

# 村上地域 病院・施設 嚙下調整食一覧表



2020年3月作成

村上地域在宅医療推進センター  
新潟県栄養士会村上支部

## はじめに～

「村上地域 病院・施設 嚥下調整食一覧表」は、村上地域在宅医療推進センターによるご指導のもと、新潟県栄養士会村上支部が中心となり作成いたしました。村上市によりますと、2025年には、総人口53,795人のうち、65歳以上の高齢者は21,683人(高齢化率40.3%)に達すると推計されています。そのため、住み慣れた地域で自分らしい暮らしを人生の最後まで続けることができるよう、医療・介護・予防・住まい・生活支援が一体的に提供される地域包括ケアシステムの構築が進んでおります。一方、2017年、誤嚥性肺炎は死因の第7位となっており、食べる力に合わせた食事提供の重要性は疑う余地がありません。本一覧表は、村上地域にお住いの皆様が、在宅・介護福祉施設・病院のどこに移られても安全なお食事が提供され、安心して召し上がっていただけるよう関係職種が連携し、作成いたしました。本一覧表が村上地域の皆様および医療福祉介護関連職種の皆様のお役に立てれば幸いです。



## さいごに～

「村上地域 病院・施設 嚥下調整食一覧表」は、村上地域在宅医療推進センターによる補助金のご支援をいただき、新潟県栄養士会村上支部が中心となって作成いたしました。また、嚥下調整食一覧表は、原本は町田・食の連携プロジェクトで作成され、にいがた地域食支援ネットが改変したものを使用させていただきました。この場を借りて、ご協力いただきました関係者皆様に御礼申し上げます。

# 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’を作ること为目标に、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。

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

## 学会分類2013(食事)早見表

コード [I-8項]	名称	形態	目的・特色	主食の例	必要な咀嚼能力 [I-10項]	他の分類との対応 [I-7項]	
0	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、スライス状にすることが可能なもの	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		(若干の送り込み能力)	嚥下食ピラミッドL0 えん下困難者用食品許可基準Ⅰ	
	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口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)	
1	嚥下訓練食品1j	均質で、付着性・凝集性・かたさに配慮したゼリー・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	(若干の食塊保持と送り込み能力)	嚥下食ピラミッドL1・L2 えん下困難者用食品許可基準Ⅱ UDF区分4(ゼリー状)	
2	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	口腔内の簡単な操作で食塊状となるもの(咽頭では残留、誤嚥をしにくいように配慮したもの)	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	
	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含むスプーンですくって食べることが可能なもの		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	
3	嚥下調整食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	離水に配慮した粥 など	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	
4	嚥下調整食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	上下の歯槽提問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	

## 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)	<ul style="list-style-type: none"> <li>「drink」という表現が適切なとろみの程度</li> <li>口に入れると口腔内に広がる液体の種類</li> <li>味や温度によっては、と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</li> <li>飲み込む際に大きな力を要しない</li> <li>ストローで容易に吸うことができる</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>明らかにとろみがあるということを感じ、かつ「drink」という表現が適切なとろみの程度</li> <li>口腔内での動態はゆっくりですがすぐには広がらない</li> <li>舌の上でまとめやすい</li> <li>ストローで吸うのは抵抗がある</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <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」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 style="list-style-type: none"> <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 style="list-style-type: none"> <li>スプーンを傾けるととろりと流れる</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 style="list-style-type: none"> <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

【嚥下調整食分類2013】より改変



# 学会分類2013

# 他の分類



## 《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】なども参考にしてください。番号はそれぞれでわかります。



【スマイルケア食】 飲み込みや嚥むことに問題あるかで判断しています

- 嚥むこと・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
- 嚥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)】 飲み込みや嚥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>



# 嚥下調整食一覧表の見方

〇〇市

△△△会

〇〇病院

## 1. おかず形態一覧表

名称							
肉のおかず							
魚のおかず							
野菜のおかず	おかずの形態について、名称、内容、大きさ、写真を掲載しています						
内容							
大きさ・形状							
咀嚼の必要性							
学会分類 2013	該当する嚥下調整食分類を掲載しています						
栄養量目安	各病院・施設で設定されている栄養量を掲載しています						

## 2①.水分とろみの基準

名称				
とろみ調整食品	各病院・施設で使用しているとろみ調整食品と提供が可能な濃度を掲載しています			
濃度(量)				
学会分類2013				

## 2②.水分ゼリー

名称				
とろみ調整食品	各病院・施設で使用している水分ゼリーについて掲載しています			
濃度(量)				

