

下関市

食形態マップ



公益社団法人山口県栄養士会

下関地域事業推進委員会

2022.12

●食形態マップとは？

食形態マップとは、自施設と他施設の食形態を把握するためのツール(道具)です。他施設では『〇〇食』と呼ばれている食事が、自施設ではどの食事に該当するかを確認する際に使用します。

下関地域の各施設における食形態を把握し、施設間の情報伝達をスムーズにして、利用者の安心・安全な食事を提供するための一助とすることを目的として市内給食施設のご協力のもと作成しました。

各施設の食形態がひと目でわかる対応表として、多くの方に使用していただくことを目指しています。

●下関市食形態マップについて

- ・「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」をベースに分類対応表を作成しています。
- ・コード4を「やわらかさ」と「大きさ」別に6パターンに分類し、学会分類にはない、コード4以上の「一般食」の分類を設けています。
- ・各施設で対応できるものは「○」、条件付きで対応できるものは「△」、対応できないものは「×」で表しています。
- ・内容は令和4年12月現在のものです。
変更されている場合がありますので、詳細は各施設にお問合せください。



● 分類対応表

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0j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。	[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、なめらかで均質なものを。	[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 [主食]
	2 (つぶあり)		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を。	・とろみ剤の有無(種類) ・粒の有無・べたつき
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。	[主食] ・とろみ剤や凝固剤の種類
4	柔-小	大きさ1cm未満 やわらか	柔の基準は「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。	[副食] ・硬さ ・大きさ (加工なし/ 1.0cm以上/ 1.0cm未満) ・とろみの有無(種類) ・禁止食材
	柔-中	大きさ1cm以上 やわらか		
	柔-大	カットなし やわらか		
	硬-小	大きさ1cm未満 かため	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。	
	硬-中	大きさ1cm以上 かため		
	硬-大	カットなし かため		
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)	[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」に準ずる。

・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。_3_

施設一覧表

コード		対応可否(○:対応できる、△:条件付きで対応できる、×:対応できない)										対応可否(○:対応できる、△:条件付きで対応できる、×:対応できない)														
主食(ごはん)	1j ・物性に配慮した、おもゆゼリーやミキサー粥のゼリー	×	×	○	×	○	×	○	○	○	×	○	○	○	○	○	×	○	○	×	×	△	×	×	×	×
	2-増粘剤あり ・とろみ付けたおもゆ ・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	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
コード	形態	対応可否(○:対応できる、△:条件付きで対応できる、×:対応できない)										対応可否(○:対応できる、△:条件付きで対応できる、×:対応できない)														
0j ・たんぱく質含有量の少ないもの	均質で付着性・凝集性・硬さに配慮したゼリー	○	×	○	○	○	×	○	○	△	○	×	○	○	×	×	○	×	○	×	×	△	×	×	×	×
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	均質で離水が少ないゼリー・プリン・ムース状	×	○	○	○	○	○	○	○	○	○	△	○	○	○	×	○	○	○	×	○	△	△	×	×	○
2-1 (つぶなし)	スプーンですくえるピューレ・ペースト・ミキサー状	○	○	△	○	○	×	○	×	○	×	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	×	×	○
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	形はあるがやわらかく多量の離水がない	○	○	○	○	○	○	△	○	○	×	△	×	×	○	○	×	○	△	×	○	△	×	△	×	×
4.軟-小 ・大きさ1cm未満	大きさ1cm未満 箸やスプーンで切れる 歯茎でつぶせるやわらかさ	○	○	×	○	△	×	×	○	○	×	○	○	×	×	×	○	×	○	×	×	△	○	×	○	×
4.軟-中 ・大きさ1cm以上	大きさ1cm以上 箸やスプーンで切れる 歯茎でつぶせるやわらかさ	×	×	○	○	△	×	△	○	○	×	×	○	×	×	×	○	×	×	×	△	×	×	○	×	×
4.軟-大 ・カットなし	カットなし 箸やスプーンで切れる 歯茎でつぶせるやわらかさ	×	○	×	○	△	×	×	○	×	×	△	○	×	×	×	○	×	×	×	△	×	×	○	×	×
4.硬-小 ・大きさ1cm未満	大きさ1cm未満 箸やスプーンで切れる 簡単に噛める硬さ	○	○	×	○	○	×	×	×	×	○	○	○	○	×	○	○	×	○	×	△	○	×	○	×	○
4.硬-中 ・大きさ1cm以上	大きさ1cm以上 箸やスプーンで切れる 簡単に噛める硬さ	○	×	×	○	○	×	×	×	×	○	○	○	○	×	○	×	○	○	×	○	×	○	○	×	×
4.硬-大 ・カットなし	カットなし 箸やスプーンで切れる 簡単に噛める硬さ	○	×	×	○	○	×	×	×	×	○	△	○	×	×	×	×	○	×	×	△	×	×	○	×	×
一般食 ・食材配慮あり		○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	×	×	△	○	△	△	○	△	○	○	×	○	○
一般食 ・食材配慮なし		○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	△	○	○	○	×	○

