

### 学会分類2013

### 他の分類





ゼリ一状

1j

Ojたんぱく質含有量が少ないゼリーOt中間~濃いとろみ<br/>たんぱく質含有量が少ないこと

し ムース状

区分4

1j たんぱく質含有量は問わない プリン・ゼリー・ムースなど

かまなくて よい

2-1

2-1 均質でなめらかなもの (あまりさらさらしすぎないこと) ペースト状2

区分**4**かまなくて よい

2-2



2-2 やわらかい粒等を含む 不均質なもの

2

かまなくて

区分4 かまなくて よい

3



3 形はあるが、歯や入れ歯がなくとも 口腔内で押しつぶし、食塊形成が 容易なもの

べたつかず まとまりやすい ミキサー食、ペースト食など

舌で つぶせる

区分**3** 舌で つぶせる

4



4 形があり、かたすぎず、ばらけにく く、貼りつきにくいもの。 箸で 切れるやわらかさ 歯ぐきで つぶせる

区分2 歯ぐきで つぶせる

区分 **1** 容易に かめる

 $\Box$ 

#### ≪嚥下食の市販品を購入する場合について≫

市販品の嚥下食で、学会分類2013で表記されているものは、まだ少ないようです。 購入時は、食品についている【スマイルケア食】【ユニバーサルデザインフード】なども 参考にして下さい。番号はそれぞれでかわります。

#### 【スマイルケア食】 飲み込みや噛むことに問題あるかで判断しています

- 噛むこと・飲み込みに問題はないものの、健康維持上栄養補給を必要とする方向けの食品
- 噛むことに問題ある方向け食品
- 🦲 飲み込むことに問題ある方向け食品

詳細は農林水産省HPで確認してください。 http://www.maff.go.jp/j/shokusan/seizo/kaigo.

【ユニバーサルデザインフード(UDF)】 飲み込みや噛むことに問題あるかで判断しています 介護食品の利用者や指導者向け。日本介護食品協議会が自主規格として2003年に作成。

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

に区分

詳細は日本介護食品協議会 HPで確認してください。 http://www.jp/outline/index.html

#### 資料1 【嚥下調整食分類2013」(学会分類2013)】

'医療・福祉関係者・在宅の方が共通して使用できる統一基準'を作ることを目標に、日本摂食嚥下リハビリテーション学会から発表されました。この冊子でも食形態を評価する「めやす」の一つとして活用しました。 参考として早見表をご紹介します。

#### 学会分類2013(食事)早見表

早見表は必ず【嚥下調整食分類2013】の本文を併せご覧ください ⇒ http://www.jsdr.or.jp/doc\_manual.html [ ]は学会分類の当該箇所を示します

<b>=</b> -	- <b>ド</b>	名称	形態	目的・特色	主食の例	必要な 咀嚼能力	他の分類との対応	
	j	嚥下 訓練 食品Oj	均質で、付着性・凝集性・かたさ に配慮したゼリー 離水が少なく、スライス状にすく うことが可能なもの	重度の症例に対する評価・訓練用 少量をすくってそのまま丸呑み可能 残留した場合にも吸引が容易 たんぱく質含有量が少ない		[I-10項] (若干の 送り込み能力)	【I -7項】 嚥下食ピラミッドLO えん下困難者用食品許 可基準 I	0j 1J 0t 2-1 2-2 3 4
0	t	嚥下 訓練 食品Ot	均質で、付着性・凝集性・かたさ に配慮したとろみ水(原則的に は、中間のとろみあるいは濃い とろみのどちらかが適している)	重度の症例に対する評価・訓練用 少量ずつ飲むことを想定 ゼリー丸呑みで誤嚥したりゼリーがロ中で 溶けてしまう場合 たんぱく質含有量が少ない		(若干の 送り込み能力)	嚥下食ピラミッドL3の 一部 (とろみ水)	0t 0j 1) 0t 2-1 2-2 3 4
1	j	嚥下 訓練 食品1j	均質で、付着性、凝集性、かたさ、離水に配慮したゼリー・プリン・ムース状のもの	口腔外で既に適切な食塊状となっている (少量をすくってそのまま丸呑み可能) 送り込む際に多少意識して口蓋に舌を押し つける必要がある Ojに比し表面のざらつきあり	おもゆゼリー、 ミキサー粥のゼ リーなど		嚥下食ピラミッドL1・L 2 えん下困難者用食 品許可基準 II UDF区分4(ゼリー状)	0j <b>1j</b> 1J 0t 2-1 2-2 3 4
2	1	嚥下 調整食 2-1	ピューレ・ペースト・ミキサー食 など、均質でなめらかで、べた つかず、まとまりやすいもの スプーンですくって食べることが 可能なもの	ロ腔内の簡単な操作で食塊状となるもの (咽頭では残留、誤嚥をUこくいように配慮	粒がなく、付着 性の低いペー スト状のおもゆ や粥	(下顎と舌の運動 による食塊形成 能力および食塊 保持能力)	嚥下食ピラミッドL3 えん下困難者用食品許可基準Ⅱ・Ⅲ UDF区分4	2-1  oj ot  2-1  2-2  3  4
2	2	嚥下 調整食 2-2	ピューレ・ペースト・ミキサー食 などで、べたつかず、まとまりや すいもので不均質なものも含む スプーンですくって食べることが 可能なもの	(咽頭では残留、誤嚥を口べいなうに配慮したもの)	やや不均質(粒 がある)でもや わらかく、離水 もなく付着性も 低い粥類	(下顎と舌の運動 による食塊形成 能力および食塊 保持能力)	嚥下食ピラミッドL3 えん下困難者用食品許 可基準Ⅱ・Ⅲ UDF区分4	2-2 1 0j 0t 2-1 2-2 3 4
3	嚥口	下調整食 3	形はあるが、押しつぶしが容易、食塊形成や移送が容易、咽頭でばらけず嚥下しやすいように配慮されたもの多量の離水がない	舌と口蓋間で押しつぶしが可能なもの 押 しつぶしや送り込みの口腔操作を要し(あ るいはそれらの機能を賦活し)、かつ誤嚥 のリスク軽減に配慮がなされているもの		舌と口蓋間の押 しつぶし能力以上	嚥下食ピラミッドL4 高齢者ソフト食 UDF区分3	0j 0t 1j 0t 2-1 2-2 3 4
4	嚥ヿ	下調整食 4	かたさ・ばらけやすさ・貼りつき やすさなどのないもの 箸やスプーンで切れるやわらか さ	誤嚥と窒息のリスクを配慮して素材と調理 方法を選んだもの 歯がなくても対応可能だが、上下の歯槽提 間で押しつぶすあるいはすりつぶすことが 必要で舌と口蓋間で押しつぶすことは困難	軟飯・全粥など	上下の歯槽提間 の押しつぶし能力 以上	嚥下食ピラミッドL4 高齢者ソフト食 UDF区分2および UDF区分1の一部	1j ot 2-1 2-2 3 4

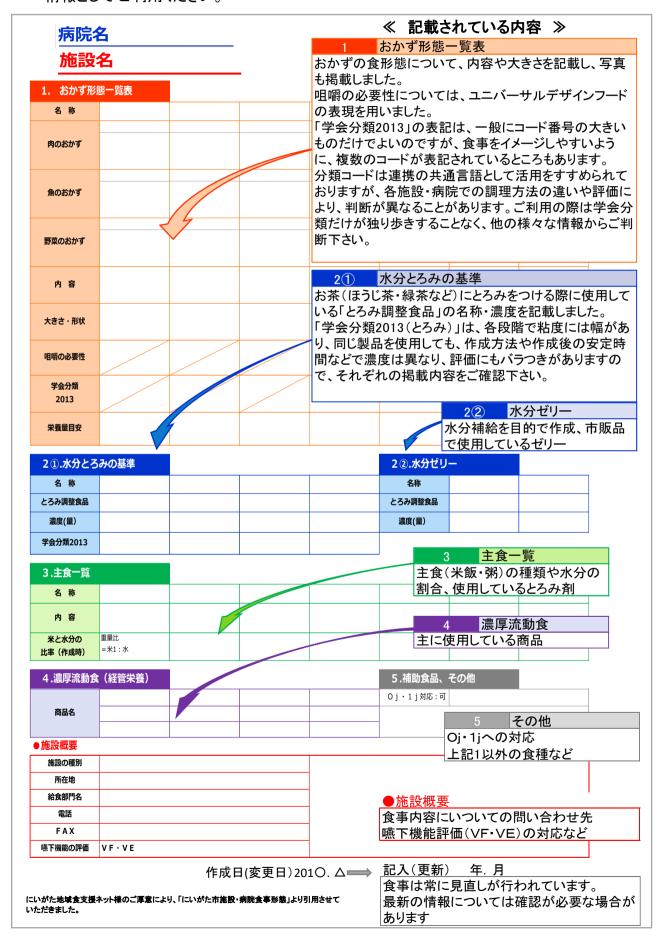
#### 学会分類2013(とろみ)早見表

UDF: ユニバーサルデザインフード

	段階1:薄いとろみ[Ⅲ-3項]	段階2:中間のとろみ[Ⅲ-2項]	段階3:濃いとろみ[Ⅲ-4項]
英語表記	Mildly thick	Moderately thick	Extremely thick
性状の説明 (飲んだとき)	「drink」するという表現が適切などろみの程度     ・ロに入れると口腔内に広がる液体の種類     ・味や温度によっては、どろみが付いていることがあまり気にならない場合もある     ・飲み込む際に大きな力を要しない     ・ストローで容易に吸うことができる	*明らかにとろみがあるということを感じ、かつ「drink」するという表現が適切なとろみの程度 の一腔内での動態はゆっくりですぐには広がらない *舌の上でまとめやすい *ストローで吸うのは抵抗がある	<ul> <li>明らかにとろみが付いていて、まとまりがよい</li> <li>送り込むのに力が必要</li> <li>スプーンで「eat」するという表現が適切なとろみの程度</li> <li>ストローで吸うことは困難</li> </ul>
性状の説明 (見たとき)	<ul><li>スプーンを傾けるとすっと流れ落ちる</li><li>フォークの歯の間から素早く流れ落ちる</li><li>カップを傾け、流れ出た後には、うっすらと跡が残る程度の付着</li></ul>	<ul><li>スプーンを傾けるととろとろと流れる</li><li>フォークの歯の間からゆっくりと流れ落ちる</li><li>カップを傾け、流れ出た後には、全体にコーティングしたように付着</li></ul>	<ul><li>スプーンを傾けても、形状がある程度保たれ、流れにくい</li><li>フォークの歯の間から流れ出ない</li><li>カップを傾けても流れ出ない(ゆっくりと塊となって落ちる)</li></ul>
粘度(mPa•s)[Ⅲ-5項]	50-150	150-300	300-500
LST値(mm)[Ⅲ-6項]	36-43	32-36	30-32

#### ◆ 本冊子の内容 ◆

医療・福祉・介護関係者をはじめ、本人・家族の方にも活用できるように、病院・施設の食事情報を掲載しました。施設・病院間の移動時や、施設・病院から自宅へ戻る時の情報としてご利用ください。



	区 分	施設名
		あがの市民病院
		有田病院
		豊浦病院
病	病院	中条中央病院
院	טנין אַל	新潟県立新発田病院
		新潟聖籠病院
8		脳神経センター阿賀野病院
		北越病院
		いいでの里
	介護老人保健施設	五頭の里
		豊浦愛広苑
介		マチュアハウス中条
護		あがの八雲苑
		コスモスの里
施		コンフィ陽だまり苑
設		シンパシー
	特別養護老人ホーム	とっさか
	刊が良成七八八、 二	白鳥荘
14		はぐろの里
		パルcomfy陽だまり苑
		陽だまり苑
		やすだの里

(五十音順)