## 3.主食一覧

名称							
内容	各病院・施設で提供が可能な主食の名称、内容を掲載しています						
米と水分の比率(作成時)	重量比 =米1:水						

## 4.濃厚流動食(経管栄養)

商品名				
	各病院・施設で使用している濃厚流動食を掲載しています			

## 5.補助食品、その他

商品名				
	各病院・施設で使用している補助食品を掲載しています			

## ●施設概要

施設の種別				
所在地				
給食部門名	各病院・施設の概要と案内を掲載しています			
電話				
FAX				
嚥下機能の評価				

# 掲載施設一覧

区分	名称
病院	新潟県立坂町病院
病院	村上総合病院
病院	肴町病院
病院	村上記念病院
病院	村上はまなす病院
病院	瀬波病院
病院	山北徳洲会病院
施設	関川愛広苑
施設	三面の里
施設	優和の里



## 1. おかず形態一覧表

名称	常食	全粥	軟菜（5分）	3分	きざみ	ミキサー
	鶏の唐揚げ	鶏の照り焼き	鶏だんご煮	鶏だんご煮	鶏だんご煮	鶏だんご煮
肉のおかず						
	鮭漬け焼き	鮭漬け焼き	鮭漬け焼き	煮魚	煮魚	煮魚
魚のおかず						
	きんぴら	ポテトきんぴら	ポテトきんぴら	ポテト煮	ポテト煮	ポテト煮
野菜のおかず						
内容	・一般的な食事	・硬いもの、繊維質の多い食品を除いた食事	・硬いもの、繊維質の多い食品を除き、咀嚼しやすいように調理した食事	・硬いもの、繊維質の多い食品を除き、咀嚼しやすいように調理した食事	・3分の食事をフードプロセッサーにかけ、とろみを付けて飲み込みやすい食事	・舌でつぶせる程度の軟らかさのムース状を中心に、ペースト状、ゼリー状の物を組み合わせた食事
大きさ・形状	通常の大きさ	通常の大きさ	通常の大きさ	肉魚は通常の大きさ 野菜は1.5~2cm	みじん とろみつき	ムース状、ペースト状 ゼリー状
咀嚼の必要性				歯茎でつぶせる	舌と口蓋でつぶせる	舌でつぶせる
学会分類2013				4 	3 	2-1  2-2
栄養量目安	米飯160g 1600kcal	全粥300g 1500kcal	全粥300g 1400kcal	全粥300g 1400kcal	全粥300g 1400kcal	粥ミキサー150g 1000kcal

### 2①.水分とろみの基準

名称	とろみ
とろみ調整食品	ソフティアS
濃度(量)	3% (5g/150ml)
学会分類2013	濃いとろみ

### 2②.水分ゼリー

名称	ジュレ
とろみ調整食品	まぜてもジュレ
濃度(量)	水100mlに4.6g

### 3.主食一覧

名称	米飯	軟飯	全粥	7分粥	5分粥	3分粥	ミキサー粥
内容	通常のごはん	軟らかめのごはん	水分が多く軟らかい	全粥：重湯=7：3	全粥：重湯=5：5	全粥：重湯=3：7	全粥に0.37%のソフティアU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2	重量比 =米1：水7				

### 4.濃厚流動食（経管栄養）

商品名	メイバランスHP1.0 200	PGソフトA300	PGソフトA400	PGウォーターEJ

### 5.補助食品、その他

0j・1j対応：可	嚥下食Ⅰ	嚥下食Ⅱ
クリミール、すっきりクリミール、プロック、ブリックゼリー メイバランスアイス他		

### ●施設概要

施設の種別	病院	昭和21年開設、内科・外科・小児科・眼科の148床の地域医療病院 「地域住民に親しまれ信頼される病院」を基本理念に患者様のケア、サポートを行っています。行事食の他、誕生日のお祝い食も提供しています。
所在地	〒959-3193 新潟県村上市鍛冶屋589	
給食部門名	栄養課	
電話	0254-62-3111(代)	
FAX	0254-62-5431(代)	
嚥下機能の評価	V F・V E・嚥下評価（ST）	



