

五泉・阿賀地域 医療及び介護施設等における食形態共有化データファイル

(令和7年4月1日現在)

食形態共有化データファイルについて

適切な栄養ケアは、住民の皆様の自分らしい暮らしを支える重要な要素であり、地域における栄養ケアを充実させるためには、医療及び介護施設等の間や、医療及び介護専門職種等の間の連携を強化し、食形態や栄養ケアに関する情報がスムーズに移行される切れ目のない体制づくりが必要です。

このことから、医療及び介護施設等がそれぞれの基準で作成している食事の形態について、情報を共有することにより転院、再入所及び在宅療養がスムーズに移行されるよう、五泉市及び阿賀町において給食を提供している医療及び介護施設等に参画いただき、「五泉・阿賀地域 医療及び介護施設等における食形態共有化データファイル」を作成しました。

活用方法

病院、介護施設等及び自宅への移行時などにおいて、栄養や看護サマリーなど情報提供書類やケアプラン等を作成する際に活用してください。

また、ご本人やご家族、介護に従事される方など、食生活や生活支援に関わる方々も活用してください。

食形態共有化データファイルの内容

- 医療及び介護施設等の概要
- 医療及び介護施設等で実際に提供している食事に関する下記①から⑤の情報

- | | |
|-----------------|------------|
| ① おかず形態一覧（写真つき） | ② 水分とろみの基準 |
| ③ 主食一覧 | ④ 濃厚流動食 |
| ⑤ 補助食品・その他 | |

※「いがた地域食支援ネット（新潟市中央区）」が使用している様式を参考に作成

※「嚥下調整食分類 2013（日本摂食・嚥下リハビリテーション学会）」をベースに、「スマイルケア食（農林水産省）」、「ユニバーサルデザインフード（日本介護食協議会）」も考慮し作成

ファイルの公開・情報更新

五泉・阿賀地域内外で広く活用できるよう、新潟地域振興局健康福祉環境部（新津保健所）を始めとする関連する組織のホームページで公開します。

情報内容に変更があった場合は、隨時更新します。



掲載施設リスト

【病院】

五泉中央病院	五泉市
南部郷厚生病院	五泉市
県立津川病院	阿賀町

【介護老人保健施設】

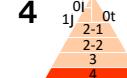
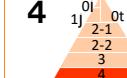
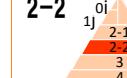
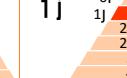
愛宕の里	五泉市
三川しんあい園	阿賀町

【老人福祉施設】

特別養護老人ホーム 菅名の里	五泉市
特別養護老人ホーム すもとの里	五泉市
特別養護老人ホーム うずらはし	五泉市
特別養護老人ホーム まおろしの郷	五泉市
特別養護老人ホーム 山王苑	五泉市
特別養護老人ホーム 結の里	五泉市
地域密着型特別養護老人ホーム 帛の郷	五泉市
特別養護老人ホーム みどりの園	五泉市
特別養護老人ホーム 愛松園	五泉市
特別養護老人ホーム 東蒲の里	阿賀町
特別養護老人ホーム 東蒲の里 みかわ園	阿賀町
養護老人ホーム 桜花寮	五泉市
阿賀町養護老人ホーム きりん荘	阿賀町
在宅複合型施設 ひまわり	五泉市

(令和7年4月1日現在 19 施設)

1. おかず形態一覧表

名 称	常食	軟菜	軟菜一口大	あら刻み	極刻み	ムース	ゼリー
肉のおかず	鶏肉のトマトソースかけ 	つくねのトマトソースかけ 	つくねのトマトソースかけ 	つくねのトマトソースかけ 	つくねのトマトソースかけ 	鶏肉と野菜の煮物 	鶏肉と野菜の煮物 
魚のおかず	鯖のみりん焼き 	鯖のみりん焼き 	鯖のみりん焼き 	鯖のみりん焼き 	鯖のみりん焼き 	魚ムース 	魚ゼリー 
野菜のおかず	ごぼうの煮物 	さつま芋の煮物 	さつま芋の煮物 	さつま芋の煮物 	さつま芋の煮物 	青菜の煮びたし 	青菜の煮びたし 
内 容	一般的な食事	繊維質の多い野菜、咀嚼しにくい食材を除き、軟らかく調理した食事。パン・麺類は提供しない。 (軟菜食からの展開)	繊維質の多い野菜、咀嚼しにくい食材を除き、軟らかく調理した食事。パン・麺類は提供しない。 (軟菜食からの展開)	軟菜食を小さく刻み、口の中でまとまるようとろみをつけ咀嚼、飲み込みに配慮した食事	軟菜食を小さく刻み、口の中でまとまるようとろみをつけ咀嚼、飲み込みに配慮した食事 (トロメイクSP)	ミキサーにかけた食材にとろみをつけてまとめた食事。(トロメイクSP) ゼリー状の補助栄養剤を組み合わせている。	ミキサーにかけた食材にとろみをつけてまとめた食事。(トロメイクSP) ゼリー状の補助栄養剤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	1.5cm角	5mm角	2mm角	ムース状	ゼリー状
咀嚼の必要性				容易に噛める	容易に噛める	噛まなくてよい	噛まなくてよい
学会分類 2013							
栄養量目安	米飯180g 1800kcal	全粥250g 1400kcal	全粥250g 1400kcal	全粥250g 1400kcal	全粥250g 1400kcal	ゼリー粥130g 1000kcal	ゼリー粥130g 1000kcal

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	緑茶ゼリー	水分ゼリー
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	とろみ調整食品	イオンサポート	イオンサポート
濃度(量)	(150mLに対して 1.25g) 0.8%	(150mLに対して 2.5g) 1.7%	(100mLに対して 2.5g) 2.5%	濃度(量)		
学会分類2013	薄いとろみ	中間のとろみ	濃いとろみ			

3.主食一覧

名 称	米飯	軟飯	かため粥	全粥	粒ありゼリー粥	ゼリー粥	
内 容	通常の米飯	水分量多く軟らかい米飯	水分量を少なく調整した粥	通常の粥	粥をソフティアUでゼリー状に固めたもの	粥をミキサーで粒をなくしソフティアUで固めたもの	重湯、3分粥、5分粥 7分粥、卵おじや みそおじや、かつおおじや 食パン、素麺あり
米と水分の 比率(作成時)	重量比 =米1 : 水1.5	重量比 =米1 : 水1.85	重量比 =米1 : 水5	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	CZ-Hi	MAラクフィア1.5	アイソカルサポート	PGソフトEJ	O j・1 j 対応: 可	開始食	流動食
					エンゲリード、メイバランスムース、クリミール、 メイバランスArgミニ、ペプチーノ、プロテインゼリー、 アイソカルゼリー、水分ゼリー、緑茶ゼリー、茶わん蒸し		

●施設概要

施設の種別	病院	南部郷総合病院と北日本脳神経外科病院は合併し2020年から五泉中央病院として新しいスタートを切りました。五泉中央病院は五泉市近隣地域の方々の日常の診療から健診までの幅広い医療をはじめ、救急指定病院としても地域医療の一端を担っています。最新の医療設備のもと、疾病の予防・診断・治療・看護・リハビリテーションまで心かよう医療を目指します。					
所在地	〒959-1825 五泉市太田489番地1						
給食部門名	栄養科						
電話	0250-47-8150(代表)						
FAX	0250-47-8694						
嚥下機能の評価	嚥下評価(ST)						

