合に水1L
4 軟飯		
米飯	 米飯	米1合に水300ml

特記事項

作成日	令和3年9月1日
-----	----------

施設名	介護老人保健施設 ケアホーム山口
-----	------------------

コード	写真	備考
0j たんぱく質含有量の少ないもの	 嚥下訓練食0j	エンゲリード
0t たんぱく質含有量の多少は問わない	 嚥下訓練食0t	果物ジュース (2%とろみ)
1j たんぱく質含有量の多少は問わない	 嚥下調整食1j	アイソカルゼリー ハイカロリー
2-1 (つぶなし)	 なめらかペースト2	ペースト粥や、ゼリー、ヨーグルトなど嚥下しやすいものを2、3品組み合わせせて提供
2-2 (つぶあり)	 あらペースト	ミキサーでペースト状にしたもの
3 形はあるが舌で押しつぶしが容易なやわらかいもの	 ソフトE	ミキサーにかけた食材を再形成したもの
4.軟-小 大きさ1cm未満		
4.軟-中 大きさ1cm以上	 ソフトS	歯茎で押しつぶせる固さに調整
4.軟-大 カットなし		
4.硬-小 大きさ1cm未満		
4.硬-中 大きさ1cm以上	 軟菜	固い食材をのぞき、小さめに切ったもの
4.硬-大 カットなし		
一般食 食材配慮あり		
一般食 食材配慮なし	 常菜	






	写真	備考
1j 物性に配慮したおもゆやミキサー粥のゼリー	 ペースト粥ゼリー	粥用酵素、ゼリーK使用
2-増粘剤あり ・とろみ付けしたおもゆ ・付着性が高くないよう処理をしたミキサー粥		
2-増粘剤なし ・粥をそのままミキサーにかけたもの		
3 ・水分がサラサラの液体でないように配慮した3分粥、5分粥、全粥 ・粒のあるゼリー化粥含む		
4 全粥	 全粥	
4 軟飯	 軟飯	
米飯	 米飯	

特記事項

作成日	令和3年6月4日
-----	----------

施設名	介護老人保健施設 みどり荘
-----	---------------

コード	写真	備考
0j たんぱく質含有量の少ないもの		
1j たんぱく質含有量の多少は問わない	 流動食B	市販ゼリー類
2-1 (つぶなし)	 流動食A	ゼリー状 ペースト状
2-2 (つぶあり)	 ミキサー食	つるりんこ使用
3 形はあるが舌で押しつぶしが容易なやわらかいもの	 ソフト食	スルーパートナー使用 ※夕食時のみ (刻み、ミキサー流動食に対応)
4.軟-小 大きさ1cm未満	 きざみ食	ロホケーブ®使用
4.軟-中 大きさ1cm以上		
4.軟-大 カットなし		
4.硬-小 大きさ1cm未満	 粗きざみ食	手切り7mm角
4.硬-中 大きさ1cm以上		
4.硬-大 カットなし		
一般食 食材配慮あり	 軟菜食	※常食に同じ。 揚げ物なし。 繊維の多い物は除く。
一般食 食材配慮なし	 常食	魚:骨無し 胡瓜:縦1/2カット 斜め小口切り 一口大:3cm角 (※)




	写真	備考
1j 物性に配慮したおもゆやミキサー粥のゼリー	 ミキサー粥	スベラカーゼ使用
2-増粘剤あり ・とろみ付けしたおもゆ ・付着性が高くないよう処理をしたミキサー粥		
2-増粘剤なし ・粥をそのままミキサーにかけたもの		
3 ・水分がサラサラの液体でないように配慮した3分粥、5分粥、全粥 ・粒のあるゼリー化粥含む	 とろみ粥	全粥にとろみ (つるりんこ使用)
4 全粥	 全粥	分粥対応可能
4 軟飯	 軟飯	
米飯	 米飯	マンナンご飯 対応可能

特記事項
<p>※千鳥ヶ丘病院に併設。 (千鳥ヶ丘病院内厨房にて調理)</p> <p>※ソフト食:夕食のみ提供。 刻み、ミキサー、流動食に対応</p>

作成日	令和5年8月24日
-----	-----------

施設名	みどり介護医療院
-----	----------

コード	写真	備考
0j たんぱく質含有量の少ないもの	 ゼリー茶・とろみ茶	ネオハイトミールⅢ
1j たんぱく質含有量の多少は問わない	 ゼリー食	手作りゼリー 果物ジュース、E-3 野菜ジュース、牛乳 スープ
2-1 (つぶなし)	 ミキサー・とろみ	ミキサーでペースト状にした物にとろみをつける。 ネオハイトミールⅢ
2-2 (つぶあり)		
3 形はあるが舌で押しつぶしが容易なやわらかいもの		
4.軟-小 大きさ1cm未満		
4.軟-中 大きさ1cm以上		
4.軟-大 カットなし		
4.硬-小 大きさ1cm未満	 きざみ食	キサミ(フードカッター使用)とろみ対応あり 極粗キサミ(包丁使用)中粗キサミ(包丁使用)
4.硬-中 大きさ1cm以上	 粗キサミ(一口大カット)	包丁を使用して形態を調整(2cm角)
4.硬-大 カットなし		
一般食 食材配慮あり	 軟菜食	食べやすい大きさに切る。飲み込みにくい物やハツク物にあんをかける。硬い食材は使用しない。
一般食 食材配慮なし	 常食	制限なし

コード	写真	備考
1j 物性に配慮したおもゆやミキサー粥のゼリー	 ミキサー粥	ネオハイトミールⅢ
2-増粘剤あり ・とろみ付けしたおもゆ ・付着性が高くならないよう処理をしたミキサー粥		
2-増粘剤なし ・粥をそのままミキサーにかけたもの		
3 ・水分がサラサラの液体でないように配慮した3分粥、5分粥、全粥 ・粒のあるゼリー化粥含む		
4 全粥	 全粥	
4 軟飯	 軟飯	
米飯	 米飯	

