

魚沼地域における病院・施設の
食事形態一覧表



魚沼地域摂食嚥下研究会栄養分科会

(公)新潟県栄養士

ご挨拶

～魚沼地域食形態一覧表冊子の刊行にあたり～

魚沼地域摂食嚥下診療研究会は 2015 年に始まった魚沼医療圏の再編成の理念「地域全体で一つの病院」を受けて、職種や所属機関を超えて多くの保健医療人・介護福祉人が集まり「人生の最終段階まで生きる喜びとともに安全に食べることのできる地域」を目指して発足した会です。

本研究会の活動目標の二本柱の一つ目は「合理的な摂食嚥下機能評価と対策指導技術の啓発」です。摂食嚥下分野の新しい知見は枚挙にいとまなく、新しい情報を圏域内で共有し新たな対策技術を圏域内に拡大していくための啓発機会を作ってきました。

もう一つの柱は「最期まで尊厳を失わない栄養支援」です。「食べる」ことは人生の喜びであるとともに栄養摂取のための重要な生体機能です。「食べられない」ことが「喜びと栄養」を損なう病的状態なのか、それとも人生の最終段階に至ったために摂食機能も最終段階に達した自然な状態なのかを常に医療福祉人は問わなければなりません。本研究会は当初よりこの「技術と倫理」を柱として、各専門職能の技能向上を目指した分科会活動や特別講演による啓発活動に取り組んできました。

今回本研究会の栄養分科会において「魚沼地域食形態一覧冊子」が編集されました。圏域内各施設で独自の名称で提供されていた食事の形態を摂食嚥下リハビリテーション学会分類と整合させる形で一覧化した画期的なものです。

この冊子の活用により、さらに「地域はひとつの病院」理念が発展し、在宅や施設を含む現場で合理的な摂食嚥下支援食の提供ができるよう活用してもらいたいと思います。そしてこの標準化された技術を基盤として、それぞれの食事現場において「人生の喜びと尊厳」に想いをいたす議論が活性化されることを期待いたします。

2020年10月

魚沼地域摂食嚥下診療研究会 会長 布施克也

食形態一覧表作成の目的

地域包括ケアシステムにおいて、高齢者の栄養・食事支援は欠かせないものとなっており、多職種連携による切れ目のない栄養・食事支援が必要とされています。

その中でも食事形態は、医療機関や施設により名称や内容が異なるなど、施設間の栄養連携を行う上での課題が多く、それにより摂取栄養量の不足や誤嚥のリスクを生じる可能性があります。また、摂食嚥下障害を有する方の在宅療養、それを検討する際の障害となります。

そのため、魚沼地域摂食嚥下診療研究会栄養科分科会では、魚沼地域の医療機関・施設等で提供している食事形態の名称や内容等の情報収集と「摂食嚥下リハビリテーション学会分類 2013」との整合性を図り、食形態一覧表の作成に取り組んでいます。

それをもとに施設間の栄養連携・在宅療養者の栄養・食事支援とそれらを支える多職種連携に活用し、魚沼地域での栄養・食事支援の連携体制を構築することを目的としています。

活用の場面

- ・ 医療機関や施設の栄養管理
- ・ 入院時栄養指導や退院時指導
- ・ 入退院時の情報提供書作成：確認時
- ・ 入退院調整や転院など施設間の栄養・食支援連携
- ・ 在宅サービス利用時の栄養・食支援連携
- ・ ご家族さまへの情報提供
- ・ 在宅療養者様の栄養・食支援

等、多くの場面でご活用いただけます。

◆ 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。

病院名

施設名

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	
内容	
大きさ・形状	
咀嚼の必要性	
学会分類 2013	
栄養量目安	

◀ 記載されている内容 ▶

1 おかず形態一覧表
 おかずの食形態について、内容や大きさを記載し、写真も掲載しました。
 咀嚼の必要性については、ユニバーサルデザインフードの表現を用いました。
 「学会分類2013」の表記は、一般にコード番号の大きいものだけでよいのですが、食事をイメージしやすいように、複数のコードが表記されているところもあります。
 分類コードは連携の共通言語として活用をすすめておりますが、各施設・病院での調理方法の違いや評価により、判断が異なることがあります。ご利用の際は学会分類だけが独り歩きすることなく、他の様々な情報からご判断下さい。

2① 水分とろみの基準
 お茶(ほうじ茶・緑茶など)にとろみをつける際に使用している「とろみ調整食品」の名称・濃度を記載しました。
 「学会分類2013(とろみ)」は、各段階で粘度には幅があり、同じ製品を使用しても、作成方法や作成後の安定時間などで濃度は異なり、評価にもバラつきがありますので、それぞれの掲載内容をご確認下さい。

2② 水分ゼリー
 水分補給を目的で作成、市販品で使用しているゼリー

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	
内容	
米と水分の比率(作成時)	重量比 =米1:水

3 主食一覧
 主食(米飯・粥)の種類や水分の割合、使用しているとろみ剤

4.濃厚流動食(経管栄養)	
商品名	

5.補助食品、その他
 0j・1j対応:可

4 濃厚流動食
 主に使用している商品

5 その他
 0j・1jへの対応
 上記1以外の食種など

●施設概要

施設の種別	
所在地	
給食部門名	
電話	
FAX	
嚥下機能の評価	VF・VE

●施設概要
 食事内容についての問い合わせ先
 嚥下機能評価(VF・VE)の対応など

作成日(変更日)201〇.△→ 記入(更新) 年.月

食事は常に見直しが行われています。
 最新の情報については確認が必要な場合があります

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。

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
 []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、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	(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、均質でめぬらかで、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のを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

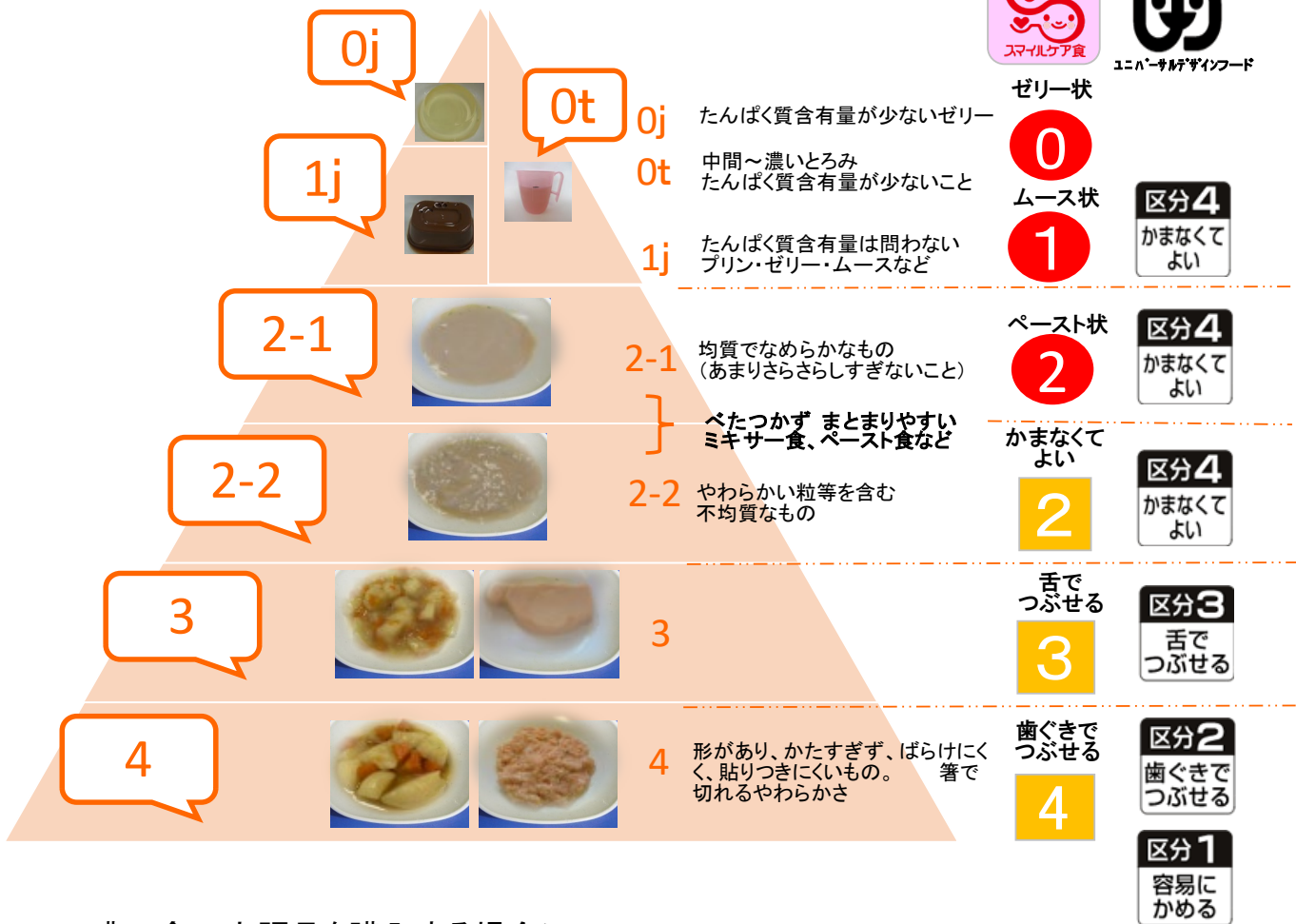
UDF:ユニバーサルデザインフード

	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"> 「drink」という表現が適切にとろみの程度 口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、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 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 	<ul style="list-style-type: none"> 明らかにとろみがあるということを感じ、かつ「drink」という表現が適切にとろみの程度 口腔内での動態はゆっくりですが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 style="list-style-type: none"> 明らかにとろみが付いていて、まとまりがよい 送り込むのに力が必要 スプーンで「eat」という表現が適切にとろみの程度 ストローで吸うことは困難
性状の説明(見たとき)	<ul style="list-style-type: none"> スプーンを傾けるとすっと流れ落ちる フォークの歯の間から素早く流れ落ちる 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 	<ul style="list-style-type: none"> スプーンを傾けるととろりと流れる フォークの歯の間からゆっくりと流れ落ちる 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 	<ul style="list-style-type: none"> スプーンを傾けても、形状がある程度保たれ、流れにくい フォークの歯の間から流れ出ない 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)
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。番号はそれぞれでかわります。



【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>

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
 []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、均質でめぬらかで、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のを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復活し)、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