施設詳細①

		独立行政法人国立病院機構 関門医療センター		医療法人 茜会 よしみず病院		地方独立行政法人 下関市立市民病院		済生会下関総合病院		JCHO下関医療センター	
コード		対応可否	詳細	対応可否	詳細	対応可否	詳細	対応可否	詳細	対応可否	詳細
主 食 (こ は ん)	1j	×		×		○	名称:全粥ゼリー ■ミキサー粥ゼリー 【軟飯 + 加水量 30% + スベラカーゼ 1%】	×		○	■ミキサー粥ゼリー 【全粥 + スベラカーゼ 1.8%】
	2 - 増粘剤あり	○	名称:全粥ミキサー ■ミキサー粥 【全粥 + スベラカーゼ 1.5% 粒無し】 ミキサーにかけてスベラカーゼを加える	○	名称:ミキサー粥 ■ミキサー粥 【全粥 + スベラカーゼ 粒なし】	△	■ミキサー粥 【全粥 + つるりんこ 1% 粒なし】 当該形態での摂取が必要である場合は対応する。	○	■おもゆ【トロメリンV 1.5%】 ■ミキサー粥 【全粥 + トロメリンV 1.5% 粒なし】	×	
	2 - 増粘剤なし	×		×		△	■原料の粥【全粥】 ■【粒なし】 当該形態での摂取が必要である場合は対応する。	○		○	■原料の粥【全粥】 ■【粒なし】
	3	○	名称:3分トロミ、5分トロミ、 7分トロミ、全粥トロミ ■3分粥 ■5分粥 ■全粥 ■増粘剤等【ソフティアS】 ■増粘剤等【ソフティアS 1.0%】	△	名称:全粥、三・五・七分粥 ■3分粥 ■5分粥 ■全粥 ■増粘剤等【ソフティアS】 7分粥も対応可但し増粘剤の使用が必要な場合は病棟にて対応している	△	■全粥 ■増粘剤等【つるりんこ 1%】 当該形態での摂取が必要である場合は対応する。	×		○	■ゼリー化粥 【全粥 + スベラカーゼ 1.8%】
	4.全粥	○	■米100gに対し水440ml	○	■米100gに対し水350ml 重湯も対応可	○	■米100gに対し水500ml	○	■米100gに対し水600ml	○	■米100gに対し水800ml
	4.軟飯	○	■米100gに対し水240ml	○	■米100gに対し水200ml	○	■米100gに対し水330ml	○	■米100gに対し水360ml	○	■米100gに対し水270ml
	米飯	○	■米100gに対し水150ml	○	■米100gに対し水150ml	○	■米100gに対し水150ml	○	■米100gに対し水160ml	○	■米100gに対し水165ml
	コード	形態	対応可否	詳細	対応可否	詳細	対応可否	詳細	対応可否	詳細	対応可否
0j	均質で付着性・凝集性・硬さに配慮したゼリー	○	名称:嚥下食I ■市販品【エンゲリード】 嚥下訓練食としてゼリーを1食につき1個提供する。	×		○	名称:嚥下食I ■市販品【キッセイのフルーツゼリー】	○	■市販品【エンゲリード】	○	■市販品【エンゲリード】
1j	均質で離水が少ないゼリー・プリン・ムース状	×		○	名称:嚥下開始食 ■市販品【おかずゼリー、サポートゼリー】 副食は市販のゼリー2種類のみ提供	○	名称:嚥下食II ■市販品【ソフトアガロリー、メイバランスブリックゼリー】	○	名称:ムース食 ■市販品【やわらかSGセット】	○	名称:ゼリー食 ■市販品【やわらか玉子豆腐、ゴマ豆腐、豆腐寄せ(ホリカフーズ)、栄養支援茶碗蒸し、栄養支援デザート、アイスカルゼリー・ハイカルリー、エネバクゼリー、プロックゼリー、イオンサポート(お茶ゼリー)】
2-1 (つぶなし)	スプーンですくえるビュレ・ペースト・ミキサー状	○	名称:嚥下食2 ■凝固剤、増粘剤等【ソフティアS】 ミキサー食にとろみをつけて提供。 ※とろみなしはペースト食	○	名称:ミキサー食、ミキサーとろみ食 ■凝固剤、増粘剤等の使用あり ミキサー食:凝固剤、増粘剤の使用なし ミキサーとろみ食:凝固剤、増粘剤の使用あり	△	当該形態での摂取が必要である場合は対応する。	○	■市販品【やわらかカップ】	○	■凝固剤、増粘剤等 【トロミアップパーフェクト 1%】
2-2 (つぶあり)		○	名称:嚥下食3 ■凝固剤、増粘剤等【ソフティアS】 若干粒を感じる程度に荒くブレンダーを掛けた5分菜にとろみをつけて提供。	×		×		○	■凝固剤、増粘剤等 【トロメリンV 1.5%】	×	