医療法人社団 真仁会 南部郷厚生病院

1. おかず形態一覧表

名 称	常食	軟菜食	軟菜一口大食	軟菜荒刻み食	軟菜極小刻み食	ムース食	ゼリー食
肉のおかず	鶏の薬味ソース	鶏の薬味ソース	鶏の薬味ソース	鶏の薬味ソース	鶏の薬味ソース	松風焼き	松風焼き
魚のおかず	ますの塩焼き	ますの塩焼き	ますの塩焼き	ますの塩焼き	ますの塩焼き	鮭の塩焼き	鮭の塩焼き
野菜のおかず	れんこんの炒め煮	かぶの炒め煮	かぶの炒め煮	かぶの炒め煮	かぶの炒め煮	冬瓜の炒め煮	冬瓜の炒め煮
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	軟菜食を一口大に刻んだもの	軟菜食を包丁で荒く刻み、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(トロメイクSP) ※魚・肉料理にはあんをかける	軟菜食をフードプロセッサーで細かく刻み、とろみをつけて飲み込みやすくしたもの(トロメイクSP) ※魚・肉料理にはあんをかける	軟菜食(嚥下専用献立)をミキサーにかけ、とろみ剤を加えたペースト状のもの(トロメイクSP)	軟菜食(嚥下専用献立)をミキサーにかけ、ゲル化剤で固めたゼリー状のもの(ホット&ソフト+)
大きさ・形状	通常の大きさ (野菜は3~4cm・塊肉は3等分)	通常の大きさ (野菜は3~4cm・塊肉は6等分)	1.5cm角	5mm角	2~3mm角	ペースト状	ゼリー状
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 	2-1 	1j
栄養量目安	米飯180g 1800kcal	全粥200g 1300kcal	全粥200g 1300kcal	全粥200g 1300kcal	全粥200g 1300kcal	ミキサーゼリー粥200g 1300kcal	ミキサーゼリー粥200g 1300kcal

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		名称	水分ゼリー	
とろみ調整食品	トロメイクコンパクト	トロメイクコンパクト	トロメイクコンパクト		とろみ調整食品		
濃度(量)	0.4% (100mLに小さじ1/4)	0.8% (100mLに小さじ1/2)	1.5% (100mLに小さじ1)		濃度(量)	水100mLに対し、ませてもジュレ6.2g	
学会分類2013	薄いとろみ	中間のとろみ	濃いとろみ				

3.主食一覧

名 称	米飯	軟飯	全粥	7・5・3分粥	粒ありゼリー粥	ミキサーゼリー粥	ミキサー粥
内 容	通常のご飯	米飯に水を加え軟らかく鍋で煮詰めたもの	通常のお粥	全粥と重湯を各々7:3、5:5、3:7の重量比で混ぜたもの	硬めの粥100gに対し、水30mL+ホット&ソフト+1gを加熱して混ぜたもの	全粥100gに対し、ホット&ソフト+2gを加え、ミキサーにかけたもの	全粥100gに対し、トロメイクSP1gを加え、ミキサーにかけたもの
米と水分の比率(作成時)	重量比 =米1:水1.6	重量比 =米飯1:水0.5	重量比 =米1:水6				※その他 そうめん 食パン

4.濃厚流動食(経管栄養)

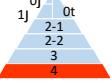
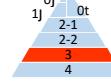
商品名	CZ-Hi	MAラクフィア1.5	MA-R2.0	ディムス	O j + 1 j 対応: 可	訓練食
	リーナレンMP	リーナレンLP	アイソカルサポート	F2ショット	アイソカルゼリーハイカロリー、エンジョイコラーゲンゼリー、エンジョイカップゼリー、フルーツゼリー、アイソカル100、アイス t oムース	
	PGソフト					

●施設概要

施設の種別	病院	平成7年開院。村松公園に隣接し、自然豊かな環境の中で、主に腎臓・神経・循環器の慢性疾患の治療と緩和ケアを行っています。心のこもったケアをモットーに、多職種が連携し、患者様の療養生活をサポートしています。
所在地	〒959-1765 五泉市愛宕甲2925-2	
給食部門名	栄養科	
電話	0250-58-6111 (代)	
F A X	0250-58-7300 (代)	
嚥下機能の評価	嚥下評価 (ST)	栄養科では病状や嗜好に合わせて、きめ細かい個別対応に努め、どの患者様も安全に美味しく食べていただけるように、提供しています。

新潟県立 津川病院

1. おかず形態一覧表

名 称	常食	全粥食	5分粥食	3分粥食	3分粥食（嚥下食4）	嚥下食3	嚥下食2
肉のおかず	鶏の唐揚げ	ミートローフ	ミートローフ	肉団子ケチャップ煮	肉団子ケチャップ煮	鶏ムースの洋風ソース	鶏ムースの洋風ソース
魚のおかず	鮭のねぎ味噌焼き	鮭のねぎみそ焼き	焼き鮭	煮魚あんかけ	煮魚あんかけ	煮魚あんかけ	煮魚ゼリー
野菜のおかず	野菜サラダ	野菜サラダ	かぼちゃサラダ	かぼちゃサラダ	かぼちゃサラダ	かぼちゃマッシュあんかけ	かぼちゃの甘煮ゼリー
内 容	一般的な食事	天ぷらやフライ、から揚げや脂肪含有量の多い肉、硬い食品(ひじき、山菜等)を除き、咀嚼・消化機能に配慮した食事	脂肪含有量の多い青魚や肉の脂肪、また食物繊維の多いごく等を除き、軟らかく調理した咀嚼・消化機能に配慮した食事	主菜は白身の煮魚や軟らかい肉団子、卵・豆腐料理等で、加熱で軟らかくなる野菜を選び、芯や皮を除いて調理した咀嚼・消化機能に配慮した食事	副食は3分粥食で、主食は全粥を基本とした食事 ※とろみの有無、食品の大きさは指示による	3分粥食をざるむ、つぶす等してとろみをつけた食事 ※舌でつぶせるものは形を崩さずつける ※硬いもの、ばらけやすいもの、貼りつきやすいものを除く	軟らかく調理したものを滑らかになるまでミキサーにかけ、とろみ剤を加えた食事 ※ゼリー状にする場合は加熱・成形して冷却する
大きさ・形状	通常の大きさ	通常の大きさ	通常の大きさ	通常の大きさ	指示による	きざみの大きさ : 0.5~1 cm	ゼリー状、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	かまなくてよい
学会分類 2013							
栄養量目安	米飯180 g 1750kcal	全粥280 g 1500kcal	5分粥280 g 1200kcal	3分粥200 g 1000kcal	全粥180 g 1150kcal	全粥180 g 1150kcal	全粥180 g 1100kcal

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		名 称	お茶ゼリー
とろみ調整食品	ソフティアS	ソフティアS	ソフティアS		とろみ調整食品	お茶ゼリーの素、つるりんご
濃度(量)	液体に対するソフティアSの濃度1%	液体に対するソフティアSの濃度2%	液体に対するソフティアSの濃度3%		濃度(量)	湯100mLにお茶ゼリーの素4g、つるりんご1g
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	重湯	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	重湯	全粥に0.5%のソフティアS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					

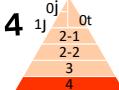
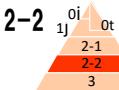
4.濃厚流動食（経管栄養）

商品名	メイバランスHP1.5				O j + 1 j 対応 : 可	嚥下食1・嚥下開始食 流動食
					メイバランスHP1.5、プロテインゼリー、ブロッカ、	
					くだものの栄養+Fiber、ブイクレスハイブチゼリー、	
					ブリックゼリー、ソフトアガロリー	

●施設概要

施設の種別	病院	阿賀町地域で唯一の病院として、良質の医療及びケアを提供しています。在宅養護支援病院として訪問診療、訪問看護などの在宅医療を実施しています。町立の診療所や訪問看護ステーション、町内の福祉介護施設、新潟市などの近隣の医療機関と連携をとりながら、地域医療に取り組んでいます。
所在地	〒959-4497 東蒲原郡阿賀町津川1200	
給食部門名	栄養課	
電話	0254-92-3311 (代)	
F A X	0254-92-4964 (代)	
嚥下機能の評価	実施	