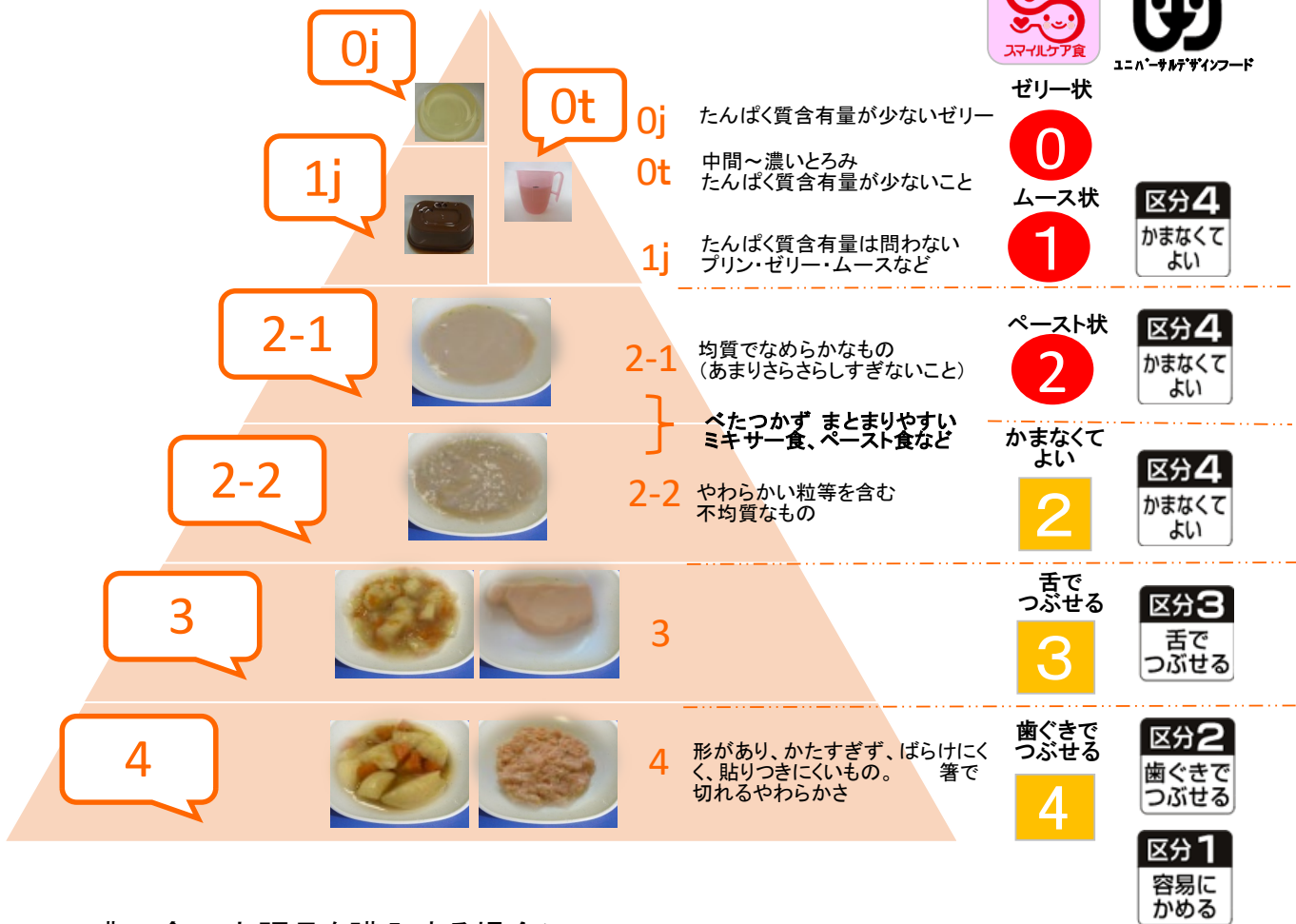
UDF:ユニバーサルデザインフード

	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"> 「drink」という表現が適切にとろみの程度 口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、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 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 	<ul style="list-style-type: none"> 明らかにとろみがあるということを感じ、かつ「drink」という表現が適切にとろみの程度 口腔内での動態はゆっくりですが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 style="list-style-type: none"> 明らかにとろみが付いていて、まとまりがよい 送り込むのに力が必要 スプーンで「eat」という表現が適切にとろみの程度 ストローで吸うことは困難
性状の説明(見たとき)	<ul style="list-style-type: none"> スプーンを傾けるとすっと流れ落ちる フォークの歯の間から素早く流れ落ちる 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 	<ul style="list-style-type: none"> スプーンを傾けるととろりと流れる フォークの歯の間からゆっくりと流れ落ちる 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 	<ul style="list-style-type: none"> スプーンを傾けても、形状がある程度保たれ、流れにくい フォークの歯の間から流れ出ない 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)
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】なども参考にして下さい。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>

参加施設一覧

2020年10月現在















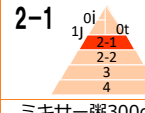
30施設

	施設区分	施設名	所在地
病院	病院	五日町病院	南魚沼市
		魚沼基幹病院	南魚沼市
		小出病院	魚沼市
		齋藤記念病院	南魚沼市
		津南病院	津南町
		十日町病院	十日町市
		ほんだ病院	魚沼市
		松代病院	十日町市
		南魚沼市民病院	南魚沼市
		ゆきぐに大和病院	南魚沼市
		湯沢町保健医療センター	湯沢町
介護施設	老人保健施設	越南苑	南魚沼市
		希望の里 松濤園	十日町市
		清流園	魚沼市
	特別養護老人ホーム	あかね園	十日町市
		あぶるま苑	魚沼市
		うおの園	魚沼市
		うかじ園	魚沼市
		恵福園	津南町
		寿和ホーム	魚沼市
		美雪園	魚沼市
		三好園	十日町市
		三好園しんざ	十日町市
		八色園	南魚沼市
	地域密着型介護老人福祉施設	恵福園ほくぶ	津南町
	老人福祉施設	ケアステーション雲雀ヶ丘	魚沼市
		萌気会	南魚沼市
	生活介護事業所	ケアセンターハーモニー	十日町市
	サービス付き高齢者向け住宅	うららか	南魚沼市
	障害者支援施設	なかまの家	十日町市

(50音順)

医療法人越南会 五日町病院

1. おかず形態一覧表

名称	常食	軟菜食	かゆきざみ食	極きざみ食	全ミキサー食		
	メンチカツ	メンチカツ揚煮	鶏肉の中華煮	鶏肉の中華煮	鶏肉の中華煮		
肉のおかず							
	さわら味噌漬焼き	同左	赤魚煮魚	赤魚煮魚	赤魚煮魚		
魚のおかず		同左					
	ツナサラダ	同左	野菜炒めカレー味	野菜炒めカレー味	野菜炒めカレー味		
野菜のおかず		同左					
内容 (作り方)	一般的な食事です	常食を基に、咀嚼しやすいように軟らかく調理したものです。必要に応じ、咀嚼しにくいものは他の食材で代替します	食材はすべて細かくきざみ、魚肉は細かくほぐして対応します	かゆきざみ食のおかずをさらに細かくしたものです	かゆきざみ食のおかずをペースト状にしたものです		
大きさ・形状	通常大きさ ※一口大対応(約2cm)も行う	通常大きさ ※一口大対応(約2cm)も行う	5mm位	3mm位	ペースト状		
咀嚼の必要性				噛まなくて良い	噛まなくてよい		
学会分類 2013							
栄養量目安	米飯200g 1900Kcal	全粥300g 1600Kcal	全粥300g 1500kcal	全粥300g 1500kcal	ミキサー粥300g 1500kcal		

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	ご飯	全粥	7分粥	5分粥	3分粥	全ミキサー
内容	通常のご飯	通常的全粥	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	全粥に対し1%のプリンナールを入れ、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6.3				

4.濃厚流動食(経管栄養)

商品名	CZ-Hi		

5.補助食品、その他





















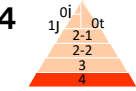
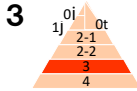
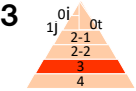
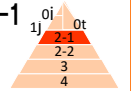
1j 対応:可	特殊流動
メイバランスミニ、テルミールソフト、エンジョイゼリー等	

●施設概要

施設の種別	病院	昭和56年開院 「患者様の声に『心耳を澄ます』」を理念に診療にあたります 私達は、人格を尊重し、コミュニケーションを大切にし、心に寄り添う医療を目指します
所在地	〒949-7101 南魚沼市五日町2375	
給食部門名	栄養課	
電話	025-776-3113(代)	
FAX	025-776-3114(代)	
嚥下機能の評価	不可	

新潟大学地域医療教育センター 魚沼基幹病院

1. おかず形態一覧表

名称	常食	軟菜食	五分菜食	三分菜食	刻みトロミ食	ムース食	ペースト食
	ポークシチュー	ポークシチュー	チキンボールのクリーム煮	チキンボールのクリーム煮	チキンボールのクリーム煮	クリーム煮	クリーム煮
肉のおかず							
魚のおかず	ぶりの照焼き	ぶりの照焼き	煮魚	煮魚	煮魚	魚ムースの煮付	魚の炒り煮
							
野菜のおかず	酢味噌和え	酢味噌和え	酢味噌和え	酢味噌和え	酢味噌和え	胡瓜和え	豆スープ
							
内容(作り方)	一般的な食事	硬いものや繊維の多い食品の使用を控えたもの	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	食材を小さく刻み、舌でつぶせるよう軟らかく調理したもの	食材を小さく刻み、口の中でまとまりやすいようろみをつけて飲み込みやすくしたものの	舌で押しつぶせる程の軟らかさのムース状を中心に、ゼリー状のものを組み合わせている	べたつきが少なく、歯や義歯がなくともの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
大きさ・形状	通常大きさ	通常大きさ	通常大きさ	1~2cm	1~2cm	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	舌でつぶせる	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 	3 	3 	2-1 
栄養量目安	米飯200g 1900Kcal	全粥300g 1500Kcal	五分粥300g 1200Kcal	三分粥200g 1000Kcal	全粥とろみ付き300g 1400Kcal	全粥ミキサーゼリー300g 1300Kcal	七分粥ペースト200g 1200Kcal

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	お茶ゼリー
とろみ調整食品	紅茶ゼリーの素
濃度(量)	水100ccに対し4g

3.主食一覧

名称	米飯	軟飯	全粥	五分粥	三分粥	全粥とろみ付き	全粥ミキサーゼリー	七分粥ペースト
内容	普通のごはん	軟らかく炊いたごはん	水分が多く軟らかい	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	全粥にスベラカーゼを1.5%混ぜ、加熱したもの	全粥にスベラカーゼを2%混ぜたもの	全粥と重湯を7:3の重量比で混ぜたものに、0.5%のスベラカーゼを添加し、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1.35	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	リーナレンMP	リーナレンLP	ブルモケアEx	REF-P1
	アバンド	GFO	メイバランス1.0	メイバランス2.0
	ペプチーノ	ハイネイゲル	メイン	グルセルナ-REX

5.補助食品、その他

Oj・1j対応:可
エンゲリド、メイバランスmini、ブリックゼリー
セルティ、おいしいプロテインゼリー、ブイクレスBio

●施設概要

施設の種別	病院	平成27年6月開院。 三次救急、高度医療などを地域の方々に提供し、地域医療再編の中核的病院を果たすと共に、地域の医療機関と連携し、地域完結型の医療の実現を目指します。診療科も多岐に亘り、それぞれの疾病に応じた食事の提供を行っています。
所在地	949-7302 新潟県南魚沼市浦佐4132	
給食部門名	栄養管理科	
電話	025-777-3200(代)	
FAX	025-777-2811	
嚥下機能の評価	V F・V E	

1. おかず形態一覧表							
名称	常食	軟菜食	軟菜一口大	軟菜刻み食	5分菜食	5分菜刻み食	
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 	鶏団子の野菜あんかけ 	鶏団子の野菜あんかけ 	
魚のおかず	魚の南蛮漬け 	魚の南蛮漬け 	魚の南蛮漬け 	魚の南蛮漬け 	白身魚の煮付け 	白身魚の煮付け 	
野菜のおかず	胡瓜とカメの生姜和え 	胡瓜とカメの生姜和え 	胡瓜とカメの生姜和え 	胡瓜とカメの生姜和え 	ほうれん草のお浸し 	ほうれん草のお浸し 	
内容	一般的な食事	高齢者が食べやすく義歯などで容易に噛める硬さに調理したもの	軟菜食をスプーンにのる大きさにカットしたもの	軟菜食を細かく刻み、あんをかけたもの（スルーキング）	食材は消化しやすいもの、調理は煮る・茹でるを中心としたもの	5分菜食を細かく刻み、あんをかけたもの（スルーキング）	
大きさ・形状	通常の大きさ	通常の大きさ	2×1cm	0.2～0.5cmに刻む	通常の大きさ	0.2～0.5cmに刻む	
咀嚼の必要性				舌でつぶせる	容易に噛める	舌でつぶせる	
学会分類 2013				3 	4 	3 	
栄養量目安	米飯170g 1700kcal	全粥280g 1440kcal	全粥280g 1440kcal	全粥280g 1440kcal	5分粥280g 1170kcal	5分粥280g 1170kcal	

1. おかず形態一覧表							
名称	ソフト食	ミキサー食					
肉のおかず	鶏の照り焼き 	鶏の照り焼き 					
魚のおかず	魚の南蛮漬け 	魚の南蛮漬け 					
野菜のおかず	胡瓜とカメの生姜和え 	胡瓜とカメの生姜和え 					
内容 (作り方)	軟菜食をミキサーにかけ、ソフトエアGで再形成したものとペースト状、ゼリー状を組み合わせたもの	軟菜食にだし汁を加えてミキサーにかけ、スルーキングで粘度調整したものとゼリー状を組み合わせたもの					
大きさ・形状	ムース状 ペースト状、ゼリー状	ペースト状、ゼリー状					
咀嚼の必要性	舌でつぶせる	噛まなくてよい					
学会分類 2013	2-2 	2-1 					
栄養量目安	全粥又はミキサー粥280g 1440kcal	全粥又はミキサー粥280g 1440kcal					

2①.水分とろみの基準				2②.水分ゼリー		
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	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)	200mlに1.7g	200mlに3.5g	200mlに5.0g	濃度(量)	0.8% (200mlに1.6g)	
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	7分粥	5分粥	3分粥	ミキサー粥	
内容	通常のご飯	軟らかく、もったりとしたお粥	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1.4	重量比 =米1:水6.3					

4.濃厚流動食(経管栄養)				5.補助食品、その他	
商品名	エコフロー	メイバランスミニ	ハイネゼリーアクア	0j・1j対応:可	嚥下訓練食(エンゲリード)
				メイバランスミニ、エンジョイゼリープラス	
				プロテインゼリー、ソフトアガロリー	