特記事項

作成日	令和2年10月6日
-----	-----------

老人福祉施設編



施設名	特別養護老人ホーム 美川苑
-----	---------------

コード	写真	備考
0j たんぱく質含有量の少ないもの		
1j たんぱく質含有量の多少は問わない		
2-1 (つぶなし)	 ミキサー	だし汁とトロメイクコンパクトを加え、ミキサーにかけて調整したもの。
2-2 (つぶあり)		
3 形はあるが舌で押しつぶしが容易なやわらかいもの		
4.軟-小 大きさ1cm未満	 きざみ	トロメイクコンパクトを加え、フードプロセッサにかけて調整したもの。(つぶあり)
4.軟-中 大きさ1cm以上		
4.軟-大 カットなし		
4.硬-小 大きさ1cm未満	 粗きざみ	包丁をもちいて調整したもの。(5mm角)
4.硬-中 大きさ1cm以上	 一口大	包丁をもちいて調整したもの。(1.5cm~2cm角)
4.硬-大 カットなし	 常食	
一般食 食材配慮あり		
一般食 食材配慮なし		

	写真	備考
1j 物性に配慮したおもゆやミキサー粥のゼリー		
2-増粘剤あり ・とろみ付けしたおもゆ ・付着性が高くないよう処理をしたミキサー粥	 ミキサー粥	粥にスベラカーゼを加え、ミキサーにかけて調整したもの。(べたつきなし)
2-増粘剤なし ・粥をそのままミキサーにかけたもの		
3 ・水分がサラサラの液体でないように配慮した3分粥、5分粥、全粥 ・粒のあるゼリー化粥含む		
4 全粥	 全粥	
4 軟飯		
米飯	 飯	

特記事項

作成日	平成29年6月30日
-----	------------

施設名	特別養護老人ホーム 錦苑
-----	--------------

コード	写真	備考
0j たんぱく質含有量の少ないもの		
1j たんぱく質含有量の多少は問わない		
2-1 (つぶなし)		ネオハイトロミール ミキサー使用
2-2 (つぶあり)		
3 形はあるが舌で押しつぶしが容易なやわらかいもの		
4.軟-小 大きさ1cm未満		
4.軟-中 大きさ1cm以上		
4.軟-大 カットなし		
4.硬-小 大きさ1cm未満		つるりんこ フードカッター使用 (0.3cm)
4.硬-中 大きさ1cm以上		包丁、フードカッター使用 (1cm)
4.硬-大 カットなし		
一般食 食材配慮あり		
一般食 食材配慮なし		常食

コード	写真	備考
1j 物性に配慮したおもゆやミキサー粥のゼリー	 ミキサー食	スベラカーゼ (1~2%)
2-増粘剤あり ・とろみ付けしたおもゆ ・付着性が高くないよう処理をしたミキサー粥		
2-増粘剤なし ・粥をそのままミキサーにかけたもの		
3 ・水分がサラサラの液体でないように配慮した3分粥、5分粥、全粥 ・粒のあるゼリー化粥含む		
4 全粥	 全粥	
4 軟飯		
米飯	 米飯	

特記事項

作成日	平成29年6月15日
-----	------------

施設名	美和苑
-----	-----

コード	写真	備考
0j たんぱく質含有量の少ないもの		お茶ゼリー……お茶、トロミ剤 お茶(トロミ付)……お茶、ゼラチン、砂糖
1j たんぱく質含有量の多少は問わない		高カロリー補助ゼリー メイバランス、ゼラチン、砂糖
2-1 (つぶなし)		ミキサー食 ミキサーでペースト状にしたもの トロミ剤使用
2-2 (つぶあり)		
3 形はあるが舌で押しつぶしが容易なやわらかいもの		
4.軟-小 大きさ1cm未満		極刻み(0.5cm)……包丁、フードカッター使用トロミかけあり/なし 刻み食(1cm)……包丁、フードカッター使用トロミかけあり/なし
4.軟-中 大きさ1cm以上		1口大(3cmくらい)
4.軟-大 カットなし		
4.硬-小 大きさ1cm未満		
4.硬-中 大きさ1cm以上		
4.硬-大 カットなし		
一般食 食材配慮あり		
一般食 食材配慮なし		常食

	写真	備考
1j 物性に配慮したおもゆやミキサー粥のゼリー		全粥ミキサー 全粥150g ソフティアU1.2g
2-増粘剤あり ・とろみ付けしたおもゆ ・付着性が高くないよう処理をしたミキサー粥		
2-増粘剤なし ・粥をそのままミキサーにかけたもの		
3 ・水分がサラサラの液体でないように配慮した3分粥、5分粥、全粥 ・粒のあるゼリー化粥含む		
4 全粥		
4 軟飯		
米飯		柔らかめに炊いてあるので軟飯も同じもので対応

特記事項

作成日	平成29年6月30日
-----	------------

施設名	特別養護老人ホーム 光葉苑
-----	---------------

コード	写真	備考
0j たんぱく質含有量の少ないもの		
1j たんぱく質含有量の多少は問わない		
2-1 (つぶなし)		粒なし ネオハイトロミールⅢでとろみつけたもの
2-2 (つぶあり)		
3 形はあるが舌で押しつぶしが容易なやわらかいもの		細かく刻んだものにネオハイトロミールⅢでトロミを付けたあと混ぜたもの
4.軟-小 大きさ1cm未満		
4.軟-中 大きさ1cm以上		
4.軟-大 カットなし		
4.硬-小 大きさ1cm未満		0.5cm程度トロミなし
4.硬-中 大きさ1cm以上		2cm程度トロミなし
4.硬-大 カットなし		固い食材はやわらか食材に変更か細かく切って対応
一般食 食材配慮あり		
一般食 食材配慮なし		




コード	写真	備考
1j 物性に配慮したおもゆやミキサー粥のゼリー	 ブレンダー粥	スベラカーゼ1.5%で使用
2-増粘剤あり ・とろみ付けしたおもゆ ・付着性が高くないよう処理をしたミキサー粥		
2-増粘剤なし ・粥をそのままミキサーにかけたもの		
3 ・水分がサラサラの液体でないように配慮した3分粥、5分粥、全粥 ・粒のあるゼリー化粥含む		
4 全粥	 全粥	
4 軟飯		
米飯	 米飯	水分多めに炊いてやわらかめ