3	形はあるが舌で押しつぶしが容易なやわらかいもの	○	名称:嚥下食4 ■凝固剤、増粘剤等【ソフティアS】 かなり荒くブレンダーにかけて5分菜にとろみをつけて提供。	○	名称:ソフト食 ■市販品の使用あり 主菜のみ既製品のムース食材を使用。 副菜は4.硬-小の形態で提供 あんかけ対応あり	○	名称:嚥下食III ■市販品【やさしい素材】 あんかけの対応あり つるりんこ2.5% 汁物とろみも2.5%	○		○	■凝固剤、増粘剤等【トロミアップパーフェクト 1.5%】 5分菜(圧力鍋使用) きざみとろみ
4.軟-小	大きさ1cm未満 箸やスプーンで切れる 歯茎でつぶせるやわらかさ	○	名称:3分菜 ■あんかけ対応有 増粘剤等【ソフティアS 2.5%】 ■フードプロセッサー、ブレンダー使用有 フードプロセッサーで2mm角にカット	○	名称:軟菜食きざみ、0分粥食きざみ ■あんかけ対応有 増粘剤等【ネオハイトロミールネクスト 2%】	×		○	■あんかけ対応有 増粘剤等【トロメリンV 2%】 ■フードプロセッサー、ブレンダー使用有	△	■あんかけ対応有 増粘剤等【トロミアップパーフェクト 1.5%】 ■フードプロセッサー、ブレンダー使用有 3分菜を代用 きざみ(0.5cm大)
4.軟-中	大きさ1cm以上 箸やスプーンで切れる 歯茎でつぶせるやわらかさ	×		×		○	名称:5分菜食 ※あんかけ対応とすれば嚥下食IV ■あんかけ対応有 増粘剤等【つるりんこ 2.5%】 汁物とろみは対応 つるりんこで2.5% ※和え物などのかけるたしはつるりんこで1%	○	名称:きざみとろみ食 ■あんかけ対応有 増粘剤等【トロメリンV 2%】	△	■あんかけ対応有 増粘剤等【トロミアップパーフェクト 1.5%】 3分菜を代用(繊維質のものはうらごし) 一口大(2~3cm大)
4.軟-大	カットなし 箸やスプーンで切れる 歯茎でつぶせるやわらかさ	×		○	名称:軟菜食、0分粥食 ■あんかけ対応有 増粘剤等【ネオハイトロミールネクスト 2%】 肉・魚類のみ既製品の素材でソフトシリーズを使用。その他の食材は加熱時間の調整や使用食材を限定する。あんかけ対応可。	×		○		△	■あんかけ対応有 増粘剤等【トロミアップパーフェクト 1.5%】 3分菜を代用(繊維質のものはうらごし)
4.硬-小	大きさ1cm未満 箸やスプーンで切れる 簡単に噛める硬さ	○	名称:きざみとろみ食 ■あんかけ対応有 増粘剤等【ソフティアS 2.5%】 ■フードプロセッサー、ブレンダー使用有 刻み食にとろみあんをかけて提供。	○	名称:きざみ食 ■あんかけ対応有 増粘剤等【ネオハイトロミールネクスト 2%】	×		○	■あんかけ対応有 増粘剤等【トロメリンV 2%】 ■フードプロセッサー、ブレンダー使用有	○	■あんかけ対応有 増粘剤等【トロミアップパーフェクト 1.5%】 ■フードプロセッサー、ブレンダー使用有 5分菜(圧力鍋使用) きざみ(0.5cm大)
4.硬-中	大きさ1cm以上 箸やスプーンで切れる 簡単に噛める硬さ	○	名称:5分菜(1口大とろみあんかけ) ■あんかけ対応有 増粘剤等【ソフティアS 2.5%】 骨なし魚、肉は鶏肉、野菜は軟らか煮で提供。食材に配慮。	×		×		○	■あんかけ対応有 増粘剤等【トロメリンV 2%】	○	■あんかけ対応有 増粘剤等【トロミアップパーフェクト 1.5%】 5分菜(圧力鍋使用) 一口大(2~3cm)
4.硬-大	カットなし 箸やスプーンで切れる 簡単に噛める硬さ	○	名称:5分菜(とろみあんかけ) ■あんかけ対応有 増粘剤等【ソフティアS 2.5%】 骨なし魚、肉は鶏肉、野菜は軟らか煮で提供。食材に配慮。	×		×		○		○	■あんかけ対応有 増粘剤等【トロミアップパーフェクト 1.5%】 5分菜(圧力鍋使用)
一般食	食材配慮あり	○	名称:軟菜~7分菜 ■カット対応有【2.5cm(1口大)】	○	名称:潰瘍食 ■あんかけ対応有 増粘剤等【ネオハイトロミールネクスト 2%】 ■カット対応有【一口大2~3cmカット】	○	名称:軟菜食 ■カット対応有【一口大1~2cm角】 汁とろみは対応 つるりんこ2.5%	○	■カット対応有【1口大2cm角】	○	■あんかけ対応有 増粘剤等【トロミアップパーフェクト 1.5%】 ■カット対応有【一口大(2~3cm大)、きざみ(0.5cm大)】 軟菜食
一般食	食材配慮なし	○	名称:常食 ■カット対応有【2.5cm(1口大)】	○	名称:常食 ■あんかけ対応有 増粘剤等【ネオハイトロミールネクスト 2%】 ■カット対応有【一口大2~3cmカット】	○	名称:常食 ■カット対応有【一口大1~2cm角】	○	■カット対応有【1口大2cm角】	○	■あんかけ対応有 増粘剤等【トロミアップパーフェクト 1.5%】 ■カット対応有【一口大(2~3cm大)、きざみ(0.5cm大)】