## 厚生連 あがの市民病院

1. おかす	形態一覧表						
名 称	常食	軟菜食	5分菜食	嚥下リハ食(きざみ)	嚥下リハ食(ゼリー)	嚥下リハ食(ミキサー)	
	鶏唐揚のねぎソース	鶏団子甘辛あんかけ	鶏団子甘辛あんかけ	鶏団子甘辛あんかけ	鶏の中華煮	鶏団子甘辛あんかけ	
肉のおかず			(9)				
魚のおかず	鮭の照り焼き	鮭の照り煮	鮭の照り煮	鮭の照り煮	鮭のクリームソース	鮭の照り煮	
野菜のおかず	南瓜のあんかけ	南瓜のあんかけ	南瓜のあんかけ	南瓜のあんかけ	南瓜サラダ	南瓜のあんかけ	
内 容	一般的な食事	硬いものものや繊維 質の多い食品を除き 咀嚼しやすいように やわらかく調理した もの	軟菜より硬いものを 除き主に煮物調理	5分菜食を0.5cm× 0.5cmに刻んだも のにとろみ剤でとろ みをつけたもの。	やさしい素材(マル ハニチロ)等の製品 を使用した献立	ミキサーを使用し粒 が残らずなめらかに 均一な状態。とろみ 剤でまとめたもの。	
大きさ・形状	通常の大きさ 一口大対応あり	通常の大きさ 一口大対応あり	通常の大きさ 一口大対応あり	$0.5{\sim}1$ cm	ムース状 ペースト状・ゼリー状	ペースト状	
咀嚼の必要性				歯茎でつぶせる	舌でつぶせる	噛まなくてよい	
学会分類 2013				4 oi 0t 2-1 2-2 3 4	3 01 0t 2-1 2-2 3 4	2-1 ot 2-1 2-2 2-2 3 4	
栄養量目安	米飯180 g 1800Kcal	全粥300 g 1500Kcal	五分粥300 g 1150Kcal	全粥150 g 1150Kcal	粥ゼリー150 g 1100Kcal	粥ミキサー150 g 1150Kcal	
2①.水分と	ろみの基準				2②.水分ゼ!	J—	
名 称	薄いとろみ	中間のとろみ	濃いとろみ		名称	ラクーナ飲むゼリー	
とろみ調整食品	トロミナール	トロミナール	トロミナール		とろみ調整食品		
濃度(量)	1% 150mlに小さじ1	2% 150mlに小さじ2	3% 150mlに小さじ3		濃度(量)	150 g/P	
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		l					
名 称	米飯	全粥	跳ゼリー	粥ミキサー	とろみ粥		
名 称 内容	米飯通常のごはん	全粥水分が多く軟らかい	粥ゼリー 全粥に1.5%スベラ カーゼを加えミキサー	クコンパクトを加えミ			
内容			全粥に1.5%スベラ	全粥に0.5%トロメイ	全粥1%のトロメイク		
内 容 米と水分の 比率(作成時)	通常のごはん	水分が多く軟らかい	全粥に1.5%スベラ カーゼを加えミキサー	全粥に0.5%トロメイ クコンパクトを加えミ	全粥1%のトロメイク コンパクトでとろみを	その他	
内 容 米と水分の 比率(作成時)	通常のごはん  重量比 =米1:水1.3 <b>食(経管栄養)</b> E-7 II(300.400)	水分が多く軟らかい 重量比 =米1:水7	全粥に1.5%スペラ カーゼを加えミキサー にかけたもの アイソカルサポート(300)	全粥に0.5%トロメイ クコンパクトを加えミ キサーにかけたもの	全粥1%のトロメイク コンパクトでとろみを つけたもの 5.補助食品、 0j・1j対応:可 メイバランスミニ、	その他食 メイバランスソフトゼリ	
内 容 米と水分の 比率(作成時) 4.濃厚流動 商品名	通常のごはん  重量比 =米1:水1.3 <b>食(経管栄養)</b> E-7 II(300.400)	水分が多く軟らかい 重量比 =米1:水7	全粥に1.5%スペラ カーゼを加えミキサー にかけたもの アイソカルサポート(300)	全粥に0.5%トロメイクコンパクトを加えミキサーにかけたもの	全粥1%のトロメイク コンパクトでとろみを つけたもの 5.補助食品、 0j・1j対応:可 メイバランスミニ、	その他食	
内 容 米と水分の 比率(作成時) 4.濃厚流動	通常のごはん  重量比 =米1:水1.3 <b>食(経管栄養)</b> E-7 II(300.400)	水分が多く軟らかい 重量比 =米1:水7	全粥に1.5%スペラ カーゼを加えミキサー にかけたもの アイソカルサポート(300)	全粥に0.5%トロメイクコンパクトを加えミキサーにかけたもの アイソカルサポート(400)	全第1%のトロメイク コンパクトでとろみを つけたもの 5.補助食品、 0j・1j対応:可 メイバランスミニ、 ビタミンサポートゼリ	その他食 メイバランスソフトゼリ	アイソカルジェリ

施設の種別	あがの市民病院	あがの市民病院(旧水原郷病院)は、平成27年10月に新築移転しました。
所在地	〒959-2025 阿賀野市岡山町13-23	「地域住民のいのちを守り、人と人とのふれあいを大切にし、皆様から親しまれ、
給食部門名	栄養科	信頼され、安心される病院」を理念に取り組んでおります。 病床数250床(一般
電話	0250-62-2780(代表)	病床92床、療養型病床54床、地域包括ケア病床104床)あり、特徴として阿賀野 市と連携し地域医療にも取り組んでおります。高齢化が進み、食形態を考慮してそ
FAX	0250-62-1598(代表)	- IDC 建房 ひ心域 医療にも取り組ん とおりよう。 同断にか 進み、 民 が 怒 で 考慮 ひ と て の 方に合った 食事を提供できるよう 努めています。
嚥下機能の評価	V F·VE (予約)	

## 有心会 有田病院

1. おかず <b>用</b>	<b>/</b> 態一覧表						
名 称	常食	常軟食	粗キザミ食	ゼリー食	トロミ食		
	鶏肉照焼き	鶏肉照焼き	鶏肉照焼き	鶏肉照焼き	鶏肉照焼き		
肉のおかず							
	St. C.	A STATE OF					
	魚の塩焼き	魚の塩焼き	魚の塩焼き	魚の塩焼き	魚の塩焼き		
魚のおかず							
					2000		
	高野豆腐の煮物	高野豆腐の煮物	高野豆腐の煮物	高野豆腐の煮物	高野豆腐の煮物		
野菜のおかず							
					チブつごナかくてま		
				舌で押しつぶせる程	舌でつぶさなくてもよいペースト状、ゼ		
内容	一般的な食事			度の軟らかさのペー スト状、ゼリー状の	リー状のもの(プリ		
		らかく調理したもの		もの	ン、ヨーグルト位の		
					硬さ)		
大きさ・形状	通常の大きさ	通常の大きさ	0.5~2.0cm	ペースト状	ペースト状		
NEC NN	2013337(2)	ZE113537 (C C	0.3 2.00	ゼリー状	(ゼリー状)		
咀嚼の必要性			歯茎でつぶせる	舌でつぶせる	噛まなくてよい		
				103300	AMONO COLU		
学会分類			4 1J 0t 2-1 2-2	3 0i 0t	2-1 <sub>1j</sub> 0i		
2013			2-1 2-2 3	2-1 2-2	2-1 2-2 3		
	₩6E200 - 220 ~	W\$E200 - 220 ~	4	4	4		
栄養量目安	米飯200~220g 1800kcal	米飯200~220g 1700kcal	米飯200~220g 1600kcal	全粥400g 1600kcal	粥ミキサー400g 1600kcal		
		170011001	1000MGG.	Todonoui			_
2①.水分と	ろみの基準 				2②.水分ゼ!	J—	
名 称	お茶トロミ				名称		
とろみ調整食品	ネオハイトロミールⅢ				とろみ調整食品		
濃度(量)	2.2%・糖度1%				濃度(量)		
学会分類2013	中間のトロミ						-1
2 2 5 55			<u> </u>	1	I		
3.主食一覧			-		I		1
名 称	米飯	軟飯	全粥	粥ミキサー			
内 容	通常のご飯	米飯より柔らかいご飯	水分が多く軟らかい	全粥に固形化補助食品(スベラカーゼ)を加えミキ			
				サーにかけ固めたもの			
米と水分の	重量比 =米1:水1.4	重量比 =米1:水1.8	重量比 =米1:水6.6	粥400gに対してスベ ラカーゼ6g(1.5%)			
比率(作成時)	- 木1 . 小1.4	一小1.小1.0	一小1.小0.0	J/J− eog (1.5%)			
4.濃厚流動:	食(経管栄養)	l			5.補助食品、	その他	
	メイバランス	メイグット			Oj·1j対応:可		
商品名					メイバランスミニ		
					プロッカ アイソ:	カルジェリーハイカ	ロリー
●施設概要		+	+	+			
施設の種別	病院			当院は昭和33年開	設以来、医の倫理に	基づき「障がい者の	D人権の尊重」「社

施設の種別	病院	当院は昭和33年開設以来、医の倫理に基づき「障がい者の人権の尊重」「社
所在地	〒957-0014 新発田市金谷197	会復帰の促進」を実践してきた病院です。現在は精神科・神経科・内科・心
給食部門名	診療部 栄養管理科	療内科を診療し、入院定数220床(精神科)の精神科病院として運営してい
電話	0254-22-4009	ます。当科では、美味しく召し上がっていただけるように調理するのはもち
FAX	0254-22-4003	ろんのこと、入院なさっている患者様の年齢層も広いため、お一人お一人に
嚥下機能の評価		あわせた食事形態で安心を与えられるよう日々努めております。

#### 医療法人愛広会

### 豊浦病院

1. おかず用	態一覧表						
名 称	常食	刻み食	極刻み食	ミキサー食			
	鶏肉のくわ焼き	鶏肉のくわ焼き	鶏肉のくわ焼き	鶏肉のくわ焼き			
肉のおかず	9						
	鮭の幽庵焼き	鮭の幽庵焼き	鮭の幽庵焼き	鮭の幽庵焼き			
魚のおかず							
	大根の煮付け	大根の煮付け	大根の煮付け	大根の煮付け			
野菜のおかず							
内 容	調理したもの、義歯	多少サイズが大きく ても軟らかく調理し てある為、歯茎で潰 せる軟らかさ	粒があるがまとまり がある(つるりんこ を使用)	滑らかである、まと わりつかないが蜂蜜 のようにどろっとし ている、重力を使っ て送り込める(つる りんこを使用)			
大きさ・形状	そのまま、もしくは ひと口大	内径最長2cm、最短 1cm、厚み5~10mm	2~3mm	はちみつ状			
咀嚼の必要性		歯茎でつぶせる	舌でつぶせる	噛まなくてよい			
学 <del>会分</del> 類 2013		4 1101 0t 2-1 2-2 3 4	3 10 0t 2-1 2-2 3 4	2-1 0i 0t 2-1 2-2 3 4			
栄養量目安	米飯140 g 1600kcal	全粥280 g 1500kcal	全粥280 g 1400kcal	ミキサー粥280 g 1400kcal			
2①.水分と	ろみの基準				2②.水分ゼ!	J—	
名 称	薄いとろみ	普通とろみ	濃いとろみ		名称		
とろみ調整食品	スルーキング i	スルーキング i	スルーキング i		とろみ調整食品		
濃度(量)	0.4%(150mlに小 さじ1/2)	0.8%(150mlに小 さじ1)	1.7%(150mlに小 さじ2)		濃度(量)		
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					1		
名称	米飯	全粥	ゼリー粥	ミキサー粥			
_ 10·	71500		全粥に0.6%ソフティ				
内容	通常のごはん	通常の全粥	アUを加えミキサーに かけたもの	全粥をミキサーにかけ たもの			
米と水分の 比率(作成時)	重量比 =米1:水1.4	重量比 =米1:水6					
4.濃厚流動:	食(経管栄養)				5.補助食品、	その他	
	メイバランス R H P	メイバランスR	インスロー	メイフロー	Oj・1j対応:可	流動食	
商品名	アイソカルサポート	F 2 ライト	ハイネイーゲル	PGソフト	メイバランスミニ、	サラ、エンジョイゼリ	J—
●施設概要							
	بادر المراجع ا المراجع المراجع						

施設の種別	病院	平成17年開院。当院は、療養病床を主体としています。「癒しの看護・
所在地	〒 959-2311 新潟県新発田市荒町甲1611-8	介護」の精神を基本に、人間としての尊厳を尊重し、声がけと触れあいを
給食部門名	栄養科	大切にした運営を目指しています。介護老人保健施設「豊浦愛広苑」を合
電話	0254-21-0066	築で併設しており、高齢者のステージに合った療養環境を提供していま
FAX	0254-21-0062	す。当院は、地域社会の医療・保健・福祉の向上に寄与していきたいと考
嚥下機能の評価	V F·嚥下評価(S T)	えています。