特記事項
主食について:カレー献立の時のみ『4軟飯』を作成 ブレンダー粥:味付きの粥をブレンダー粥にする場合、スベラカーゼの割合が上がりますが、状態は同様。

作成日	平成29年6月20日
-----	------------

施設名	灘海園
-----	-----

コード	写真	備考
0j たんぱく質含有量の少ないもの		
1j たんぱく質含有量の多少は問わない		
2-1 (つぶなし)		
2-2 (つぶあり)		
3 形はあるが舌で押しつぶしが容易なやわらかいもの		スベラカーゼ等ですべてゼリー状にする。利用者の状態に合わせ、ユニットで崩しなめらかなペースト状にする。
4.軟-小 大きさ1cm未満		
4.軟-中 大きさ1cm以上		主菜は、3と同様であるが、副菜は軟菜食のものにトロみあんをかける。
4.軟-大 カットなし		
4.硬-小 大きさ1cm未満		
4.硬-中 大きさ1cm以上		
4.硬-大 カットなし		
一般食 食材配慮あり		並食を一口大・葉物等は軟らかい部位を使用し、食品によっては代替えとする。
一般食 食材配慮なし		根菜類はすべて、圧力鍋で煮たものを調理し、魚、肉類は品質改良剤等に浸けてからの調理。



コード	写真	備考
1j 物性に配慮したおもゆやミキサー粥のゼリー		スベラカーゼ・ムースゼリーパウダー使用
2-増粘剤あり ・とろみ付けしたおもゆ ・付着性が高くないよう処理をしたミキサー粥		
2-増粘剤なし ・粥をそのままミキサーにかけたもの		
3 ・水分がサラサラの液体でないように配慮した3分粥、5分粥、全粥 ・粒のあるゼリー化粥含む		
4 全粥		ユニットごとの炊飯器で炊く。
4 軟飯		
米飯		ユニットごとの炊飯器で炊く。

特記事項
<p>食事形態の名称</p> <p>一般食(食材配慮なし)→並食 一般食(食材配慮あり)→軟菜食 4. 軟-中大きさ1cm以上→ソフトゼリー① 3. 形はあるが舌で押しつぶしが容易なやわらかいもの→ソフトゼリー②</p> <p>※食材は、4・3についても配慮あり。</p>

作成日	平成29年6月30日
-----	------------

施設名	社会福祉法人高森福祉会 特別養護老人ホーム 高森苑
-----	------------------------------

コード	写真	備考
0j たんぱく質含有量の少ないもの		
1j たんぱく質含有量の多少は問わない	 ゼリー食	市販品を使用。摂取状況等に応じて提供。
2-1 (つぶなし)	 ミキサー食	ソフト食をミキサーにかけたもの。
2-2 (つぶあり)		
3 形はあるが舌で押しつぶしが容易なやわらかいもの	 ソフト食	
4.軟-小 大きさ1cm未満		
4.軟-中 大きさ1cm以上		
4.軟-大 カットなし		
4.硬-小 大きさ1cm未満	 きざみ食／極きざみ食	・きざみ食 0.5cm程度 ・極きざみ食 0.1cm程度 ※ともにあんかけの対応可
4.硬-中 大きさ1cm以上	 一口大	2cm程度
4.硬-大 カットなし		
一般食 食材配慮あり		
一般食 食材配慮なし	 普通食	



コード	写真	備考
1j 物性に配慮したおもゆやミキサー粥のゼリー	 ミキサー粥	全粥をミキサーにかけてペースト状にしてスベラカーゼを入れて作成。
2-増粘剤あり ・とろみ付けしたおもゆ ・付着性が高くないよう処理をしたミキサー粥		
2-増粘剤なし ・粥をそのままミキサーにかけたもの		
3 ・水分がサラサラの液体でないように配慮した3分粥、5分粥、全粥 ・粒のあるゼリー化粥含む		
4 全粥	 粥食	
4 軟飯		
米飯	 米飯	

特記事項

作成日	令和2年12月1日
-----	-----------

施設名	社会福祉法人高森福祉会 特別養護老人ホーム 玖珂苑
-----	------------------------------

コード	写真	備考
0j たんぱく質含有量の少ないもの		
1j たんぱく質含有量の多少は問わない	 ゼリー食	市販品を使用。摂取状況等に応じて提供。
2-1 (つぶなし)	 ミキサー食	ソフト食をミキサーにかけたもの。
2-2 (つぶあり)		
3 形はあるが舌で押しつぶしが容易なやわらかいもの	 ソフト食	
4.軟-小 大きさ1cm未満		
4.軟-中 大きさ1cm以上		
4.軟-大 カットなし		
4.硬-小 大きさ1cm未満	 きざみ食／極きざみ食	・きざみ食 0.5cm程度 ・極きざみ食 0.1cm程度 ※ともにあんかけの対応可
4.硬-中 大きさ1cm以上	 一口大	2cm程度
4.硬-大 カットなし		
一般食 食材配慮あり		
一般食 食材配慮なし	 普通食	

コード	写真	備考
1j 物性に配慮したおもゆやミキサー粥のゼリー	 ミキサー粥	全粥をミキサーにかけてペースト状にしてスベラカーゼを入れて作成。
2-増粘剤あり ・とろみ付けしたおもゆ ・付着性が高くないよう処理をしたミキサー粥		
2-増粘剤なし ・粥をそのままミキサーにかけたもの		
3 ・水分がサラサラの液体でないように配慮した3分粥、5分粥、全粥 ・粒のあるゼリー化粥含む		
4 全粥	 粥食	
4 軟飯		
米飯	 米飯	