施設詳細②

施設詳細②		下関病院		医療法人愛の会 光風園病院		山口県済生会豊浦病院		王司病院		下関リハビリテーション病院			
コード	形態	対応可否	詳細	対応可否	詳細	対応可否	詳細	対応可否	詳細	対応可否	詳細		
主 食 (こ は ん)	1j ・物性に配慮した、おもゆゼリーやミキサー粥のゼリー	×		○	■おもゆゼリー 【 ソフティア2GEL 1.5% 】	○	■粥ゼリー 【 全粥 + ソフティアU 0.5% 】	○	名称:ゼリー粥 粒なし ■ミキサー粥ゼリー 【 全粥 + スベラカーゼ 1.5% 】	×			
	2 - 増粘剤あり ・とろみ付けたおもゆ ・付着性が高くないよう処理をしたミキサー粥	○	名称:ミキサー粥 ■ミキサー粥 【 全粥 + スベラカーゼ 1.5% 粒なし 】	○	■おもゆ【 つるりんこsoft 2.25% 】 ミキサー粥は上新粉にお湯を入れ、スベラカーゼで固めた物に対応	×		○	名称:ゼリー粥 粒なし ■ミキサー粥 【 全粥 + スベラカーゼ 1.5% 粒なし 】	○	■ミキサー粥 【 全粥 + プリンナール 2% 粒なし 】		
	2 - 増粘剤なし ・粥をそのままミキサーにかけたもの	×		×		×		△	名称:ミキサー粥 ■原料の粥【 全粥 】 ■【 粒なし 】 べたつきが残る為、医師が特別に許可した場合のみ対応。(唾液の量が非常に多い、入院前に家で食べていた等)	×			
	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 ■全粥 増粘剤の使用はなし	×	■全粥 全粥は、対応があるが、離水に配慮した粥はなし	○	■3分粥 ■5分粥 ■全粥 ■ゼリー化粥 【 全粥・五分粥+ソフティアU 粥の0.5% 】	○	名称:3分粥、5分粥、全粥、ゼリー粥 粒あり ■3分粥 ■5分粥 ■全粥 ■ゼリー化粥【全粥 + スベラカーゼ 1.5%】	○	■全粥 ■増粘剤等【 プリンナール 2% 】		
	4.全粥	○	■米100gに対し水700ml	○	■米100gに対し水590ml	○	■米100gに対し水500ml	○	■米100gに対し水370ml	○	■米100gに対し水600ml		
	4.軟飯	○	■米100gに対し水220ml	○	■米100gに対し水170ml	○	■米100gに対し水300ml	○	■米100gに対し水230ml	○	■米100gに対し水260ml		
	米飯	○	■米100gに対し水140ml	○	■米100gに対し水135ml	○	■米100gに対し水140ml	○	■米100gに対し水150ml	○	■米100gに対し水180ml		
	コード	形態	対応可否	詳細	対応可否	詳細	対応可否	詳細	対応可否	詳細	対応可否	詳細	
副 食 (お か ず)	0j ・たんぱく質含有量の少ないもの	×		○	名称:訓練用ゼリー ■凝固剤、増粘剤等【ゼラチンパウダー 2%】 訓練時のみ。食事としての提供なし。	○	名称:開始食 ■市販品【 キッセイフルーツゼリー 】	△	■市販品【エンゲリド、ブロッカ】 以前は提供していたが、ここ数年は提供がない為、要相談となる。	○	■市販品【エンゲリド】		
	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	○	均質で離水が少ないゼリー・プリン・ムース状	○	名称:ゼリー食 ■市販品【ブロッカ・アイソカルゼリー・ハイカリリー】 ■凝固剤、増粘剤等【ゼリーパーフェクト 2%】	○	名称:ゼリー流動食 ■市販品【プロテインゼリー、おいしくサポートゼリー、ホリカ小豆のプリン、ほうれん草プリン、アイソカルゼリーミナルプラス】 ■凝固剤、増粘剤等【ゼラチンパウダー 2%】	○	名称:嚥下調整食 ムース食 ■市販品【 毎食ブロッカ 朝:ヨーグルト 】 ■凝固剤、増粘剤等【ネオハイトロミールネクスト 2.5%】 朝(ブロッカ、ヨーグルト) 昼(ブロッカ、副食ミキサー1品) タ(ブロッカ、副食ミキサー1品)	○	■市販品【おいしくビタミン、ブリックゼリー、トウフィール、和風だし香る茶碗蒸し】	○	■市販品【 HCアイソカルゼリー 】
	2-1 (つぶなし)	×	スプーンですくえるビュレ・ペースト・ミキサー状	○	名称:とろみ流動食 ■凝固剤、増粘剤等【つるりんこsoft 1.2~3.2%】 とろみをつける食品によって%は異なるが、濃いとろみを目安に調整	×		○	名称:ミキサー食 ■凝固剤、増粘剤等【トロメリンV】 増粘剤は食材や料理により使用量が異なる。	×			
	2-2 (つぶあり)	○		○	名称:ペースト食 ■凝固剤、増粘剤等【 あんやソースにつるりんこsoft使用 煮物に片栗粉を使用する場合がある 】	○	名称:嚥下調整食 ペースト食 ■凝固剤、増粘剤等【ネオハイトロミールネクスト 2.5%】 果物缶【 ミキサーパウダー 0.7% 】 ミキサーにかけ、増粘剤をすべて使用	×		○	■凝固剤、増粘剤等【 トロメリン 2% 】		
	3 ・形はあるが舌で押しつぶしが容易なやわらかいもの	○	形はあるがやわらかく多量の離水がない	△	名称:ソフト食 ■凝固剤、増粘剤等【 ソフティアG 】 だし汁:食材の35%+ゲル化剤:食材の1%	△	名称:刻み食 嚥下調整食コード3~4は、当院刻み食で対応。おかずにはつるりんこsoftや片栗粉でとろみ付けしたものあり。スプーンで切れるものは、1cm以上のものがある。	○	名称:ソフト食 ■市販品【やわらか素材 朝:ブロッカ 昼:カンクゼリー】 ■凝固剤、増粘剤等【ネオハイトロミールネクスト 2.5%】 果物缶【 ミキサーパウダー 1.5% 】 味噌汁【 ネオハイトロミールスリム 3.5% 】	○	名称:ムース食 ■市販品 【やさしい素材、SOFLI、やわらか倶楽部】	×	
	4.軟-小 ・大きさ1cm未満	×	大きさ1cm未満 箸やスプーンで切れる 歯茎でつぶせるやわらかさ	×		×		○	名称:食種:軟菜食 ■あんかけ対応有 増粘剤等【ネオハイトロミールネクスト 2.5%】 ■フードプロセッサー、ブレンダー使用有 (特食にも軟菜食あり 糖軟 減軟) コメント:粗刻み+副食とろみ、汁とろみ、果物とろみ	○	名称:きざみ食 ■あんかけ対応有 増粘剤等【トロメリンV 2%】 ■フードプロセッサー、ブレンダー使用有	×	
	4.軟-中 ・大きさ1cm以上	×	大きさ1cm以上 箸やスプーンで切れる 歯茎でつぶせるやわらかさ	△	名称:刻み食 嚥下調整食コード3~4は、当院刻み食で対応。おかずにはつるりんこsoftや片栗粉でとろみ付けしたものあり。スプーンで切れるものは、1cm以上のものがある。	○	コメント:一口大	○	名称:食種:軟菜食 ■あんかけ対応有 増粘剤等【トロメリンV 2%】	×			
	4.軟-大 ・カットなし	×	カットなし 箸やスプーンで切れる 歯茎でつぶせるやわらかさ	×		○	名称:食種:軟菜食 食材2×1×0.5cm	×		×			
	4.硬-小 ・大きさ1cm未満	×	大きさ1cm未満 箸やスプーンで切れる 簡単に噛める硬さ	×		×		×		×	■あんかけ対応有 増粘剤等【トロメリン 2%】 ■フードプロセッサー、ブレンダー使用有 フードプロセッサーでミンチ状に刻んだもの		
	4.硬-中 ・大きさ1cm以上	×	大きさ1cm以上 箸やスプーンで切れる 簡単に噛める硬さ	×		×		×		×	■あんかけ対応有 増粘剤等【トロメリン】 1cm角が一口大 2cm角が小一口大		
	4.硬-大 ・カットなし	○	カットなし 箸やスプーンで切れる 簡単に噛める硬さ	×	名称:5分菜食 食材に配慮あり。あんかけ対応なし。	×		×		×	汁とろみは対応		
	一般食 ・食材配慮あり	○		○	名称:軟菜食 主菜は一口大、スライスカット対応。 果物はスライスカット対応。 「きざみ」の指示があれば対応。	○	名称:軟菜食 軟菜食:食材に配慮あり。肉は、小さめの小間切れかミンチ肉を提供。固まり肉の提供はなし。魚は、ほぐして山羊、卵で固めるか軟らかい魚種(カレイなど)を使用。カット対応なし。	○	名称:常食 ■カット対応有【 一口大2cm角 】 禁止食材対応あり:揚げ物禁止、硬いものを除くことは可能、りんごスライス、りんご皮なし、一口大など多種あり	○	名称:常菜 ■あんかけ対応有 増粘剤等【トロメリンV 2%】 ■カット対応有【 小、中 】		
	一般食 ・食材配慮なし	○		○	名称:常食 ■カット対応有 【主菜のみ:一口大、スライスカット】 常菜食:主菜のみカット対応あり。	○		○	名称:常菜 ■あんかけ対応有 増粘剤等【トロメリンV 2%】 ■カット対応有【 中 】				