給食部門名

電話

FAX

嚥下機能の評価

栄養科

0254-44-8800(代)

0254-44-8696(代) 嚥下評価(ST)

### 医療法人共生会 中条中央病院

	常食	全粥食	五分粥食	粗刻みとろみ食	刻み レスコー会	>+++ ♠	#II D♠
名 称	<sup>形良</sup> アメリカンポーク	当が良 鶏団子のトマトソースがけ	味噌煮	粗刻みこつか良 鶏団子のトマトソースがけ	刻みとろみ食 鶏団子のトマトソースがけ	ミキサー食味噌煮	ゼリー B食
肉のおかず							
魚のおかず	さけのおろし蒸	さけのおろし蒸	さけのおろし蒸	さけのおろし蒸	さけのおろし蒸	さけのおろし蒸	
野菜のおかず	菜の花和え	菜の花和え	菜の花和え	菜の花和え	菜の花和え	菜の花和え	
內 容	一般的な食事	硬いものや繊維質の 多い食品を除き、咀 嚼しやすいように軟 らかく調理したも の。常食に比べ脂質 が少ない食事	全粥食に比べ、脂質、食物繊維が少ない食事	全粥食を小さく刻 み、口の中でまとま りにくい料理にはと ろみをつけて飲み込 みやすくした食事	ぶせる程度の軟らか	五分粥食をべたつき が少なく、歯や義歯 がなくてものどを ゆっくりと通過させ ることができるペー スト状にした食事	をメインに、主食・ その他3品を揃えた
大きさ・形状	通常の大きさ	通常の大きさ	通常の大きさ	0.5~1.0cm	1.0~2.0mm	ペースト状ゼリー状	ゼリー状
咀嚼の必要性				歯茎でつぶせる	舌でつぶせる	噛まなくてよい	噛まなくてよい
学会分類 2013				4 10 0t 2-1 2-2 3 3 4	2-2 10 0t 0t 2-1 3 3 4	2-1 oi ot 2-1 2-2 3 3 4	1 j 0i 1 j 0t 2-1 2-2 3 4
栄養量目安	米飯150 g 1600kcal	全粥250g 1400kcal	五分粥250g 1300kcal	全粥250g 1400kcal	全粥250g 1400kcal	ゼリー粥250 g 1300kcal	ゼリー粥250 g 1000kcal
2①.水分と	ろみの基準				2②.水分ゼ!	J—	
名 称	薄とろみ	中とろみ	濃いとろみ		名称	お茶ゼリー	
とろみ調整食品	スルーキング i	スルーキング i	スルーキング i		とろみ調整食品	介護用ゼラチン寒天	
濃度(量)	180mlに大さじ1/2		180mlに大さじ1		濃度(量)	麦茶1Lに対して10g。 プラス砂糖10 g	
学会分類2013	薄いとろみ	中間のとろみ	1/2 濃いとろみ			プラスルタ相10 g	
3.主食一覧							
	N/AF	A 267	1 () 242	() 7kg	— () 742	1 21 210	T
名 称	米飯	全粥	七分粥	五分粥	三分粥	ゼリー粥	
内容	普通のごはん	水分が多く軟らかい	全粥と重湯を7:3の 重量比で混ぜたもの	全粥と重湯を5:5の 重量比で混ぜたもの	全粥と重湯を3:7の 重量比で混ぜたもの	全粥に1.5%のスベラ カーゼを混ぜ、ミキ サーにかけたもの	
米と水分の 比率(作成時)	重量比 =米1:水1.7	重量比 =米1:水6.6					
4 濃厚流動1	食(経管栄養)				5.補助食品、	その他	l
1 加以于沙地主儿							流動食
<b>*</b> P.4	メイバランスRHP	エコフローアクア				嚥下開始食(ゼリーA食)	
商品名					エンゲリード、おいし    エンジョイゼリー、ア	ルハプロテインゼリー、 イソカルジェリーHC	
▶施設概要					エンショイビジー、ア	-1 7711V2 ± 9 - H C	、VCバインテビリー
7 心以似安				- N	- 1 عساد کی		774 +L774 71
施設の種別	病院			平成2年10月開院			

ています。

密着し、安心して医療をうけられる病院を目指します。栄養科では、患者 様、その御家族様から気軽に声をかけられるような医療スタッフを目指し

給食部門名

電話

FAX

嚥下機能の評価

0254-22-4746(直通) 0254-22-3121(代)

0254-22-4746

STによる嚥下評価、VF・VE

### 新潟県立新発田病院

	<b>彡態一覧表</b>						
名 称	常食	全粥食	五分粥食	三分粥食	やわらか食	やわらか食トロミ	ソフト食
	ヒレカツ	豚肉漬け焼き	鶏団子スープ	鶏団子スープ	豆腐ハンバーグ	豆腐ハンバーグ	豆腐ハンバーグ
肉のおかず							
7 3-2 65/6 7							
	T * 5	it + a	it in a	77.7	77.7	***	17/2
	天ぷら	焼き魚	焼き魚	煮魚	煮魚	煮魚	煮魚
魚のおかず					A CONTRACTOR OF THE PARTY OF TH		
							1111
	ツナサラダ	ツナサラダ	ツナサラダ	煮浸し	トマトとカリフラワーのサラタ゛	トマトとカリフラワーのサラタ゛	サラダ
	97979	97939	97979	点及し	P(FC//////-07/179	F4FC/J97777-02979	9 29
野菜のおかず	5000	5000	( )			<b>1</b>	
			Carle 1				
	111		Nac				
						やわらか食にトロミ	ペースト状にした1
		常食に比べ、揚げ物	△四舎に比べ №	五分粥食より、脂	圧力鍋を使用するな	を付けた食事。トマ	材をソフティア 2 <sup>-</sup>
内容	一般的な食事	や、硬く消化に時間	全粥食に比べ、脂 質、食物繊維が少な	質、食物繊維が少な	ど調理方法を工夫 し、歯茎でつぶせる	トはトマトゼリー、	固めなおした食
., .		がかかる食材が少な	い食事	く軟らかく調理した	程度の固さに調理し	魚の皮は取り除く、	事.。芋類はスベラ
		い食事		食事	た食事		
						をかけるなど対応	る。
	通常の大きさ	る中のトナナ	る中のトナナ	る中のトナナ	る中のトナナ	、	±311 →115
大きさ・形状	通常の大きさ (一口大も対応)	通常の大きさ (一口大も対応)	通常の大きさ (一口大も対応)	通常の大きさ (一口大も対応)	通常の大きさ (一口大も対応)	通常の大きさ (一口大も対応)	ゼリー・プリン・ ムース状
					·		
咀嚼の必要性					歯茎でつぶせる	歯茎でつぶせる	噛まなくてよい
					1	0 *	2-1
学会分類					4 0i 0t 2-1 2-2	3 oi ot ot 2-1	2 1 0j 0t
2013					2-2	2-2	2-2
	₩\$E200~ /�	♠₩200~/♠	TA#200°	— 公理200~ / <b>今</b>	4 \$\frac{1}{2}200\tau \frac{1}{2}	4 \$\infty\delta\colon\co	4
栄養量目安	米飯200g/食 1950kcal/日	全粥300g/食 1500kcal/日	五分粥300g 1200kcal/日	三分粥300g/食 1000kcal/日	全粥300g/食 1500kcal/日	全粥300g/食 1400kcal/日	全粥300g/食 1400kcal/日
	1930KCdi/ []	1500kcai/ 🖂	1200kcai/ Li	1000kcai/ []	1500kcai/ 🖂	1400ксаі/ Ц	1400KCai/ 🖂
2①.水分と	ろみの基準				2②.水分ゼ!	J—	
名 称	とろみあん(温)	とろみあん (冷)			名称	お茶ゼリー	
とろみ調整食品	トロミスマイル	トロミスマイル			とろみ調整食品	ヘルシーフード 緑茶ゼリーの素	
濃度(量)	2.0%	1.5%			濃度(量)	4%	
•						(熱湯100mlに粉末4g)	
学会分類2013	中間のとろみ	中間のとろみ					
3.主食一覧							
名 称	米飯	軟飯	全粥	七分粥	五分粥	三分粥	全粥ミキサー
		米飯に比べて、水分量					全粥に1.5%のスペラ
内 容	通常のご飯	を多くして軟らかく	水分が多く軟らかい	全粥と重湯を7:3の 重量比で混ぜたもの	全粥と重湯を5:5の 重量比で混ぜたもの	全粥と重湯を3:7の 重量比で混ぜたもの	カーゼを混ぜ、ミキ
		炊いたご飯	£BU.	<u></u>	重量的で加て7000	重量的で加て/とびり	サーにかけたもの
米と水分の	重量比 =米1:水1.2	重量比 =米1:水2.6	重量比 =米1:水7				
比率(作成時)	71(11)	711173.210	7,12 1 7,00				
4.濃厚流動1	食(経管栄養)				5.補助食品、	その他	
	メイバ゛ランスHP1.0 300ml	メイバ`ランスHP1.0 400ml	E7-II 0.8 500ml	E7-II 0.6 500ml	O j · 1 j 対応:可	嚥下開始食、流動食	-
商品名	メイバ うንスミニ 125ml	リーナレンLP 125ml	リーナレンMP 125ml	ላ° ፓ° <del></del>	ソフトアガロリー、ス	ブリックゼリー、おいl	しくプロテインゼリ・
	ላ° ፓ° ዓメンAF	プルモケア(必要時)	REF-P1(必要時)		オルニュート、ジャ	ネフごはんに合うソー	-ス等
施設概要		1	1	II.	1		
15-0 - 27-04	病院			切削っ/在蛇臼目さ	Z新発田病院に改称	立式10年に現在	の住腔に移転し
施設の種別	71/31/76			山和34十利 向示立	これに元田がりいこしなかり	、十成10十に光江(	の内内に伊払し、