特記事項

作成日	令和2年12月1日
-----	-----------

施設名	特別養護老人ホーム 緑風荘
-----	---------------

コード	写真	備考
0j たんぱく質含有量の少ないもの		
1j たんぱく質含有量の多少は問わない	 流動食	栄養補助食品飲料、スープなど必要に応じてトロミ剤を使用
	 ゼリー食	栄養補助食品飲料、スープなどゼラチン寒天使用必要に応じてトロミ剤を使用
2-1 (つぶなし)	 ミキサー食	ミキサーでペースト状にしたもの
2-2 (つぶあり)		
3 形はあるが舌で押しつぶしが容易なやわらかいもの	 ソフト食	ミキサーでペースト状にしたものを再形成したものをスルーソフト使用
4.軟-小 大きさ1cm未満		
4.軟-中 大きさ1cm以上		
4.軟-大 カットなし		
4.硬-小 大きさ1cm未満	 キザミ食	フードプロセッサにかける 薄く削ぎ切り、ほぐすこともある あんかけ対応あり
4.硬-中 大きさ1cm以上		
4.硬-大 カットなし		
一般食 食材配慮あり		
一般食 食材配慮なし	 常食	食べやすく切れ目を入れることがある

	写真	備考
1j 物性に配慮したおもゆやミキサー粥のゼリー	 ソフト粥	スベラカーゼ使用
2-増粘剤あり ・とろみ付けしたおもゆ ・附着性が高くないよう処理をしたミキサー粥		
2-増粘剤なし ・粥をそのままミキサーにかけたもの		
3 ・水分がサラサラの液体でないように配慮した3分粥、5分粥、全粥 ・粒のあるゼリー化粥含		
4 全粥	 全粥	
4 軟飯		
米飯	 米飯	軟らかめに炊いて軟飯も同じもので対応している

特記事項

作成日	平成29年6月28日
-----	------------

施設名	特別養護老人ホーム ヴィラ本郷
-----	-----------------

コード	写真	備考
0j たんぱく質含有量の少ないもの		
1j たんぱく質含有量の多少は問わない		
2-1 (つぶなし)		
2-2 (つぶあり)		
3 形はあるが舌で押しつぶしが容易なやわらかいもの	 ソフトE	ミキサーにかけた食材を再形成したもの
4.軟-小 大きさ1cm未満	 ソフトS	歯茎でつぶせる硬さに調整したもの
4.軟-中 大きさ1cm以上		
4.軟-大 カットなし		
4.硬-小 大きさ1cm未満		
4.硬-中 大きさ1cm以上	 一口大	トロミ無し 常菜の主菜のみを1.5cm~2cm大にカットしたもの
4.硬-大 カットなし		
一般食 食材配慮あり		
一般食 食材配慮なし	 常菜	トロミ無し

	写真	備考
1j 物性に配慮したおもゆやミキサー粥のゼリー	 ペースト粥ゼリー	粥用酵素・ゼリーK使用
2-増粘剤あり ・とろみ付けしたおもゆ ・付着性が高くないよう処理をしたミキサー粥		
2-増粘剤なし ・粥をそのままミキサーにかけたもの		
3 ・水分がサラサラの液体でないように配慮した3分粥、5分粥、全粥 ・粒のあるゼリー化粥含む		
4 全粥	 全粥	
4 軟飯		
米飯	 米飯	

特記事項

作成日	令和3年9月20日
-----	-----------

施設名	特別養護老人ホーム わきあいあい苑
-----	----------------------

コード	写真	備考
0j たんぱく質含有量の 少ないもの		
1j たんぱく質含有量の 多少は問わない		
2-1 (つぶなし)	 ミキサー	ミキサーでペースト状にしたものに、状態に合わせてトロミをつける。ネオハイトロミール使用。
2-2 (つぶあり)		
3 形はあるが舌で押しつぶしが容易なやわらかいもの		
4.軟-小 大きさ1cm未満		
4.軟-中 大きさ1cm以上		
4.軟-大 カットなし		
4.硬-小 大きさ1cm未満	 刻み食	フードカッター、包丁などで、食材により0.2~0.5cm大にカット。魚はほぐす。
4.硬-中 大きさ1cm以上	 一口大	一口大にカット、スプーンにのる大きさ。
4.硬-大 カットなし		
一般食 食材配慮あり		
一般食 食材配慮なし	 常食	

コード	写真	備考
1j 物性に配慮した おもゆやミキサー粥 のゼリー	 全粥ミキサー	スベラカーゼ使用
2-増粘剤あり ・とろみ付けしたおもゆ ・付着性が高くないよう 処理をしたミキサー粥 2-増粘剤なし ・粥をそのままミキサー にかけたもの		
3 ・水分がサラサラの液体で ないよう配慮した3分粥、 5分粥、全粥 ・粒のあるゼリー化粥含む		
4 全粥	 全粥	
4 軟飯	 軟飯	
米飯	 米飯	

特記事項

作成日	平成29年6月20日
-----	------------

施設名	特別養護老人ホーム かなえ
-----	---------------

コード	写真	備考
0j たんぱく質含有量の少ないもの		
1j たんぱく質含有量の多少は問わない		
2-1 (つぶなし)	 ミキサー食	ミキサーにかけたもの
2-2 (つぶあり)		
3 形はあるが舌で押しつぶしが容易なやわらかいもの	 ソフト食	ミキサーにかけた上で再形成したもの
4.軟-小 大きさ1cm未満		
4.軟-中 大きさ1cm以上	 キザミ食	トロミなし 常食を1cm程度にカット
4.軟-大 カットなし		
4.硬-小 大きさ1cm未満		
4.硬-中 大きさ1cm以上		
4.硬-大 カットなし		
一般食 食材配慮あり		
一般食 食材配慮なし	 常食	トロミなし




	写真	備考
1j 物性に配慮したおもゆやミキサー粥のゼリー		
2-増粘剤あり ・とろみ付けしたおもゆ ・付着性が高くないよう処理をしたミキサー粥		
2-増粘剤なし ・粥をそのままミキサーにかけたもの	 ミキサー粥	
3 ・水分がサラサラの液体でないように配慮した3分粥、5分粥、全粥 ・粒のあるゼリー化粥含		
4 全粥	 粥	
4 軟飯		
米飯	 米飯	