# 新潟県厚生連 村上総合病院

## 1. おかず形態一覧表

名称	常食	軟菜食	軟菜食（一口大）	軟菜食（極ざざみ）	5分菜食	軟々菜食	ムース食	ミキサー食	嚥下困難食
肉のおかず									
魚のおかず									
野菜のおかず									
内容	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柔らかく調理したものの	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柔らかく調理した料理を一口大にしたもの	軟らかく調理した食べ物や食材を小さく刻み、食べやすくしたものの口の中でまとまりにくく、バラバラになりやすいものはトッピングを付ける	軟菜より軟らかく、魚料理はピカタや蒸す、煮るなどの調理法。肉は小間切れやスライス、挽肉を使用。繊維の多い野菜は避け、トマトやきゅうりは皮むきでの対応	5分菜よりさらに軟らかく調理したものの	おかずとだし汁を1:1でミキサーにかけ、全体量に対し1.5~2%のスペラカーゼを加えて加熱→形成 手作りと既製品を組み合わせ、提供	軟らかく調理した食べ物や食材（5分菜~軟々菜）をミキサーにかけ、ポタージュ状にしたものの	ミキサー食にとろみ付けをし、嚥下しやすいしたもの
大きさ・形状	通常の大きさ	通常の大きさ	2cm×2cm	5mm	通常の大きさ	通常の大きさ	ムース状	ペースト状	ペースト状
咀嚼の必要性				容易に噛める	歯茎でつぶせる容易にかめる	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									
栄養量目安	米飯180g 1800kcal	米飯180g 1800kcal	全粥300g 1500kcal	全粥300g 1500kcal	全粥300g 1500kcal	全粥300g 1400kcal	全粥150g 1200kcal	全粥150g 1050kcal	全粥150g 1050kcal

## 2①.水分とろみの基準

名称	お茶トロミ	ポカリトロミ	
とろみ調整食品	トロメリンV	トロメリンV	
濃度(量)	2% (150mlに3g)	2% (150mlに3g)	
学会分類2013	0t	0t	

## 2②.水分ゼリー

名称			
とろみ調整食品			
濃度(量)			

## 3.主食一覧

名称	米飯	全粥	7分粥	5分粥	3分粥	重湯	とろみ粥	ミキサー粥	ゼリー粥
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	粥の上澄み液	全粥に1%のソフティア2GELを加え、混ぜたもの	全粥やとろみ粥をミキサーにかけたもの	ミキサー粥に固形化補助食品（スペラカーゼ）を入れ混ぜたもの
米と水分の比率（作成時）	重量比 =米1:水1	重量比 =米1:水2				重量比 =米1:水10（上澄）			

## 4.濃厚流動食（経管栄養）

商品名	E-7 II	アイソカルサポート

## 5.補助食品、その他

0j・1j対応：可	個別に市販食品で対応（豆の富、茶わん蒸しカップなど）
	エンジョイゼリー、トウフィール、メイバランスmini、ジューシオ、リハタイムゼリー、アイソカルゼリー他

## ●施設概要

施設の種別	病院	高度医療に基づく保健・医療・福祉の総合的サービスを提供する東北の基幹病院として、患者様から信頼される病院づくりを目指しています。当院は、救急指定病院、災害拠点病院・離島（粟島）を含めたへき地医療拠点病院に指定され、医療の最前線へ向かって、その使命を果たすことを第一義務としています。 当院栄養科では「患者様の治療が効果的に行われるよう安全で、よりおいしく食べていただける食事を提供する」ように努めています。
所在地	〒958-8533 村上市田端町2番17号	
給食部門名	栄養科	
電話	(0254) 53-2141 (代表)	
FAX	(0254) 52-4362 (代表)	
嚥下機能の評価	VE、嚥下評価（ST）	

1. おかず形態一覧表

名称	常食	軟食	キザム食	キザミ食	ゼリー食	ミキサー食	
肉のおかず							
魚のおかず							
野菜のおかず							
内容	食べ易いように、軟らかく調理したもの	食べ易いように、軟らかく調理したもの	常食・軟食を、口に入れ易いよう、ある程度刻んだもの	食材を小さく刻み、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もの	キザミ食に水分・トロミ剤を加えて、ミキサーで攪拌しペースト状にしたもの	キザミ食をミキサーで攪拌したもの	
大きさ・形状	通常の大きさ	通常の大きさ	1cm~1.5cm程度	0.5cm程度	ペースト状	とろみ状	
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	噛まなくてよい	
学会分類2013							
栄養量目安	米飯170g 1600kcal	米飯160g 1500kcal	全粥290g 1400kcal	全粥260g 1300kcal	ゼリー粥150g 1200kcal	全粥180g 1000kcal	

2①.水分とろみの基準

名称	とろみ	濃いとろみ	
とろみ調整食品	ネオハイトロミールSLM	ネオハイトロミールSLM	
濃度(量)	2% (150mlに3g)	3% (150mlに4.5g)	
学会分類2013	中間のとろみ	濃いとろみ	