施設詳細③

		森山病院		下関市立豊田中央病院		医療法人社団葵会 介護老人保健施設 葵の園・下関		介護老人保健施設 豊松苑		特別養護老人ホーム フェニックスの宮	
コード		対応可否	詳細	対応可否	詳細	対応可否	詳細	対応可否	詳細	対応可否	詳細
主 食 (ごはん)	1j ・物性に配慮した、おもゆゼリーやミキサー粥のゼリー	○	名称: 嚥下食1 ■おもゆゼリー【スベラカーゼライト 2.6%】	○	■ミキサー粥ゼリー 【全粥 + ソフティアU 0.75%】	○	名称: おもゆ・ミキサー粥 ■おもゆゼリー【まとめるこ 0.6%】 ■ミキサー粥ゼリー【まとめるこ 1.1%】	○	■ミキサー粥ゼリー 【全粥+お粥と同量の水を加水+スベラカーゼライト 2%】	○	名称: プリン粥 ■ミキサー粥ゼリー 【全粥 + スベラカーゼ 1.2%】
	2 - 増粘剤あり ・とろみ付けたおもゆ ・付着性が高くないよう処理をしたミキサー粥	△	名称: 嚥下食2 ■ミキサー粥 【全粥 + スベラカーゼライト 1.2% 粒なし】	○	■ミキサー粥 【全粥 + ソフティアS 1.5% 粒なし】	○	名称: おもゆ・ミキサー粥(トロミ) ■おもゆ【つるりんこ 2.5%】 ■ミキサー粥【つるりんこ 2.5% 粒なし】	×		×	
	2 - 増粘剤なし ・粥をそのままミキサーにかけたもの	×		○	■原料の粥【全粥】 ■【粒なし】	○	名称: ミキサー粥(トロミ) ■【粒なし】	×		○	名称: ミキサー粥 ■原料の粥【全粥】 ■【粒なし】
	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	×		○	■全粥 ■増粘剤等【ソフティアS 1.5%】	○	■5分粥 ■全粥 ■増粘剤等【つるりんこ 2.5%】 ■ゼリー化粥【まとめるこ 0.6%】	○	■全粥 ■増粘剤等【おかゆケアスルー 1%】 分粥については必要に応じて対応は検討可	×	
	4.全粥	○	■米100gに対し水500ml	○	■米100gに対し水700ml	○	■米100gに対し水700ml	○	■米に対して5.5倍 硬めの粥なので、箸で食べることができる	○	■米100gに対し水600ml
	4.軟飯	○	■全粥と米飯を1:2で混ぜる	○	■米100gに対し水200ml	○	■米100gに対し水300ml	×		△	コードには該当しないが、全粥と米飯を混ぜて軟飯として提供
	米飯	○	■米100gに対し水160ml	○	■米100gに対し水130ml	○	■米100gに対し水160ml	○	■米に対して1.5倍	○	■米100gに対し水160ml
副 食 (おかず)	0j ・たんばく質含有量の少ないもの	×		○	■市販品【キッセイ フルーツゼリー】	○	■市販品の利用あり ※市販品で当施設で購入可能な商品	×		×	
	1j ・たんば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	△	名称: 嚥下食1 ■凝固剤、増粘剤等 【スベラカーゼライト 2.6~3%】	○	■市販品【エンジョイカップゼリー、アイソカルゼリーHC、プロッカ】 ■凝固剤、増粘剤等【ミキサーパウダー 1%】	○	■市販品【アイソカルHCゼリー】	○	■凝固剤、増粘剤等 【まとめるこ 1~2%】	×	
	2-1 (つぶなし)	○	名称: 嚥下食2 ■凝固剤、増粘剤等【トロメイク 2%】	○	■凝固剤、増粘剤等【ソフティアS 1.5%】	○	名称: ミキサー菓 ■凝固剤、増粘剤等【まとめるこ 0.5%】	×		○	名称: ミキサー食 ■凝固剤、増粘剤等【ソフティアS 3%】 3のソフト食をだしてうすめ、ミキサーでペースト状にして提供
	2-2 (つぶあり)	×		△		×		×		○	名称: ミキサー食 ■凝固剤、増粘剤等【ソフティアS 3%】 一般食をミキサーにかけたもの
	3 ・形はあるが舌で押しつぶしが容易なやわらかいもの	△	■市販品【ソフミート】	×		×		○	■凝固剤、増粘剤等 【ネオハイトロミールⅢ 1~2%】	○	名称: ソフト食 ■市販品 【やさしい素材 魚、肉ムース 他】 ソフト食として提供
	4.軟一小 ・大きさ1cm未満	○	名称: 移行食 ■あんかけ対応有 増粘剤等【ソフティアS 3%】 お茶:3段階対応 とろみ付き:1.5%、とろみ固め:3% (各ソフティアS) お茶ゼリー:1.5% (ミキサーパウダー)、汁とろみ付き:1.5%	○	■あんかけ対応有 増粘剤等【ソフティアS 3%】 お茶:3段階対応 とろみ付き:1.5%、とろみ固め:3% (各ソフティアS) お茶ゼリー:1.5% (ミキサーパウダー)、汁とろみ付き:1.5%	×		×		×	
	4.軟一中 ・大きさ1cm以上	×		○	■あんかけ対応有 増粘剤等【ソフティアS 3%】 お茶:3段階対応 とろみ付き:1.5%、とろみ固め:3% (各ソフティアS) お茶ゼリー:1.5% (ミキサーパウダー)、汁とろみ付き:1.5%	×		×		×	
	4.軟一大 ・カットなし	△	■あんかけ対応有 増粘剤等【トロメイク 1.5%】	○	■あんかけ対応有 増粘剤等【ソフティアS 3%】 お茶:3段階対応 とろみ付き:1.5%、とろみ固め:3% (各ソフティアS) お茶ゼリー:1.5% (ミキサーパウダー)、汁とろみ付き:1.5%	×		×		×	
	4.硬一小 ・大きさ1cm未満	○	名称: 移行食 ■あんかけ対応有 増粘剤等【トロメイク 1.5%】 ■フードプロセッサ、ブレンダー使用有 フードプロセッサでミンチ状に刻んだもの	○	■あんかけ対応有 増粘剤等【ソフティアS 3%】 お茶:とろみ付き:1.5% 汁とろみ付き:1.5%	○	名称: きざみ ■あんかけ対応有 増粘剤等【つるりんこ 1.0%】 ■フードプロセッサ、ブレンダー使用有 フードプロセッサでミンチ状に刻んだもの	×		○	名称: 刻み食 ■あんかけ対応有 増粘剤等【ソフティアS 3%】 ■フードプロセッサ、ブレンダー使用有 フードプロセッサでミンチ状に刻んだもの
	4.硬一中 ・大きさ1cm以上	○	■あんかけ対応有 増粘剤等【トロメイク 1.5%】 2~3cm角が一口大	○	■あんかけ対応有 増粘剤等【ソフティアS 3%】 お茶:とろみ付き:1.5% 汁とろみ付き:1.5%	○	名称: 一口大 ■あんかけ対応有 増粘剤等【つるりんこ 1.0%】 3cm角 一口大カット (主菜とおやつのみ対応)	○	食材はスプーンに乗る大きさ 野菜の皮は剥ぐ	×	
	4.硬一大 ・カットなし	△	■あんかけ対応有 増粘剤等【トロメイク 1.5%】	○	■あんかけ対応有 増粘剤等【ソフティアS 3%】 お茶:とろみ付き:1.5% 汁とろみ付き:1.5%	×		×		×	
	一般食 ・食材配慮あり	○	名称: 軟菜食 ■あんかけ対応有 増粘剤等【トロメイク 1.5%】 ■カット対応有【一口大2~3cm角】	○	■あんかけ対応有 増粘剤等【ソフティアS 3%】 ■カット対応有【一口大2cm】	×		×		△	名称: 普通食(一口大食) ■あんかけ対応有 増粘剤等【ソフティアS 3%】 ■カット対応有【一口大、1cm程度】 咀嚼機能に対応し、揚げ物禁止等の対応は可能
	一般食 ・食材配慮なし	○	名称: 常食 ■あんかけ対応有 増粘剤等【片栗粉 3%】 ■カット対応有【一口大2~3cm角】	○	■あんかけ対応有 増粘剤等【ソフティアS 3%】	○	名称: 常食 ■あんかけ対応有 増粘剤等【つるりんこ 1.0%】	○		○	名称: 普通食(一口大食) ■あんかけ対応有 増粘剤等【ソフティアS 3%】 ■カット対応有【一口大、1cm程度】