特記事項
<p>ソフト食はソフティアG使用 とろみ付けはトロメイクコンパクト使用</p> <p>ソフト食は朝食時、ミキサー食に読み替えて提供 (再形成が間に合わないため)</p> <p>とろみは嚥下能力に合わせて配膳後、個人別に付ける</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ポタージュ状(学会分類:薄いとろみ相当) ・はちみつ状(学会分類:中間のとろみ相当) ・ヨーグルト状(学会分類:濃いとろみ相当)

作成日	令和5年8月18日
-----	-----------

施設名	玖珂地方養護老人ホーム 松風荘
-----	-----------------

コード	写真	備考
0j たんぱく質含有量の少ないもの		
1j たんぱく質含有量の多少は問わない		
2-1 (つぶなし)		ミキサーにかける (まとめる粉使用)
2-2 (つぶあり)		
3 形はあるが舌で押しつぶしが容易なやわらかいもの		
4.軟-小 大きさ1cm未満		フードカッター使用 0.5cmに切る
4.軟-中 大きさ1cm以上		フードカッター使用 1cmでつるりんこ使用
4.軟-大 カットなし		
4.硬-小 大きさ1cm未満		包丁使用 0.5cmに切る
4.硬-中 大きさ1cm以上		はさみ使用 1.5cmに切る
4.硬-大 カットなし		
一般食 食材配慮あり		揚げ物制限あり (パン粉使用なし) スプーン使用者にははさみで切る
一般食 食材配慮なし		

	写真	備考
1j 物性に配慮したおもゆやミキサー粥のゼリー		
2-増粘剤あり ・とろみ付けしたおもゆ ・付着性が高くないよう処理をしたミキサー粥		とろみ剤使用 (まとめる粉使用)
2-増粘剤なし ・粥をそのままミキサーにかけたもの		
3 ・水分がサラサラの液体でないように配慮した3分粥、5分粥、全粥 ・粒のあるゼリー化粥含む		
4 全粥		
4 軟飯		
米飯		

特記事項

作成日	平成29年6月19日
-----	------------

施設名	ケアハウス 秀東館
-----	-----------

コード	写真	備考
0j たんぱく質含有量の少ないもの		
1j たんぱく質含有量の多少は問わない		
2-1 (つぶなし)	 ミキサー	
2-2 (つぶあり)		
3 形はあるが舌で押しつぶしが容易なやわらかいもの	 ソフト食	
4.軟-小 大きさ1cm未満		
4.軟-中 大きさ1cm以上		
4.軟-大 カットなし		
4.硬-小 大きさ1cm未満	 極小キザミ	左)フードカッターにかけて刻んだもの 0.1cm程度 右)トロミあんをかけたもの
4.硬-中 大きさ1cm以上	 キザミ食	
4.硬-大 カットなし		
一般食 食材配慮あり		
一般食 食材配慮なし	 常食	





	写真	備考
1j 物性に配慮したおもゆやミキサー粥のゼリー	 ソフト粥	
2-増粘剤あり ・とろみ付けしたおもゆ ・付着性が高くないよう処理をしたミキサー粥		
2-増粘剤なし ・粥をそのままミキサーにかけたもの	 全粥ミキサー	
3 ・水分がサラサラの液体でないように配慮した3分粥、5分粥、全粥 ・粒のあるゼリー化粥含		
4 全粥	 全粥	
4 軟飯		
米飯	 米飯	

特記事項

作成日	令和3年7月26日
-----	-----------

施設名	ケアハウスつづの里
-----	-----------

コード	写真	備考
0j たんぱく質含有量の少ないもの		
1j たんぱく質含有量の多少は問わない		
2-1 (つぶなし)	 ミキサー食	ミキサーでペースト状にしたものに、状態に合わせてトロミをつけたもの。つるりんこ使用。
2-2 (つぶあり)		
3 形はあるが舌で押しつぶしが容易なやわらかいもの		
4.軟-小 大きさ1cm未満		
4.軟-中 大きさ1cm以上		
4.軟-大 カットなし		
4.硬-小 大きさ1cm未満	 極きざみ食/きざみ食	・極きざみ食0.5cm程度 ミキサーゲル使用 ・きざみ食1.0cm程度 ※ともにあんかけの対応可
4.硬-中 大きさ1cm以上	 おかず一口大	1～2cm大
4.硬-大 カットなし		
一般食 食材配慮あり		
一般食 食材配慮なし	 常食	

	写真	備考
1j 物性に配慮したおもゆやミキサー粥のゼリー		
2-増粘剤あり ・とろみ付けしたおもゆ ・付着性が高くないよう処理をしたミキサー粥	 ミキサー粥	つるりんこ使用
2-増粘剤なし ・粥をそのままミキサーにかけたもの		
3 ・水分がサラサラの液体でないように配慮した3分粥、5分粥、全粥 ・粒のあるゼリー化粥含む		
4 全粥	 全粥	
4 軟飯	 軟飯	
米飯	 米飯	

特記事項

作成日	令和3年9月22日
-----	-----------

施設名	介護老人福祉施設 ヴィータ
-----	---------------

コード	写真	備考
0i たんぱく質含有量の少ないもの		
1i たんぱく質含有量の多少は問わない		
		ミキサーを使用し再形成した「ソフト食」を含む
2-1 (つぶなし)		トロマイコンパクトを使用
2-2 (つぶあり)		
3 形はあるが舌で押しつぶしが容易なやわらかいもの		まとめるこeasyを使用
4.軟-小 大きさ1cm未満		
4.軟-中 大きさ1cm以上		
4.軟-大 カットなし		
4.硬-小 大きさ1cm未満		フードカッター、または包丁で調整(5mm程度)
4.硬-中 大きさ1cm以上		包丁で調整(2cm程度)
4.硬-大 カットなし		
一般食 食材配慮あり		
一般食 食材配慮なし		