2②.水分ゼリー

名称	お茶ゼリー	
とろみ調整食品	ネオハイトロミールSLM	
濃度(量)	1% (150mlに1.5g)	

3.主食一覧

名称	米飯・軟飯	全粥	七分粥	五分粥	三分粥	ゼリー粥	ミキサー粥
内容	水分量が多く軟らかいご飯	水分量が多く軟らかいおかゆ	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	米飯と全粥を1:1.5とスベラカーゼ2%をミキサーで攪拌	全粥をミキサーで攪拌
米と水分の比率(作成時)	重量比 =米1:水1.6	重量比 =米1:水6.5					

4.濃厚流動食(経管栄養)

商品名	メイバランスHP1.0	メイバランス2.0	CZ-hi

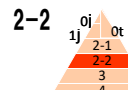
5.補助食品、その他

Oj・1j対応:可
ブリックゼリー、メイバランスHP1.0、メイバランス2.0

●施設概要

施設の種別	病院(介護療養型医療施設)	昭和52年開設。特徴は病床の8割以上が介護療養型医療施設となっており、医療よりも介護が中心の寝たきりの患者が多く、多職種協働で患者の栄養状態や摂食状態の確認、疾病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。
所在地	〒958-0854 村上市田端町 16-7	
給食部門名	栄養課	
電話	0254-53-2781(代)	
FAX	0254-53-2803(代)	
嚥下機能の評価	不可	

1. おかず形態一覧表

名称	常菜	軟菜	軟菜一口大カット	きざみ菜	きざみ菜+とろみあん	ペースト菜	
肉のおかず							
魚のおかず	サバの塩焼き	サバの塩焼き	サバの塩焼き	サバの塩焼き	サバの塩焼き	サバの塩焼き	
野菜のおかず	きんぴらごぼう	ダイコンきんぴら	ダイコンきんぴら	ダイコンきんぴら	ダイコンきんぴら	ダイコンきんぴら	
内容	一般的な食事	硬いものや繊維質の多い食品を除き、咀嚼しやすい軟らかい食品を代用したもの	軟菜主菜を2cm未満にカットして提供	フードプロセッサを用いて、軟菜をきざみ状に形態調整したもの	きざみ菜にとろみあんを付加したもの	ミキサーを用いて、軟菜をペースト状に形態調整したもの	
大きさ・形状	通常大きさ	通常大きさ	主菜のみ大きさ2cm未満	3mm未満	3mm未満	ペースト状	
咀嚼の必要性		容易に噛める	容易に噛める	歯茎でつぶせる	歯茎でつぶせる	噛まなくてよい	
学会分類2013		4 	4 	4 	2-2 	2-1 	
栄養量目安	米飯160g 1600kcal	全粥200g 1400kcal	全粥200g 1400kcal	全粥200g 1400kcal	全粥200g 1400kcal	全粥200g 1400kcal	

2①.水分とろみの基準

名称	薄いとろみ	中間のとろみ	濃いとろみ	
とろみ調整食品	トロミナージュ	トロミナージュ	トロミナージュ	
濃度(量)	1.0%	1.5%	2.0%	
学会分類2013	薄いとろみ	中間のとろみ	濃いとろみ	

2②.水分ゼリー

名称	名称	
とろみ調整食品	ごっくんゼリー	
濃度(量)	パウチパックのゼリー	

3.主食一覧

名称	米飯	軟飯	硬め粥	全粥	ペースト粥	ゼリー粥	
内容	通常のご飯	水分量を多くして軟らかめに炊いたご飯	仕上がる前に取り出し、た少し硬めのお粥	粒全体が均質の硬さのお粥	全粥をミキサーにかけたもの	ペースト粥にスベラカーゼ1.0%を添加したもの	
米と水分の比率(作成時)	重量比 =米1:水1.3	重量比 =米1:水1.8	重量比 =米1:水5	重量比 =米1:水5	重量比 =米1:水5	重量比 =米1:水5	

4.濃厚流動食(経管栄養)

商品名	メイバランスHP1.5	E-7II	リーナレンLP	レナジーU
	アイソカル2K	メイバランスminiArg		

5.補助食品、その他

商品名	Oj・1j対応:可	嚥下訓練食	栄養補助食品
	キッセイフルゼリー(0j)、アイソカルゼリーハイカロリー(1j)、のみや水(0t)		メイバランスminii、明治ブリックゼリー