施設詳細④

施設詳細④		アイユウの苑・アイユウの苑ゆめタウン・アイユウの苑しおはま		フロイデ金比羅		特別養護老人ホーム 豊寿苑		特別養護老人ホームSUN 特別養護老人ホームSUN2		フロイデ彦島	
コード	形態	対応可否	詳細	対応可否	詳細	対応可否	詳細	対応可否	詳細	対応可否	詳細
主 食 (こ は ん)	1j	×	・物性に配慮した、おもゆゼリーやミキサー粥のゼリー	○	■名称:粥ゼリー ■ミキサー粥ゼリー 【全粥 + ホット&ソフトプラス 1.5~2.0%】	○	■ミキサー粥ゼリー 【全粥 + ソフトアU 0.6%】	×		×	
	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	×	■名称:ペースト粥 ■ミキサー粥 【全粥+スベラカーゼ 全粥1kgに対して18g(しおはま・ゆめ) 粒なし】 べたつかず、まとまりやすいペースト粥。 扱は委託先セントラルキッチンより納品。(分量不明)			×		×	
	2 - 増粘剤なし	×	・粥をそのままミキサーにかけたもの	×				○	■名称:粥ミキサー ■原料の粥【全粥】 ■【粒なし】	×	
	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	×	■名称:全粥 ■全粥 ■増粘剤等【ソフトア 全粥1kgに対して11g】	△	■全粥 ■ゼリー化粥 【全粥+ソフトアU 白粥0.6% 寿司粥0.7%】 3分・5分必要であれば対応しますが、現在はいません。ゼリー化粥は寿司の時に多く対応します。	○	■名称:3分粥、5分粥、全粥 ■3分粥 ■5分粥 ■全粥	×	
	4.全粥	○	■米100gに対し水812ml(しおはま)、800ml(ゆめ)、630ml(迫) ※3拠点で若干差はあります。	○	■米100gに対し水500ml	○	■米100gに対し水600ml	○	■米100gに対し水600ml	○	■米100gに対し水400ml
	4.軟飯	○	■米100gに対し水358ml(しおはま)、311ml(ゆめ)、350ml(迫) ※3拠点で若干差はあります。	△		○	■米100gに対し水200ml	○	■米100gに対し水370ml	×	
	米飯	○	■米100gに対し水165ml(しおはま)、166ml(ゆめ)、170ml(迫) ※3拠点で若干差はあります。	○	■米100gに対し水150ml	○	■米100gに対し水150ml	○	■米100gに対し水150ml	○	■米100gに対し水120ml
副 食 (お か ず)	0j	○	・たんぱく質含有量の少ないもの 均質で付着性・凝集性・硬さに配慮したゼリー	×	■名称:嚥下訓練食 0j ■市販品【ビタミンサホートゼリー・フロカゼリー】 ■凝固剤、増粘剤等【とろみ茶・とろみポカリ/つるりんこ 100mlに対して1.7g】	○	■凝固剤、増粘剤等 【ニュートリーソフトアU/G 1%前後】	×		×	
	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 均質で離水が少ないゼリー・プリン・ムース状	○	■名称:嚥下訓練食 1j ■市販品【スティックゼリー・ハイカロゼリー】 ■凝固剤、増粘剤等【とろみ茶・とろみポカリ/つるりんこ 100mlに対して1.7g】	○	■市販品【アイソカルゼリー ハイカロリー】 ■凝固剤、増粘剤等 【ニュートリーソフトアU/G 1%前後】	×		○	■市販品【HCゼリー】
	2-1 (つぶなし)	○	スプーンですくえるビューレ・ペースト・ミキサー状	○	■名称:嚥下訓練食 2-1 ■市販品【テルミールソフト・メディルムース】 ■凝固剤、増粘剤等【とろみ茶・とろみポカリ/つるりんこ 100mlに対して2.5g】	○	ユニットの職員がその日の状態で調整します。(つるりんこ・ミキサー3名程度)	○	■名称:ミキサー食 ■凝固剤、増粘剤等 【ゼリーパーフェクト 1.0~1.5%】 ミキサーで作成する際、食材により配合を調整している	○	■凝固剤、増粘剤等 【つるりんこ 1.5%】
	2-2 (つぶあり)	○		×		×		×		○	■凝固剤、増粘剤等 【つるりんこ 1.5%】
	3	○	・形はあるが舌で押しつぶしが容易なやわらかいもの 形はあるがやわらかく多量の離水がない	×	■名称:やわらか食 ■凝固剤、増粘剤等 【ソフトアG 食材ペースト1kgに対して11g】	○	■凝固剤、増粘剤等 【ニュートリーソフトアU/G 1%前後】	△	■市販品【やさしい素材】	×	
	4.軟一小	○	・大きさ1cm未満 箸やスプーンで切れる歯茎でつぶせるやわらかさ	×	■名称:刻み食 ■あんかけ対応有 増粘剤等【つるりんこ 出し100mlに対して2g】 ■フードプロセッサー、ブレンダー使用(みじん切り)	○	■フードプロセッサー、ブレンダー使用有 歯に問題がある場合に対応します。	×		×	
	4.軟一中	○	・大きさ1cm以上 箸やスプーンで切れる歯茎でつぶせるやわらかさ	×		×		×		×	
	4.軟一大	○	・カットなし 箸やスプーンで切れる歯茎でつぶせるやわらかさ	×		×		×		×	
	4.硬一小	○	・大きさ1cm未満 箸やスプーンで切れる簡単に噛める硬さ	×		○	対象がご自分でカットが難しい方で嚥下にはあまり問題がない方です。	○	■名称:キザミ食 ■あんかけ対応有 増粘剤等【片栗粉 3%】 ■フードプロセッサー、ブレンダー使用有	×	
	4.硬一中	○	・大きさ1cm以上 箸やスプーンで切れる簡単に噛める硬さ	×		○	対象がご自分でカットが難しい方で嚥下にはあまり問題がない方です。	○		×	
	4.硬一大	×	・カットなし 箸やスプーンで切れる簡単に噛める硬さ	×		○		○		×	
	一般食	○	・食材配慮あり	△	■名称:一口刻み食 ■カット対応有【1口大2cm角】	△	■名称:葉食	△	■名称:一口大キザミ、極キザミ ■カット対応有【一口大2cm角・極キザミ】	△	■カット対応有 【はしきざみ、極きざみ】
	一般食	○	・食材配慮なし	○	■名称:普通食 基本カット無しだがトンカツ・チキンカツはカットあり	○	■名称:常食、刻み食(極刻み) ■カット対応有【極刻み】	○	■名称:一口大キザミ、極キザミ ■カット対応有【一口大2cm角・極キザミ】	○	■カット対応有 【はしきざみ、極きざみ】