1. おかず形態一覧表

名 称	常食	軟菜食	一口大	あら刻み	刻み	ムース	
肉のおかず	鶏のハニーマスター 	つくねのハニーマスター 	つくねのハニーマスター 	つくねのハニーマスター 	つくねのハニーマスター 	つくねのハニーマスター 	
魚のおかず	さばの塩麹焼き 	さばの塩麹焼き 	さばの塩麹焼き 	さばの塩麹焼き 	さばの塩麹焼き 	さばの塩麹焼き 	
野菜のおかず	スナップエンドウ炒め 	スナップエンドウ炒め 	スナップエンドウ炒め 	スナップエンドウ炒め 	スナップエンドウ炒め 	スナップエンドウ炒め 	
内 容	一般的な食事	軟らかい食事	食べやすい大きさにカットしたもの	調理後ミキサー又はフードプロセッサーで刻み、汁のあるものはトミを付ける(トロメイク)	調理後ミキサー又はフードプロセッサーで刻み、汁のあるものはトミを付ける(トロメイク)	調理後ミキサーにかけ、裏ごししたものにとろみをつける。(トロメイク)	
大きさ・形状	通常の大きさ	通常の大きさ	一口大	0.5cm角程度	0.2cm角程度	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 1500kcal	全粥230g 1300kcal	全粥230g 1300kcal	全粥230g 1300kcal	全粥230g 1300kcal	ミサーセリー粥230g 1300kcal	

2①.水分とろみの基準	
名 称	とろみ
とろみ調整食品	トロメイク
濃度(量)	100mLに3g
学会分類2013	濃いトロミ

2②.水分ゼリー

名称	水分ゼリー
とろみ調整食品	イオンサポート
濃度(量)	(ゼリーの素)1Lに75g

3.主食一覧	
名 称	米飯
内 容	軟飯 やわらかめのご飯 通常の全粥
米と水分の比率(作成時)	重量比 =米1:水1.6 重量比 =米1:水2.2 重量比 =米1:水5.7

4.濃厚流動食(経管栄養)

商品名	CZ-Hi	A-1.5		O j・1 j 対応:不可
				エンジョイゼリー、小さなエンジョイコラーゲンゼリー、クリミール

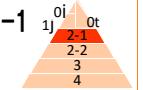
5.補助食品、その他

施設の種別	老人保健施設	医療法人社団真仁会主体の施設で、同法人の五泉中央病院が協力病院となっています。愛宕の里はデイケアも運営しているため、50代～100歳代まで幅広い年齢層の利用があり、疾病や嚥下状態に応じた個別の食事を提供しています。季節ごとの行事食やおやつなども、ムース食の方もできるだけ同じものを安全に提供するようにし、食事を楽しみにしていただけます。
所在地	〒959-1707 五泉市村松1409番地1	
給食部門名	なし	
電話	0250-58-6891(代)	
F A X	0250-58-6893(代)	
嚥下機能の評価	不可	

介護老人保健施設

三川しんあい園

1. おかず形態一覧表

名 称	常食	粗きざみ	きざみ	ミキサー食			
肉のおかず	松風焼	松風焼	松風焼	松風焼			
魚のおかず	ぶりの照り焼き	ぶりの照り焼き	ツナと鮭ムース	ツナと鮭ムース			
野菜のおかず	大根のきんぴら	大根のきんぴら	大根のきんぴら	大根のきんぴら			
内 容	一般的な食事	食べやすい大きさにカットしたもの	調理後細かくきざみ、とろみをつける(トロメイク)	調理後ミキサーにかけとろみをつける(トロメイク)			
大きさ・形状	通常の大きさ	1.0 cm程度	0.2 cm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140 g 1400kcal	米飯140 g 1400kcal	全粥240 g 1200kcal	ミキサー食粥240 g 1000kcal			

2①.水分とろみの基準

2②.水分ゼリー

名 称	お茶とろみ			名称	お茶ゼリー	ボカリゼリー
とろみ調整食品	トロメイク			とろみ調整食品	ゼリーメイク	イオンサポート
濃度(量)	2.2% (200mLに4.4g)			濃度(量)	ほうじ茶1Lに6g	水1Lに対し60g
学会分類2013	中間のとろみ					

3.主食一覧

名 称	米飯	全粥	ミキサー粥	ミキサー粥ゼリー			
内 容	通常のごはん	通常の全粥	通常の粥をミキサーにかけたもの	全粥に1%スペ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5					

4.濃厚流動食(経管栄養)

5.補助食品、その他

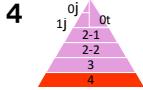
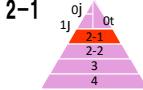
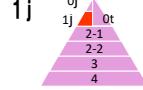
商品名	メイバランスHP1.0			0 j・1 j 対応: 可
				クリミール・メイバランスソフトゼリー・ブリックゼリー
				エンジョイムース・ムースゼリーパウダー

●施設概要

施設の種別	介護老人保健施設	町営診療所みかわ、しんあいケアプランセンターに併設。利用者様の状態に応じた個別の食事を提供し、イベントや行事にはテーマにそったおやつ等工夫しています。基本的に毎日手作りしているおやつを利用者様も楽しんでいます。
所在地	〒959-4626 東蒲原郡阿賀町あが野南4324-2	
給食部門名	なし	
電話	0254-99-5111 (代)	
F A X	0254-99-5121 (代)	
嚥下機能の評価	不可	

特別養護老人ホーム 菅名の里

1. おかず形態一覧表

名称	常食	常食(6カット)	刻み食	極刻み食	ミキサー食	ムース食	
肉のおかず	チキン南蛮	チキン南蛮	チキン南蛮	チキン南蛮	チキン南蛮	チキン南蛮	
魚のおかず	赤魚のみぞ煮	赤魚のみぞ煮	赤魚のみぞ煮	赤魚のみぞ煮	赤魚のみぞ煮	赤魚のみぞ煮	
野菜のおかず	もやしのツナサラダ	もやしのツナサラダ	もやしのツナサラダ	もやしのツナサラダ	もやしのツナサラダ	もやしのツナサラダ	
内容	一般的な食事	常食を食べやすい大きさにカットしたもの	細かくきざんだもの	フードプロセッサーにかけみじん切り状にしトロミをつけたもの(つるりんご)	ミキサーにかけベースト状にしとろみをつけたもの(つるりんご)	ミキサー食をムース状にしたもの(ソフティア2)	
大きさ・形状	通常の大きさ	一口大	7mm程度	みじん切り	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 	2-1 	1j 	
栄養量目安	ご飯150 g 1500 k cal	ご飯150 g 1500 k cal	全粥300 g 1400 k cal	全粥300 g 1300 k cal	ミキサー粥300 g 1300 k cal	ミキサー粥300 g 1300 k cal	

2 ①.水分とろみの基準

名称	ゆるとろみ	とろみ	濃いとろみ		名称	ジュースゼリー	
とろみ調整食品	つるりんご	つるりんご	つるりんご		とろみ調整食品	ソフティアG	
濃度(量)	0.9% (180mLに1.7g)	1.9% (180mLに3.5g)	2.7% (180mLに5g)		濃度(量)	ジュース1Lに対し10g	
学会分類2013	薄いとろみ	中間のとろみ	濃いとろみ				

3.主食一覧

名称	常食	軟ご飯	全粥	ミキサー粥	食パン/薄皮パン	パン粥	にゅう麺
内容	通常のご飯	通常のご飯より軟らかく炊いたもの	通常の全粥	全粥に1%ソフティアUを加えミキサーにかけたもの	市販のパン	パン粉を牛乳と砂糖で煮たもの	通常のにゅう麺
米と水分の比率(作成時)	重量比 =米1:水1.4	重量比 =米1:水2.5	重量比 =米1:水6				

4.濃厚流動食(経管栄養)

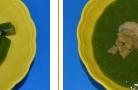
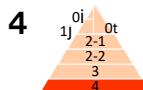
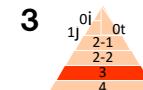
商品名	5.補助食品、その他				
	メイバランスHP1.0	メイバランスHP1.5	ハイネックスイーグル	メイグット	O j・1 j 対応:可
					ブリックゼリー、エンジョイゼリー、MCTゼリー200、和風だし
					香る茶碗蒸し、メイバランスMini、メイバランスぎゅっとMini
					プロテインパウダー、カルシウムごはんの素、食物せんい