●施設概要

施設の種別	病院	平成27年6月魚沼地域の医療再編により県立小出病院から魚沼市立小出病院となる(一般病床90床、療養病床44床)。魚沼市民の安心と安全を支える医療センターであることを理念に運営しています。
所在地	〒946-0001 魚沼市日渡新田34	
給食部門名	栄養科	
電話	025-792-2111(代表)	
FAX	025-792-7349(代表)	
嚥下機能の評価	V F・V E・嚥下評価(ST)	

2①.水分とろみの基準				2②.水分ゼリー		
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	つるりんごQuickly	つるりんごQuickly	つるりんごQuickly	とろみ調整食品	ソフティアG	
濃度(量)	200mlに1.7g	200mlに3.5g	200mlに5.0g	濃度(量)	0.8% (200mlに1.6g)	
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	7分粥	5分粥	3分粥	ミキサー粥
内容	通常のご飯	軟らかく、もったりとしたお粥	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1.4	重量比 =米1:水6.3				

4.濃厚流動食(経管栄養)				5.補助食品、その他	
商品名	エコフロー	メイバランスミニ	ハイネゼリーアクア	0j・1j対応:可	嚥下訓練食(エンゲリード)
				メイバランスミニ、エンジョイゼリープラス プロテインゼリー、ソフトアガロー	

●施設概要

施設の種別	病院	平成27年6月魚沼地域の医療再編により県立小出病院から魚沼市立小出病院となる(一般病床90床、療養病床44床)。魚沼市民の安心と安全を支える医療センターであることを理念に運営しています。
所在地	〒946-0001 魚沼市日渡新田34	
給食部門名	栄養科	
電話	025-792-2111(代表)	
FAX	025-792-7349(代表)	
嚥下機能の評価	V F・V E・嚥下評価(ST)	

1. おかず形態一覧表

名称	常食	一口大	きざみ	みじん	ペースト		
肉のおかず							
魚のおかず							
野菜のおかず							
内容 (作り方)	一般的な食事	食べやすい大きさ (一口大)にカットしたものの	調理後、細かくきざんだもの	ミキサーにかけ、やや不均質(みぞれ状)の状態にしたもの	ミキサーにかけ、均質的でなめらかなペースト状にしたもの		
大きさ・形状	通常大きさ	2~3cm	1cm	みぞれ状	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							
栄養量目安	米飯200g 1860kcal	米飯200g 1860kcal	米飯200g・全粥300g 1860kcal・1500kcal	全粥300g 1500kcal	粥ゼリー300g 1250kcal		

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)			
学会分類2013			

3.主食一覧

名称	米飯	全粥	粥ゼリー				
内容	通常のご飯	通常全粥	全粥に0.5%ソフティア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1.85	重量比 =米1:水8					

4.濃厚流動食 (経管栄養)

商品名	CZ-HI	ハイネーゲルLLC	
	アイソカルサポート	ペプタメンAF	

5.補助食品、その他

0j・1j対応:可	ゼリー食1・ゼリー食2
	クリミール、リハタイムゼリー、えなぼくゼリー、CZ-HIゼリー
	ごはん合うソース

●施設概要

施設の種別	病院	齋藤記念病院として開院 昭和55年11月 病床は98床
所在地	〒949-6602 南魚沼市欠ノ上478-2	主な診療科は脳神経外科・胸部外科・消化器外科・整形外科です。月2回ですが甲状腺外科も行っています。
給食部門名	栄養管理室	「命をつなぎ、つないだ命をつなく」の法人理念から、元気で食べること
電話	025-773-5111(代表)	できる身体づくりや安全・安心して食べることができる口づくりを行い、
FAX	025-773-3024	食べて楽しく生きることができる食事作りを目指し、喜ばれる食事の提供
嚥下機能の評価	VE・VFなし 言語聴覚士による評価	

町立津南病院

1. おかず形態一覧表

名称	常食	軟菜食	三分粥食	刻み（とろみあん）	ミキサー食		
	カツレツ	鶏の炒め煮	豆腐煮	鶏の炒め煮	カツレツ		
肉のおかず							
魚のおかず	焼き魚（さわら）	焼き魚（赤魚）	煮魚ほぐし	焼き魚（さわら）	焼き魚（さわら）		
							
野菜のおかず	煮浸し	煮浸し	ほうれん草の裏ごし	煮浸し	煮浸し		
							
内容（作り方）	一般的な食事	硬いものなどの食品を除き、咀嚼しやすいように軟らかく調理したもの	食材を小さくまたは裏ごしにし、舌でつぶせる程度に調理したもの	食材を刻み、必要があればとろみあんを上からかけたもの（トロメイク Quickly）	食材をミキサーにかけ、ペースト状にしとろみをつけたもの（トロメイク Quickly）		
大きさ・形状	通常大きさ	通常大きさ	1~2cm程度裏ごし	0.5cm程度	ペースト状		
咀嚼の必要性			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 	3 	2-1  2-2 		
栄養量目安	米飯180g 1700Kcal	全粥260g 1400Kcal	三分粥200g 1000Kcal	全粥260g 1400Kcal	ミキサー粥260g 1600Kcal		

2①.水分とろみの基準

名称	とろみ	とろみ強	
とろみ調整食品	トロメイクQuickly	トロメイクQuickly	
濃度(量)	2% (100mlに2g)	3% (100mlに3g)	
学会分類2013	中間のとろみ	濃いとろみ	

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	重湯	
内容	通常のごはん	通常全粥	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	通常重湯	
米と水分の比率（作成時）	重量比 =米1:水1.2	重量比 =米1:水5				重量比 =米1:水10	

4.濃厚流動食（経管栄養）

商品名	エコフロー400	ニュートリート400	

5.補助食品、その他


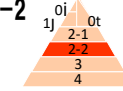
0j・1j対応:可	
エンジョイゼリー、メイバランスソフトJelly	
ブイクレースCP10	

●施設概要

施設の種別	病院	昭和38年 町立津南病院発足 一般病棟：45床 療養病棟：休床中 身近なかかりつけ医療機関として、地域と共に生き、信頼される医療を提供します。
所在地	949-8201 中魚沼郡津南町大字下船渡丁2682番地	
給食部門名	栄養科	
電話	025-765-3161（代）	
FAX	025-765-3304（代）	
嚥下機能の評価	V F・V E	

新潟県立 十日町病院

1. おかず形態一覧表

名称	常食	全粥食	5分粥食	移行食	3分粥食	軟らか菜	ミキサートロミ食
肉のおかず	鶏肉の照り焼き 	鶏肉の照り焼き →	鶏団子の照り焼き 	鶏団子の照り焼き →	軟らかハンバーグ 	軟らかハンバーグ →	鶏団子の照り焼き 
魚のおかず	ムニエル 	ムニエル →	ムニエル →	ムニエル →	ソフト魚のあんかけ 	ソフト魚のあんかけ →	ムニエル 
野菜のおかず	ごま和え 	ごま和え →	ごま和え →	ごま和え →	野菜ゼリー 	野菜ゼリー →	ごま和え 
内容 (作り方)	一般的な食事	硬いものや繊維質の多い食品を除いた食事	硬いものや繊維質の多い食品、刺激物を除いたもの	5分粥食の副食を一口大に切り、水分にとろみをつけたもの	食材を一口大に切り、舌でつぶせるまで柔らかく調理したもの ゼリー状のもの	3分粥食にとろみをつけたもの	5分粥食をミキサーにかけてとろみをつけたもの
大きさ・形状	通常大きさ	通常大きさ	通常大きさ	一口大	1~2cm	1~2cm	ペースト状
咀嚼の必要性					舌でつぶせる	舌でつぶせる	噛まなくてよい
学会分類 2013							
栄養量目安	米飯220g 1850kcal	全粥300g 1500kcal	5分粥200g 1200kcal	全粥300g 1400kcal	3分粥200g 1000kcal	全粥300g 1400kcal	全粥ミキトロミ300g 1400kcal

2①.水分とろみの基準

名称	とろみ茶
とろみ調整食品	ソフティア・トロメリンEx
濃度(量)	140ccに対し2g
学会分類2013	中間のトロミ

2②.水分ゼリー

名称	混ぜてもジュレ
とろみ調整食品	
濃度(量)	0 j、0 t

3.主食一覧

名称	米飯	全粥	7分粥	5分粥	3分粥	重湯	全粥ミキトロ
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の比で混ぜたもの	全粥と重湯を5:5の比で混ぜたもの	全粥と重湯を3:7の比で混ぜたもの	粥の上澄み	全粥をミキサーにかけ、スベラカーゼを2%混ぜたもの
米と水分の比率 (作成時)	重量比 =米1:水1.35	重量比 =米1:水7					

4.濃厚流動食 (経管栄養)

商品名	エコフロー
	CZ-Hi

5.補助食品、その他

0 j・1 j 対応:可
メイバランスミニ、ブリックゼリー、ビタミンサポートゼリー、フルーツゼリー、セルティ、茶わん蒸し

●施設概要

施設の種別	病院
所在地	〒948-0065 十日町市高田町三丁目南3番地9
給食部門名	栄養課
電話	025-757-5566
FAX	025-752-3955
嚥下機能の評価	V F・V E

1. おかず形態一覧表

名称	常食	軟菜食	軟菜きざみ食	極きざみ食	ミキサー食
肉のおかず	鶏肉の照り焼き	鶏肉の照り焼き	鶏肉の照り焼き	鶏肉の照り焼き	鶏肉の照り焼き
魚のおかず	鮭の塩焼き	鮭の塩焼き	鮭の塩焼き	鮭の塩焼き	鮭の塩焼き
野菜のおかず	南瓜の煮物	南瓜の煮物	南瓜の煮物	南瓜の煮物	南瓜の煮物
内容(作り方)	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	軟菜食を刻み、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なったもの(ネオハイトロミールスリム)	軟菜食を刻み、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なったもの(ネオハイトロミールスリム)	軟菜食をミキサーでペースト状にしたもの(ネオハイトロミールスリム)
大きさ・形状	通常大きさ	通常大きさ	0.5~1cm	0.2~0.5cm	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	4	2-2
栄養量目安	米飯170g 1600kcal	全粥270g 1400kcal	全粥270g 1400kcal	全粥270g 1400kcal	全粥270g 1400kcal

2①.水分とろみの基準

名称	弱めのとろみ	基本のとろみ	強めのとろみ
とろみ調整食品	ネオハイトロミールスリム	ネオハイトロミールスリム	ネオハイトロミールスリム
濃度(量)	1.5%	2.0%	3.0%
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	
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	粥ゼリー
内容	通常のご飯	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1.8%のスベラ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1.75	重量比 =米1:水5.5				

4.濃厚流動食(経管栄養)

商品名	
	メイバランスHp1.0

5.補助食品、その他

	0j・1j対応:可 不可
	ブリックゼリー、おいしいプロテインゼリー

●施設概要

施設の種別	病院	平成6年開院。外来診療は精神科・神経科・内科を行っています。当病院には100床の認知症治療病棟があります。入院は認知症患者専門です。また、通所リハビリテーション(定員34名)が併設されています。重度認知症の患者が多く、平均年齢も高めです。その方にあつた食事が提供できるように努めています。
所在地	〒946-0031 魚沼市原虫野433-3	
給食部門名	栄養科	
電話	025-792-9550(代)	
FAX	025-792-8637	
嚥下機能の評価	不可	

新潟県立 松代病院

1. おかず形態一覧表

名称	常食	全粥食	やわらか菜	ミキサー食		
肉のおかず	鶏肉のおろし焼き 	鶏肉のおろし焼き 	肉団子あんかけ 	肉団子 		
魚のおかず	魚の照り焼き 	魚の照り焼き 	蒸し焼き魚 	蒸し焼き魚 		
野菜のおかず	キャベツのお浸し 	キャベツのお浸し 	キャベツのお浸し 	サツマ 		
内容 (作り方)	一般的な食事	硬いものや繊維質の多い食品を除いた食事	硬いものや繊維質の多いものを除き、咀嚼しやすいように軟らかく調理したものの	やわらか菜をミキサーにかけ、とろみをつけて飲み込みやすくしたもの (かんたんトロメイク)		
大きさ・形状	通常大きさ	通常大きさ	1~2cm (厚さ0.4cm)	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		
学会分類 2013			4 	2-1 2-2 		
栄養量目安	米飯180g 1750Kcal	全粥270g 1500Kcal	全粥270g 1400Kcal	ミキサー粥270g 1400kcal		