行っています。

床数478床(うち精神科45床)、23科で診療しています。栄養課では、

直営の給食施設で、調理師と管理栄養士が力を合わせて、患者さんに寄り

添ったお食事にできるよう献立の検討・調理方法の改善、個人対応などを

### 医療法人社団葵会 新潟聖龍病院

角のおかず	常菜 鶏の照り焼き 鮭の照り焼き 筑前煮	軟菜 鶏の照り焼き 鮭の照り焼き 筑前煮 な前煮 て、根菜やこんにゃく等のかたい食材は除いた食事。常菜よりも食べやすく、やわらかい食材を使用	軟束刻み 鶏の照り焼き 鮭の照り焼き	嚥下調整食3 鶏の照り焼き 鮭の照り焼き ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・	職下調整食2-2 鶏の照り煮 鮭の照り煮	職下調整食2-1 鶏の照り煮 鮭の照り煮	嚥下調整食1j 玉子豆腐 黒蜜きなこ
南のおかず	鮭の照り焼き	鮭の照り焼き 筑前煮 が向は軟らかく煮 て、根菜やこんにゃ く等のかたい食材は 除いた食事。常菜よ りも食べやすく、や	鮭の照り焼き	鮭の照り焼き 筑前煮 圧力鍋で舌でつぶせ	鮭の照り煮	鮭の照り煮	
魚のおかず 野菜のおかず 内容 一般 大きさ・形状 咀嚼の必要性 学会分類	筑前煮	筑前煮 が前煮 お肉は軟らかく煮 て、根菜やこんにゃ く等のかたい食材は 除いた食事。常菜よ りも食べやすく、や	筑前煮	筑前煮 気前煮 圧力鍋で舌でつぶせ		10 mm	黒蜜きなこ
内 容 一般 大きさ・形状 咀嚼の必要性 学会分類	<b>A</b>	お肉は軟らかく煮 て、根菜やこんにゃ く等のかたい食材は 除いた食事。常菜よ りも食べやすく、や		圧力鍋で舌でつぶせ	筑前煮	筑前煮	黒蛮きなこ
大きさ・形状 咀嚼の必要性 学会分類	役的な食事。	て、根菜やこんにゃ く等のかたい食材は 除いた食事。常菜よ りも食べやすく、や	動帯を加しだ今市				
咀嚼の必要性		しています。	#A米で例のに艮事。	事。舌でつぶせない 硬さのものはマッ シャー等でつぶして います。	嚥下調整食3を粒が 残る程度にミキサー にかけた食事。	嚥下調整食3を粒が 残らないよう、なめ らかになるくらいま でミキサーにかけた 食事。	しくラクケア・や; らか玉子豆腐やや;
学会分類					粒ありミキサー状	ミキサー状	ゼリー状
				舌でつぶせる	噛まなくてよい	噛まなくてよい	噛まなくてよい
				3 0i 0t 2-1 2-2 3 4	2-2 0i 0t 2-1 2-2 3 4	2-1 ot ot 2-1 2-2 3 3 4	1 j 0j 0t 2-1 2-2 3 4
栄養量目安	ご飯150g 1500kcal	軟飯210g 1500kcal	軟飯210g 1500kcal	全粥330g 1500kcal	ミキサー粥330g 1500kcal	ミキサー粥330g 1500kcal	ミキサー粥165g 1000kcal
2①.水分とろみ	かる基準				2②.水分ゼ!	J—	
名 称	薄いとろみ	中間とろみ	濃いとろみ		名称	ラクナパウダー	
	月治トロメイクコンパ゚クト	明治トロメイクコンパクト	明治トロメイクコンパクト		とろみ調整食品	ウルトラ寒天	
濃度(量)	濃度0.2% 00mlに対し0.2g)	濃度0.4% (100mlに対し0.4g)	濃度0.8% (100mlに対し0.8g)		濃度(量)	濃度 1 % (100mlに対し1g)	
学会分類2013	薄いとろみ	中間とろみ	濃いとろみ				
3.主食一覧							
名 称	ご飯	軟飯	全粥	ミキサー粥			
内容	<u>С</u> ид	ご飯よりも水分を加 え、やわらかく炊いた もの。	Σ,,	全粥をミキサーにかけ たもの。			
米と水分の 重量 比率(作成時) = 米	≣比 K1:水1.3	重量比 =米1:水2.9	重量比 =米1:水6.6	重量比 =米1:水6.6			
4.濃厚流動食(					5.補助食品、	その他	
商品名	アイソカルサホ°ート PGソフトEJ	へ° 7° タメンスタンタ* −ト* PGウォーターEJ	アイソカルフ° ラスEX リーナレンMP			ンスソフトセ*リー、メイバ <sup>*</sup> ランステ	
	ላ° ፓ° <i>ዓ</i> メンインテンス	リハサホ° −トmini			หางภมชาย-HC、 ปกร้าง	イズ、ブイクレスCP10ゼリ	-、 <del>て</del> の他 
施設概要 施設の種別 病防				_		こ貢献すること」を	

施設の種別	病院	当院は「地域の皆様の健康と医療に貢献すること」を病院の理念として
所在地	北蒲原郡聖籠町蓮野5968-2	平成28年9月に設立されました。一般病床60、回復期リハビリ病床60、
給食部門名	栄養科	療養病床120、計240床を備え、手術室を準備すると同時に、20床の人
電話	025-256-1010	工透析ベッドを設置し、腎臓機能低下症例の治療も可能です。地域医療の
FAX	025-256-1515	質を高め、皆様に信頼される医療を目指して努力して参りますので、よろ
嚥下機能の評価	VF	しくお願い致します。

#### 医療法人潤生会

## 脳神経センター阿賀野病院

1. おかず飛	<b>彡態一覧表</b>						
名 称	普通菜	一口大	刻み	強軟菜刻み	ミキサー		
肉のおかず	鶏の照り焼き	鶏の照り焼き	鶏の照り焼き	鶏の照り焼き	鶏の照り焼き風		
魚のおかず	赤魚の酒粕焼き	赤魚の酒粕焼き	赤魚の酒粕焼き	赤魚の酒粕焼き	カレイの酒粕焼き		
野菜のおかず	コーンサラダ	コーンサラダ	コーンサラダ	コーンサラダ	コーンサラダ		
内容	一般的な食事	食べやすい大きさに カットしたもの	小さく刻んだもの とろみあんをかける 対応も可能(つるり んこ)	食材をペースト状に	ものを組み合わせて		
大きさ・形状		2.0cm	0.5~1.0cm	$\sim$ 1.0cm	ムース状・ゼリー状 ペースト状		
咀嚼の必要性			歯茎でつぶせる	歯茎でつぶせる 舌でつぶせる	舌でつぶせる 噛まなくてよい		
学 <del>会分</del> 類 2013			4 11 0t 2-1 2-2 3 4	3 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10	2-1 2-2 3 3		
栄養量目安	米飯160 g 1600kcal	米飯160 g 1600kcal	全粥300 g 1400kcal	全粥300 g 1400kcal	粥ミキサー300 g 1400kcal		
2①.水分と	ろみの基準				2②.水分ゼ!	J—	
名 称	ドレッシング状	ソース状	ケチャップ状		名称	アイソトニックゼリー	イオンサポート
とろみ調整食品	つるりんこ	つるりんこ	つるりんこ		とろみ調整食品		
濃度(量)	200mlに小さじ1	200mlに小さじ2	200mlに小さじ3		濃度(量)		1~2ℓに75g
学会分類2013	薄いとろみ	中間のとろみ	濃いとろみ			1	
3.主食一覧					-		
名 称	米飯	全粥	粥ミキサー				
内容	通常のご飯より 軟らかめ	通常の全粥	全粥に1.3%スベラカーゼラ 仆を加えミキサーにかけた もの				
米と水分の 比率(作成時)	重量比 =米1:水1.6	重量比 =米1:水6					
4.濃厚流動1	食(経管栄養)				5.補助食品、	その他	
	NT-5	ハイネイーゲル	アイソカル2K		O j ・1 j 対応:可		
商品名	リーナレンLP	グルセルナREX					
●施設概要	1	1	1	1	1		

施設の種別	病院	昭和49年11月に設立。病床数は137床。地域医療のほか、神経難病の基
所在地	〒959-2221 新潟県阿賀野市保田6317番地15	幹病院として的確で専門性の高い診断・治療・リハビリテーション・看護
給食部門名	栄養科	などを提供しています。栄養科では、患者様の症状や嗜好に合わせた食事
電話	0250-68-3500(代)	を提供しています。長期療養中の方も多く、日々の食事を楽しんでもらえ
FAX	0250-68-3690(代)	るような季節感のある食事を心がけています。
嚥下機能の評価	嚥下評価(ST)	

#### 医療法人社団 M&B Collaboration

### 北越病院

1. おかず用	態一覧表						
名 称	常食	軟菜食	軟菜一口大	軟菜粗きざみ	軟菜きざみ	ソフト食	ミキサー食
肉のおかず	味噌カツ(ポーク)	チキンカツ照り煮	チキンカツ照り煮	鶏肉煮	鶏肉煮	鶏肉ムースあんかけ	鶏肉煮
魚のおかず	信濃蒸し	信濃蒸し	信濃蒸し	信濃蒸し	信濃蒸し	魚ムースあんかけ	信濃蒸し
野菜のおかず	フロッコリーサラダ	70y3U- <del>U</del> 59	ブロッコリーサラダ	野菜スープ煮	野菜スープ煮	野菜ボール煮	野菜スープ煮
内 容	一般的な食事	硬く繊維質な食材を 除き、容易に噛める よう軟らかく調理し たもの	軟菜食を食べやすい 大きさにカットした もの	くい料理にはとろみ をつけて飲み込みや	をつけて飲み込みや すくしたもの(トロ	ス状、ゼリー状のも	歯や義歯がなくても 飲み込むことができ るペースト状のもの (トロメイクコンパ クト)
大きさ・形状	通常の大きさ	通常の大きさ	2×2cm角	1×1cm角	0.5×0.5cm角	ムース状 ゼリー状	ペースト状
咀嚼の必要性				歯茎でつぶせる	歯茎でつぶせる	舌でつぶせる	噛まなくてよい
学会分類 2013				4 10 0t 2-1 2-2 3 3 4	4 11 0t 2-1 2-2 3 3 4	3 0t 0t 2-1 2-2 3 4	2-1 oi ot 2-2 2-2 3 3 4
栄養量目安	米飯150 g 1550kcal	全粥280 g 1450kcal	全粥280 g 1450kcal	全粥280 g 1450kcal	全粥280 g 1450kcal	粥ゼリー220 g 1250kcal	粥ゼリー220 g 1250kcal
2①.水分と	ろみの基準				2②.水分ゼ!	J—	
名 称	とろみゆるめ	とろみ	濃いとろみ		名称	お茶ゼリー	
とろみ調整食品	トロメイクコンパクト	トロメイクコンパクト	トロメイクコンパクト		とろみ調整食品	ソフティアG	
濃度(量)	0.5% (180mlに小さじ1/2)	1% (180mlに小さじ1)	1.5% (180ml小さじ1.5)		濃度(量)		
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					<u>J</u>		
	N/SE	△343	L_/\3\d	T /\34a	— /\ava	343 124 1	
名 称	米飯	全粥	七分粥	五分粥	三分粥	粥ゼリー 全粥に1%のスベラ	
内容	通常のごはん	水分が多く軟らかい	全粥と重湯を7:3の 重量比で混ぜたもの	全粥と重湯を5:5の重量比で混ぜたもの	全粥と重湯を3:7の 重量比で混ぜたもの	カーゼLiteを加え、ミ キサーにかけたもの	
米と水分の 比率(作成時)	重量比 =米1:水1.5	重量比 =米1:水5					
4.濃厚流動1	食(経管栄養)				5.補助食品、	その他	
商品名	メイバランス2.0	メイフロー	メイフローRHP	リーナレン	-	メイバランスソフトt	<b>ヹリ</b> ー
<b>→ +/</b> ==π,10π ===					プロッカZn、アイソ	'カルセリーHC	
●施設概要	cia min				, m.b. , 1 mg m.b	LI 40	
施設の種別	病院			昭和59年開設。当	4院は開院以来、脳	外科を中心とした非	対急医療の道を歩

施設の種別	病院	昭和59年開設。当院は開院以来、脳外科を中心とした救急医療の道を歩
所在地	〒957-0018 新発田市緑町2-20-19	んで参りましたが、「健康・予防・在宅支援」が時代の要請と考え、内
給食部門名	栄養管理科	科、整形外科を中心とした医療・看護・リハビリを提供し、在宅復帰に向
電話	0254-26-1010 (代)	けた地域包括ケアシステムに取り組んでおります。今後も皆様から信頼さ
FAX	0254-26-5231 (代)	れ、安心される病院になるよう努めていきます。
嚥下機能の評価	嚥下評価(ST)	

#### 介護老人保健施設

### いいでの里

1. おかず用	/態一覧表						
名 称	常軟食	粗キザミ食	ゼリー食	トロミ食			
肉のおかず	鶏肉照焼き	鶏肉照焼き	鶏肉照焼き	鶏肉照焼き			
魚のおかず	魚の塩焼き	魚の塩焼き	魚の塩焼き	魚の塩焼き	-		
野菜のおかず	高野豆腐の煮物	高野豆腐の煮物	高野豆腐の煮物	高野豆腐の煮物			
内 容	多い食品を除き、咀	歯茎でつぶせる硬さ に調理又は粗くカッ トしたものにあんを かけたもの	度の軟らかさのペー	舌でつぶさなくても よいベースト状、ゼ リー状のもの(プリ ン、ヨーグルト位の 硬さ)			
大きさ・形状	通常の大きさ	0.5~2.0cm	ペースト状 ゼリー状	ペースト状 (ゼリー状)			
咀嚼の必要性		歯茎でつぶせる	舌でつぶせる	噛まなくてよい			
学会分類 2013		4 11 0t 2-1 2-2 3 4	3 <sub>1</sub> 01 ot 2-1 2-2 3 4	2-1 oi ot			
栄養量目安	米飯110~120g 1500kcal	米飯110~120g 1500kcal	全粥200g 1450kcal	粥ミキサー200g 1450kcal			
2①.水分と	ろみの基準	I			2②.水分ゼ!	J—	
名 称	お茶トロミ				名称	水分補給ゼリー	
とろみ調整食品	ネオハイトロミール皿				とろみ調整食品	イオンサポート	
濃度(量)	2.2%・糖度1%				濃度(量)	水 1 Lに対し75g	
学会分類2013	中間のトロミ						
3.主食一覧		<u> </u>	ı	1	1		
名 称	米飯	全粥	粥ミキサー				
内 容	通常のごはん	水分が多く軟らかい	全粥に固形化補助食品(ス ベラカーゼ) を加えミキ サーにかけ固めたもの				
米と水分の 比率(作成時)	重量比 =米1:水1.8	重量比 =米1:水6.6	粥400gに対してスベ ラカーゼ6g(1.5%)				
4.濃厚流動:	食(経管栄養)				5.補助食品、	その他	
	メイバランス	メイグット			Oj·1j対応:可		
商品名					メイバランスミニ	I.	
					プロッカ アイソ	カルジェリーハイカロリ-	-
●施設概要	4	1	1	1	+		
施設の種別	介護老人保健施設			当施設は平成2年(	. 閱設1. 入所(80	0床)・通所リハビリサ	ナービフを提供