●施設概要

施設の種別	特別養護老人ホーム	平成6年4月に開設した特別養護老人ホームです。ショートステイと在宅介護支援センターを併設しています。多職種協働で入所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。月々の行事食の他に、寿司の日や芋煮会、デザートバイキング、調理レクリエーションなどで食べることの楽しみが持てるようにしています。
所在地	〒959-1614 五泉市馬下1814-19	
給食部門名	庶務	
電話	0250-47-1080	
FAX	0250-47-1082	
嚥下機能の評価	水飲みテスト、フードテスト	

特別養護老人ホーム すもの里

1. おかず形態一覧表

名 称	軟菜	一口大	粗刻み	ソフト I	ムース	ペースト	
肉のおかず	蒸し鶏のネギソースかけ 	蒸し鶏のネギソースかけ 	蒸し鶏のネギソースかけ 	蒸し鶏のネギソースかけ 	蒸し鶏のネギソースかけ 	蒸し鶏のネギソースかけ 	
魚のおかず	鰯の西京焼き 	鰯の西京焼き 	鰯の西京焼き 	鰯の西京焼き 	鰯の西京焼き 	鰯の西京焼き 	
野菜のおかず	あさりと青菜の酢みそかけ 	あさりと青菜の酢みそかけ 	あさりと青菜の酢みそかけ 	あさりと青菜の酢みそかけ 	あさりと青菜の酢みそかけ 	あさりと青菜の酢みそかけ 	
内 容	一般的な食事	一口サイズにカットしたもの	細かく刻んだもの	ミキサーにかけたものの粒や繊維は多少残っており、ゲル化剤もしくはトロミ剤を加えてバラつきを防いでいる	繊維や粒が残らないように完全にミキサーにかけ、ゲル化剤で固形化したもの	繊維や粒が残らないように完全にミキサーにかけ、トロミ剤を加えてある。	
大きさ・形状	通常の大きさ	一口大	0.5cm以下	0.2~0.3cm	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	
学会分類 2013				4  1j 0i 2-1 2-2 3 4	3  1j 0i 2-1 2-2 3 4	2-2  1j 0i 2-1 2-2 3 4	
栄養量目安	米飯 150g 1500kcal	米飯 150g 1500kcal	米飯 150g 1500kcal	全粥 250g 1300kcal	ムース粥 150g 1100kcal	ムース粥 150g 1100kcal	

2①.水分とろみの基準

名 称	お茶とろみ	ジュースとろみ			名称	お茶ゼリー	
とろみ調整食品	トロメイクSP	トロメイクSP			とろみ調整食品	ゼリーメイク	
濃度(量)	3% (150mLに4.5g)	2.3% (150mLに3.5g)			濃度(量)	0.9% (150mLに1.4g)	
学会分類2013	中間のとろみ	中間のとろみ					

3.主食一覧

名 称	米飯	全粥	ムース粥				
内 容	普通のごはん	普通の全粥	全粥に1%スペ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4.3					

4.濃厚流動食(経管栄養)

商品名	エコフロー	マイフローRHP			O j・1 j 対応:不可	
					マイバランスブリックゼリー・アイソカルゼリー・プロックゼリー	
					クリミール 他	

●施設概要

施設の種別	特別養護老人ホーム	すもの里は平成11年4月に開設されました。定員は特養100名・ショートステイ20名・生活支援ハウス17名です。扇形に作られた広々とした空間の中には、多床室・個室とともに設置しており、皆さまご一緒に時間は開放的な共同スペースでお過ごしいただけます。利用者様お一人おひとりの状態に合わせた食事提供を行っており、季節感を感じられる行事食にも力を入れています。
所在地	新潟県五泉市論瀬5975番地12	
給食部門名	栄養給食係	
電話	0250-43-5107	
F A X	0250-43-5108	
嚥下機能の評価	不可	

1. おかず形態一覧表

名 称	常食	一口大刻み	刻み	0.7 cm刻み	極刻み	ミキサー	ゼリー
肉のおかず	タンドリーチキン	タンドリーチキン	タンドリーチキン	タンドリーチキン	タンドリーチキン	タンドリーチキン	タンドリーチキン
魚のおかず	赤魚のバター醤油	赤魚のバター醤油	赤魚のバター醤油	赤魚のバター醤油	赤魚のバター醤油	赤魚のバター醤油	赤魚のバター醤油
野菜のおかず	小松菜の炒め物	小松菜の炒め物	小松菜の炒め物	小松菜の炒め物	小松菜の炒め物	小松菜の炒め物	小松菜の炒め物
内 容	一般的な食事	食べやすい大きさにカットしたもの(2 cm)	調理後に刻む。	調理後に刻む。	調理後だし入り片栗あんを入れて口にかける。	ミキサーをかけてとろメイクを入れて再びミキサーにかける。	ミキサーにかけて、ソフティアGを入れた後加熱してから冷やし固める。
大きさ・形状	通常の大きさ	一口大	1 cm	0.7 cm	0.5 cm	ペースト状	ゼリー状
咀嚼の必要性					歯茎でつぶせる。	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140 g 1500kcal	米飯140 g 1500kcal	全粥250 g 1400kcal	全粥200 g 1300kcal	全粥220 g 1300kcal	ミキサー粥200 g 1200kcal	ミキサー粥150 g 1200kcal

2①.水分とろみの基準

2②.水分ゼリー

名 称	とろみ	濃いとろみ			名称	ジュースゼリー	
とろみ調整食品	つるりんご	つるりんご			とろみ調整食品	ソフティアG	
濃度(量)	1.3% (150mLに2 g)	2.6% (150mLに4 g)			濃度(量)	ジュース 1 Lに対し 8 g	
学会分類2013	薄いとろみ	中間のとろみ					

3.主食一覧

名 称	米飯	全粥	ミキサー粥				
内 容	通常のご飯	通常の全粥	全粥をミキサーにかけてスベラカーゼ1.5%を加えてさらにミキサーにかける。				
米と水分の比率(作成時)	重量比 =米1 : 水1.3	=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	CZ-Hi	HP1.0	A1.5	PGソフトEJ	O j + j 対応: 可	
					ブリックゼリー、メイバランスミニ、メイバランスミニArg	
					ハイカロゼリー、メイプロテイン、粉飴、カルシウム剤、	
					食物繊維	

●施設概要

施設の種別	特別養護老人ホーム	平成20年4月に地域密着型特別老人ホームとして開設し、平成27年10月に広域型へ転換した60床の施設です。他職種協同で入居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。毎月季節のメニューーやセレクトメニュー、行事食を提供し、入所者の方に喜んで頂けるような食事提供に努めています。
所在地	〒959-1848 五泉市橋田丙497-2	
給食部門名	庶務	
電話	0250-48-5577	
F A X	0250-48-5576	
嚥下機能の評価	水飲みテスト、フードテスト	

1. おかず形態一覧表

名 称	常食	常食6カット	刻み食	極刻み食	ミキサー食	ムース食	
肉のおかず	豚肉の塩麹炒め	豚肉の塩麹炒め	豚肉の塩麹炒め	豚肉の塩麹炒め	豚肉の塩麹炒め	豚肉の塩麹炒め	
魚のおかず	アジのカレーフリッター	アジのカレーフリッター	アジのカレーフリッター	アジのカレーフリッター	アジのカレーフリッター	アジのカレーフリッター	
野菜のおかず	ほうれん草の錦糸和え	ほうれん草の錦糸和え	ほうれん草の錦糸和え	ほうれん草の錦糸和え	ほうれん草の錦糸和え	ほうれん草の錦糸和え	
内 容	一般的な食事	常食・軟菜のみ対応。食べやすい大きさにカットしたもの。	フードプロセッサor包丁で細かく刻んだものにとろみをついたもの(つるりんご)	フードプロセッサor包丁で細かく刻んだものにとろみをついたもの(つるりんご)	ミキサーにかけたものにつるりんごを加えたもの	常食をミキサーにかけてソフティア2で固形化したもの	
大きさ・形状	通常の大きさ	一口大	5mm角	みじん切り	ペースト状	ゼリー状	
咀嚼の必要性			容易に噛める	歯茎でつぶせる	噛まなくてよい	噛まなくてよい	
学会分類 2013				4 	2-1 	1j 	
栄養量目安	米飯150 g 1500kcal	米飯150 g 1500kcal	全粥270 g 1400kcal	全粥270 g 1400kcal	ミキサー粥270 g 1300kcal	ミキサー粥270 g 1300kcal	