●施設概要

施設の種別	病院	
所在地	958-0034村上市松山204-1	当院は2F医療療養病床60床、3F介護医療院定員60名(2020年4月より)で村上地域の慢性期医療と介護を担っております。当院では、高齢でも長く安全にお食事を摂取していただけるよう積極的に嚥下造影検査を実施し、一人一人の食べる力に合わせた食事提供を心がけています。また、言語聴覚士も在籍し、経管栄養の方でも嚥下機能が残存している場合は少しでも口から食べていただけるようチームで嚥下訓練に取り組んでおります。
給食部門名	栄養科	
電話	0254-52-1229(代表)	
FAX	0254-52-3556(代表)	
嚥下機能の評価	V F、STによる評価、ミールラウンド	



# 医療法人責善会 村上はまなす病院

## 1. おかず形態一覧表

名称	常食	軟菜食	粗刻み	刻み	特別軟菜食 粗刻み	特別軟菜食 刻み	ミキサー食
	豚肉の生姜漬け焼き	豚肉の生姜漬け焼き	豚肉の生姜漬け焼き	豚肉の生姜漬け焼き	肉団子の甘辛煮	肉団子の甘辛煮	肉団子の甘辛煮
肉のおかず							
	アジフライ	魚の天ぷら	魚の天ぷら	魚の天ぷら	魚の天ぷら	魚の天ぷら	魚の天ぷら
魚のおかず							
	中華くらげ	中華和え	中華和え	中華和え	中華和え	中華和え	中華和え
野菜のおかず							
内容	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	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	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、小さく刻んだもの	軟らかい食材を使用し、場合によってはあんやたれに絡め食べやすくしたものです	軟らかい食材を使用し、場合によってはあんやたれに絡め食べやすくしたものを小さく刻んだもの	さらさらしている場合はとろみ剤で調整したペースト状のもの（ネオハイトロミールスリム）
大きさ・形状	通常の大きさ	通常の大きさ	2 cm	3 mm	2 cm	3 mm	ペースト状
咀嚼の必要性		容易に噛める	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
学会分類 2013		4	4	4	3	3	2-1
栄養量目安	米飯200g 1850kcal	全粥420g 1850kcal	全粥420g 1850kcal	全粥340g 1600kcal	全粥340g 1600kcal	全粥340g 1600kcal	ミキサー粥340g 1600kcal

### 2①.水分とろみの基準

名称			
とろみ調整食品			
濃度(量)			
学会分類2013			

### 2②.水分ゼリー

名称		
とろみ調整食品		
濃度(量)		

### 3.主食一覧

名称	米飯	全粥	七分粥	五分粥	三分粥	ミキサー粥
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	全粥に2%のスベラカーゼを加え、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10				

### 4.濃厚流動食(経管栄養)

商品名	プロナ		

### 5.補助食品、その他

0j・1j対応:不可	流動食
エンジョイクリーム、エンジョイカップゼリー 他	

### ●施設概要

施設の種別	病院	昭和35年村上精神病院の名称で開設。
所在地	〒958-0024 村上市瀬波中町12-18	平成6年村上はまなす病院に名称を変更。
給食部門名	栄養課	認知症治療病棟、精神療養病棟、精神一般病棟にわかれています。
電話	0254-53-2890(代)	「地域の患者さんと、その家族の方々に信頼され、みなさんに心穏やかに過ごしてもらえらるための医療機関を目指します」を基本理念に努めています。
FAX	0254-53-6563(代)	
嚥下機能の評価	嚥下評価(ST)	

1. おかず形態一覧表

名称	軟菜食	軟菜一口大食	きざみ食	ミキサー食			
肉のおかず	肉団子トマトソース煮 	肉団子トマトソース煮 	肉団子トマトソース煮 	肉団子トマトソース煮 			
魚のおかず	焼き魚 	焼き魚 	煮魚 	煮魚 			
野菜のおかず	ゆずあえ 	ゆずあえ 	ゆずあえ 	ゆずあえ 			
内容	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やわらかく調理したもの	軟菜食をたべやすいように、一口大に切ったもの、とろみ付の対応もする	軟菜食をたべやすいように、刻んだもの、とろみをつける	食材を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			
大きさ・形状	通常の大きさ	1~1.5cm程度に切る	0.5cm程度に切る 他に粗きざみ、極きざみの対応あり	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			
学会分類2013							
栄養量目安	米飯180g 1700	全粥250g 1500	全粥250g 1500	ミキサー粥250g 1350			