2①.水分とろみの基準

名称	とろみ
とろみ調整食品	かんたんトロメイク
濃度(量)	3.3% (150mLに5g)
学会分類2013	濃いとろみ

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	ご飯	全粥	七分粥	五分粥	三分粥	ミキサー粥	重湯
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	全粥にスベラカーゼライトを加え、ミキサーにかけたもの	粥の上澄み
米と水分の比率 (作成時)	重量比 =米1:水1.5	重量比 =米1:水5.5					

4.濃厚流動食 (経管栄養)

商品名	CZ-Hi

5.補助食品、その他

0j・1j対応:可	フードテスト、流動食
	エンジョイクリーム、エンジョイカップゼリー、ビタミンゼリー
	エンゲリード

●施設概要

施設の種別	病院	安心安全で喜ばれる食事の提供、適正な栄養管理、食材の適正執行・経費削減に努めるとともに、包括的地域医療を栄養・食事の面から支援することを目標としています。
所在地	〒942-1526 十日町市松代3592-2	
給食部門名	栄養課	
電話	025-597-2100 (代)	
FAX	025-597-3909 (代)	
嚥下機能の評価	なし	

南魚沼市民病院

1. おかず形態一覧表

名称	常食	軟菜食	軟菜食一口大	軟菜食さざみ	ソフト食	ミキサー食	
肉のおかず	鶏肉のみそ焼き 	魚のみそ漬焼き 	魚のみそ漬焼き 	魚のみそ漬焼き 	いかムースみそ漬焼き 	魚のみそ漬焼き 	
魚のおかず	魚のマヨネーズ焼き 	魚のマヨネーズ焼き 	魚のマヨネーズ焼き 	魚のマヨネーズ焼き 	魚のマヨネーズ焼き 	魚のマヨネーズ焼き 	
野菜のおかず	ごま和え 	ごま和え 	ごま和え 	ごま和え 	ごま和え 	ごま和え 	
内容 (作り方)	一般的な食事	硬いものや繊維質の多いものを除き、咀嚼しやすいように軟らかく調理したもの	軟菜食を一口大に切ったもの	軟菜食を刻み、上からあんをかけて飲み込みやすくしたもの(トロメイクSP 3%)	舌でつぶせる程度の軟らかさの既製品にあんをかける(トロメイクSP)	ミキサーでペースト状にしたもの(ミキサーゲル)	
大きさ・形状	通常大きさ	通常大きさ	2×2cm	2mm	ムース状・ゼリー状	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	
学会分類 2013				4 	3 	2-1  2-2 	
栄養量目安	米飯150g 1600kcal	全粥300g 1500kcal	全粥300g 1500kcal	全粥300g 1500kcal	ミキサー粥200g 1500kcal	ミキサー粥150g 1300kcal	

2①.水分とろみの基準

名称	ポタージュ	マヨネーズ	ジャム
とろみ調整食品	トロメイクSP	トロメイクSP	トロメイクSP
濃度(量)	1%(100mlに1g)	2%(100mlに2g)	3%(100mlに3g)
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		
とろみ調整食品		
濃度(量)		

3.主食一覧

名称	米飯	全粥	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1.2%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1.25	重量比 =米1:水8			

4.濃厚流動食(経管栄養)

商品名	エコフロー		
	ハイネイゲル		

5.補助食品、その他






















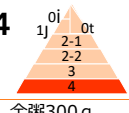

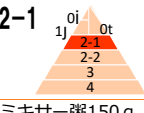
1j 対応:可	嚥下開始食	プリン食
エンジョイゼリー、ヨーグルト、オクノス、果汁ゼリー 他		

●施設概要

施設の種別	病院	2015年11月開院。診療科目全25科で3病棟体制(全140床) 1病棟/外科病棟 46床(集中治療室 6床含む) 2病棟/整形病棟 48床 3病棟/内科病棟 46床 人工透析 透析ベッド数/40床 「住民の、住民による、住民のための市民病院」をスローガンに自然のうるおいの中で、人それぞれの、希望に満ちたくらしを支え、地域医療を推進しています。
所在地	〒949-6680 新潟県南魚沼市六日町2643番地1	
給食部門名	栄養科	
電話	(代)025-788-1222	
FAX	(代)025-788-1231	
嚥下機能の評価	V F・V E、嚥下評価(ST)	

南魚沼市立 ゆきぐに大和病院

1. おかず形態一覧表

名称	常食	全粥食	軟菜食	軟菜食(一口大)	軟菜食(きざみ)	ミキサー食(副ミサ)	ミキサー食(主副ミサ)
	ハンバーグ	ハンバーグ	ハンバーグ	ハンバーグ	ハンバーグ	肉団子の旨煮	肉団子の旨煮
肉のおかず							
魚のおかず							
野菜のおかず							
内容(作り方)	一般的な食事	一般的な食事と同等の献立内容だが、主食は全粥であり付け合わせの野菜はポイルしたもの	硬い物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肉料理は挽肉使用のもののみ	軟菜食を一口大に切り分けたものカトラーの操作性や咀嚼能力の低下に対応	食材を小さく刻み、とろみあんをかけたもの水分が多い料理はとろみをつけて飲み込みやすくする(カタメリン)	べたつきは少なく喉をゆっくりと通過させることが出来るまとまりやすいペースト状のもの(カタメリン)	べたつきは少なく喉をゆっくりと通過させることが出来るまとまりやすいペースト状のもの(カタメリン)
大きさ・形状	通常大きさ	通常大きさ	通常大きさ	2-3cm角	3mm角程度	ペースト状	ペースト状
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							
栄養量目安	米飯150g 1600kcal	全粥300g 1500kcal	全粥300g 1500kcal	全粥300g 1500kcal	全粥300g 1500kcal	全粥150g 1300kcal	ミキサー粥150g 1300kcal

2①.水分とろみの基準

名称	フレンチドレッシング状	とんかつソース状	ケチャップ状
とろみ調整食品	つるりんこ	つるりんこ	つるりんこ
濃度(量)	1%(100mlに1g)	2%(100mlに2g)	3%(100mlに3g)
学会分類2013		中間のとろみ	濃いとろみ

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	五分粥	三分粥	重湯	ミキサー粥	
内容	通常のご飯	水分が多く軟らかい	全粥と重湯を1:1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	重湯	全粥にスベラカーゼ1%重量を加え、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	エコフロ-	ハイネーゲル	

5.補助食品、その他

0j・1j対応:可	流動食
ブリックゼリー、アイオール	

●施設概要

施設の種別	病院	2015年11月より「地域住民の「生きる」を支える」を理念とし、急性期治療を経過した患者の受け入れ(ポストアキュート)、在宅等で療養を行っている患者の受け入れを大きな役割としています。 一般床21床、地域包括ケア病床24床(2020.4月)にて、患者個々の価値観・自己決定を尊重し住み慣れた地域、望む環境で自分らしく暮らすことを支援しています。
所在地	新潟県南魚沼市浦佐4115番地	
給食部門名	栄養科	
電話	025-777-2111(代表)	
FAX	025-777-3853(代表)	
嚥下機能の評価	VE、嚥下評価(ST) 週2回歯科医師による回診	

地域医療振興協会 湯沢町保健医療センター

1. おかず形態一覧表

名称	常食	一口きざみ	七分菜	五分菜/三分菜	流動食	つぶソフト	ムース
肉のおかず	照り焼きチキン	照り焼きチキン	照り焼きチキン	鶏肉のムース		照り焼きチキン	照り焼きチキン
魚のおかず	カレイの生姜煮	カレイの生姜煮	白身魚の煮魚	鮭のムース		カレイの生姜煮	カレイの生姜煮
野菜のおかず	チーズサラダ	チーズサラダ	ほうれん草の和え物	2色和え		チーズサラダ	チーズサラダ
内容(作り方)	一般的な食事(肉・魚の調理、野菜をゆでる際に、酵素：スベラカーゼミートを入れ、食材を軟らかく仕上げている)	常食を、口へ運びやすく咀嚼しやすいように、一口大のサイズにきざんだもの	繊維質、脂質、刺激物が少ない食材を中心に軟らかく調理したもの	繊維質、脂質、刺激物を除き、舌でつぶせるよう軟らかく調理したもの。あるいは同等の市販調整食品を使用する。※三分菜食は五分菜食の2/3量として提供	重湯、スープ、ジュース、ゼリーなど、固形物を除去した液状・ゼリー状のもので構成。易消化、低刺激。	料理を機器で小さくきざみ、ゲル化剤：ソフティアGで再成型。とろみあん(とろみコンパクト使用)をかけて仕上げる。	料理を機器で滑らかにミキサーし、ゲル化剤：ソフティアGで再成型。とろみあん(とろみコンパクト使用)をかけて仕上げる。*同等の市販調整品も使用
大きさ・形状	通常大きさ	1~2x1~2cm	通常大きさ	食材に応じて、つぶす、概ね1.0cm程度に刻む※とろみなし	液状・ゼリー状 ※とろみなし	0.2x0.2cmの形状を含む煮凝り又はムース状	ミキサーにかけた滑らかなムース状ゼリー状
咀嚼の必要性				舌でつぶせる 歯茎でつぶせる	噛まなくてよい	舌でつぶせる 歯茎でつぶせる	噛まなくてよい
学会分類2013						3 4	2-1 2-2
栄養量目安	米飯180g 1800kcal	米飯180g 1800kcal	七分粥 1400kcal	五分粥 / 三分粥 1200kcal / 900kcal	重湯 700kcal	全粥300g 1200kcal	スベラカーゼ粥300g 1300kcal

2①.水分とろみの基準

名称	0.5	1	1.5
とろみ調整食品	つるりんこ	つるりんこ	つるりんこ
濃度(量)	150ml に対して 1.5g (0.5包)	150ml に対して 3g (1包)	150ml に対して 4.5g (1.5包)
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		
とろみ調整食品		
濃度(量)		

3.主食一覧

名称	米飯	全粥	七分がゆ	五分がゆ	三分がゆ	重湯	スベラカーゼ粥
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	全粥炊飯時に重湯を取り分ける	80℃以上の全粥にスベラカーゼを2%入れ、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6	重量比 =全粥7:重湯3	重量比 =全粥5:重湯5	重量比 =全粥3:重湯7		

4.濃厚流動食(経管栄養)

商品名	CZ-Hi	CZ-Hi 1.5	エコフロー	ハイネーゲル
	カムソリッド	フラッシュゼリー		

5.補助食品、その他














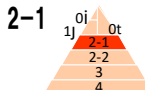
0j・1j対応:可
エンゲリードmini、メイバランスmini、エンジョイゼリー、CUPアガロリー、元気ジンジン、メディミル 他

●施設概要

施設の種別	病院	平成14年8月開設(町立国保診療所から公設民営の経営方式で地域医療振興協会が運営受託) 許可病床90床(地域包括ケア病棟40床、医療療養24床、介護療養26床):病院基本理念3つの柱「地域のかかりつけ病院」「医療・保健・福祉の連携」「365日の救急対応」○栄養室では入院中から在宅や施設での療養生活を安心して継続できるように退院後の低栄養や褥瘡予防のための食事指導、無理なくできる介護食・嚥下食の指導を行う
所在地	〒949-6101 南魚沼郡湯沢町大字湯沢2877-1	
給食部門名	医療技術部 栄養室	
電話	025-780-6543	
FAX	025-784-1900	
嚥下機能の評価	ミールラウンド・VF	

介護老人保健施設 越南苑

1. おかず形態一覧表

名称	常食	かゆきざみ食	極きざみ食	全ミキサー食			
	タンドリーチキン	鶏肉の中華煮	鶏肉の中華煮	鶏肉の中華煮			
肉のおかず							
	煮魚	煮魚	煮魚	煮魚			
魚のおかず							
	カリフラワーサラダ	野菜炒め	野菜炒め	野菜炒め			
野菜のおかず							
内容 (作り方)	高齢者向けのやわらかな食事です	食材はすべて細かくきざみ、魚肉は細かくほぐして対応します	かゆきざみ食のおかずをさらに細かくしたものです	かゆきざみ食のおかずをペースト状にしたものです			
大きさ・形状	通常の大きさ ※一口大対応(約2cm)も行う	5mmくらい	3mmくらい	ペースト状			
咀嚼の必要性			噛まなくて良い	噛まなくてよい			
学会分類 2013							
栄養量目安	米飯150g 1600Kcal	全粥280g 1400Kcal	全粥280g 1400Kcal	ミキサー粥280g 1400Kcal			

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	ご飯	全粥	7分粥	5分粥	3分粥	全ミキサー
内容	通常のご飯	通常全粥	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	全粥に対し1%のプリンナーを入れ、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1.9	重量比 =米1:水6.3				

4.濃厚流動食(経管栄養)