2①.水分とろみの基準

2②.水分ゼリー

名 称	さらさらなとろみ	ゆるいとろみ	濃いとろみ		名称	お茶ゼリー	ジュースゼリー
とろみ調整食品	つるりんご	つるりんご	つるりんご		とろみ調整食品	ソフティアG	ソフティアG
濃度(量)	0.9% (180mLに1.7 g)	1.9% (180mLに3.5 g)	2.7% (180mLに5 g)		濃度(量)	ジュース3Lに対し30 g	お茶2.5Lに対し10 g
学会分類2013	薄いとろみ	中間のとろみ	濃いとろみ				

3.主食一覧

名 称	米飯	軟飯	全粥	離水防止粥	ミキサー粥	食パン	パン粥
内 容	通常のご飯	ご飯とお粥を半量ずつ混ぜたもの	通常の全粥	全粥につるりんごを1%加え、混ぜたもの	全粥にスペラカーゼライドを2%加え、ミキサーにかけたもの	市販の食パン	食パンを牛乳と砂糖で煮たもの
米と水分の比率(作成時)	重量比 =米1 : 水1.38		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	C Z - Hi			O i + 1 j 対応: 可
				ブリックゼリー・エンジョイゼリー・メイバランスミニ・プロテインパウダー
				カルシウムご飯の素・食物繊維

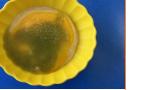
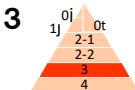
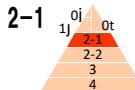
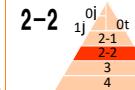
●施設概要

施設の種別	特別養護老人ホーム	令和5年4月から菅名の里のサテライトより独立。多職種協働で入所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。月々の行事食や寿司の日、調理レクリエーションなどで食べることの楽しみが持てるようにしています。
所在地	〒959-1614 五泉市馬下1429	
給食部門名	庶務	
電話	0250-47-1070	
F A X	0250-47-1072	
嚥下機能の評価	水飲みテスト・フードテスト	

特別養護老人ホーム

山王苑

1. おかず形態一覧表

名 称	常食	常食（一口大）	刻み食	ソフト食	ムース食	ミキサー食	
肉のおかず	鶏肉のネギ塩焼き 	鶏肉のネギ塩焼き 	鶏肉のネギ塩焼き 	鶏肉のネギ塩焼き 	鶏肉のネギ塩焼き 	鶏肉のネギ塩焼き 	
魚のおかず	舌平目の梅みそ焼き 	舌平目の梅みそ焼き 	舌平目の梅みそ焼き 	舌平目の梅みそ焼き 	舌平目の梅みそ焼き 	舌平目の梅みそ焼き 	
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 	大根の煮物 	大根の煮物 	
内 容	一般的な食事	フォークやスプーンで食べやすいように一口大サイズにカットしたもの	1cm角にカットしたもの	極刻みサイズの食材とペースト状の食材を混ぜてホット&ソフトプラスで固めたもの	ペースト状の食材をホット&ソフトプラスで固めたもの	食材をペースト状にしたものにトロミをつけたもの（トロミ剤…ネオハイトロミールスリム）	
大きさ・形状	通常の大きさ	一口大	1cm程度	ムース状	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	
学会分類 2013							
栄養量目安	米飯110g 1400kcal	米飯110g 1400kcal	粥200g 1300kcal	粥150g 1200kcal	ムース粥100g 1100kcal	ムース粥50g 1000kcal	

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		名 称	ラクーナゼリー	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	ゼラチンパウダー	ゼラチンパウダー
濃度(量)	0.423% (2.5cc 1杯) (200mLに0.85g)	0.85% (5cc 1杯) (200mLに1.7g)	1.75% (10cc 1杯) (200mLに3.5g)		濃度(量)	1Lに29g	1Lに29g
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	軟飯	ムース粥	ミキサー粥		
内 容	通常のごはん	通常の全粥	水分量が多い軟らかい米飯	粥をミキサーにかけ、ホット&ソフトプラスで固めたもの	粥をミキサーにかけたもの		
米と水分の比率（作成時）	重量比=米1：水1.4	重量比=米1：水5.5	重量比=米1：水2.4				

4.濃厚流動食（経管栄養）

商品名	F2ライト300			O j・1 j 対応：不可	
				プリックゼリー	

●施設概要

施設の種別	介護老人福祉施設	平成17年に開設したユニット型特別養護老人ホームです。他事業所として、デイサービス、ショートステイ、居宅介護支援事業所が併設しています。法人理念「あいさつ・ふれあい・奉仕」のもと、その人らしさを大切にし、尊厳のあるケアの実践に向け、日々取り組んでおります。入居前、在宅時での食事状況を配慮し、多職種連携で一人ひとりの嗜好・状態に合わせた食事形態での提供を行っております。
所在地	〒959-1707 五泉市村松203番地1	
給食部門名	なし	
電話	0250-58-8989 (代)	
F A X	0250-58-4791 (代)	
嚥下機能の評価	不可	

社会福祉法人 厚志会 特別養護老人ホーム 結の里

1. おかず形態一覧表

名 称	軟菜	一口大	ソフトI	ソフトII	ムース	ミキサー	
肉のおかず	豚肉の生姜焼き	豚肉の生姜焼き	豚肉の生姜焼き	豚肉の生姜焼き	豚肉の生姜焼き	豚肉の生姜焼き	
魚のおかず	鮭のムニエル	鮭のムニエル	鮭のムニエル	鮭のムニエル	鮭のムニエル	鮭のムニエル	
野菜のおかず	トマトとオクラのマリネ	トマトとオクラのマリネ	トマトとオクラのマリネ	トマトとオクラのマリネ	トマトとオクラのマリネ	トマトとオクラのマリネ	
内 容	一般的な食事を、やや軟らかく調理した食事。	食べやすい一口サイズに切った食事。	肉・魚：軟菜を刻みほぐしてから、ムース状をつなぎとして混ぜて形成。 野菜：軟菜を刻み、増粘剤でとろみ付けまたはムース状をつなぎとして混ぜる。	食材をそれぞれミキサーにかけ、網でこしてから凝固剤をいれ固める。型に入れたり、切り出して盛り付ける。	食材をそれぞれミキサーにかけ、網でこしてから凝固剤をいれ固める。型に入れたり、切り出して盛り付ける。	食材をそれぞれミキサーにかけて網で濾してから、増粘剤でとろみをつける。	
大きさ・形状	通常の大きさ	一口大	0.5~1cm とろみ付き刻み状	ゼリー・ムース状	ゼリー・ムース状	ペースト状	
咀嚼の必要性			歯茎でつぶせる	歯茎でつぶせる舌でつぶせる	舌でつぶせる	噛まなくてよい	
学会分類 2013			4 1j oi ot 2-1 2-2 3 4	3 1j oi ot 2-1 2-2 3 4	3 1j oi ot 2-1 2-2 3 4	2-1 1j oi ot 2-2 3 4	
栄養量目安	米飯90 g 1300kcal	米飯90 g 1300kcal	全粥150 g 1200kcal	全粥150 g 1200kcal	粥ムース150 g 1200kcal	粥ミキサー150 g 1100kcal	