2①.水分とろみの基準

名称	茶トロミ	ポカリトロミ		
とろみ調整食品	トロメイクSP	トロメイクSP		
濃度(量)	3%(100ml:3g)	3%(100ml:3g)		
学会分類2013	濃いトロミ	濃いトロミ		

2②.水分ゼリー

名称		
とろみ調整食品		
濃度(量)		

3.主食一覧

名称	米飯	軟飯	全粥	ふっくら粥	ゼリー粥	ミキサー粥	
内容	通常のごはん	水分が多いごはん	水分が多く柔らかい	粥にトロメイクSPを加えたもの	粥にスベラカーゼを加えミキサーにかけゼリー状にしたもの	粥にトロメイクを加えミキサーにしたもの	
米と水分の比率(作成時)	重量比 =米1:水1.7		重量比 =米1:水7				

4.濃厚流動食(経管栄養)













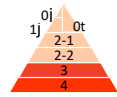
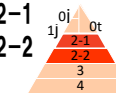
商品名	メイバランスRHP	F2ライト	E-7	アイソカル2K

5.補助食品、その他

商品名	0j・1j対応:可
	メイバランスミニ、クリミール、メイバランスブリックゼリー

●施設概要

施設の種別	病院	病床数92床、障害者病棟・療養病棟をもつ病院です。患者様への思いやりの心で、温もりある医療を提供し、地域から信頼される病院を歩むことを理念としています。患者様の治療が効果的におこなわれるよう一人一人に合わせた食事の提供を心がけています。
所在地	村上市瀬波温泉二丁目4番15号	
給食部門名	栄養科	
電話	0254-50-1900(代)	
FAX	0254-50-1900(代)	
嚥下機能の評価	ST評価	

1. おかず形態一覧表						
名称	常食	軟菜食	軟菜刻み食	ソフト食	ペースト食	
	唐揚げ	唐揚げ	唐揚げ	鶏肉のごま味噌だれ	鶏肉のごま味噌だれ	
肉のおかず						
	鮭の菜種焼き	鮭の菜種焼き	鮭の菜種焼き	鮭のバター醤油かけ	鮭のバター醤油かけ	
魚のおかず						
	五目きんぴら	五目きんぴら	五目きんぴら	きんぴらごぼう	きんぴらごぼう	
野菜のおかず						
内容	一般的な食事	硬い物や繊維質の多い食品を除いた食事	硬い物や繊維質の多い食品を除き、咀嚼しやすいよう一口大に切ったもの	舌で押しつぶして食べられる程度に調理した食事。ムース状、ペースト状に調理した料理を組み合わせている。	咀嚼しなくても食べられるよう、ペースト状、ゼリー状に調理した食品を組み合わせている。	
大きさ・形状	通常の大きさ	通常の大きさ	2×2cm	ムース・ペースト状 一部0.5~0.8cm	ペースト状	
咀嚼の必要性				舌や歯茎でつぶせる	噛まなくてよい	
学会分類2013				3 	2-1  2-2	
栄養量目安	1600kcal ご飯140	1600kcal 軟飯200	1600kcal 軟飯200	1200kcal 全粥200	1200kcal ペースト粥200	

2①.水分とろみの基準			2②.水分ゼリー		
名称	薄いとろみ	濃いとろみ	名称	水分ゼリー	
とろみ調整食品	つるりんごパワフル	つるりんごパワフル	とろみ調整食品	ゼラチン寒天	
濃度(量)	2% (200mlに2g)	4% (200mlに4g)	濃度(量)	ほうじ茶120cc に対し1.4g	
学会分類2013	中間のとろみ	濃いとろみ			

3.主食一覧						
名称	ご飯	軟飯	全粥	ペースト粥		
内容	通常のご飯	軟らかいご飯	水分が多く軟らかい	全粥をペースト状にしスベラカーゼ(1%)でまとめたもの		
米と水分の比率(作成時)	重量比 =米1:水1.5	重量比 =米1:水3	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	アイソカル2KNEO	メイック400		0j・1j対応:可	嚥下訓練食 流動食	
	MA-R2.0			ブリックゼリー	クリミール	えねばくゼリー
	パワータンスタグート			ソフトアガロリー		

●施設概要

施設の種別	病院	平成10年開院。
所在地	〒959-3942 村上市勝木1340-1	いつでも、どこでも、だれもが 最善の医療・看護・介護を受けられる地域社会を目指しています。
給食部門名	栄養科	患者さんの嚥下機能に合わせた食事形態で食事提供し、できるだけ長く、安全に口から食事が取れることを重視しています。
電話	0254-60-5555 (代表) 0254-60-5565 (直通)	
FAX	0254-60-5565 (直通)	
嚥下機能の評価	嚥下評価 (ST)	