施設の種別	介護老人保健施設	当施設は平成2年に開設し、入所(80床)・通所リハビリサービスを提供
所在地	〒957-0014 新発田市金谷197	しています。ご利用者様が住み慣れた家や地域へ戻り生活ができるようサ
給食部門名	栄養管理科	ポートを行っています。当科では、毎月の誕生日デザートや、松花堂弁
電話	0254-22-5802	当、デザートバイキング等を実施し、口から食べる喜びと季節感を感じら
FAX	0254-22-5803	れるように心がけています。また、お一人お一人に合った食事形態で安心
嚥下機能の評価	嚥下評価(ST)	を与えられるよう日々努めております。

### 介護老人保健施設

FAX

嚥下機能の評価

0250-62-1598(代表)

V F ・V E (予約)

#### 五頭の里

1. おかず形	態一覧表					
名 称	常食	軟菜食	5分菜食	嚥下リハ食(きざみ)	嚥下リハ食(ゼリー)	嚥下リハ食(ミキサー)
肉のおかず	鶏唐揚のねぎソース	鶏団子甘辛あんかけ	鶏団子甘辛あんかけ	鶏団子甘辛あんかけ	鶏の中華煮	鶏団子甘辛あんかけ
魚のおかず	鮭の照り焼き	鮭の照り煮	鮭の照り煮	鮭の照り煮	鮭のクリームソース	鮭の照り煮
野菜のおかず	南瓜のあんかけ	南瓜のあんかけ	南瓜のあんかけ	南瓜のあんかけ	南瓜サラダ	南瓜のあんかけ
内容	一般的な食事	硬いものものや繊維 質の多い食品を除き 咀嚼しやすいように やわらかく調理した もの	軟菜より硬いものを 除き主に煮物調理	5分菜食を0.5cm× 0.5cmに刻んだもの にとろみ剤でとろみ をつけたもの。	やさしい素材(マル ハニチロ)等の製品 を使用した献立	ミキサーを使用し粒 が残らずなめらかに 均一な状態。とろみ 剤でまとめたもの。
大きさ・形状	通常の大きさ 一口大対応あり	通常の大きさ 一口大対応あり	通常の大きさ 一口大対応あり	0.5~1cm	ムース状 ペースト状・ゼリー状	ペースト状
咀嚼の必要性				歯茎でつぶせる	舌でつぶせる	噛まなくてよい
学会分類 2013				4 oi ot 2-1 2-2 3 4	3 oj ot 2-1 2-2 3 4	2-1 oj ot 2-2 2-1 3 4
栄養量目安	米飯180 g 1800Kcal	全粥300 g 1500Kcal	五分粥300 g 1150Kcal	全粥150 g 1150Kcal	粥ゼリー150 g	粥ミキサー150 g 1150Kcal
		1300KCai	1130KCai	TIJUKCAI	1100Kcal	
2①.水分とろ	みの基準				2②.水分ゼリ	_
名 称	薄いとろみ	中間のとろみ	濃いとろみ		名称	ラクーナ飲むゼリー
とろみ調整食品	トロミナール	トロミナール	トロミナール		とろみ調整食品	
濃度(量)	1% 150mlに小さじ1	2% 150mlに小さじ2	3% 150mlに小さじ3		濃度(量)	150 g /P
学会分類2013	薄いとろみ	中間のとろみ	濃いとろみ			
2 十会_壁					I	
3.主食一覧	, una	0.795	262 1 % 1	20 - 1 11		
内容	米飯通常のごはん	全粥 水分が多く軟らかい	粥ゼリー 全粥に1.5%スベラカー ゼを加えミキサーにかけ		とろみ粥 全粥1%のトロメイクコ ンパクトでとろみをつけ	
米と水分の 比率(作成時)	重量比 =米1:水1.3	重量比 = 米1:水7	たもの	サーにかけたもの	たもの	
4.濃厚流動食	:(経管栄養)	·			5.補助食品、·	その他 
- 1,120 J 7/1020 IX	E-7 II (300.400)	リカバリーSOY(300.400)	アイソカルサポート(300)	アイソカルサポート(400)		
	` '	ハイネイーゲル(300.400)		PGウォーター	メイバランスミニ、メ	
商品名	7 1 7 7 3 7 5 7 1 (500)			I .	ビタミンサポートゼリ	ー、ブリックゼリー、アイソカルジェリ
	) 133333N 1 (566)				CJCJJM TCJ	
●施設概要				+440+0=== /1= ·		
●施設概要 施設の種別	あがの市民病院	(主四山町4つ 30			原郷病院)は、平成27	年10月に新築移転しました。
●施設概要		·市岡山町13-23		「地域住民のいのちを	 原郷病院)は、平成27 守り、人と人とのふれる	

よう努めています。

作成日(変更日) 2019.2

も取り組んでおります。高齢化が進み、食形態を考慮してその方に合った食事を提供できる

### 医療法人愛広会

### 豊浦愛広苑

1. おかず	<b>杉態一覧表</b>						
名 称	常食	刻み食	極刻み食	ミキサー食			
	鶏肉のくわ焼き	鶏肉のくわ焼き	鶏肉のくわ焼き	鶏肉のくわ焼き			
肉のおかず	194						
	鮭の幽庵焼き	鮭の幽庵焼き	鮭の幽庵焼き	鮭の幽庵焼き			
魚のおかず							
	大根の煮付け	大根の煮付け	大根の煮付け	大根の煮付け			
野菜のおかず							
				滑らかである、まと			
	普通ないし軟らかく	多少サイズが大きく		わりつかないが蜂蜜			
内 容		ても軟らかく調理し		のようにどろっとし ている、重力を使っ			
r3 H		てある為、歯茎で潰	Quicklyを使用)	て送り込める(つる			
	軟らかさ	せる軟らかさ	,	りんこQuicklyを使			
				用)			
大きさ・形状	そのまま、もしくは ひと口大	内径最長2cm、最短 1cm、厚み5~10mm	2~3mm	はちみつ状			
咀嚼の必要性		歯茎でつぶせる	舌でつぶせる	噛まなくてよい			
学会分類 2013		4 10i 0t 2-1 2-2 3 4	3 10 0t 2-1 2-2 3 4	2-1 10i 0t 2-1 2-2 3 4			
<b>公养导日</b> 中	米飯140 g	全粥280 g	全粥280 g	ミキサー粥280g			
栄養量目安	1600kcal	1500kcal	1400kcal	1400kcal			
2①.水分と	ろみの基準	I			2②.水分ゼ	<b>J</b> –	
名 称	薄いとろみ	普通とろみ	濃いとろみ		名称	お茶ゼリー	
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		とろみ調整食品	ソフティアG	
濃度(量)	0.6%(150mlに小 さじ1/2)	1.1%(150mlに小さ じ1)	2.2%(150mlに小 さじ2)		濃度(量)	お茶1Lに対し10g	
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	全粥	ゼリー粥	ミキサー粥			
10 10	<b>小</b> 以	土池	全粥に0.6%ソフティ				
内 容	通常のごはん	通常の全粥	アUを加えミキサーに かけたもの	全粥をミキサーにかけ たもの			
米と水分の 比率(作成時)	重量比 =米1:水1.4	重量比 =米1:水6					
4.濃厚流動	食(経管栄養)				5.補助食品、	、その他	
	F2ライト				Oj・1j対応:可	流動食	
商品名					メイバランスミニ、	ブリックゼリー	
14							
●施設概要	T						
施設の種別	介護老人保健施設			単法庁院に併乳	夕蝉様力はってった。	きの学義状能や摂食!	2台の 大学 マンボー

施設の種別	介護老人保健施設	豊浦病院に併設。多職種協働で入所者の栄養状態や摂食状態の確認、疾病
所在地	〒 959-2311 新潟県新発田市荒町甲1611-8	に応じた個別の食事を提供し、良好な栄養状態の維持に努めています。
給食部門名	栄養科	月々の行事食の他に、そば打ちや寿司バイキングなども行い、食べること
電話	0254-21-0066	で楽しみが持てるようにしています。
FAX	0254-21-0062	
嚥下機能の評価	VF・嚥下評価(ST)	

## 介護老人保健施設 マチュアハウス中条

1. おかず飛	態一覧表						
名 称	常食	一口大刻み	刻み食	中刻み食	極刻み食	ミキサー食	
肉のおかず	柔らかカツの甘辛かけ	柔らかカツの甘辛かけ	柔らかカツの甘辛かけ	柔らかカツの甘辛かけ	ボークムースの甘辛かけ	ボークムースの甘辛かけ	
魚のおかず	揚げ魚の梅だれかけ	揚げ魚の梅だれかけ		揚げ魚の梅だれかけ		鱈ムースの梅だれかけ	
野菜のおかず	キャベツサラダ	キャベツサラダ	キャベツサラダ	キャベツサラダ	キャベツサラダ	キャベツサラダ	
内 容	一般的な食事	食べやすい大きさに カットしたもの	まりやすいようとろ		状のものと、	噛まなくても安全に 飲み込むことができ るようミキサーで ペースト状にしたも の(トロメイクコン パクト)	
大きさ・形状	通常の大きさ	1.5cm	1.0cm	0.5cm	0.2cm ムース・ゼリー状	ペースト状	
咀嚼の必要性				歯茎でつぶせる	舌でつぶせる	噛まなくてよい	
学会分類 2013				4 1j 0t 2-1 2-2 3 4	2-2 10 0t 2-1 3 3 4	2-1 <sub>1</sub> 0i <sub>2-1</sub> 0t <sub>2-2</sub> 3 4	
栄養量目安	米飯160g 1530kcal	米飯160g 1530kcal	全粥240g 1330kcal	全粥240g 1300kcal	全粥ゼリー240g 1280kcal	全粥ゼリー240g 1200kcal	
2①.水分と	ろみの基準				2②.水分ゼ!	J—	
名 称	薄いとろみ	普通とろみ	濃いとろみ		名称	紅茶ゼリー	まぜてもジュレ
とろみ調整食品	トロメイクコンパクト	トロメイクコンパクト	トロメイクコンパクト		とろみ調整食品	ソフティアG	まぜてもジュレ
濃度(量)	0.5% (150ml/こ0.7g)	0.8% (150ml/ご1.2g)	1.3% (150ml(こ2.0g)		濃度(量)	紅茶1Lに対し7.5g	水1Lに対し5.6g
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	全粥	全粥とろみ	全粥ゼリー			
内 容	通常のご飯	通常の全粥	全粥に0.8%のスペラカーゼを加えとろ	全粥に0.6%のスペ ラカーゼを加えミキ			
米と水分の 比率(作成時)	重量比 =米1:水1.75	重量比 =米1:水6	みをつけたもの	サーにかけたもの			
4.濃厚流動1	食(経管栄養)				5.補助食品、	その他	
- 1420 3 771020 3	メイフロー				Oj·1j対応:可		
						7 4 1	
商品名					水分補給用に市販の	アイソト―ツクセリー	·も使用 👚 🗆 🗆
商品名						アイソト <u>ー</u> ックセリー エプリッチドリンク fl	
商品名 ●施設概要							

施設の種別	介護老人保健施設	当施設では利用者に安全で喜ばれる食事を提供しながら栄養状態の維持・増
所在地	〒959-2708 新潟県胎内市中村浜字築地原699-136	進に努めています。その一環として管理栄養士と言語聴覚士が中心となっ
給食部門名	栄養科	て、全入所者に対し定期的に嚥下スクリーニングやミールラウンドを行い、
電話	0254-45-5111 (代)	必要に応じて言語聴覚士が個別リハビリを実施しています。また、施設独自
FAX	0254-45-5115 (代)	で作成した嚥下機能評価用紙「ムセチェックシート」を活用しながら多職種 間での情報共有を図り、誤嚥の早期発見・予防に努めています。
嚥下機能の評価	リハビリ科 言語聴覚士	間での情報共行を凶り、誤嚥の千別先兄・ア防に劣めています。