商品名	エコフローアクア		

5.補助食品、その他

1j 対応:可	特殊流動
メイバランスミニ、テルミールソフト、エンジョイゼリー等	

●施設概要

施設の種別	介護老人保健施設	五日町病院の併設施設として平成元年開苑
所在地	〒949-7101 南魚沼市五日町2405	南魚沼地域唯一の介護老人保健施設です
給食部門名	栄養課	一人一人の立場に立って適切で美味しい満足感のある食事作りを行い、利用者様の良好な栄養状態の維持、改善をできるよう努めています
電話	025-776-3668(代)	毎月1回「ごちそう日」など、行事食も行っています
FAX	025-776-3755(代)	
嚥下機能の評価	ST	

介護老人保健施設 希望の里 松涛園

1. おかず形態一覧表

名称	常食	きざみ	やわらか菜	ミキサー			
肉のおかず	蒸し鶏のごまみそだれ	蒸し鶏のごまみそだれ	蒸し鶏のごまみそだれ	蒸し鶏のごまみそだれ			
魚のおかず	ブリの煮付け	ブリの煮付け	ブリの煮付け	ブリの煮付け			
野菜のおかず	ほうれん草ソテー	ほうれん草ソテー	ほうれん草ソテー	ほうれん草ソテー			
内容 (作り方)	一般的な食事	常食と概ね一緒だが、魚や肉など、食べやすいよう一口大にカットしたもの	舌でつぶせるようやわらかく調理したものの硬いものや繊維質のものはカッターにかけてとろみをつける	調理後ミキサーでペースト状にし、トロミ剤（トロミーナ）で調整する			
大きさ・形状	通常の大きさ	一口大	1cm程度	ペースト状			
咀嚼の必要性			舌でつぶせる	噛まなくてよい			
学会分類 2013			3	2-1			
栄養量目安	米飯170g 1500kcal	米飯170g 1500kcal	全粥260g 1300kcal	全粥260g 1100kcal			

2①.水分とろみの基準

名称	トロミ 0.5	トロミ 1	トロミ 1.5	トロミ 2
とろみ調整食品	つるりんごPowerful	つるりんごPowerful	つるりんごPowerful	つるりんごPowerful
濃度(量)	150mlに小さじ1/2	150mlに小さじ1	150mlに小さじ1.5	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	お茶ゼリー
とろみ調整食品	スルーバートナー
濃度(量)	0.7%

3.主食一覧

名称	米飯	全粥	ミキサー粥			
内容	通常のごはん	通常的全粥	全粥に1.3%のスベラカーゼライトを加え、ミキサーにかける。			
米と水分の比率(作成時)	重量比 =米1:水2.0	重量比 =米1:水5.0				

4.濃厚流動食(経管栄養)

商品名			

5.補助食品、その他














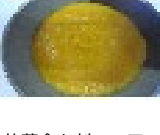

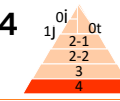
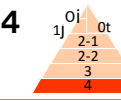
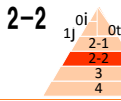
0j・1j対応:不可
メイバランスミニ、エンジョイゼリー、エンジョイカップゼリー

●施設概要

施設の種別	介護老人保健施設	平成11年開設 入所:100名 通所:45名
所在地	〒942-1342 十日町市 浦田 2955-1	十日町市の山あいであり、四季折々の美しい自然を楽しむことができます。
給食部門名	栄養係	また温泉地に隣接しているため、通所では天然かけ流し温泉に入ることができます。
電話	025-296-3015	食事には季節の食材を取り入れ、行事にはお弁当での提供を行っています。
FAX	025-596-3016	日頃から多職種での意見交換を行い、利用者様にとってより良い食事提供を目指しています。
嚥下機能の評価	不可	

老人保健施設 清流苑

1. おかず形態一覧表

名称	常食	軟菜食	軟菜きざみ食	極きざみ食	ミキサー食		
肉のおかず	鶏肉の照り焼き 	鶏肉の照り焼き 	鶏肉の照り焼き 	鶏肉の照り焼き 	鶏肉の照り焼き 		
魚のおかず	鮭の塩焼き 	鮭の塩焼き 	鮭の塩焼き 	鮭の塩焼き 	鮭の塩焼き 		
野菜のおかず	南瓜の煮物 	南瓜の煮物 	南瓜の煮物 	南瓜の煮物 	南瓜の煮物 		
内容 (作り方)	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	軟菜食を刻み、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なったもの (ネオハイトロミールスリム)	軟菜食を刻み、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なったもの (ネオハイトロミールスリム)	軟菜食をミキサーでペースト状にしたもの (ネオハイトロミールスリム)		
大きさ・形状	通常大きさ	通常大きさ	0.5~1 cm	0.2~0.5cm	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 	4 	2-2 		
栄養量目安	米飯170g 1600kcal	全粥270g 1400kcal	全粥270g 1400kcal	全粥270g 1400kcal	全粥270g 1400kcal		

2①.水分とろみの基準

名称	弱めのとろみ	基本のとろみ	強めのとろみ
とろみ調整食品	ネオハイトロミールスリム	ネオハイトロミールスリム	ネオハイトロミールスリム
濃度(量)	1.5%	2.0%	3.0%
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	
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	粥ゼリー
内容	通常のご飯	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1.8%のスベラ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1.75	重量比 =米1:水5.5				

4.濃厚流動食 (経管栄養)

商品名	メイバランスHp1.0		
-----	-------------	--	--

5.補助食品、その他

	0j・1j対応:可 不可
	ブリックゼリー、おいしいプロテインゼリー

●施設概要

施設の種別	介護老人保健施設	平成9年開設。ほんだ病院に併設しています。一般棟47床、認知症専門棟46床で運営しています。多職種協働で栄養状態や摂取状況を確認し、その方にあった食事が提供できるように努めています。また、季節に合わせた行事食を提供し、食事を楽しんで食べて頂けるよう努めています。
所在地	〒946-0031 魚沼市原虫野433-3	
給食部門名	栄養科	
電話	025-792-9588 (代)	
FAX	025-792-9334	
嚥下機能の評価	不可	

特別養護老人ホーム あかね園

1. おかず形態一覧表

名称	常食	軟菜	やわらか食	ムース食			
肉のおかず	揚げ鶏のおろし煮 	揚げ鶏のおろし煮 	揚げ鶏のおろし煮 	揚げ鶏のおろし煮 			
魚のおかず	鯖の味噌マヨ焼き 	鯖の味噌マヨ焼き 	鯖の味噌マヨ焼き 	鯖の味噌マヨ焼き 			
野菜のおかず	切干大根の煮物 	切干大根の煮物 	切干大根の煮物 	切干大根の煮物 			
内容(作り方)	一般的な食事	食べやすい大きさにカットした、軟らかい食事	食材をブレンダーで細かく刻み、ゲル化剤でまとめたもの(ホット&ソフト、ミキサーゲル)	食材をブレンダーにかけペースト状にし、ゲル化剤でまとめたもの(ホット&ソフト、ミキサーゲル)			
大きさ・形状	通常大きさ	一口大	1~5mm程度	ゼリー状 ムース状			
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			
学会分類2013		4 	3 	2-2 			
栄養量目安	米飯130g 1500Kcal	全粥200g 1300Kcal	全粥200g 1100Kcal	粥ゼリー150g 1000Kcal			

2①.水分とろみの基準

名称	極薄いとろみ	薄いとろみ	中間のとろみ	濃いとろみ
とろみ調整食品	ネオハイトロミールスリム	ネオハイトロミールスリム	ネオハイトロミールスリム	ネオハイトロミールスリム
濃度(量)	0.5% (180mlに0.9g)	1% (180mlに1.7g)	2% (180mlに3.5g)	2.8% (180mlに5g)
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	お茶ゼリー	イオンサポート
とろみ調整食品	粉寒天、ゼラチン	
濃度(量)	ほうじ茶1Lに対し粉寒天2.6gゼラチン5.6g	

3.主食一覧

名称	米飯	全粥	粥ゼリー			
内容	通常のご飯	通常全粥	全粥に1.3%ホット&ソフ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1.55	重量比 =米1:水6.3				

4.濃厚流動食(経管栄養)

商品名	メイグット		

5.補助食品、その他

0j・1j対応:可
メイバランスブリックゼリー・おいしいプロテインゼリー

●施設概要

施設の種別	特別養護老人ホーム	平成6年開設。特養(ユニット型44床、従来型18床)とショートステイ18床の施設です。食べる方の嚥下や咀嚼能力に障害があったとしても「おいしく食べる」ことの当然の権利を守り、利用者満足の視点に立ち五感で楽しんで頂ける「食事」を提供しています。多職種協働で入居者の栄養状態や摂取状況を確認し、一人ひとりの嗜好と心身の状態にあった食べやすい食事作りに努めています。
所在地	〒948-0136 十日町市高原田278番地1	
給食部門名	総務係 給食班	
電話	025-768-4565(代表)	
FAX	025-768-4865(代表)	
嚥下機能の評価	不可	

特別養護老人ホーム あぶるま苑

1. おかず形態一覧表

名称	常食	刻み食	カッター食	ムース食	ミキサー食		
肉のおかず	豚の生姜焼き	豚の生姜焼き	豚の生姜焼き	豚の生姜焼き	豚の生姜焼き		
魚のおかず	サーモンのホイル蒸し	サーモンのホイル蒸し	サーモンのホイル蒸し	サーモンのホイル蒸し	サーモンのホイル蒸し		
野菜のおかず	さつまいものおろし和え	さつまいものおろし和え	さつまいものおろし和え	さつまいものおろし和え	さつまいものおろし和え		
内容 (作り方)	一般的な食事だが、高齢者の身体的特徴に配慮し、適当な大きさ・固さに調理したものを。	5mm程度に刻む事に加え、箸やスプーンで切れ、歯茎でつぶせる固さに調理したものを。離水するよつな料理はとろみ調整食品等でまとめる。	ロボクーブでみじん状にし、口腔内で食塊形成しやすいようにとろみ調整食品等でまとめる事が基本。舌と上あごでつぶせる固さに調理する。	ミキサーでペースト状にしたものを、ゲル化剤（カタメリン、ソフティア2）を用いてムース状に再形成したものを。舌で容易にぶつせる固さに調理。	ミキサーにかけ、均質でなめらかで、べたつかず、まとまりやすいペースト状に調理したものを。離水しないよつなとろみ調整食品等でまとめる。		
大きさ・形状	通常大きさ 柔らかく調理	さいの目状 (5mmくらい)	みじん状	ムース状	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		
学会分類 2013		4	3	1j	2-1		
栄養量目安	米飯150g 1400kcal	米飯100g、全粥210g 1200kcal	全粥210g 1200kcal	全粥・粥ムース150g 1000kcal	粥ムース150g 1000kcal		

2①.水分とろみの基準

名称	とろみ①	とろみ②	とろみ③	汁とろみ
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	トロメイクコンパクト
濃度(量)	0.5% (150mlに0.75)	1% (150mlに1.5g)	1.5% (150mlに2.25g)	1.33% (具入150gに2)
学会分類2013	うすいとろみ	中間のとろみ	濃いとろみ	

2②.水分ゼリー

名称	水分補給ゼリー
とろみ調整食品	ソフティア2
濃度(量)	0.75% (2Lに15g)

3.主食一覧

名称	米飯	全粥	粥ムース				
内容	通常のご飯	通常全粥	全粥に1%スベラカーゼ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1.6	重量比 =米1：水6					

4.濃厚流動食 (経管栄養)

商品名	エコフロー	MAラクフィア1.0		

5.補助食品、その他

	0j・1j対応：不可
	エンジョイゼリー、エンジョイ小さなコラーゲンゼリー

●施設概要

施設の種別	特別養護老人ホーム	魚沼福祉会に所属する。多職種協働で利用者個々のニーズを把握し、状態に合わせた個別の食事を提供してその人らしい食生活の支援を心がけるとともに、季節のイベントに合わせた行事食や毎月の誕生祝い食等を通し、食の楽しみの提供に努めています。
所在地	〒946-0216 魚沼市須原1293	
給食部門名	なし	
電話	025-798-3100	
FAX	025-798-3103	
嚥下機能の評価	不可	