# 介護老人保健施設 関川愛広苑

## 1. おかず形態一覧表

名称	常食	刻み食	極刻み食	ミキサー食			
肉のおかず	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 			
魚のおかず	ますの幽庵焼き 	ますの幽庵焼き 	ますの幽庵焼き 	ますの幽庵焼き 			
野菜のおかず	大根とイカ団子の煮物 	大根とイカ団子の煮物 	大根とイカ団子の煮物 	大根とイカ団子の煮物 			
内容	義歯などで容易に噛める軟らかさ。普通ないし軟らかく調理したもの。	歯茎でも潰せる軟らかさ。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。	歯茎で容易に潰せる軟らかさ。粒があるがまとまりがある。	噛まなくてよい。なめらかである。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。			
大きさ・形状	そのまま、もしくは一口大	内径最長 2 cm、最短 1 cm、厚み 5 ~ 10mm	2 ~ 3 mm	はちみつ状（学会基準「中間のとりみ」程度）			
咀嚼の必要性	容易に噛める	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 	4 	3 	2-1 			
栄養量目安	米飯130g 1500kcal	全粥240g 1400kcal	全粥240g 1400kcal	ミキサー粥240g 1400kcal			

## 2①.水分とろみの基準

名称	小さじ1/2	小さじ1	小さじ2
とろみ調整食品	つるりんごQuickly	つるりんごQuickly	つるりんごQuickly
濃度(量)	1.7% (150mlに小さじ1/2)	3.3% (150mlに小さじ1)	6.7% (150mlに小さじ2)
学会分類2013	薄いとろみ	中間のとろみ	濃いとろみ

## 2②.水分ゼリー

名称	茶ゼリー
とろみ調整食品	ソフティアG
濃度(量)	ほうじ茶の0.8%

## 3.主食一覧

名称	米飯	全粥	ミキサー粥	ふくら粥
内容	通常のごはん	通常的全粥	全粥に1%のスベラカーゼを加え、をミキサーにかけたもの	「亀田製菓 ふくらおかゆ」米粒はあるが離水しづらい。
米と水分の比率(作成時)	重量比 =米1 : 水1.9	重量比 =米1 : 水5.4		※全粥摂取時離水、咽やすい方に提供

## 4.濃厚流動食(経管栄養)

商品名	リカバリーニュートリート

## 5.補助食品、その他

Oj・1j 対応:可
使用している補助食品:メイバランミニ、メイバランスリッパゼリー

## ●施設概要

施設の種別	介護老人保健施設	医療法人愛広会の介護老人保健施設。多職種の職員でご利用者の栄養状態や摂食状態の確認、疾患に応じた食事を提供し、良好な栄養状態の維持に努めています。季節を感じていただけるような献立内容、ご家族も一緒に楽しんでいただけようなバイキングや誕生会などの行事、調理レクを行っています。ご利用者が楽しく美味しく食事ができ、食を通じて生きがいを感じていただけるよう職員一同協力しています。
所在地	〒959-3261 新潟県岩船郡関川村大字湯沢728-7	
給食部門名	給食室	
電話	0254-60-4025 (代表)	
FAX	0254-60-4026 (代表)	
嚥下機能の評価	STによる嚥下評価	

# 医療法人山北会 介護老人保健施設 三面の里

## 1. おかず形態一覧表

名称	常食	軟食	キザム食	キザミ食	ゼリー食	固いゼリー食
肉のおかず						
魚のおかず						
野菜のおかず						
内容	食べ易いように、軟らかく調理したもの	食べ易いように、軟らかく調理したもの	常食・軟食を、口に入れ易いよう、ある程度刻んだもの	食材を小さく刻み、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もの	キザミ食に水分・トロミ剤を加えて、ミキサーで攪拌しペースト状にしたもの	ゼリー食にトロミ剤を加えて、硬いペーストにしたもの
大きさ・形状	通常の大きさ	通常の大きさ	1cm~1.5cm程度	0.5cm程度	ペースト状	硬いペースト状
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	噛まなくてよい
学会分類2013			4	3	2-2	2-1
栄養量目安	米飯160g 1500kcal	米飯160g 1500kcal	全粥290g 1400kcal	全粥260g 1300kcal	ゼリー粥150g 1200kcal	ゼリー粥150g 1200kcal