	写真	備考
1i 物性に配慮したおもゆやミキサー粥のゼリー		スベラカーゼを使用
2-増粘剤あり ・とろみ付けしたおもゆ ・付着性が高くないよう処理をしたミキサー粥		トロマイコンパクトを使用
2-増粘剤なし ・粥をそのままミキサーにかけたもの		
3 ・水分がサラサラの液体でないように配慮した3分粥、5分粥、全粥 ・粒のあるゼリー化粥含む		
4 全粥		
4 軟飯		
米飯		

特記事項

作成日	平成31年1月23日
-----	------------

施設名	シンシアゆうわ
-----	---------

コード	写真	備考
0j たんぱく質含有量の少ないもの		
1j たんぱく質含有量の多少は問わない		
2-1 (つぶなし)	 ミキサー	料理をミキサーにかけ、とろみ粉でとろみをつけたもの。 つるりんこ使用
2-2 (つぶあり)		
3 形はあるが舌で押しつぶしが容易なやわらかいもの	 ソフト食	料理をミキサーにかけ、ゲル化剤を加えてかためたもの。 ミキサーゲル使用
4.軟-小 大きさ1cm未満		
4.軟-中 大きさ1cm以上		
4.軟-大 カットなし		
4.硬-小 大きさ1cm未満		
4.硬-中 大きさ1cm以上	 きざみ/極きざみ	包丁やミキサーを用いてきざんだものに、必要な方はとろみあんかけをかける。 きざみ: 1cm弱 極きざみ: 5mm
4.硬-大 カットなし	 一口大/あらきざみ	包丁で切ったもの 一口大: 1~2cm大 あらきざみ: 粗くきざんだもの
一般食 食材配慮あり		
一般食 食材配慮なし	 常食	

	写真	備考
1j 物性に配慮したおもゆやミキサー粥のゼリー	 粥ミキサー(ソフト)	ソフティアU使用 粥200g:ソフティアU1.2g
2-増粘剤あり ・とろみ付けしたおもゆ ・付着性が高くないよう処理をしたミキサー粥	 粥ミキサー(とろみ)	つるりんこ使用 粥300g: つるりんこ2.2g(とろみの強さは個別に対応)
2-増粘剤なし ・粥をそのままミキサーにかけたもの		
3 ・水分がサラサラの液体でないように配慮した3分粥、5分粥、全粥 ・粒のあるゼリー化粥含む	 粥水分少な目	ザルに上げて汁気を切ったもの
4 全粥	 全粥	
4 軟飯	 軟飯	米飯に重湯を混ぜたもの
米飯	 米飯	

特記事項
とろみあんかけ…昆布だしにとろみをつけたもの (昆布だし3L:つるりん粉70g)

作成日	平成29年6月30日
-----	------------

施設名	ケアハウス 山口エルベ
-----	-------------

コード	写真	備考
0j たんぱく質含有量の少ないもの		
1j たんぱく質含有量の多少は問わない		
2-1 (つぶなし)		
2-2 (つぶあり)		常食をミキサーにかける みじん
3 形はあるが舌で押しつぶしが容易なやわらかいもの		
4.軟-小 大きさ1cm未満		
4.軟-中 大きさ1cm以上		
4.軟-大 カットなし		
4.硬-小 大きさ1cm未満		
4.硬-中 大きさ1cm以上		常食を一口大に刻む 刻み食
4.硬-大 カットなし		
一般食 食材配慮あり		
一般食 食材配慮なし		常食

	写真	備考
1j 物性に配慮したおもゆやミキサー粥のゼリー		
2-増粘剤あり ・とろみ付けしたおもゆ ・付着性が高くないよう処理をしたミキサー粥		
2-増粘剤なし ・粥をそのままミキサーにかけたもの		
3 ・水分がサラサラの液体でないように配慮した3分粥、5分粥、全粥 ・粒のあるゼリー化粥含		
4 全粥		
4 軟飯		
米飯		

特記事項

作成日	令和3年7月28日
-----	-----------

社会福祉施設編



施設名	障害者支援施設 緑風園
-----	-------------

コード	写真	備考
0j たんぱく質含有量の少ないもの		
1j たんぱく質含有量の多少は問わない		
2-1 (つぶなし)	 ミキサー食	ミキサーでペースト状にしたものにソフティア使用
2-2 (つぶあり)		
3 形はあるが舌で押しつぶしが容易なやわらかいもの		
4.軟-小 大きさ1cm未満		
4.軟-中 大きさ1cm以上		
4.軟-大 カットなし		
4.硬-小 大きさ1cm未満	 極小刻み食	魚料理等、必要時にとろみあんをかける (ソフティア使用) 米粒大
4.硬-中 大きさ1cm以上	 刻み食	魚料理等、必要時にとろみあんをかける (ソフティア使用) 1cm角
4.硬-大 カットなし		
一般食 食材配慮あり		
一般食 食材配慮なし	 常食	

	写真	備考
1j 物性に配慮したおもゆやミキサー粥のゼリー	 ミキサー粥	全粥をミキサーにかけスベラカーゼ使用 粥100gに対し スベラカーゼ1.5g使用
2-増粘剤あり ・とろみ付けしたおもゆ ・付着性が高くないよう処理をしたミキサー粥		
2-増粘剤なし ・粥をそのままミキサーにかけたもの		
3 ・水分がサラサラの液体でないように配慮した3分粥、5分粥、全粥 ・粒のあるゼリー化粥含む		
4 全粥		
4 軟飯		
米飯		

特記事項

作成日	平成29年6月23日
-----	------------

施設名	若葉園
-----	-----

コード	写真	備考
0i たんぱく質含有量の少ないもの		
1i たんぱく質含有量の多少は問わない		
ミキサーを使用し再形成した「ソフト食」を含む		
2-1 (つぶなし)		
2-2 (つぶあり)		
3 形はあるが舌で押しつぶしが容易なやわらかいもの		
4.軟-小 大きさ1cm未満		
4.軟-中 大きさ1cm以上		
4.軟-大 カットなし		
4.硬-小 大きさ1cm未満	 軟菜極きざみ	極きざみ 0.5cm角
4.硬-中 大きさ1cm以上	 軟菜きざみ	きざみ 1cm角
4.硬-大 カットなし		
一般食 食材配慮あり		
一般食 食材配慮なし	 常食	きざみ対応あり (一口大2cm角)