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		名 称	ボカリゼリー	お茶ゼリー
とろみ調整食品	トロメイクコンパクト	トロメイクコンパクト	トロメイクコンパクト		とろみ調整食品	イオンサポート	ゼリーメイク
濃度(量)	0.5% (100mLに0.5g)	1.0% (100mLに1g)	1.5% (100mLに1.5g)		濃度(量)	湯1L：粉75g	お茶100mL：粉1g
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	粥ムース	粥ミキサー			
内 容	通常のごはん	通常の全粥	全粥をミキサーにかけ、オット&リフトアラスを1.5%添加したもの	全粥をミキサーにかけたもの			
米と水分の比率(作成時)	重量比 =米1：水1.5	重量比 =米1：水5					

4.濃厚流動食（経管栄養）

商品名					O j + 1 j 対応：可	可
					エンジョイゼリー・エンジョイハイカロリーゼリー	
					メイバランスミニ・メイバランスカップゼリー	
					栄養アップペースト	

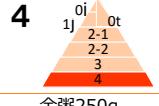
●施設概要

施設の種別	特別養護老人ホーム	結の里は地域密着型の特養です。「地元の食材を調理し、食べる楽しみを大切にします」の理念の基、地産地消にこだわり、委託ではなく直営で管理栄養士・調理師が食事を提供しています。また、その時々の入所者様の状態に合った食事形態を考え、行事食や旬のものを食べていただくことで季節を感じていただき、いつまでも食べる楽しみを提供できるように努めています。特養の他に小規模多機能型居宅介護事業所も併設しており、同じように食事の提供と組合せ、ビフォーアフターリポート
所在地	〒959-1833 五泉市五十嵐新田855-1	
給食部門名	なし	
電話	0250-42-6000 (代表)	
F A X	0250-42-0500 (代表)	
嚥下機能の評価	不可	

特別養護老人ホーム

帛の郷

1. おかず形態一覧表

名 称	常食	軟菜食	一口大	刻み食	極刻み食	ムース食	
肉のおかず	鶏肉のはちみつ煮 	鶏肉のはちみつ煮 	鶏肉のはちみつ煮 	鶏肉のはちみつ煮 	鶏肉のはちみつ煮 	鶏肉のはちみつ煮 	
魚のおかず	鮭の葱味噌のせ焼き 	鮭の葱味噌のせ焼き 	鮭の葱味噌のせ焼き 	鮭の葱味噌のせ焼き 	鮭の葱味噌のせ焼き 	鮭の葱味噌のせ焼き 	
野菜のおかず	ボテト金平 	ボテト金平 	ボテト金平 	ボテト金平 	ボテト金平 	ボテト金平 	
内 容	一般的な食事	常食から硬い食材を除いたもの	常食又は軟菜食を一口大にカットしたもの	軟菜食を包丁で刻んだもの	軟菜食を包丁又はミキサーでみじん切りにし、とろみを付けたもの（トロメイクコンパクト）	軟菜食をミキサーにかけ、ムース状に固めたもの（カタメリン）	
大きさ・形状	通常の大きさ	通常の大きさ	2cm程度	1cm程度	0.5cm大	ムース状・ペースト状	
咀嚼の必要性					歯茎でつぶせる	噛まなくてよい	
学会分類 2013							
栄養量目安	ご飯140g 1400kcal	ご飯140g 1400kcal	ご飯140g 1400kcal	ご飯140g 1400kcal	全粥250g 1300kcal	ムース粥250 g 1200kcal	

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		名 称	イオンサポートゼリー	
とろみ調整食品	かんたんトロメイク	かんたんトロメイク	かんたんトロメイク		とろみ調整食品	イオンサポート	
濃度(量)	0.9% (150mLに小さじ1)	1.9% (150mLに中さじ1)	2.7% (150mLに大さじ1)		濃度(量)	7% (熱湯100mLに粉末7g)	
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	ご飯	軟飯	全粥	離水防止粥	ムース粥	食パン	パン粥
内 容	通常のご飯	ご飯と全粥を混ぜたもの	通常の粥	全粥に1%のカタマリンを加え混ぜたものの	全粥にスペラカーゼを加え(米の重量の9%) ミキサーで攪拌したもの	市販の食パン	市販の食パンを牛乳と砂糖で煮たもの
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				

4.濃厚流動食(経管栄養)

商品名	メイバランスHP1.5				O j + 1 j 対応 : 可	
					ブリックゼリー、メイバランスミニ、ハイブチゼリー、	
					メイプロテイン、粉飴、カルシウムの素、食物繊維	

●施設概要

施設の種別	特別養護老人ホーム	平成26年4月開設。3ユニットで構成され、定員は29名です。毎日の食事が美味しく、安全に提供できるように給食委員会を中心に多職種共同で取り組んでいます。季節を食事を楽しんでいただけるよう行事食の提供や、ユニットごとにお菓子作りなども行っています。
所在地	新潟県五泉市本町6丁目7-7	
給食部門名	庶務	
電話	0250-47-4300 (代表)	
F A X	0250-43-3370 (代表)	
嚥下機能の評価	水飲みテスト、フードテスト	

1. おかず形態一覧表

名 称	常食	一口大	刻み	極刻み	ミキサー食	ムース食	
肉のおかず	松風焼き	松風焼き	松風焼き	松風焼き	松風焼き	松風焼き	
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	鮭の塩焼き	
野菜のおかず	のっべい	のっべい	のっべい	のっべい	のっべい	のっべい	
内 容	一般的な食事	常食を一口大で食べられる大きさにカットしたもの	調理後0.5~1cm程度に小さく刻んだもの	調理後0.2~0.5cm程度に細かく刻んだもの	調理後の食材をミキサーにかけ、とろみ剤(トロメリソフティアG)を加えたもの	調理後の食材をミキサーにかけ、凝固剤(ソフティアG)を1%加えて加熱、冷却しムース状に固めたもの	調理後の食材をミキサーにかけ、凝固剤(ソフティアG)を1%加えて加熱、冷却しムース状に固めたもの
大きさ・形状	通常の大きさ	一口大(1.5~2cm)	0.5~1cm程度	0.2~0.5cm程度	ペースト状	ムース状 ゼリー状	
咀嚼の必要性				歯茎でつぶせる	噛まなくてよい	舌でつぶせる	
学会分類 2013							
栄養量目安	米飯140g 1400kcal	米飯140g 1400kcal	米飯140g 1400kcal	全粥220g 1160kcal	ミキサー粥220g 1160kcal	ゼリー粥220g 1160kcal	

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	ボカリゼリー	お茶ゼリー
とろみ調整食品	トロメリソフティアG	トロメリソフティアG	トロメリソフティアG		とろみ調整食品	ゼラチン	ゼラチン
濃度(量)	0.5% (100mLに0.5g)	1.0% (100mLに1g)	2.0% (100mLに2g)		濃度(量)	1.5%	1.5%
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	粥ミキサー	粥ゼリー			
内 容	通常のご飯	通常の全粥	全粥をミキサーにかけてペースト状にしたもの	全粥にスベラカーゼ3%を加えてミキサーにかけ固めたもの			
米と水分の比率(作成時)	重量比 =米1:水2	重量比 =米1:水6.5					

4.濃厚流動食(経管栄養)

5.補助食品、その他

商品名					O j + 1 j 対応: 可	
					アイソカルゼリー、クリミール、メイバランス	

●施設概要

施設の種別	地域密着型介護老人福祉施設入所者生活介護	平成27年開所の地域密着型のユニット型の特別養護老人ホームです。
所在地	〒959-1704 五泉市村松甲5551番地1	小規模多機能ホームと併設。
給食部門名	給食部門	看護職員、介護職員と連携し、入所者様・利用者様一人一人に合った個別対応食の提供に努めています。
電話	0250(47)5700	また、毎日の食事を楽しんで頂けるように季節に合わせた食事や誕生日会などの行事食の提供を行っています。
F A X	0250(47)5711	
嚥下機能の評価	不可	