特別養護老人ホーム うおの園

1. おかず形態一覧表

名称	常食	きざみ	極きざみ	ミキサー			
肉のおかず	鶏肉の照り焼き 	鶏肉の照り焼き 	鶏肉の照り焼き 	鶏肉の照り焼き 			
魚のおかず	鮭の塩焼き 	鮭の塩焼き 	鮭の塩焼き 	鮭の塩焼き 			
野菜のおかず	筑前煮 	筑前煮 	筑前煮 	筑前煮 			
内容 (作り方)	一般的な食事	食べやすい大きさにカットしたもの	・ミキサーにかけゼリー状に固める(ソフティア) ・軽くミキサーにかける	・ミキサーにかけゼリー状に固める(ソフティア) ・ミキサーにかけペースト状に			
大きさ・形状	通常大きさ	一口大	つぶがある程度	ペースト状			
咀嚼の必要性			歯茎でつぶせる	舌でつぶせる			
学会分類 2013			3 	2-1 			
栄養量目安	米飯150g 1500kcal	米飯150g 1500kcal	全粥210g 1300kcal	粥ゼリー200g 1200kcal			

2①.水分とろみの基準

名称	とろみ		
とろみ調整食品	ネオハイトロミールスリム		
濃度(量)	2.0%		
学会分類2013	中間のとろみ		

2②.水分ゼリー

名称	お茶ゼリー	
とろみ調整食品	ソフティアG	
濃度(量)	麦茶1ℓに対し8g	

3.主食一覧

名称	めし	全粥	粥ゼリー			
内容	通常のごはん	通常全粥	全粥に1.5%スベラ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1.4	重量比 =米1:水6				

4.濃厚流動食 (経管栄養)

商品名	ハイネゼリー		

5.補助食品、その他














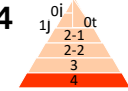
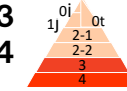
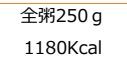
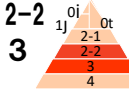
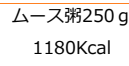
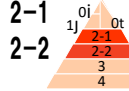
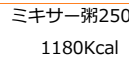
0j・1j対応:可	不可
エブリッチ	

●施設概要

施設の種別	特別養護老人ホーム うおの園	ほんだ病院併設。多職種協働で入居者の摂食状態の確認や食事形態の検討を行っています。毎月の行事食や誕生会を行い、楽しい食事作りに努めています。
所在地	〒946-0031 新潟県魚沼市原虫野438番地4	
給食部門名	なし	
電話	025-792-1096(代)	
FAX	025-792-2121(代)	
嚥下機能の評価	非常勤でST(週2)	

特別養護老人ホーム うかじ園

1. おかず形態一覧表

名称	常食	刻み食	極刻み食	ムース食	ミキサー食		
肉のおかず	鶏肉の煮合わせ 	鶏肉の煮合わせ 	鶏肉の煮合わせ 	鶏肉の煮合わせ 	鶏肉の煮合わせ 		
魚のおかず	かれいの七味焼き 	かれいの七味焼き 	かれいの七味焼き 	かれいの七味焼き 	かれいの七味焼き 		
野菜のおかず	大根の土佐煮 	大根の土佐煮 	大根の土佐煮 	大根の土佐煮 			
内容(作り方)	一般的な食事	調理後、刻んでとろみをつける。(つるりんこQC)	調理後、細かく刻んでとろみをつける。(つるりんこQC) 料理によってはムース状のこともある	ミキサーにかけ、ソフティア2を使用し、ムース状に成形する。 料理によってはペースト状のこともある。	ミキサーにかけ、つるりんこQCを使用し、とろりとした状態にする。		
大きさ・形状	通常の大きさ	0.7~0.8cmくらい	0.1~0.2cmくらい ムース状	ムース状 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 歯茎でつぶせる	噛まなくてよい 舌でつぶせる	噛まなくてよい		
学会分類2013		4 	3  4 	2-2  3 	2-1  2-2 		
栄養量目安	米飯140g 1350Kcal	全粥250g 1180Kcal	全粥250g 1180Kcal	ムース粥250g 1180Kcal	ミキサー粥250g 1180Kcal		

2①.水分とろみの基準

名称	とろみ1	とろみ2	とろみ3
とろみ調整食品	つるりんこQC	つるりんこQC	つるりんこQC
濃度(量)	1% (100mlに1g)	2% (100mlに2g)	3% (100mlに3g)
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	ジュレ
とろみ調整食品	まぜてもジュレ	
濃度(量)	湯1Lに対して56g	

3.主食一覧

名称	米飯	全粥	ムース粥	ミキサー粥
内容	やわらかめのご飯	通常の粥	全粥をミキサーにかけスベラカーゼを1.15%入れたもの	全粥をミキサーにかけつるりんこQCを1.2%入れたもの
米と水分の比率(作成時)	重量比 =米1:水1.63 (浸水はなし)	重量比 =米1:水6		

4.濃厚流動食(経管栄養)

商品名	エコフロー		
	CZ-Hi		

5.補助食品、その他

0j・1j対応:不可
エンジョイゼリー、クリミール
メイバランスソフトゼリー

●施設概要

施設の種別	特別養護老人ホーム	デイサービスセンターを併設。 月々の行事食の他、バイキングやおやつレクリエーションなど楽しみとなるような食事の提供をしています。
所在地	〒949-7418 魚沼市徳田112-1	
給食部門名	なし	
電話	025-794-6000 (代)	
FAX	025-794-6002 (代)	
嚥下機能の評価	不可	

特別養護老人ホーム 恵福園

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	ムース食		
肉のおかず	炒りどり 	炒りどり 	炒りどり 	炒りどり 	炒りどり 		
魚のおかず	鯖のカレームニエル 	鯖のカレームニエル 	鯖の味噌焼き 	鯖の味噌焼き 	鯖の味噌焼き 		
野菜のおかず	野菜サラダ 	野菜サラダ 	野菜サラダ 	野菜サラダ 	野菜サラダ 		
内容(作り方)	一般的な食事	食べやすい大きさにカットしたもの魚は細かく刻む	クイジナートで細かくなるまで攪拌魚は市販のムース食を使用	調理後加水しクイジナートでミキサー状になるまで攪拌魚は市販のムース食を使用	調理後加水しクイジナートでミキサー状になるまで攪拌シロメリンEXをくわえたもの魚は市販のムース食を使用		
大きさ・形状	通常大きさ	一口大	0.5cm程度	ペースト状	ムース状		
咀嚼の必要性			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							
栄養量目安	米飯150g 1400Kcal	全粥200g 1200kcal	全粥200g 1200kcal	全粥200g 1200kcal	ムース粥180g 1100kcal		

2①.水分とろみの基準

名称	うすめ	つよめ	
とろみ調整食品	つるりんごpowerful	つるりんごpowerful	
濃度(量)	0.5% (200mlに1g)	2% (200mlに4g)	
学会分類2013	薄いとろみ	濃いとろみ	

2②.水分ゼリー

名称	イオンサポートゼリー
とろみ調整食品	
濃度(量)	熱湯1Lに75g

3.主食一覧

名称	米飯	全粥	ムース粥			
内容	通常のご飯	通常全粥	全粥をミキサーにかけ1%プリンナルを添加したもの			
米と水分の比率(作成時)	重量比 =米1:水1.4	重量比 =米1:水5				

4.濃厚流動食(経管栄養)

商品名	メイフロー400	ラクフィア1.0

5.補助食品、その他









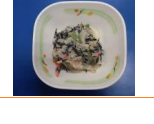
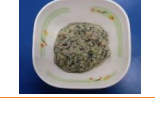

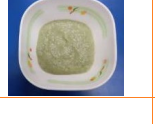
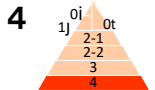
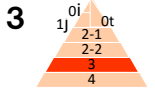
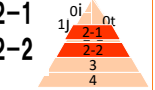
	0j・1j対応:可
	エンジョイゼリー・流動食品A・メイバランスソフトゼリー

●施設概要

施設の種別	特別養護老人ホーム	食べる機能に合わせた食事の提供を心掛けています。ムース食を取り入れ、最近では市販の魚ムースや果物も全員が食べられるようにムース素材のものを取り入れています。定期的に多職種との会議を設けお客様1人1人の情報を共有して補助食品等の検討を行って低栄養にならないよう努めています。不定期に選択食やデザートバイキングを行っています。
所在地	〒949-8201 中魚沼郡津南町大字下船渡丁2682-3	
給食部門名	給食	
電話	025-765-3700	
FAX	025-765-3703	
嚥下機能の評価	不可	

特別養護老人ホーム 寿和ホーム

1. おかず形態一覧表

名称	常食	刻み	カッター	ミキサー			
肉のおかず	鶏肉とかぼちゃの甘酢炒め 	鶏肉とかぼちゃの甘酢炒め 	鶏肉とかぼちゃの甘酢炒め 	鶏肉とかぼちゃの甘酢炒め 			
魚のおかず	カレイの紫蘇味噌焼 	カレイの紫蘇味噌焼 	魚ムースの紫蘇味噌焼 	魚ムースの紫蘇味噌焼 			
野菜のおかず	大根とひじきの和え混ぜ 	大根とひじきの和え混ぜ 	大根と野菜の和え混ぜ 	大根と野菜の和え混ぜ 			
内容(作り方)	一般的な食事	調理後細かく刻む	調理後口ポクーブでわずかに粒が残る程度まで攪拌。(食材によりミキサームース・とろみナールを加えて調整している)	料理後口ポクーブで滑らかになるまで攪拌(ミキサームースを使用しムース状にしている)			
大きさ・形状	通常大きさ	5mm程度	やや粒の残るペースト状	ペースト状 ムース状			
咀嚼の必要性		歯茎でつぶせる	舌でつぶせる	噛まなくて良い			
学会分類2013							
栄養量目安	米飯150g・全粥240g 1480Kcal	米飯150g・全粥240g 1250Kcal	全粥240g・粥ムース210g 1150kcal	粥ミキサームース180g 1000Kcal			

2①.水分とろみの基準

名称	ゆるいとろみ	普通とろみ	強とろみ
とろみ調整食品	とろみナール	とろみナール	とろみナール
濃度(量)	濃度1.3% (150mlに2g)	濃度2% (150mlに3g)	濃度4% (150mlに6g)
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	お茶ゼリー	イオンゼリー
とろみ調整食品	ゼラチンと寒天を混合	ゼラチンと寒天を混合
濃度(量)	100mlに対し、寒天0.3gゼラチン1g	100mlに対し、寒天0.3gゼラチン1g

3.主食一覧

名称	米飯	全粥	粥ムース	粥ミキサームース
内容	通常のごはん	通常全粥	通常の粥にホット&ソフト2.4%を加えたもの	粥をミキサーにかけたものにホット&ソフト2%を加えたもの
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)

商品名	アクトエールアクア		

5.補助食品、その他

0j・1j対応:可
エンジョイゼリー・エンジョイムース・クリミール
ソフトゼリー

●施設概要

施設の種別	特別養護老人ホーム	デイサービスセンターを併設。多職種協働で入所者の栄養状態や摂食状況の把握の確認、ご利用者個々の嗜好や状態に応じた食事内容・形態・食具を準備し、安全においしく食事を食べていただけるように努めています。毎月の行事を含め月2~3回の行事食や毎月おやつバイキングを行い食べる楽しみをもっといただけるようにしております。
所在地	〒946-0305 新潟県魚沼市大橋山628-1	
給食部門名	なし	
電話	025-796-3711(代)	
FAX	025-796-3008(代)	
嚥下機能の評価	不可	

特別養護老人ホーム 美雪園

1. おかず形態一覧表

名称	常菜	刻み	カッター	ミキサー			
肉のおかず	ささ身の治部煮風 	ささ身の治部煮風 	ささ身の治部煮風 	ささ身の治部煮風 			
魚のおかず	鮭のムニエルタルタルかけ 	鮭のムニエルタルタルかけ 	鮭のムニエルタルタルかけ 	鮭のムニエルタルタルかけ 			
野菜のおかず	きゃべつと鶏肉の辛し和え 	きゃべつと鶏肉の辛し和え 	きゃべつと鶏肉の辛し和え 	きゃべつと鶏肉の辛し和え 			
内容 (作り方)	一般的な食事	常菜に離水しない程度に増粘剤を足し、ブrikサーに一瞬かける。	常菜に離水しない程度に増粘剤を足し、ブrikサーに1.2.3と断続的にかける。	常菜に水分を足しミキサーに30秒~1分かける。離水しない程度に増粘剤を足す。			
大きさ・形状	通常大きさ	1cm	米粒大	ペースト状 (ざらつきあり)			
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 	2-2 3 	2-1 2-2 			
栄養量目安	米飯150g・粥210g 1400kcal	米飯150g・粥210g 1200kcal	米飯150g・粥210g 1200kcal	粥ミキサー210g 1200kcal			

2①.水分とろみの基準

名称	薄いトロミ	中間のとろみ	濃いトロミ
とろみ調整食品	つるりんこ	つるりんこ	つるりんこ
濃度(量)	1% (200mlに2g)	2% (200mlに4g)	3% (200mlに6g)
学会分類2013	薄いトロミ	中間のとろみ	濃いトロミ