	写真	備考
1i 物性に配慮したおもゆやミキサー粥のゼリー		
2-増粘剤あり ・とろみ付けしたおもゆ ・付着性が高くないよう処理をしたミキサー粥		
2-増粘剤なし ・粥をそのままミキサーにかけたもの		
3 ・水分がサラサラの液体でないように配慮した3分粥、5分粥、全粥 ・粒のあるゼリー化粥含む		
4 全粥	 全粥	
4 軟飯	 軟飯	
米飯	 米飯	

特記事項

作成日	令和3年10月13日
-----	------------

施設名	陽の出園
-----	------

コード	写真	備考
0j たんぱく質含有量の少ないもの		
1j たんぱく質含有量の多少は問わない		
2-1 (つぶなし)	 ミキサー・ムース食	煮ごり1品 ムース(添)2品 ミキサー1品
2-2 (つぶあり)		
3 形はあるが舌で押しつぶしが容易なやわらかいもの		
4.軟-小 大きさ1cm未満		
4.軟-中 大きさ1cm以上		
4.軟-大 カットなし		
4.硬-小 大きさ1cm未満	 ぎざみ	1cm程度
4.硬-中 大きさ1cm以上	 一口大	
4.硬-大 カットなし		
一般食 食材配慮あり	 常食	硬いものはカット (りんご・れんこん・ごぼう等)
一般食 食材配慮なし		

	写真	備考
1j 物性に配慮したおもゆやミキサー粥のゼリー		
2-増粘剤あり ・とろみ付けしたおもゆ ・付着性が高くないよう処理をしたミキサー粥		
2-増粘剤なし ・粥をそのままミキサーにかけたもの		
3 ・水分がサラサラの液体でないように配慮した3分粥、5分粥、全粥 ・粒のあるゼリー化粥含む		
4 全粥	 全粥	
4 軟飯	 軟飯	
米飯	 米飯	

特記事項

作成日	平成29年6月30日
-----	------------

有料老人ホーム編



施設名	介護付有料老人ホーム ティエラ
-----	-----------------

コード	写真	備考
0j たんぱく質含有量の少ないもの		
1j たんぱく質含有量の多少は問わない		
2-1 (つぶなし)	 ミキサー食	
2-2 (つぶあり)		
3 形はあるが舌で押しつぶしが容易なやわらかいもの	 ソフト食	まとめるこ 1.2%使用
4.軟-小 大きさ1cm未満		
4.軟-中 大きさ1cm以上		
4.軟-大 カットなし		
4.硬-小 大きさ1cm未満	 刻み(小)/(中)	刻み(小):フード カッターを使用し0.5 mm以下にする。 刻み(中):1cm角
4.硬-中 大きさ1cm以上	 刻み(大)	
4.硬-大 カットなし	 常食	
一般食 食材配慮あり		
一般食 食材配慮なし		

	写真	備考
1j 物性に配慮したおもゆやミキサー粥のゼリー		
2-増粘剤あり ・とろみ付けしたおもゆ ・付着性が高くないよう処理をしたミキサー粥	 スベラカーゼ粥	スベラカーゼ 0.75%使用
2-増粘剤なし ・粥をそのままミキサーにかけたもの	 ミキサー粥	
3 ・水分がサラサラの液体でないように配慮した3分粥、5分粥、全粥 ・粒のあるゼリー化粥含む	 五分粥	
4 全粥	 全粥	
4 軟飯	 ご飯	
米飯		

特記事項

作成日	平成29年6月25日
-----	------------


配食事業者編



施設名	かがやき配食(有)たつの仔フーズ
-----	------------------

コード	写真	備考
0j たんぱく質含有量の少ないもの		
1j たんぱく質含有量の多少は問わない		
2-1 (つぶなし)	 ミキサー食	ミキサーにかけている。ペースト・ピューレ
2-2 (つぶあり)		
3 形はあるが舌で押しつぶしが容易なやわらかいもの		
4.軟-小 大きさ1cm未満	 小きざみ	包丁使用して形態を調整(1cm未満)
4.軟-中 大きさ1cm以上	 大ききざみ	包丁使用して形態を調整(2cm未満)
4.軟-大 カットなし		
4.硬-小 大きさ1cm未満		
4.硬-中 大きさ1cm以上		
4.硬-大 カットなし		
一般食 食材配慮あり	 配食サービス	硬い食材は圧力釜を使用。高齢者に特化した内容。
一般食 食材配慮なし		





	写真	備考
1j 物性に配慮したおもゆやミキサー粥のゼリー		
2-増粘剤あり ・とろみ付けしたおもゆ ・付着性が高くないよう処理をしたミキサー粥		
2-増粘剤なし ・粥をそのままミキサーにかけてしたもの		
3 ・水分がサラサラの液体でないように配慮した3分粥、5分粥、全粥 ・粒のあるゼリー化粥含		
4 全粥	 全粥	
4 軟飯	 軟飯	
米飯		

特記事項
<p>配食サービス ※栄養バランスのとれた高齢者に特化した内容。 ※365日対応(一部地域を除く)。 ※塩分3g以下 ※ご指定の曜日にて配達いたします。</p> <p>健康弁当(生活習慣病が気になる方にお勧め) ※栄養バランスのとれた内容</p> <div style="text-align: center;"></div>

作成日	令和2年3月9日
-----	----------

施設名	メディス岩国支店
-----	----------

コード	写真	備考
0j たんぱく質含有量の少ないもの		
1j たんぱく質含有量の多少は問わない		
2-1 (つぶなし)		
2-2 (つぶあり)		※1
3 形はあるが舌で押しつぶしが容易なやわらかいもの		
4.軟-小 大きさ1cm未満		
4.軟-中 大きさ1cm以上		※2
4.軟-大 カットなし		※2
4.硬-小 大きさ1cm未満		
4.硬-中 大きさ1cm以上		
4.硬-大 カットなし		
一般食 食材配慮あり		
一般食 食材配慮なし		