特別養護老人ホーム 愛松園

1. おかず形態一覧表

名 称	常食	刻み	ムース食	ミキサー			
肉のおかず	メンチカツ 	メンチカツ 	メンチカツ 	メンチカツ 			
魚のおかず	魚のネギみそ焼 	魚のネギみそ焼 	魚のネギみそ焼 	魚のネギみそ焼 			
野菜のおかず	キャベツのサラダ 	キャベツのサラダ 	キャベツのサラダ 	キャベツのサラダ 			
内 容	一般的な食事	細かく刻んだもの	ミキサー食をムース状にしたもの（カタメリン）	ミキサーにかけとろみを付ける（トロメイク）			
大きさ・形状	通常の大きさ	一口大より少し小さめ	ムース状	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 100 g 1350kcal	全粥 220 g 1350kcal	全粥 150 g 1200kcal	粥ミキサー 200 g 1250kcal			

2①.水分とろみの基準

名 称	とろみ	濃いとろみ			名称	お茶ゼリー	
とろみ調整食品	簡単トロメイク	簡単トロメイク			とろみ調整食品	ゼリーパーフェクト	
濃度(量)	180mLに5g (2.7%)	180mLに6g (3.3%)			濃度(量)	お茶1Lに対し16.7g (1.6%)	
学会分類2013	中間のトロミ	濃いとろみ					

3.主食一覧

名 称	米飯	全粥	ミキサー粥				
内 容	通常のごはん	通常の粥	お粥にミキサーをかけホット&ソフトを1.5%を加えさらにミキサーをかける				
米と水分の比率(作成時)	重量比 =米1:水2	重量比 =米1:水5.5					

4.濃厚流動食(経管栄養)

商品名	マイバランスRHP				O j + 1 j 対応: 可	
					マイバランスミニ、マイバランスソフトJerry、エヌプロゼリー、	
					アイソトニック、ラクーナゼリー	

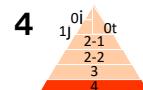
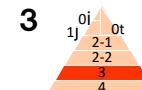
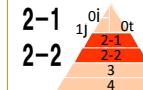
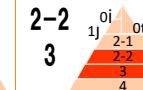
●施設概要

施設の種別	特別養護老人ホーム 愛松園	当園の近くには村松公園あり、春にはたくさんの桜が咲き、とても環境のいい施設です。（ショートステイの併設）利用者様の嗜好や状態、疾病等に応じた個別の食事を提供できるよう努めています。行事等で季節を感じられるような行事食や日々の食事を利用者様に喜んでもらえるような食事提供に取り組んでいます。
所在地	五泉市番坂新174番地2	
給食部門名	調理	
電話	0250-58-5725	
F A X	0250-58-5726	
嚥下機能の評価	不可	

特別養護老人ホーム

東蒲の里

1. おかず形態一覧表

名 称	常食	キザミ	荒キザミ	極キザミ	ミキサー	ムース	
肉のおかず	豆腐ハンバーグ	豆腐ハンバーグ	豆腐ハンバーグ	豆腐ハンバーグ	豆腐ハンバーグ	豆腐ハンバーグ	
魚のおかず	鮭のきのこ蒸し	鮭のきのこ蒸し	鮭のきのこ蒸し	鮭のきのこ蒸し	鮭のきのこ蒸し	鮭のきのこ蒸し	
野菜のおかず	筑前煮	筑前煮	筑前煮	筑前煮	筑前煮	筑前煮	
内 容	一般的な食事	一般的な食事を一口大に刻んだもの	食材を小さく刻み、口の中でまとまりにくい料理は餡をかけて飲み込みやすくしたもの	食材を小さく刻み、口の中でまとまりにくい料理は餡をかけて飲み込みやすくしたもの	べたつきが少なく、歯や義歯がなくても喉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	舌で押しつぶすことができる程度の柔らかいのムース状。スライス法で介助やすい形状。	
大きさ・形状	通常の大きさ	2×2 cm	1×1 cm	0.5cm	ペースト状	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	嚥まなくてよい	舌でつぶせる	
学会分類 2013							
栄養量目安	ご飯150 g 1400kcal	軟飯150 g 1400kcal	粥230 g 1400kcal	粥230 g 1400kcal	ミキサー粥230 g 1400kcal	ムース粥230 g 1400kcal	

2①.水分とろみの基準

2②.水分ゼリー

名 称	ゆるトロ	トロミ	濃いトロミ	名称	お茶ゼリー	
とろみ調整食品	トロメイクコンパクト	トロメイクコンパクト	トロメイクコンパクト	とろみ調整食品	粉寒天	
濃度(量)	0.5% (200mLに小さじ1/2)	1% (200mLに小さじ1)	1.5% (200mLに小さじ1.5)	濃度(量)	(麦茶150mLに0.5g)	
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	ごはん	軟飯	全粥	ミキサー粥	ムース粥		
内 容	通常のごはん	ご飯と全粥を半量ずつ混ぜたもの	水分が多く柔らかい	全粥に1.5%のスペラカーゼを加え、ミキサーにかけたもの	全粥にお湯と5%のソフティアGを加え、ミキサーにかけたもの		
米と水分の比率(作成時)	重量比 =米1:水1.6	重量比 =飯1:粥1	重量比 =米1:水6.7				

4.濃厚流動食(経管栄養)

5.補助食品、その他

商品名	C Z - H i 1.5			O j + 1 j 対応: 可	不可

●施設概要

施設の種別	特別養護老人ホーム	きりん山の麓にある施設です。浴室から眺める春夏秋冬のきりん山はとても美しく、ご利用者も喜ばれております。
所在地	〒959-4402 東蒲原郡阿賀町津川207番地1	お食事は、ご利用者の口腔状態・嚥下状態等を多職種で観察を行い、嗜好にも配慮し、食事を提供しております。ご本人の希望も聞きながら、随時変更も可能です。
給食部門名	なし	
電話	0254 (92) 3367	
F A X	0254 (92) 3254	
嚥下機能の評価	新水飲みテスト	

社会福祉法人東蒲原福祉会 特別養護老人ホーム 東蒲の里みかわ園

1. おかず形態一覧表

名 称	普通食	刻み食	極刻み食	ミキサー食			
肉のおかず	チンジャオロースー	チンジャオロースー	チンジャオロースー	チンジャオロースー			
魚のおかず	赤魚の煮つけ	赤魚の煮つけ	赤魚の煮つけ	赤魚の煮つけ			
野菜のおかず	青菜のピーナッツ和え	青菜のピーナッツ和え	青菜のピーナッツ和え	青菜のピーナッツ和え			
内 容	普通の食事	咀嚼しやすいように一口で食べられるように調理したもの	普通食をロボクーブブリクサーで少し粒上の形が残るまでペースト状にしたもの	普通食にミキサーパウダーMJと水を加えミキサーにかけたもの			
大きさ・形状	一般的の料理と同じ大きさ	約1×1cm	ペースト状	ムース状			
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150g 1500kcal	米飯150g 1400kcal	粥230g 1300kcal	ミキサー粥200g 1100kcal			

2①.水分とろみの基準

名 称	ゆるいとろみ	とろみ	かたいとろみ		名称	お茶ゼリー	混ぜてもジュレ
とろみ調整食品	トロメイクコンパクト	トロメイクコンパクト	トロメイクコンパクト		とろみ調整食品	粉末寒天(SL-6)	
濃度(量)	0.3%(180mlに0.5g)	0.6%(180mlに1g)	1.0%(180mlに2g)		濃度(量)	麦茶1Lに対し3.5g	熱湯1Lに対し48g
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	飯	軟飯	粥(全粥)	ミキサー粥			
内 容	通常のごはん	ごはんと粥の中間くらいのかたさ	重湯が少なめの粥	粥に調整剤を加えブルンブルン状にしたもの			
米と水分の比率(作成時)	重量比=米1:水1.3で炊いたもの	飯100gに対し熱湯25mlを加えたもの	米45gに水270ml(6倍)で炊いたもの	粥100gにスペラカーゼ1.5gを加えたもの			