2②.水分ゼリー

名称	まぜてもジュレ	お茶ゼリー
とろみ調整食品	まぜてもジュレ	ソフティア2
濃度(量)	1ℓに56g (5.6%)	1ℓに7.5g (0.75%)

3.主食一覧

名称	米飯	粥	粥ミキサー
内容	やわらかめ	R2.6現在 スベラカーゼの添加量調整中	スベラカーゼを粥の0.8%添加
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	重量比 =米1:水6.5

4.濃厚流動食 (経管栄養)

商品名	エコフロー

5.補助食品、その他

0j・1j対応:可
ターミナル食:その方の食べられるもの(限定せず)
補食:エンジョイゼリー・メイバランスミニ・メイバランスソフトゼリー

●施設概要

施設の種別	特別養護老人ホーム
所在地	魚沼市和田413-1
給食部門名	厨房
電話	(代) 025-799-3000
FAX	025-799-3678
嚥下機能の評価	不可

特別養護老人ホーム 三好園

1. おかず形態一覧表

名称	常食	刻み	やわらか食	ムース食			
肉のおかず	鶏肉の治部煮 	鶏肉の治部煮 	鶏肉の治部煮 	鶏肉の治部煮 			
魚のおかず	鮭の柚庵焼き 	鮭の柚庵焼き 	鮭の柚庵焼き 	鮭の柚庵焼き 			
野菜のおかず	大根の粕煮 	大根の粕煮 	大根の粕煮 	大根の粕煮 			
内容 (作り方)	基本的に加熱で柔らかくなる食材を用いた献立。	常食を一口大にカット。もともとが一口大の物はそのまま提供。	肉・魚：常食をおよそ5ミリになる位まで「リグ」でカットして「リグ」か「リグ」で刻みムース食と合わせ成型。野菜：成型せずとろみをつけてまとまり良くする。	「リグ」で滑らかにし、粉寒天、プリンナールなどを添加して成型。メニューによってはペースト状にすることもある。			
大きさ・形状	通常より少し小さめ	一口大	5ミリ程度	ゼリー状、プリン状、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	舌でつぶせる (噛まなくてよい)			
学会分類 2013		4 	3 	2-2 			
栄養量目安	米60g (米飯) 1,400Kcal	米40g (全粥) 1,200Kcal	米40g (全粥) 1,200Kcal	米40g (ムース粥) 1,200Kcal			

2①.水分とろみの基準

名称	薄いとろみ	とろみ	濃いとろみ	
とろみ調整食品	ネオハイトロミール	ネオハイトロミール	ネオハイトロミール	つるりんこ
濃度(量)	1.5%	2.5%	5.0%	
学会分類2013				

2②.水分ゼリー

名称	ラクーナ飲むゼリー
とろみ調整食品	
濃度(量)	

3.主食一覧

名称	米飯	全粥	かゆムース	ジャムサンドパン			
内容	通常のごはん	通常的全粥	全粥に1%のプリンナールを加えミキサーにかけたもの。	外注：8枚切り食パン使用(耳なし)			
米と水分の比率 (作成時)	重量比 =米1：水1.7	重量比 =米1：水5.0					

4.濃厚流動食 (経管栄養)

商品名	E-7IIアセバパック	エコフローアクア	メイグッド	エネーボ

5.補助食品、その他


0j・1j対応：可 可
エンジョイゼリー、ハイカロリーゼリー、クリミール アイソカルアルジネード等

●施設概要

施設の種別	介護老人福祉施設 (特別養護老人ホーム)	定員 特養100名・短期36名 (従来型多床室) デイ35名
所在地	十日町市下条3丁目485-1	このほかに、食事は地域密着型特養20名 (ユニット型) と小規模多機能型19名への配食も行っている。
給食部門名	総務係給食班	給食業務は直営とし調理員9名とパート職員4名、栄養士2名の構成で
電話	(直通) 025-761-7361	朝150、昼200、夕155食程を提供している。
FAX	025-756-2106	
嚥下機能の評価	不可	

特別養護老人ホーム 三好園しんざ

1. おかず形態一覧表

名称	常菜	軟菜	やわらか食	ムース食			
肉のおかず	豚肉の上新粉蒸し 	豚肉の上新粉蒸し 	豚肉の上新粉蒸し 	豚肉の上新粉蒸し 			
魚のおかず	秋刀魚の蒲焼 	秋刀魚の蒲焼 	秋刀魚の蒲焼 	秋刀魚の蒲焼 			
野菜のおかず	五目きんぴら 	五目きんぴら 	五目きんぴら 	五目きんぴら 			
内容 (作り方)	一般的な食事	食べやすい大きさにカットした、軟らかい食事	食材をブレンダーで刻み、ゲル化剤で再成型したもの。	食材をブレンダーでペースト状にし、ゲル化剤でまとめたもの			
大きさ・形状	通常の大きさ	一口大	5mm程度	ムース状、ゼリー状			
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			
学会分類 2013		4 	3 	2-2 			
栄養量目安	米飯130g 1,500Kcal	全粥200g 1,300Kcal	全粥200g 1,100Kcal	粥ゼリー150g 1,000Kcal			

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	とろみナール	とろみナール	とろみナール
濃度(量)	1% (100mlに1g)	2% (100mlに2g)	3% (100mlに3g)
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	お茶ゼリー	イオンサポート
とろみ調整食品	粉寒天	
濃度(量)	ほうじ茶1Lに対し、粉寒天4g	

3.主食一覧

名称	ご飯	お粥	粥ゼリー			
内容	通常のごはん	通常のお粥	全粥100gにホット&ソフト+1.2~1.5gを加えブレンダーで攪拌			
米と水分の比率 (作成時)	重量比 =米1:水1.55	重量比 =米1:水6.3				

4.濃厚流動食 (経管栄養)

商品名	メイバランス1.0Z	メイグッド	

5.補助食品、その他

0j・1j対応:可
メイバランスブリックゼリー

●施設概要

施設の種別	特別養護老人ホーム	定員 特養50名・短期入所20名・通所介護30名
所在地	〒948-0003 十日町市新座甲609-2	入居者満足の視点を大切にして、五感で楽しんでいただけるような献立作りに努めます。また、個々の健康維持増進が図られることを目的として、関係職種と連携をとりながら、栄養改善に努めています。
給食部門名	総務係 給食班	
電話	025-752-7670 (代表)	
FAX	025-752-7672	
嚥下機能の評価	不可	

特別養護老人ホーム 八色園

1. おかず形態一覧表

名称	常食	ソフト食	ムース食	ミキサー食			
肉のおかず	鶏肉のマスタード焼き 	鶏肉のマスタード焼き 	鶏肉のマスタード焼き 	鶏肉のマスタード焼き 			
魚のおかず	カレイの金山寺味噌焼き 	カレイの金山寺味噌焼き 	カレイの金山寺味噌焼き 	カレイの金山寺味噌焼き 			
野菜のおかず	れんこんの中華炒め 	れんこんの中華炒め 	れんこんの中華炒め 	れんこんの中華炒め 			
内容 (作り方)	普通食だが、レンコンやゴボウ等硬い根菜や肉類は酵素を使用し柔らかく仕上げている。	調理後ミキサー及びフードプロセッサーで細かく刻み、ソフトティアGで再形成する。料理によっては、ペースト状、ゼリー状のものになる。	調理後ミキサーでなめらかなペースト状にし、ソフトティアGで再形成する。料理によっては、ペースト状、ゼリー状のものになる。	調理後ミキサーでなめらかなペースト状にし、とろみ剤（ネオハイトロミール）で調整する。			
大きさ・形状	通常大きさ	0.2~0.8cm程度	ムース状、ゼリー状、ペースト状	ペースト状			
咀嚼の必要性		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160g 1550kal	全粥200g 1100kal	粥ゼリー170g 960kal	粥ゼリー170g 960kal			

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	つるりんこquickly	つるりんこquickly	つるりんこquickly
濃度(量)	0.85% (200ccに対し小さじ1杯)	1.75% (200ccに対し小さじ2杯)	2.5% (200ccに対し大さじ1杯)
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	イオンサポート
とろみ調整食品	なし
濃度(量)	なし

3.主食一覧

名称	ご飯	お粥	粥ゼリー	パン粥			
内容	通常のごはんだが、ユニット炊飯	通常のお粥だが、ユニット炊飯	お粥に1%のスベラカーゼライトを加えミキサーにかける	食パンと牛乳をロボクープでなめらかな状態に攪拌し加熱。			
米と水分の比率 (作成時)	重量比 =米1 : 水1.5	重量比 =米1 : 水6.5					

4.濃厚流動食 (経管栄養)

商品名	エコフロ-	ラコール半固形		

5.補助食品、その他














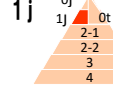
0j・1j対応: 不可
エンジョイゼリー、エンジョイハイカロリーゼリー
メイバランスソフトゼリー、メイバランスミニ

●施設概要

施設の種別	特別養護老人ホーム 八色園	施設で暮らすことになっても可能な限り家庭に近い環境で、おひとり一人の生活に合わせて、小さな単位でケアを提供する「ユニットケア」に取り組んでいます。食事においても家庭の雰囲気大切に、ごはんとお粥はユニットで炊き、味噌汁もユニットで作ってお出ししています。協力医療機関として、ゆきぐに大和病院が隣接しており、内科医師による週1回の回診の他、歯科医師による回診も週2回実施しています。
所在地	〒949-7302 南魚沼市浦佐4059-1	
給食部門名	生活支援課栄養係 (代表)	
電話	025-777-3811	
FAX	025-777-4621	
嚥下機能の評価	VE、嚥下評価 週2回歯科医師による回診あり	

地域密着型介護老人福祉施設 恵福園ほくぶ

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	ムース食		
肉のおかず	鶏肉のきじ焼き 	鶏肉のきじ焼き 	鶏肉のきじ焼き 	鶏肉のきじ焼き 	鶏肉のきじ焼き 		
魚のおかず	サーモンのパン粉焼き 	サーモンのパン粉焼き 	サーモンのパン粉焼き  * ムース食と同じ	サーモンのパン粉焼き  * ムース食と同じ	サーモンのパン粉焼き 		
野菜のおかず	ほうれん草の白和え 	ほうれん草の白和え 	ほうれん草の白和え 	ほうれん草の白和え 	ほうれん草の白和え 		
内容(作り方)	一般的な食事	調理後、クイジナートに荒く攪拌したものの魚は包丁で刻む	調理後クイジナートに細くなるまで攪拌したものの魚は市販のムースを使用	調理後適量(少量)加水しクイジナートでミキサー上になるまで攪拌したものの魚は市販のムースを使用	ミキサーにまとめるこeasyを添加、攪拌し、ゆるめのまとまりをもたせたものの魚は市販のムースを使用		
大きさ・形状	通常の大きさ	1cm以下	5mm以下	ペースト状	ムース状		
咀嚼の必要性			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 	2-2 	1j 		
栄養量目安	米飯150g 1450kcal	全粥200g 1200kcal	全粥200g 1200kcal	全粥200g 1200kcal	ムース粥150g 1000kcal		

2①.水分とろみの基準

名称	青1	ピンク1	白1
とろみ調整食品	つるりんごPowerful	つるりんごPowerful	つるりんごPowerful
濃度(量)	0.5% (200ml に1g)	1.0% (200ml に2g)	2.0% (200ml に4g)
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	イオンゼリー
とろみ調整食品	ゼリーメイク
濃度(量)	

3.主食一覧

名称	米飯	全粥	ムース粥				
内容	通常のごはん	やや固めの全粥	五分粥にまとめるこeasyを0.4%添加し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5					

4.濃厚流動食(経管栄養)

商品名	メイグッド		

5.補助食品、その他






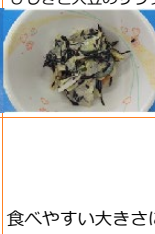


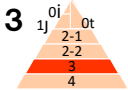
	0j・1j対応:不可
	エンジョイゼリー・エンジョイクリーム

●施設概要

施設の種別	地域密着型介護老人福祉施設	介護・看護と協働し、お客様一人一人に合わせた食事の提供をしています。市販のソフト食も活用しながら、見た目配慮した食事を提供できるよう心がけています。誕生日はリクエストメニューを行い、誕生日の方の好きなメニューを提供しています。また、バイキング食や選択食を行い、食事の楽しみが持てるようにしています。
所在地	〒949-8201 中魚沼郡津南町大字下船渡甲8119番地	
給食部門名	給食	
電話	025-765-5361 (代表)	
FAX	025-765-5363	
嚥下機能の評価	不可	