施設詳細⑤		特別養護老人ホーム稗田喜楽園		複合型ケアタウンにじの丘		梅花園		養護老人ホーム松涛園		ハートケアきらら福江		
コード	形態	対応可否	詳細	対応可否	詳細	対応可否	詳細	対応可否	詳細	対応可否	詳細	
主 食 (ごはん)	1j ・物性に配慮した、おもゆゼリー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 ・付着性が高ならないよう処理をしたミキサー粥	○	■ミキサー粥 【全粥 + MJミキサーパウダー 粒なし】 ミキサー粥にも増粘剤を使用しても付着性が高ならないように処理している。	△	■ミキサー粥 【全粥+つるりんこ又はまとめるこ 粒なし】 提供したことはないが、必要な方が出れば対応を検討。	×		△		×		
	2-増粘剤なし ・粥をそのままミキサーにかけたもの	△		○	名称:粥ミキサー ■原料の粥【全粥】 ■【粒なし】	×		○	■原料の粥【全粥】 ■【粒あり】	×		
	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 増粘剤等不使用	△	■全粥 ■増粘剤等【つるりんこ又はまとめるこ】 必要な方が出れば対応を検討。	×		○	■全粥	×		
	4.全粥	○	■米100gに対し水500ml	○	■米100gに対し水600ml	○	■米100gに対し水600ml	○	■米100gに対し水700ml	○	■米100gに対し水500ml	
	4.軟飯	○	■米100gに対し水372ml	○	■米100gに対し水200ml	○	■米100gに対し水200~300ml	○	■米100gに対し水330ml	○	■米100gに対し水250ml	
	米飯	○	■米100gに対し水143ml	○	■米100gに対し水130ml	○	■米100gに対し水150ml	○	■米100gに対し水150ml	○	■米100gに対し水150ml	
副 食 (おかず)	0j ・たんぱく質含有量の少ないもの	△	均質で付着性・凝集性・硬さに配慮したゼリー	×		×		×		×		
	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	△	均質で離水が少ないゼリー・プリン・ムース状	△	■市販品【アイオール等】 個人購入で対応可能。	×		×		×		
	2-1 (つぶなし)	○	■凝固剤、増粘剤等 【フードケア、MJミキサーパウダー 0.5~1.5%】 ミキサーにかけている。なめらかで口腔内で容易に食塊状になる。	○	名称:ミキサー食 ■凝固剤、増粘剤等【つるりんこ】 割合は決まっておらず、食材によって調整。	×		×		×		
	2-2 (つぶあり)	○	■凝固剤、増粘剤等 【フードケア、MJミキサーパウダー 0.5~1.5%】	×		×		△	名称:ミキサー食	×		
	3 ・形はあるが舌で押しつぶしが容易なやわらかいもの	○	形はあるがやわらかく多量の離水がない	○	■凝固剤、増粘剤等 【MJミキサーパウダー 0.5~1.0%】	△	名称:ソフト食 ■市販品:個人購入で対応可能。 ■凝固剤、増粘剤等【まとめるこ】:過去に対応あり。	×	△		×	
	4.軟-小 ・大きさ1cm未満	△	大きさ1cm未満 箸やスプーンで切れる歯茎でつぶせるやわらかさ	△	■あんかけ対応有 増粘剤等【MJミキサーパウダー 0.5~1.0%】	○	名称:極細み食 ■あんかけ対応有 増粘剤等【片栗粉 約4%】 ■フードプロセッサー、ブレンダー使用有	×	○		×	
	4.軟-中 ・大きさ1cm以上	△	大きさ1cm以上 箸やスプーンで切れる歯茎でつぶせるやわらかさ	△	■あんかけ対応有 増粘剤等【MJミキサーパウダー】	×		×	○		×	
	4.軟-大 ・カットなし	△	カットなし 箸やスプーンで切れる歯茎でつぶせるやわらかさ	△	■あんかけ対応有 増粘剤等【MJミキサーパウダー】	×		×	○		×	
	4.硬-小 ・大きさ1cm未満	△	大きさ1cm未満 箸やスプーンで切れる簡単に噛める硬さ	△	■あんかけ対応有 増粘剤等【MJミキサーパウダー 0.5~1.0%】	○	名称:刻み食 ■あんかけ対応有 増粘剤等【片栗粉 約4%】 ■フードプロセッサー、ブレンダー使用有	×	○		×	
	4.硬-中 ・大きさ1cm以上	○	大きさ1cm以上 箸やスプーンで切れる簡単に噛める硬さ	○	■あんかけ対応有 増粘剤等【MJミキサーパウダー 0.5~1.0%】 大きさ2センチ程度	×		○	名称:きざみ食 ■あんかけ対応有 増粘剤等【トロミールⅢ 1.5~2%】 煮物や炒め物は片栗粉でとろみ。和え物、サラダはトロミールⅢ使用。	○	×	
	4.硬-大 ・カットなし	△	カットなし 箸やスプーンで切れる簡単に噛める硬さ	△	■あんかけ対応有 増粘剤等【MJミキサーパウダー】	×		×	○		×	
	一般食 ・食材配慮あり	○		○	■あんかけ対応有 増粘剤等【MJミキサーパウダー 0.5~1.0%】	○	(禁止食として対応) ■あんかけ対応有 増粘剤等【片栗粉 約4%】 ■カット対応有 【一口大3cm角、一口半1.5cm角】	×	○	名称:並食、きざみ食、極小きざみ ■カット対応有 【一口大2cm角、きざみ、極小(みじん)】	×	
	一般食 ・食材配慮なし	△		△	■あんかけ対応有 ■カット対応有【一口大】 イカ、タコなど咬みちぎりにくい食材は加熱すると、固くなりNG。ブドウ、ミニトマトなど球状の食べ物はカットして提供。	○	名称:普通食(一口大食、一口半食) ■あんかけ対応有 増粘剤等【片栗粉 約4%】 ■カット対応有 【一口大3cm角、一口半1.5cm角】	○	○	名称:並食、きざみ食、極小きざみ ■カット対応有 【一口大2cm角、きざみ、極小(みじん)】	×	