### 特別養護老人ホーム あがの八雲苑

1. おかず用	/態一覧表						
名 称	軟菜	粗刻み	刻み	極刻み	ソフト	ミキサー	
肉のおかず	鶏肉のはちみつ煮	鶏肉のはちみつ煮	鶏肉のはちみつ煮	鶏肉のはちみつ煮	鶏肉のはちみつ煮	鶏肉のはちみつ煮	
魚のおかず	赤魚の葱味噌焼き	赤魚の葱味噌焼き	赤魚の葱味噌焼き	赤魚の葱味噌焼き	赤魚の葱味噌焼き	赤魚の葱味噌焼き	
野菜のおかず	里芋と大根の煮物	里芋と大根の煮物	里芋と大根の煮物	里芋と大根の煮物	里芋と大根の煮物	里芋と大根の煮物	
内容	咀嚼しやすいよう軟 らかく調理したもの	食べやすい大きさに カットしたもの	口の中でまとまりに	とろみをつける(ネ	舌で押しつぶせる程 度の軟らかさのムー ス状やゼリー状のも の(ソフティアG)	らかなペースト状	
大きさ・形状	通常の大きさ	一口大	0.5~1.0cm	~0.5cm	ムース状、ゼリー状	ペースト状	
咀嚼の必要性			歯茎でつぶせる	噛まなくてよい 舌でつぶせる	舌でつぶせる	噛まなくてよい	
学会分類 2013			4 10i 0t 2-1 2-2 3	2-2 oi ot 2-1 2-2 3	3 0i 0t 2-1 2-2 3 4	2-1 0i 0t 2-1 2-2 3	
栄養量目安	米飯140 g 1400kcal	米飯140 g 1400kcal	全粥220g 1300kcal	全粥220g 1300kcal	ミキサー粥220g 1100kcal	ミキサー粥220g 1100kcal	
2①.水分と	ろみの基準				2②.水分ゼ!	J—	
名 称	薄いとろみ	中間のとろみ	濃いとろみ		名称	お茶ゼリー	
とろみ調整食品	トロメイクコンパクト	トロメイクコンパクト	トロメイクコンパクト		とろみ調整食品	スルーパートナー	
濃度(量)	200mlに小さじ1/2	200mlに小さじ1	200mlに小さじ1.5		濃度(量)	麦茶1Lに対して8g	
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	全粥	ミキサー粥				
内容	通常のごはん	通常の全粥	全粥に2.0%プリン ナールを加えミキサー にかけたもの				
米と水分の	重量比	重量比 =米1:水6					
比率(作成時)	=米1:水1.5	- 本1 . 水0					
比率(作成時)	= * 1 : * 1.5 食(経管栄養)				5.補助食品、	その他	
比率(作成時)		アクトスルー	メイフロー		5.補助食品、 Oj·1j対応:可	その他	
比率(作成時)	食(経管栄養)		メイフロー		Oj・1j対応:可 エンジョイクリミー	ル、ブリックゼリー、	
比率 (作成時) 4.濃厚流動:	食(経管栄養)		メイフロー		Oj・1j対応:可	ル、ブリックゼリー、	

施設の種別	特別養護老人ホーム	あがの八雲苑は平成19年9月に開設された定員80名の特別養護老人ホー
所在地	〒959-2221 新潟県阿賀野市保田5685番地1	ムです。全個室のユニット型施設となっています。入居者の皆様が一番く
給食部門名		つろげるご自宅になることを目指し、家庭的な雰囲気が感じられるよう取
電話	0250-68-1722(代)	り組んでいます。ご飯はリビングで炊き、おかずは取り分けて盛付けし、
FAX	0250-68-1733(代)	愛用の湯のみや茶碗等使用していただきます。希望に応じた食事(パン食
嚥下機能の評価	不可	等)の対応や季節を感じていただける行事食等も提供しています。

# 特別養護老人ホーム コスモスの里

1. おかず	形態一覧表						
名 称	常食	刻み	極刻み	ミキサー			
	鶏肉の梅肉焼き	鶏肉の梅肉焼き	鶏肉の梅肉焼き	鶏肉の梅肉焼き			
肉のおかず							
魚のおかず		カレイの辛子みそ焼き		カレイの辛子みそ焼き			
野菜のおかず	きんぴらごぼう	だいこんきんぴら	きんぴらごぼう	きんぴらごぼう			
内容	一般的な食事 やわらかめに調理	食べやすい大きさに カットし、必要に応 じてあんをかける。 (食器を変えてい る)	調理後ブリクサーで 細かく刻みとろみを つける。必要に応じ てあんをかける				
大きさ・形状	通常の大きさ	0.5cm程度	0.1cm程度	ペースト状 ゼリー状			
咀嚼の必要性		容易に噛める	噛まなくてよい	噛まなくてよい			
学会分類 2013		4 10 0t 2-1 2-2 3 3 4	2-2 0i 0t 2-1 2-2 3 4	2-1 0i 0t 2-1 2-2 3 4			
栄養量目安	米飯140 g 1350kcal	米飯140 g 1350kcal	全粥200 g 1070kcal	ゼリー粥200 g 1070kcal			
2①.水分と	ろみの基準				2②.水分ゼリ	J—	
名 称	ゆるトロミ	中トロミ			名称	お茶ゼリー	
とろみ調整食品	トロメイクコンパクト	トロメイクコンパクト			とろみ調整食品	ゼリーメイク	
濃度(量)	0.4% (200ml(=0.8 g)	0.8% (200ml/こ1.6 g )			濃度(量)	0.6%	
学会分類2013	薄いとろみ	中間のとろみ					
3.主食一覧					1		
名 称	米飯	全粥	ゼリー粥				
内容	通常のご飯	通常の全粥	全粥に0.7%ソフティ アUを加え、ブリク サーにかけたもの				
本トキケシ	重量比	重量比	シーにかかたもの				
米と水分の 比率(作成時)	=米1:水1.45	=米1:水5.5					
4.濃厚流動	食(経管栄養)				5.補助食品、	その他	
商品名	メイバランスHP1.5				-	<b></b> フゼリー・たんぱくム-	-Z
16=n.1==					プロッカ・のみや水		
施設概要							
施設の種別	特別養護老人ホーム			従来型と地域密着	型が併設されていま	<u></u>	
所在地	〒959-2122 阿賀	野市飯森杉437-2		ーレー人の状能に	あった食事を提供7	きるよう、他職種連	進で利田者の!

施設の種別	特別養護老人ホーム	従来型と地域密着型が併設されています。
所在地	〒959-2122 阿賀野市飯森杉437-2	一人一人の状態にあった食事を提供できるよう、他職種連携で利用者の状
給食部門名	なし	態を情報共有するよう努めています。
電話	0250-67-9065 (代)	
FAX	0250-67-4575 (代)	行事食、レクリエーションではいつもと違う雰囲気を楽しんで頂いていま
嚥下機能の評価	不可	<b>ਰ</b> .

#### 複合型福祉施設

0254-24.1221

不可

FAX 嚥下機能の評価

# コンフィ陽だまり苑

1. おかす#	<b>ド態一覧表</b>						
名 称	常食	軟菜A	軟菜B	軟菜C	極三	ムース	ミキサー
肉のおかず		鶏肉のにんにく醤油焼	豆腐ハンバーグ	豆腐ハンバーグ	豆腐ハンバーグ	豆腐ハンバーグ	豆腐ハンバーグ
魚のおかず	赤魚の煮付け	赤魚の煮付け	カレイの煮付け	カレイの煮付け	カレイの煮付け	カレイの煮付け	カレイの煮付け
野菜のおかず	ブロッコリーのごまドレ和え	ブロッコリーのごまドレ和え	ブロッコリーのごまドレ和え	ブロッコリーのごまドレ和え	ブロッコリーのごまドレ和え	ブロッコリーのごまドレ和え	ブロッコリーのごまドレ和
内容	通常の食事。 一口大・キザミ・極 キザミ有。	長めに煮た物。 一口大・キザミ・極 キザミ有。	軟菜Aと軟菜Cの間。 一口大・キザミ・極 キザミ有。	柔らかい食品、食材、葉先に変更。 料理により片栗粉でとろみをつける。 一口大・キザミ・極キザミ有。	極キザミに、とろみ をつける。	軟菜Cをミキサーに かけ、トロミ剤0.5 g~1.5gで固め る。	軟菜Cに水分(20% 位)を足し、ミキ サーにかけ、トロミ 剤でとろみをつけ る。
大きさ・形状	ーロ大: 2cm位 キザミ: 1cm位 極キザミ: 2mm位	一口大:2cm位 キザミ:1cm位 極キザミ:2mm位	ーロ大:2cm位 キザミ:1cm位 極キザミ:2mm位	ーロ大:2cm位 キザミ:1cm位 極キザミ:2mm位	ザラザラ状	ムース状	ベースト状
咀嚼の必要性			容易に噛める	容易に噛める	噛まなくてよい	噛まなくてよい	噛まなくてよい
学会分類 2013				4 10i 0t 2-1 2-2 3 4	2-2 0i 0t 2-1 2-2 3 4	2-1 10i 0t 2-1 2-2 3 4	2-1 10i 0t 2-1 2-2 3 4
栄養量目安	米飯140 g 1500 k cal	柔らか飯140 g 1500 k cal	柔らか飯140 g 1500 k cal	全粥240 g 1400 k cal	全粥240 g 1400 k cal	ゼリー粥240 g 1400 k cal	ミキサー粥240 g 1100 k cal
2①.水分と	ろみの基準				2②.水分ゼ!	J—	
名 称	ゆるトロ	ふつうのトロミ	食べるトロミ		名称		
とろみ調整食品	ネオハイトロミールⅢ	ネオハイトロミール皿	ネオハイトロミール皿		とろみ調整食品		
濃度(量) 学会分類2013	0.7% (水140gに1g) 薄いとろみ	1.4% (水140gに2g) 中間のとろみ	2.1% (水140gに3g) 濃いとろみ		濃度(量)		
3.主食一覧		T IBJOC SOY	mx · C Juy				
名 称	硬い飯	米飯	柔らか飯	硬い粥	全粥	ゼリー粥	ミキサー粥
内容	蒸らす前の飯	通常の飯	通常の飯+水を入れて 温めた物	水分を減らした全粥	通常の全粥	全粥をミキサーにかけ スベラカーゼでかため る	全粥をミキサーにかい る
米と水分の 比率(作成時)	重量比 =米1:水1.55	重量比 =米1:水1.55	重量比 =飯1:水0.8	重量比 =米1:水5.6	重量比 =米1:水5.6	重量比 =米1:水5.6	重量比 =米1:水5.6
	食(経管栄養)				5.補助食品、 Oj·1j対応:可	その他	
4.濃厚流動	メイバランスHP1.5	ブイクレス(ピーチ)					
4.濃厚流動	メイバ <sup>*</sup> ランスHP1.5	ブイクレス(ピーチ)				 イオールソフト・アイ ごタミンゼリー・アクブ	
	メイ <b>/</b> (۱ ϶ ϶ ϶ ϶ ϶ ϶ ϶ ϶ ϶ ϶ ϶ ϶ ϶ ϶ ϶ ϶ ϶ ϶ ϶	ブイクレス (ピーチ)					
商品名	メイバ・ランスHP1.5 特別養護老人ホーム					<u> </u>	アサポートゼリーなど
商品名	特別養護老人ホーム				ブイクレスゼリー・ヒ	<u> </u>	アサポートゼリーなど
商品名  ●施設概要  施設の種別	特別養護老人ホーム			ケアハウス・デイ <sup>・</sup>	ブイクレスゼリー・ヒ	<u> </u>	アサポートゼリーなど