### 2①.水分とろみの基準

名称	とろみ	濃いとろみ
とろみ調整食品	ネオハイトロミールSLM	ネオハイトロミールSLM
濃度(量)	2% (150mlに3g)	3% (150mlに4.5g)
学会分類2013	中間のとろみ	濃いとろみ

### 2②.水分ゼリー

名称	お茶ゼリー
とろみ調整食品	ネオハイトロミールSLM
濃度(量)	1% (150mlに1.5g)

### 3.主食一覧

名称	米飯・軟飯	全粥	五分粥	ゼリー粥
内容	水分量が多く軟らかいご飯	水分量が多く軟らかいおかゆ	全粥と重湯を5:5の重量比で混ぜたもの	米飯と全粥を1:1.5とスベラカーゼ2%をミキサーで攪拌
米と水分の比率(作成時)	重量比 =米1:水1.6	重量比 =米1:水6.5		

### 4.濃厚流動食(経管栄養)

商品名	必要に応じて対応可

### 5.補助食品、その他

0j・1j対応:可
ブリックゼリー、メイバランスカップゼリー、メイバランスHP1.0

### ●施設概要

施設の種別	介護老人保健施設	平成2年着町病院に併設し開設。多職種協働で入所者の栄養状態や摂取状態の確認、疾病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。行事食については、その季節ごとに地域の食材を使い、入所者が懐かしむことができるような献立作りを心掛けています。
所在地	〒958-2854 村上市田端町 16-7	
給食部門名	栄養課	
電話	0254-53-5330 (代)	
FAX	0254-52-5314 (代)	
嚥下機能の評価	不可	

# 介護老人保健施設 優和の里

## 1. おかず形態一覧表

名称	軟菜食	軟菜刻み食	ソフト食	ペースト食			
肉のおかず	唐揚げ	唐揚げ	鶏肉のごま味噌だれ	鶏肉のごま味噌だれ			
							
魚のおかず	鮭の菜種焼き	鮭の菜種焼き	鮭のバター醤油かけ	鮭のバター醤油かけ			
							
野菜のおかず	五目きんぴら	五目きんぴら	きんぴらごぼう	きんぴらごぼう			
							
内容	硬い物や繊維質の多い食品を除いた食事	硬い物や繊維質の多い食品を除き、咀嚼しやすいよう一口大に切ったもの	舌で押しつぶして食べられる程度に調理した食事。ムース状、ペースト状に調理した料理を組み合わせている。	咀嚼しなくても食べられるよう、ペースト状、ゼリー状に調理した食品を組み合わせている。			
大きさ・形状	通常の大きさ	2×2cm	ムース・ペースト状 一部0.5~0.8cm	ペースト状			
咀嚼の必要性			舌や歯茎でつぶせる	噛まなくてよい			
学会分類2013			3 	2-1  2-2 			
栄養量目安	1400kcal ご飯120	1400kcal ご飯120	1200kcal 全粥200	1200kcal ペースト粥200			

## 2①.水分とろみの基準

名称	薄いとろみ	濃いとろみ
とろみ調整食品	つるりんごパウフル	つるりんごパウフル
濃度(量)	2% (200mlに2g)	4% (200mlに4g)
学会分類2013	中間のとろみ	濃いとろみ

## 2②.水分ゼリー

名称	水分ゼリー
とろみ調整食品	ゼラチン寒天
濃度(量)	ほうじ茶120cc に対し1.4g

## 3.主食一覧

名称	ご飯	軟飯	全粥	ペースト粥
内容	通常のご飯	軟らかいご飯	水分が多く軟らかい	全粥をペースト状にしスベラカーゼ(1%)でまとめたもの
米と水分の比率(作成時)	重量比 =米1:水1.5	重量比 =米1:水3	重量比 =米1:水6	

## 4.濃厚流動食(経管栄養)

商品名	アイソカル2KNEO	メイック400
	MA-R2.0	
	ハブタンスタンダード	

## 5.補助食品、その他

0j・1j対応:可	嚥下訓練食	流動食
ブリックゼリー	クリミール	えねばくゼリー
ソフトアガロリー		

## ●施設概要

施設の種別	介護老人保健施設	山北徳洲会病院に併設しています。利用者様の健康状態や栄養状態に合わせた食事提供ができるように努めています。 また、季節の食材や、郷土料理を取り入れるなど利用者様の嗜好を考慮した食事提供を心掛けています。
所在地	〒959-3942 村上市勝木1340-1	
給食部門名	栄養科	
電話	0254-60-5555(代表) 0254-60-5565(直通)	
FAX	0254-60-5565(直通)	
嚥下機能の評価	嚥下評価(ST)	