コード	写真	備考
1j 物性に配慮したおもゆやミキサー粥のゼリー		
2-増粘剤あり ・とろみ付けしたおもゆ ・付着性が高くないよう処理をしたミキサー粥		
2-増粘剤なし ・粥をそのままミキサーにかけたもの		
3 ・水分がサラサラの液体でないように配慮した3分粥、5分粥、全粥 ・粒のあるゼリー化粥含		
4 全粥		
4 軟飯		
米飯		

特記事項
※1:学会(日本摂食・嚥下リハビリテーション学会/以降”学会”と記述)分類の2-2に相当。自社工場にて製造したもの。
※2:学会分類の嚥下調整食4に相当。食材の形が残ったものを食べて頂きたい為、副食については出来るだけ形状を残しつつ酵素に漬け込んで硬さを調整したり、切り方を変えたり、同様の他食材にて代用等にて調理。

作成日	令和6年4月22日
-----	-----------

施設名	クックやまなか
-----	---------

コード	写真	備考
0j たんぱく質含有量の少ないもの		
1j たんぱく質含有量の多少は問わない		
2-1 (つぶなし)		
2-2 (つぶあり)		
3 形はあるが舌で押しつぶしが容易なやわらかいもの		
4.軟-小 大きさ1cm未満		
4.軟-中 大きさ1cm以上		
4.軟-大 カットなし		
4.硬-小 大きさ1cm未満		
4.硬-中 大きさ1cm以上		
4.硬-大 カットなし		
一般食 食材配慮あり		
一般食 食材配慮なし		

	写真	備考
1j 物性に配慮したおもゆやミキサー粥のゼリー		
2-増粘剤あり ・とろみ付けしたおもゆ ・付着性が高くないよう処理をしたミキサー粥		
2-増粘剤なし ・粥をそのままミキサーにかけたもの		
3 ・水分がサラサラの液体でないように配慮した3分粥、5分粥、全粥 ・粒のあるゼリー化粥含		
4 全粥		
4 軟飯		
米飯		





特記事項
金額: 400円(350円~500円まで対応可能) 平田地区2km範囲配達可能 定休日: 日曜、祝日 配達: 午前・午後(2便) 注文締切: 当日10時

作成日	令和3年11月19日
-----	------------

施設名	宅配クック123岩国店
-----	-------------


コード	写真	備考
0j たんぱく質含有量の少ないもの	 たんぱく塩分調整食	たんぱく質と塩分の調整が必要な方へ
1j たんぱく質含有量の多少は問わない	 ムースセット食	食材ごとにムースにしており、嚥下機能が弱い方向け
2-1 (つぶなし)		
2-2 (つぶあり)		
3 形はあるが舌で押しつぶしが容易なやわらかいもの	 やわらか食	刻み食が食べにくい方へ
4.軟-小 大きさ1cm未満	 きざみ食	
4.軟-中 大きさ1cm以上	 一口きざみ食	
4.軟-大 カットなし		
4.硬-小 大きさ1cm未満		
4.硬-中 大きさ1cm以上		
4.硬-大 カットなし		
一般食 食材配慮あり	 普通食	魚の骨は抜き食材は柔らかく調理されている高齢者向け
一般食 食材配慮なし		

	写真	備考
1j 物性に配慮したおもゆやミキサー粥のゼリー		
2-増粘剤あり ・とろみ付けしたおもゆ ・付着性が高くないよう処理したミキサー粥		
2-増粘剤なし ・粥をそのままミキサーにかけたもの		
3 ・水分がサラサラの液体でないように配慮した3分粥、5分粥、全粥 ・粒のあるゼリー化粥含		
4 全粥	 おかゆ	量の調整可
4 軟飯		
米飯	 ごはん	量の調整可

特記事項
 健康ボリューム食（活動的な方へ）
 消化にやさしい食（胃や腸に負担の少ないお食事）
 カロリー塩分調整食（エネルギーや塩分の調整が必要な方へ）
 透析食（透析治療中の方へ）
<p>料金：540円～820円税込 配達料無料 配達エリア：岩国市・和木町（共に一部地域除く）</p>

作成日	令和3年11月29日
-----	------------

参考資料

 能登脳卒中地域連携協議会 「食形態マップ」

改訂に関すること

- H29.8 リフレまえた病院 追加
- H30.4 岩国中央病院、岩国みなみ病院 追加
岩国市医療センター医師会病院、玖珂中央病院、介護老人保健施設ふれんず 更新
- H31.1 岩国病院、玖珂中央病院、介護老人福祉施設ヴィータ 更新
- R1.8 特別養護老人ホームヴィラ本郷 更新
- R1.10 岩国医療センター 更新
- R2.3 かがやき配食 (有)たつの仔フーズ 追加
- R2.4 メディス岩国支店 追加
- R2.12 みどり介護医療院、特別養護老人ホームかなえ 追加
リフレまえた病院、老人保健施設くが、特別養護老人ホーム高森苑、玖珂苑 更新
- R3.6 山口平成病院、介護老人保健施設ケアホーム山口 更新
- R3.8 ケアハウス秀東館、ケアハウス山口エルベ 追加
- R3.12 クックやまなか、在宅クック 123 岩国店 追加
岩国市医療センター医師会病院、介護老人保健施設あさぎりの郷、特別養護老人ホーム
ヴィラ本郷、ケアハウスつづの里、障害者支援施設若葉園 更新
- R6.4 食形態マップの分類基準、岩国市医療センター医師会病院、みどり荘、特別養護老人
ホームかなえ、メディス岩国 更新、岩国市静風園 削除

山口県岩国健康福祉センター管内食形態マップ

平成29年7月

山口県岩国健康福祉センター

健康増進課地域保健班

〒740-0016 岩国市三笠町1丁目1-1

TEL : 0827-29-1523 FAX : 0827-29-1594