### 社会福祉法人 飛翔福祉会 特別養護老人ホーム



<b>1.</b> おかず用	<b>彡態一覧表</b>					
名 称	常菜	一口大	きざみ食	ムース食	極きざみ食	ミキサー
	チキンカツ	チキンカツ	チキンカツ	チキンカツ	チキンカツ	チキンカツ
肉のおかず					1600	
	赤魚の煮付	赤魚の煮付	赤魚の煮付	赤魚の煮付	赤魚の煮付	赤魚の煮付
	NINCOMIT!	W.Collinson	LIMCOMMIC	W.Cow.	N.V.COMIT	
魚のおかず						
	ミモザサラダ	ミモザサラダ	ミモザサラダ	ミモザサラダ	ミモザサラダ	ミモザサラダ
野菜のおかず	-342	322	A			
到来000000						
			肉・魚:刻みほぐ した物にペースト		食材を其々に極小	
			状をつなぎとし混	食材を其々ミキ		食材を其々ミキ
内容	<b>奶奶+\</b> ◆声	食べやすく一口大	ぜ食塊を形成。葉	サーにかけ、凝固	ト状にし、増粘剤	サーにかけ、増粘
ry <del>G</del>	一般的な食事	に切った食事	物:刻み増粘剤で	剤を入れ型に流し 固める。切り出し	を加えまとめる。	剤でとろみをつけ
			まとめる。又は	て盛り付け	一部ムース状を盛	<b>వ</b> .
			ペースト状のつな ぎでまとめる。		り合わせも有り。	
			C C C C C O D o			
大きさ・形状	通常の大きさ	一口大	トロミ付き刻み状	ゼリームース状	粗ペースト状	ペースト状
咀嚼の必要性			歯茎でつぶせる	舌でつぶせる	噛まなくてよい	噛まなくてよい
			a: <b>/</b>	a: <b>(</b> )	: (	
学会分類			<b>4</b> 11 0t 0t	<b>3</b> 1j 0t 0t	<b>2-2</b> <sub>1j</sub> 0i <sub>2-1</sub> 0t	<b>2-1</b> 11 0t 0t
2013			2-2	2-2	2-2	2-2 3
	米飯140g	全粥 2 2 0 g	全粥 2 2 0 g	4 ムース粥 2 2 0 g	全粥 2 2 0 g	きキサー粥220g
栄養量目安	1500kcal	1300 k cal	1300 k cal	1300 k cal	1300 k cal	1200 k cal
2 (1) -L/A L	ている甘港				2 2 444	
2①.水分と		<b>中間のして</b> 7	)#i, . l	T	2②.水分ゼ	
名 称	緩いとろみ	中間のとろみ	濃いとろみ		名称	お茶ゼリー
とろみ調整食品	トロメイクコンパクト 0.4%	トロメイクコンパクト 0.8%	トロメイクコンパクト 1.5%		とろみ調整食品	ソフティア G 1.1%
濃度(量)	(100ml : 0.4g)	(100ml : 0.8 g)	(100ml : 1.5g)		濃度(量)	(100ml : 1.1g)
学会分類2013	薄いとろみ	中間のとろみ	濃いとろみ			
				<u> </u>	J	
3.主食一覧			Γ	T	T	
名 称	ご飯	全粥	ムース粥	ミキサー粥		
内容	通常ご飯	通常の全粥	硬めのお粥をミキサーに かけソフティアU0.7%添	お粥をミキサーにか		
13 🛱	<b>延用し</b> 図	た中ツ土州	加	ける。		
米と水分の	重量比	重量比				
比率(作成時)	=米1:水1.5	=米1:水5				
4.濃厚流動1	食(経管栄養)	l			5.補助食品、	その他
	E7 II	PGソフト			Oj・1j対応:可	
商品名						<sup>~</sup> クゼリー・アイソカルジェリー
					4	ジェリー・エネプロゼリー
▶施設概要		<u> </u>	<u> </u>	<u> </u>		
施設の種別	特別養護老人ホーム	シンパシー		シンパシーは全館"ニ	ユニットケア"です。:	地域の方が住み慣れた場所で、自分らし
ルロス・クイミル・ ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・		「四智野市南央野町	2.2.0			、「ロから食べることは生きる喜び」で

施設の種別	特別養護老人ボーム シンパシー	シンハシーは全館"ユニットケア"です。地域の方が住み慣れた場所で、自分らし
所在地	〒959-2004 阿賀野市南安野町8-20	く最期を迎えられる体制を整えています。「口から食べることは生きる喜び」で
給食部門名	なし	あることを信念に、目でも楽しめ食欲が湧くような食事提供と、各ユニットでの
電話	0250-62-9180 (代)	「食べる」を楽しむ活動が盛んです。 【本館】地域密着定員29名・デイサービス定員25名・ショートステイ定員20名
FAX	0250-62-9181 (代)	【新館】地域密着定員20名・広域型特養定員50名・ショートステイ定員10名
嚥下機能の評価	不可	

# 特別養護老人ホームとつさか

<b>1. おかず</b> 用	/態一覧表						
名 称	常食	粗刻み食	刻み食	ミキサー食			
肉のおかず							
魚のおかず			8				
野菜のおかず							
内 容	一般的な食事	食べやすい大きさに カットしたもの	調理後ミキサーで攪拌し、口の中でまとまりにくい料理にはとろみをつけて飲み込みやすくしたもの(カタメリン)	調理後ミキサーで攪拌。だし汁やとろみ剤でベースト状に調整したもの(カタメリン)			
大きさ・形状	通常の大きさ	一口大	0.5 c m程度	ペースト状			
咀嚼の必要性			歯茎でつぶせる	噛まなくてよい			
学 <del>会分</del> 類 2013			4 10 0t 2-1 2-2 3 4	2-1 0i 0t 2-1 2-2 3 4			
栄養量目安	米飯140 g 1500kcal	米飯140 g 1500kcal	全粥220 g 1200kcal	全粥220 g 1100kcal			
2①.水分と	ろみの基準				2②.水分ゼ!	J—	
名 称	とろみ				名称	お茶ゼリー	水分ゼリー
とろみ調整食品	スルーキングi				とろみ調整食品	スルーパートナー	イオンサポート
濃度(量)	1.5% (200ml/こ3g)				濃度(量)	麦茶1Lに対し9g	水1Lに対し140g
学会分類2013	中間のとろみ						
3.主食一覧		I	I	l	I		
3. 土艮一見 名 称	米飯	全粥	ミキサー粥				
10 柳	不以	土개	全粥に1.3%スベラ				
内容	通常のごはん	通常の全粥	カーゼライトを加えミ キサーにかけたもの				
米と水分の 比率(作成時)	重量比 =米1:水1.8	重量比 =米1:水6					
4.濃厚流動:	食(経管栄養)				5.補助食品、	その他	
商品名	メイバランスRHP				Oj・1j対応:可 ブリックゼリー	ゼリー食	
●施設概要					能や摂合小能の疎言		

施設の種別	特別養護老人ホーム	ご利用者の栄養状態や摂食状態の確認等を多職種で行い、嗜好や疾病等に
所在地	〒959-2656 胎内市西本町11-27	応じた個別の食事を提供できるように努めています。行事食や季節の食べ
給食部門名	なし	物をお出しする機会を設ける等、食べる楽しみを持っていただけるように
電話	0254-44-8588	努めています。
FAX	0254-44-8894	
嚥下機能の評価	不可	

### 特別養護老人ホーム 白鳥荘

1. おかず形	%能一些丰	<u> </u>					
			+u ¬	455±11 ¬	~+11		
名 称	常食	一口大刻み 蒸し鶏の梅肉ソース	刻み 茎し鶏の梅肉ソース	極刻み 蒸し鶏の梅肉ソース	ミキサー 蒸し鶏の梅肉ソース		
肉のおかず							
魚のおかず	さわらのレモン焼き			さわらのレモン焼き	さわらのレモン焼き		
野菜のおかず	蓮根のきんぴら	蓮根のきんぴら	蓮根のきんびら	蓮根のきんぴら	蓮根のきんぴら		
內 容	一般的な食事	食べやすい大きさに カットしたもの	1 c m角包丁でカッ ト	米粒状カッター使用	調理後ミキサーで攪 拌		
大きさ・形状	通常の大きさ	一口大	1 c m	米粒状	ペースト状		
咀嚼の必要性				噛まなくてよい	噛まなくてよい		
学会分類 2013			3 0i 0t 2-1 2-2 3 4	2-2  10  10  10  2-1  2-2  3  4	2-1 0t 0t 2-2 2-2 3		
栄養量目安	米飯140g 1400kcal	米飯140g 1400kcal	全粥210g 1150kcal	刻み粥210g 1150kcal	ゼリー粥210g 1150kcal		
2①.水分と	ろみの基準				2②.水分ゼ!	J—	
名 称	ゆるいとろみ	普通のとろみ	強いとろみ		名称	イオンゼリー	
とろみ調整食品	トロミコンパクト	トロミコンパクト	トロミコンパクト		とろみ調整食品	イオンゼリーサポート	
濃度(量)	(200ml/こ1g)	(200ml(22g)	(200ml/こ3g)		濃度(量)	水1ℓに対し75g	
学会分類2013	薄いトロミ	中間のトロミ	濃いトロミ		•		
3.主食一覧	<b>6</b> -	+6.0=	0.757	#ul - 740	- L.,	1811 349	
名 称	飯	軟飯	全粥	刻み粥	ミキサー粥	ゼリー粥	
内容	通常のごはん	飯+全粥	通常の全粥	カッターで刻む	ペースト状	ゼリー状	
米と水分の 比率(作成時)	重量比 =米1:水1.4	飯70g+粥70g	重量比 =米1:水5.8				
4.濃厚流動1	食(経管栄養)				5.補助食品、	その他	
商品名	メイバランス	アイソカル・サポート	メイグット		0 j ・1 j 対応 : 不可 メイバランスミニ・	プチゼリー	
▲ 七年号八 48日 田田					ソフトリッチ・ブリ	ツクセリー	
●施設概要	特別義準キリナー			のなったったっちゃん	双带24左4日22	= 3h 44	
施設の種別	特別養護老人ホーム 〒050-2027 阿智	野市百油 0 0			平成21年4月移転	な改染 ショートステイ20名	
所在地	〒959-2037 阿賀	野山日洋 2 名		<b>止貝:付別養護</b> 老	人小一厶120名・3	ノコート人ナイ 20名	l

嚥下機能の評価	不可	
FAX	0250 (62) 0332	じられる行事食を提供しております。
電話	0250 (62) 0333 (代)	又、淹れたてのコーヒーでお茶の時間を楽しんでいただいたり、季節を感
給食部門名	庶務課	お客様のご状態に合わせ食事を提供しています。
所在地	〒959-2037 阿賀野市百津88	定員:特別養護老人ホーム120名・ショートステイ20名
施設の種別	特別養護老人ホーム	昭和52年8月設立 平成21年4月移転改築

## 特別養護老人ホーム はぐろの里

1. おかす#	態一覧表						
名 称	常食	きざみ食	きざみと極の中間食	極きざみ食	ミキサー食		
	鶏肉のコーラ煮	鶏肉のコーラ煮	鶏肉のコーラ煮	鶏肉のコーラ煮	鶏肉のコーラ煮	ı	
肉のおかず							
魚のおかず	ブリの照り焼き	ブリの照り焼き	ブリの照り焼き	ブリの照り焼き	ブリの照り焼き		
野菜のおかず	野菜リテー	野菜リテー	野菜リテ-	野菜リテー	野菜リテー		
内 容	一般的な食事	ーロ大にカットし トロミをつける (ネオハイトロミー ル)	包丁でみじん切りし トロミをつける	ロボクープにかけ トロミをつける	ミサーにかけ トロミをつける		
大きさ・形状	通常の大きさ	一口大	荒みじん	みじんぎり	ペースト状		
咀嚼の必要性		容易に噛める	歯茎でつぶせる	噛まなくてよい	噛まなくてよい		
学会分類 2013		4 10i 0t 2-1 2-2 3 3 4	4 10 0t 2-1 2-2 3 3 4	2-2 0i 0t 2-1 2-2 3 4	2-1 0i 0t 2-1 2-2 3 3 4		
栄養量目安	米飯140g 1500kcal	米飯140g 1500kcal	全粥200g 1200kcal	全粥200g 1200kcal	ミキサー粥、粥ゼリー200g 1150kcal		
2①.水分と	ろみの基準				2②.水分ゼ!	J—	
名 称	トロミ剤				名称	お茶ゼリー	混ぜてもジュレ
とろみ調整食品	トロミパワースマイル				とろみ調整食品	寒天、ゼラチン	なし
濃度(量)	1% (200ml(=2g)				濃度(量)	麦茶1 ℓ に対し寒天 3g、ゼラチン8g	
学会分類2013	中間のとろみ						
3.主食一覧							
	→"1+ 1	<b>⇔</b> 747	<b>大木ポナンキサ 545</b>	2¥2+ <b>3</b> 1 1			
名 称	ごはん	全粥	半粒ミキサー粥	粥ゼリー 全粥に1.5%のホット			
内容	通常のご飯	通常の全粥	全粥をミキサーにかける	をソフトを加えてミキサー にかけたもの			
米と水分の 比率(作成時)	重量比 =米1:水1.5	重量比 =米1:6.0	重量比 =米1:6.0				
4 澧厚流動1	食(経管栄養)				5.補助食品、	その他	
一一点子川进儿	メイバランス	メイフロー	リカバリーソイ		Oj・1j対応:不可		
商品名	71N JJA	<u> </u>	55575777		メイバ゛ランスフ゛リックセ゛リー		
- 16-20 Ips					メイハ゛ランスミニ		
●施設概要							
施設の種別	特別養護老人ホーム	·		デイサードフセン	ターはぐろの里、原	マウェストンクート	ぐろの甲 ケアハ