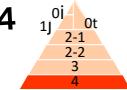
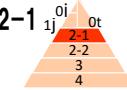
4.濃厚流動食(経管栄養)

商品名	CZ-Hi 1.5			O j・1 j 対応: 可	メイバランスアイス

●施設概要

施設の種別	特別養護老人ホーム	1999年11月に開設した「みかわ園」は、特別養護老人ホーム、デイサービス、ショートステイを併設しています。日本一の巨木、天然杉の「将軍杉」がある、自然豊かな地域です。
所在地	〒 959-4626 新潟県東蒲原郡阿賀町あが野南4319番地4	
給食部門名		
電話	0254-99-3730	
F A X	0254-99-3761	
嚥下機能の評価		

養護老人ホーム 桜花寮

1. おかず形態一覧表							
名 称	常食	刻み	極刻み	ミキサー			
肉のおかず	ロールキャベツ 	ロールキャベツ 	ロールキャベツ 	ロールキャベツ 			
魚のおかず	ブリ大根 	ブリ大根 	ブリ大根 	ブリ大根 			
野菜のおかず	さといもコロッケ 	さといもコロッケ 	さといもコロッケ 	さといもコロッケ 			
内 容	一般的な食事	食べやすい大きさ	調理後に細かくし、とろみをつける	調理後、ミキサーをかけて、ペースト状にしてとろみをつける。			
大きさ・形状	通常の大きさ	一口大	みじんカット	ペースト状			
咀嚼の必要性			歯茎でつぶせる	噛む必要なし			
学会分類 2013							
栄養量目安	米飯 150 g 1500kcal	全粥 250 g 1500kcal	全粥 250 g 1500kcal	全粥 250 g 1500kcal			

2①.水分とろみの基準				2②.水分ゼリー		
名 称	トロミ	トロミ	トロミ	名称		
とろみ調整食品	スルーキング	スルーキング	スルーキング	とろみ調整食品		
濃度(量)	1.5% (150mLに3g)	2 % (150mLに4.5g)	1% (150mLに1.5g)	濃度(量)		
学会分類2013	中間のトロミ	強め	弱め			

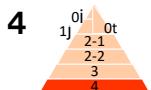
3.主食一覧						
名 称	米飯	全粥	ミキサー粥			
内 容	通常のごはん	通常の粥	全粥に2パーセントのスペラカーゼを加え、ミキサーにかける			
米と水分の比率(作成時)	重量比 =米1:水1.7	重量比 =米1:水5	重量比 =米1:水1.7			

4.濃厚流動食(経管栄養)				5.補助食品、その他		
商品名				Oj + 1j 対応: 可		
				全員…乳カル酵素(1日3g)		
				ミキサー食…エブリープラス(1日25g)		

●施設概要

施設の種別	養護老人ホーム 桜花寮	他職種間で、入所者の栄養状態や、摂食状態の確認をし、高血圧、糖尿病に応じた個別の食事、個別の嗜好の食事の提供を心がけています。
所在地	五泉市愛宕甲7203番地	
給食部門名	調理	コロナウイルス感染症予防のため、バイキングの提供が難しい中、入居者
電話	0250-58-6315	より希望を取り、喜ばれる食事の提供、また季節感のあるメニューなど、行事食を定期的に取り入れる様、工夫しています。
FAX	0250-58-5403	
嚥下機能の評価	不可	

1. おかず形態一覧表

名 称	常食	包丁目	きざみ食				
肉のおかず	鶏の照焼き 	鶏の照焼き 	鶏の照焼き 				
魚のおかず	アジの梅干し煮 	アジの梅干し煮 	アジの梅干し煮 				
野菜のおかず	チンゲン菜炒め 	チンゲン菜炒め 	チンゲン菜炒め 				
内 容	一般的な食事	食べやすい大きさにカットしたもの	調理後細かく刻みとろみをつける（トロメイク）				
大きさ・形状	通常の大きさ	一口大	0.4cm程度				
咀嚼の必要性			歯茎でつぶせる				
学会分類 2013		4 					
栄養量目安	米飯150g 1500kcal	米飯150g 1500kcal	全粥200g 1400kcal				

2①.水分とろみの基準

名 称	とろみ			
とろみ調整食品	トロメイク			
濃度(量)	1.5% (200mLに3g)			
学会分類2013	薄いとろみ			

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				
内 容	通常のごはん	通常の全粥				
米と水分の比率(作成時)	重量比 =米1:水1.5	重量比 =米1:水5				

4.濃厚流動食(経管栄養)

商品名					不可

●施設概要

施設の種別	養護老人ホーム	多職種で入所者の状態を確認、個々に合った食事の提供に努めています。
所在地	〒959-4302 阿賀町鹿瀬6259番地	行事食など季節を感じ、食べることに楽しみを持てるようにしています。
給食部門名	なし	
電話	0254-92-2328(代)	
FAX	0254-92-2332(代)	
嚥下機能の評価	不可	

在宅複合型施設

ひまわり

1. おかず形態一覧表

名 称	常食	一口大きぎみ	1cmきざみ	極きざみ	ミキサー		
肉のおかず	鶏肉の塩麹焼き	鶏肉の塩麹焼き	鶏肉の塩麹焼き	鶏肉の塩麹焼き	鶏肉の照り焼き		
魚のおかず	ぶりの照り焼き	ぶりの照り焼き	ぶりの照り焼き	ぶりの照り焼き	ぶりの照り焼き		
野菜のおかず	さつま芋の煮物	さつま芋の煮物	さつま芋の煮物	さつま芋の煮物	さつま芋の煮物		
内 容	一般的な食事	食べやすい大きさにカットしたもの	食材を1cmにきざんだもの	調理後0.5cmにきざみとろみをつける（ソフティアS）	調理後水分を加えミキサーでベースト状にする。ソフトティアSを加える。		
大きさ・形状	通常の大きさ	一口大 2.5cm程度	1cm程度	0.5cm程度	ペースト状		
咀嚼の必要性			歯茎でつぶせる	歯茎でつぶせる	噛まなくて良い		
学会分類 2013			4 	4 	2-1 		
栄養量目安	米飯 140g 1500kcal	米飯 140g 1500kcal	全粥 250g 1400kcal	全粥 250g 1300kcal	ミキサー粥 250g 1200kcal		

2 ①.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	名称	お茶ゼリー	飲水ゼリー
とろみ調整食品	ソフティアS	ソフティアS	ソフティアS	とろみ調整食品	ゼラチン	ゼラチン
濃度(量)	1%(130mLに小さじ1)	2%(130mLに小さじ3)	3%(130mLに小さじ4)	濃度(量)	麦茶600mLに対し10g	スポーツ飲料水600mLに対し10g
学会分類2013	薄いとろみ	中間のとろみ	濃いとろみ			

3.主食一覧

名 称	米飯	全粥	ミキサー粥			
内 容	通常のご飯	通常の粥	全粥におもゆととろみ剤を入れてミキサーにかけたもの			
米と水分の比率（作成時）	重量比 =米1:水1.5	重量比 =米1:水6.1				

4 .濃厚流動食（経管栄養）

5 .補助食品、その他

商品名	エンシュア Hi			O j・1 j 対応：不可	
	エンシュア				

●施設概要

施設の種別	介護老人福祉施設	五十嵐整形外科・歯科に併設。健康に安全で美味しくお食事をしていただけるよう、ご利用者の嗜好や状態に合わせたお食事の提供をし、良好な栄養管理を多職種と連携して行っています。季節感のあるお食事や行事食、各地の郷土料理、レクリエーションなどで食事への楽しみを持てるようになります。
所在地	〒959-1836 五泉市南本町3丁目948-1	
給食部門名	なし	
電話	(0250)41-0303	
F A X	(0250)41-0330	
嚥下機能の評価	不可	