老人福祉施設 ケアステーション雲雀ヶ丘

1. おかず形態一覧表

名称	常食	きざみ	極刻み	ミキサー食			
	鶏の唐揚げ	鶏の唐揚げ	鶏の唐揚げ	鶏の唐揚げ			
肉のおかず							
	鯖の味噌煮	鯖の味噌煮	鯖の味噌煮	鯖の味噌煮			
魚のおかず							
	ひじきと大豆のサラダ	ひじきと大豆のサラダ	ひじきと大豆のサラダ	ひじきと大豆のサラダ			
野菜のおかず							
内容 (作り方)	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、離水等を防ぐ為、トロミ剤を添加し、ハンドミキサーで多少粒が残る程度に攪拌	調理後、トロミ剤を添加し、ハンドミキサーでなめらかになるまで攪拌			
大きさ・形状	通常大きさ	一口大	0.3cm程度	ペースト状			
咀嚼の必要性			舌でつぶせる	嚙まなくてよい			
学会分類 2013							
栄養量目安	米飯150g 1400kcal	米飯150g 1400kcal	全粥200g 1200kcal	粥ミキサー200g 1100kcal			

2①.水分とろみの基準

名称	トロミ①	トロミ②	トロミ③
とろみ調整食品	つるりんごSoft	つるりんごSoft	つるりんごSoft
濃度(量)	0.9% (100mlに0.9)	1.8% (100mlに1.8)	3.6% (100mlに3.6)
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	お茶ゼリー	ポカリゼリー
とろみ調整食品	ゼラチン	ゼラチン
濃度(量)	麦茶0.5Lに対し ゼラチン7.5g	水0.5Lに対し、ウオーターメイト10g・ゼラチン7.5g

3.主食一覧

名称	米飯	全粥	粥ミキサー			
内容	通常のご飯	通常全粥	全粥をミキサーにかけたもの(とろみ調整食品の使用はなし)			
米と水分の比率(作成時)	重量比 =米1:水1.4	重量比 =米1:水6.5				

4.濃厚流動食(経管栄養)

商品名			

5.補助食品、その他



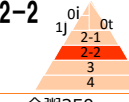
Oj・1j対応:可	不可
-----------	----

●施設概要

施設の種別	老人福祉施設	ケアステーション雲雀ヶ丘は、DS:29名・SS:24名の受け入れを行っています。他職種協働で利用者様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。また、月々の行事食の他にもおやつ作りのレクリエーション、バイキング等で楽しみや生きがいを持てるようにしています。
所在地	〒946-0011 魚沼市小出島260-1	
給食部門名	なし	
電話	025-793-1217	
FAX	025-793-1218	
嚥下機能の評価	不可	

老人福祉施設 萌気会

1. おかず形態一覧表

名称	常食	一口大食	粗刻み食	きざみ食	極きざみ食	ミキサー食
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 	鶏の照り焼き 
魚のおかず	鯖の味噌煮 	鯖の味噌煮 	鯖の味噌煮 	鯖の味噌煮 	鯖の味噌煮 	鯖の味噌煮 
野菜のおかず	ピーナツ和え 	ピーナツ和え 	ピーナツ和え 	ピーナツ和え 	ピーナツ和え 	
内容 (作り方)	一般的な食事	食べやすい大きさにカットしたもの	調理後にきざみ、とろみをつけたもの	調理後にきざみ、とろみをつけたもの	調理後にきざみ、とろみをつけたもの	調理後ミキサーにかけ、ミキサーゲルで固めたもの
大きさ・形状	通常大きさ	2cm×2cm 肉はスライス	0.7cmくらい	0.5cmくらい	0.2cmくらい	
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 	3 	2-2 	2-1 
栄養量目安	米飯150g 1700kcal	米飯150g	米飯150g	全粥250g	全粥250g	ゼリー粥200g

2①.水分とろみの基準

名称	薄い	中間	濃い
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)	
学会分類2013	

3.主食一覧

名称	ごはん	全粥	ゼリー粥
内容	通常のごはん	白米より水分が多く柔らかい	宮源 粥ゼリーの素
米と水分の比率 (作成時)	重量比 =米1:水1.4	重量比 =米1:水5	

4.濃厚流動食 (経管栄養)

商品名	

5.補助食品、その他

商品名	

●施設概要

施設の種別	介護老人福祉施設	浦佐・二日町の診療所に併設。萌気会グループの『魚沼にもっとワクワクを。』の理念に基づき、各施設で月々の行事食やイベントメニューなど利用者様に喜んでいただけるよう工夫を凝らしています。
所在地	〒949-6772 南魚沼市二日町212-1	
給食部門名	栄養調理室	
電話	025-788-0296	
FAX	025-778-0089	
嚥下機能の評価	V E	

生活介護事業所 ケアセンターハーモニー（支援センターあんしん）

1. おかず形態一覧表

名称	常食	一口大	刻み	極刻み	ミキサー		
肉のおかず							
魚のおかず							
野菜のおかず							
内容 (作り方)	一般的な食事。 野菜類は軟らかめに調理。	食べやすい大きさにカットしたもの。	細かく刻んだもの。	刻みをさらに細かく刻んだもの。	ハンドミキサーで攪拌したもの。		
大きさ・形状	通常大きさ	1cm~1.5cm	0.3cm程度	0.1cm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		
学会分類 2013							
栄養量目安	米飯150g 650kcal	米飯150g 650kcal	米飯150g 650kcal	全粥200g 550kcal	粥ミキサー150g 520kcal		

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	粥ミキサー			
内容	通常のご飯	通常全粥	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1.5	重量比 =米1:水6.5				

4.濃厚流動食(経管栄養)

商品名			

5.補助食品、その他

	Oj・1j対応:可
--	-----------

●施設概要

施設の種別	生活介護事業所	利用者様の半数以上が障害区分5・6以上の重度の方が対象。医療的ケア・リハビリ的ケア・入浴サービスの充実に努めています。給食部門としては、イベントメニューの実施や、食を通して利用者様の健康維持のサポートを図っています。併設の施設として、ワークセンターあんしん(就労継続支援事業B型)・きぼうワークス(就労継続支援事業B型)・グループホーム(共同生活援助事業)事業も行っていきます。
所在地	〒948-0065 十日町市高田町3丁目西371-1(ひまわり福祉給食)	
給食部門名	ひまわり福祉給食	
電話	025-755-5410	
FAX	025-755-5411	
嚥下機能の評価		

サービス付き高齢者向け住宅 うららか

1. おかず形態一覧表

名称	常食	一口大	きざみ食	ムース食			
肉のおかず	鶏肉の山椒焼き	鶏肉の山椒焼き	鶏肉の山椒焼き	鶏肉の山椒焼き			
魚のおかず	鱈の香味焼	鱈の香味焼	鱈の香味焼	鱈の香味焼			
野菜のおかず	白菜の七味醤油和え	白菜の七味醤油和え	白菜の七味醤油和え	白菜の七味醤油和え			
内容 (作り方)	一般的な食事	食べやすい大きさにカットしたもの	調理後細かく刻んだもの	ムース			
大きさ・形状	通常大きさ	一口大(2cm四方)	0.5~0.6cm程度	ムース			
咀嚼の必要性				舌でつぶせる			
学会分類 2013				3			
栄養量目安	米飯130g 1400kcal	米飯130g 1400kcal	お粥270g 1400kcal	ミキサー粥270g 1200~1250Kcal			

2①.水分とろみの基準

名称	薄めのとろみ		
とろみ調整食品	トロメイクSP		
濃度(量)	0.5% (100mlに対して)		
学会分類2013	薄めのとろみ		

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	ミキサー粥			
内容	通常のごはん	通常全粥	全粥に1%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2	重量比 =米1:水10.5				

4.濃厚流動食(経管栄養)

商品名	対象者無し		

5.補助食品、その他

	Oj・1j対応:可
--	-----------

●施設概要

施設の種別	サービス付き高齢者向け住宅(特定施設入居者生活介護)	平成25年5月開設、機能訓練特化型デイサービスとケアプランセンターを併設し23部屋の特定施設入居者生活介護施設です。ご利用者様の可能性を引き出す介護ことを心掛けています。厨房と食堂が隣接しているためその方のライフスタイルに合わせた時間で温かいものを提供出来るようにしています。季節に合わせた行事食の他お誕生日にはその方のリクエストメニューを提供して楽しんでいただいています。
所在地	〒949-6609 南魚沼市八幡123-1	
給食部門名	日清医療食品(委託)	
電話	025-778-1177(代表)	
FAX	025-778-1178(代表)	
嚥下機能の評価	V F・V E 不可	

障害者支援施設 なかまの家

1. おかず形態一覧表

名称	常食	刻み	中刻み	極刻み			
肉のおかず	豚の生姜焼き 	豚の生姜焼き 	豚の生姜焼き 	豚の生姜焼き 			
魚のおかず	赤魚唐揚あんかけ 	赤魚唐揚あんかけ 	赤魚唐揚あんかけ 	赤魚唐揚あんかけ 			
野菜のおかず	大根の煮物 	大根の煮物 	大根の煮物 	大根の煮物 			
内容 (作り方)	一般的な食事だが、ある程度食べやすい大きさにカット	常食とほぼ同じ。肉類など常食では食べにくいものを、もう少し小さくカット	1cm角程度に切る。パサつくものは、とろみをつけて飲み込みやすくする	調理後、フードカッター又はみじん切りし、ゲル化剤でまとめる（ミキサーゲル）			
大きさ・形状	通常	一口大程度	1cm程度	0.5cm程度			
咀嚼の必要性				舌でつぶせる			
学会分類 2013				3 			
栄養量目安	米飯160g 1800kcal	米飯160g 1800kcal	全粥200g 1400kcal	全粥200g 1400kcal			

2①.水分とろみの基準

名称	うすいとろみ	とろみ	濃いとろみ
とろみ調整食品	ネオハイトロミール	ネオハイトロミール	ネオハイトロミール
濃度(量)	0.33% (300mlに1g)	1% (200mlに2g)	1.33% (300mlに4g)
学会分類2013		中間のとろみ	

2②.水分ゼリー

名称	イオンサポート
とろみ調整食品	
濃度(量)	1Lに75g

3.主食一覧

名称	ご飯	ご飯	全粥	全粥
内容	通常のご飯	通常のご飯	通常的全粥	通常的全粥
米と水分の比率(作成時)	重量比 =米1:水1.3	重量比 =米1:水1.3	重量比 =米1:水5.5	重量比 =米1:水5.5

4.濃厚流動食(経管栄養)

商品名	使用なし
-----	------

5.補助食品、その他

商品名	たんぱくゼリーセブン・アイソカルゼリーArg
-----	------------------------

●施設概要

施設の種別	障害者支援施設	知的障害を持った30歳～80歳代まで年齢幅の広い方々が入居されています。一方、長期入居者の高齢化が進み、高齢施設への移行が課題となっています。障害が重度の為、指示が入らなかつたり、欠歯が多い、咀嚼できない等々の理由から安全に食べることが難しい方も多い現状です。施設生活の中で「食べること」が、一番の楽しみであり、安全で喜んで召し上がって頂ける食事の提供を心掛けています。
所在地	〒948-0122 十日町市上野甲2896番地2	
給食部門名	給食係	
電話	025-768-4013 (代)	
FAX	025-768-4313 (代)	
嚥下機能の評価	不可	

巻末のご挨拶

今回の刊行にあたり、魚沼地域（十日町市・魚沼市・南魚沼市・湯沢町）の11の医療機関と19の施設よりご参加いただきました。（2020年11月時点）

このような食事形態一覧表作成の動きは魚沼地域だけでなく、新潟県全域、さらには全国にも広がっており、地域における栄養・食支援の重要性が高まっております。当地域においても、今後さらに参加施設が増えて、連携の輪が大きくなっていくことを期待しております。

食事形態はそれぞれの施設で日々、検討・見直しが行われておりますので、定期的な改訂の他、活用方法の共有、摂食嚥下や多職種連携に関する研修会の開催等、さらなる活動をすすめていく予定です。

今後とも、魚沼地域の切れ間のない「栄養・食支援」と「多職種連携」を目指して活動してまいりますので、ご理解、ご協力のほどよろしくお願い申し上げます。

巻末になりましたが、冊子の作成にご協力とご理解を賜りました施設の皆様、魚沼地域摂食嚥下診療研究会、（公）新潟県栄養士会に心より御礼申し上げます。

作成委員：魚沼基幹病院	恩田佳代子
在宅管理栄養士	瀬下美奈子
美雪園	小幡 郁子
湯沢町保健医療センター	柳 真紀
圏域内保健所	管理栄養士