施設詳細⑥		障害者支援施設 王司山田園		大藤園	
コード		対応可否	詳細	対応可否	詳細
主 食 (こ は ん)	ij ・物性に配慮した、おもゆゼリーやミキサー粥のゼリー	×			
	2 - 増粘剤あり ・とろみ付けたおもゆ ・付着性が高くないよう処理をしたミキサー粥	○	名称:全粥ミキサー ■ミキサー粥 【全粥 + スベラカーゼ 2% 粒なし】		
	2 - 増粘剤なし ・粥をそのままミキサーにかけたもの	×	べたつきが出るので作っていない		
	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 ■増粘剤等【ネオハイトロミールⅢ 2%】		
	4.全粥	○	■米100gに対し水600ml		
	4.軟飯	○	■米100gに対し水360ml		
	米飯	○	■米100gに対し水150ml		
副 食 (お か ず)	oj ・たんぱく質含有量の少ないもの	×		現在嚥下障害のある対象者がいないため包丁でのぎざみ程度の対応。医療用食品は魚のムースのみ利用。	
	lj ・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	○	名称:ゼリー食 ■市販品【やわらかカップ】 ■凝固剤、増粘剤等【スベラカーゼ 2%】		
	2-1 (つぶなし)	○	名称:ミキサー食 ■市販品【おいしくミキサー】 ■凝固剤、増粘剤等【ネオハイトロミールⅢ 1.5%】		
	2-2 (つぶあり)	○	名称:ミキサー食 ■凝固剤、増粘剤等【ネオハイトロミールⅢ 1.5%】		
	3 ・形はあるが舌で押しつぶしが容易なやわらかいもの	×	形はあるがやわらかく多量の離水がない		
	4.軟-小 ・大きさ1cm未満	×	大きさ1cm未満 箸やスプーンで切れる歯茎でつぶせるやわらかさ		
	4.軟-中 ・大きさ1cm以上	×	大きさ1cm以上 箸やスプーンで切れる歯茎でつぶせるやわらかさ		
	4.軟-大 ・カットなし	×	カットなし 箸やスプーンで切れる歯茎でつぶせるやわらかさ		
	4.硬-小 ・大きさ1cm未満	○	名称:刻みとろみ食 ■あんかけ対応有 増粘剤等【ネオハイトロミールⅢ 2%】 ■フードプロセッサー、ブレンダー使用有		
	4.硬-中 ・大きさ1cm以上	×	大きさ1cm以上 箸やスプーンで切れる簡単に噛める硬さ		
	4.硬-大 ・カットなし	×	カットなし 箸やスプーンで切れる簡単に噛める硬さ		
	一般食 ・食材配慮あり	○	名称:刻み食 ■あんかけ対応有 増粘剤等【ネオハイトロミールⅢ 2%】 ■カット対応有 【一口大:2cm角 刻み:1cm角 極小:5mm角】		
	一般食 ・食材配慮なし	○	名称:常食 ■あんかけ対応有 増粘剤等【ネオハイトロミールⅢ 2%】 ■カット対応有 【一口大:2cm角 刻み:1cm角 極小:5mm角】		