施設の種別	特別養護老人ホーム	デイサービスセンターはぐろの里、居宅支援センターはぐろの里、ケアハ
所在地	〒959-1924 阿賀野市畑江333	ウスやまびこ荘との複合施設。個々の状態や嗜好に合わせた食事を提供
給食部門名	なし	し、健康状態の維持に努めています。利用者様に食事を楽しんでいただけ
電話	0250-63-9871(代)	るように行事食や喫茶等、取り入れています。
FAX	0250-63-9873(代)	
嚥下機能の評価	不可	

### 特別養護老人ホーム パルcomfy陽だまり苑

#### 1. おかず形態一覧表 名 称 常食 軟菜Δ 軟菜B 軟菜C 極三 ムース ミキサー 豆腐ハンバーグ 鶏肉のにんにく醤油焼 鶏肉のにんにく醤油焼 豆腐ハンバーグ 豆腐ハンバーグ 豆腐ハンバーグ 豆腐ハンバーク 肉のおかず カレイの煮付け カレイの煮付け カレイの煮付け カレイの煮付け カレイの煮付け 魚のおかず ブロッコリーのごまドレ和え -のごまドレ和ネ ブロッコリーのごまドレ和え ブロッコリーのごまドレ和き ブロッコリーのごまドレ和え 野菜のおかず 柔らかい食品、食 軟菜Aと軟菜Cの 材、葉先に変更。 軟菜Cに水分(20% 通常の食事。 長めに煮た物。 軟菜Cをミキサーに 料理により片栗粉で 位)を足し、ミキ 一口大・キザミ・極 一口大・キザミ・極 極キザミに、とろみ かけ、トロミ剤0.5 一口大・キザミ・極 とろみをつける。 サーにかけ、トロミ キザミ有。 キザミ有。 g~1.5gで固め をつける。 キザミ有。 一口大・キザミ・極 剤でとろみをつけ る。 キザミ有。 一口大: 2cm位 一口大: 2cm位 一口大: 2cm位 一口大: 2cm位 大きさ・形状 キザミ:1cm位 キザミ:1cm位 キザミ:1cm位 キザミ:1cm位 ザラザラ状 ムース状 ベースト状 極キザミ: 2mm位 極キザミ: 2mm位 極キザミ: 2mm位 極キザミ: 2mm位 咀嚼の必要性 容易に噛める 容易に噛める 噛まなくてよい 噛まなくてよい 噛まなくてよい 1j 0t 2-1 2-2 3 2-2 oi ot ot 0i 0t 2-1 2-1 学会分類 2013 全粥240 g 米飯140 g 柔らか飯140 a 柔らか飯140 a 全粥240 g ゼリー粥240 g ミキサー粥240g 栄養量目安 1500 k cal 1500 k cal 1500 k cal 1400 k cal 1400 k cal 1400 k cal 1100 k cal 2②.水分ゼリ-2①.水分とろみの基準 名 称 飲めるトロミ ポタージュ状 食べるトロミ 名称 とろみ調整食品 ネオハイトロミールⅢ ネオハイトロミール皿 ネオハイトロミール皿 とろみ調整食品 0.7% 1.4% 2.1% 濃度(量) 濃度(量) (水140gに1g) (水140gに2g) (水140gに3g) 学会分類2013 薄いとろみ 中間のとろみ 濃いとろみ

ľ	名 称	硬い飯	米飯	柔らか飯	硬い粥	全粥	ゼリー粥	ミキサー粥
	内容	蒸らす前の飯	通常の飯	通常の飯+水を入れて 温めた物	水分を減らした全粥	通常の全粥	全粥をミキサーにかけ スベラカーゼでかため る	全粥をミキサーにかけ る
	木とかりの	重量比 =米1:水1.55	重量比 =米1:水1.55	重量比 =飯1:水0.8	重量比 =米1:水5.6	重量比 =米1:水5.6		重量比 =米1:水5.6

4.濃厚流動館	食(経管栄養)			5.補助食品、	その他	
	ሃイ/\`້ランスHP1.5	ブイクレス (ピーチ)		O j ・1 j 対応:可		
商品名				ブリックゼリー・ア	イオールソフト・アイ	(ソカルゼリー
				ブイクレスゼリー・ヒ	ビタミンゼリー・アクス	アサポートゼリーなど

#### ●施設概要

施設の種別	地域密着型介護老人福祉施設入居者生活介護	サービス付き高齢者向け住宅・デイサービスセンター・ショートステイ
所在地	〒957-0053 新発田市中央町5-4-2	パルkids陽だまり園の複合施設。
給食部門名	なし	
電話	0254-23-1117	
FAX	0254-23-1116	
嚥下機能の評価	不可	

## 特別養護老人ホーム 陽だまり苑

1. おかず用	/態一覧表						
名 称	常食	軟菜A	軟菜B	軟菜C	キザミ	極刻み	ミキサー
肉のおかず		鶏肉のクリームソースかけ				鶏肉のクリームソースかけ	
魚のおかず	ホキのカレームニエル	ホキのカレームニエル	ホキのムニエル	カラスカレイのムニエル (一口大)		ホキのカレームニエル	
野菜のおかず		1000	) ) ) ) ( ) ( ) ( ) ( ) ( ) ( ) ( ) ( )	1000			1999
内 容	一般的な食事 一口大有	長めに煮たもの	軟菜Aと軟菜Cの間 一口大有	柔らかい食品、食材、葉先に変更料理により片栗粉でとろみをつける	調理後細かく刻む 料理によってあんを かける	調理後みじん切り状 に細かく刻む 料理によってあんを かける	ペースト状
大きさ・形状	通常の大きさ 一口大 2 cm程度	通常の大きさ 一口大 2 cm程度	通常の大きさ 一口大 2 cm程度	通常の大きさ 一口大2㎝程度	0.5~1㎝程度	0.2㎝程度	ペースト状
咀嚼の必要性				容易に噛める	歯茎でつぶせる	噛まなくてよい	噛まなくてよい
学 <del>会分</del> 類 2013				4 10i 0t 2-1 2-2 3 4	4 10 0t 2-1 2-2 3 3 4	2-2 0i 0t 2-1 2-2 3 4	2-1 0i 0t 2-1 2-2 3 4
栄養量目安	米飯140 g 1500kcal	米飯140 g 1500kcal	軟飯240 g 1500kcal	軟飯240 g 1400kcal	全粥240 g 1350kcal	全粥240 g 1350kcal	ゼリー粥240 g 1100kcal
2①.水分と	ろみの基準				2②.水分ゼリ	<b>U</b> —	
名 称	ゆるいトロミ	のめるトロミ	食べるトロミ		名称	なし	
とろみ調整食品	ネオハイトロミールⅢ	ネオハイトロミールⅢ	ネオハイトロミールⅢ		とろみ調整食品		
濃度(量)		0.4%(150mlに 0.6g)2.5ccスプーン	0.9%(150mlに 1.3 g)5ccスプーン 1		濃度(量)		
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	ゼリー粥	ミキサー粥		
内容	通常のごはん	米飯と全粥を混ぜたもの	通常の全粥	全粥に1.2%ホット& ソフトを加えミキサー にかけたもの	全粥をミキサーにかけ たもの		
米と水分の 比率(作成時)	重量比 =米1:水1.4	重量比 =米飯1:全粥1	重量比 =米1:水5.6	重量比 =米1:水5.6	重量比 =米1:水5.6		
4 濃厚流動	食(経管栄養)				5.補助食品、	その他	<u> </u>
11/10/19-1/103/3	エンシュアリキッド				Oj·1j対応:可		
商品名						イバランスミニ、アイ	イソカルゼリー
●施設概要							
施設の種別				ショートステイ、	デイサービス併設		
所在地	〒957-0356新発田市岡田1746-1						
給食部門名 電話							
FAX	0254-20-3800 ( <b>小</b> 級) 0254-20-2550			-			
嚥下機能の評価	言語聴覚士			-			
	吕市郴兒工						

## 特別養護老人ホームやすだの里

1. おかず用	<b>彡態一覧表</b>						
名 称	常食	刻み	極刻み	ミキサー			
肉のおかず	揚げ鶏の甘酢煮	揚げ鶏の甘酢煮	揚げ鶏の甘酢煮	揚げ鶏の甘酢煮			
魚のおかず	鮭のマヨネーズ焼き	鮭のマヨネーズ焼き	鮭のマヨネーズ焼き	鮭のマヨネーズ焼き			
野菜のおかず	山菜の味噌炒め	山菜の味噌炒め	山菜の味噌炒め	山菜の味噌炒め			
内容	一般的な食事	をかけて飲み込みや	食材を荒目にミキ サーにかけ、とろみ をつけて飲み込みや すくしたもの(つる りんご)	べたつきが少なく、 歯や義歯がなくても のどをゆっくりと通 過させることができ るペースト状のもの (昼・夕食の主菜の み:ソフティアG、 副菜:つるりんこ)			
大きさ・形状	通常の大きさ	1×1 c m	そぼろ状	ペースト状			
咀嚼の必要性		容易に噛める	舌でつぶせる	噛まなくてよい			
学 <del>会分</del> 類 2013		4 0i 0t 2-1 2-2 3 4	2-2 10 0t 2-1 2-2 3 4	2-1 oi ot ot 2-1 2-2 3 4			
栄養量目安	米飯150 g 1470kcal	米飯150 g 1300kcal	全粥220 g 1200kcal	ゼリー粥220 g 1200kcal			
2①.水分と	ろみの基準			•	2②.水分ゼ!	J—	
名 称	ゆるトロミ	普通トロミ			名称	お茶ゼリー	
とろみ調整食品	つるりんこ	つるりんこ			とろみ調整食品	ソフティアG	
濃度(量)	1.5% (200mlに3g)	3% (200ml/ご6 g )			濃度(量)	お茶1Lに対し7g	
学会分類2013	中間のトロミ	濃いトロミ					
3.主食一覧							
名称	米飯	軟飯	全粥	ミキサー粥	ゼリー粥		
内容	通常のごはん	米飯と全粥を混ぜたも の(米飯1:全粥1.5)	通常の全粥	ニギッー的 全粥にミキサーにかけ たもの	全粥に1.3%ソフティ アGを加えミキサーに かけたもの		
米と水分の 比率(作成時)	重量比 =米1:水						
4.濃厚流動1	食(経管栄養)				5.補助食品、	その他	
商品名	CZ-H i	メイバランス1.5 Z	プロナ		Oj・1j対応:不可 エンジョイゼリー、∕	クリミール	
●施設概要	Ļ						
	特別養護老人ホーム	やオだの田		々呼ぼめ掛ってこ	*************************************	2、疾病に広じた個別	川の今事を担供

施設の種別	特別養護老人ホーム やすだの里	多職種協働で入所者の栄養状態の確保、疾病に応じた個別の食事を提供
所在地	〒959-2221 阿賀野市保田5683番地23	し、良好な栄養状態の維持に努めています。
給食部門名	なし	月々の行事食の他に、お弁当食や喫茶などで、食べることで楽しみが持て
電話	0250-68-1510	るようにしています。
FAX	0250-68-1515	
嚥下機能の評価	不可	