

三条地域
病院・施設別嚙下調整食分類一覧表

令和4年3月

公益社団法人新潟県栄養士会 三条支部

新潟県三条保健所

本誌について

1 はじめに

適切な栄養ケアは、住民の暮らしを支える重要な要素です。地域における栄養ケアの充実に向けては、病院・介護施設間や医療・介護専門職間での患者・利用者の食形態や栄養に関する情報の適切な連携が必要です。

そのため、病院や介護施設がそれぞれの基準で作成している食事の形態について、情報共有を図ることで患者・利用者の転院、再入所、自宅療養等がスムーズに行われるよう、三条地域で給食を提供している病院、老人保健施設、老人福祉施設等の皆様の協力の下、本誌を作成しました。

高齢者の食に関わる皆様が本誌を活用し、住民がどこにいても自分の状態に合った食事を安心して食べられる三条地域となることを期待します。

2 活用方法

病院から介護施設、自宅等への療養場所の移行時等において、栄養や看護サマリーなどの情報提供書類や、ケアプランを作成する際などに活用してください。

3 公開・更新情報

三条地域内外で広く活用できるよう、公益社団法人新潟県栄養士会と新潟県三条保健所等のホームページで公開しています。

4 参 考

本誌は、「に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、「日本摂食嚥下リハビリテーション学会嚥下調整食分類 2021」に基づいて作成しています。

日本摂食嚥下リハ学会ホームページ『嚥下調整食学会分類 2021』:

<https://www.jsdr.or.jp/wp-content/uploads/file/doc/classification2021-manual.pdf>

早見表

学会分類2021(食事)早見表

コード	名称	形態	目的・特色	主食の例	必要な咀嚼能力	他の分類との対応	
0	j 嚥下訓練食品Oj	均質で、付着性・凝集性・かたさに配慮したゼリー 離水が少なく、スライス状にすくうことが可能なもの	重度の症例に対する評価・訓練用 少量をすくってそのまま丸呑み可能 残留した場合にも吸引が容易 たんぱく質含有量が少ない		(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	
	t 嚥下訓練食品Ot	均質で、付着性・凝集性・かたさに配慮したとろみ水 (原則的には、中間のとろみあるいは濃いとろみのどちらかが適している)	重度の症例に対する評価・訓練用 少量ずつ飲むことを想定 ゼリー丸呑みで誤嚥したりゼリーが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	j 嚥下訓練食品1j	均質で、付着性、凝集性、かたさ、離水に配慮したゼリー・プリン・ムース状のもの	口腔外で既に適切な食塊状となっている(少量をすくってそのまま丸呑み可能) 送り込む際に多少意識して口蓋に舌を押しつける必要がある 0j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区分かまなくてよい(ゼリー状)	
2	1 嚥下調整食2-1	ピューレ・ペースト・ミキサー食など、均質でなめらかで、べたつかず、まとまりやすいもの スプーンですくって食べることが可能なもの	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III UDF区分かまなくてよい	
	2 嚥下調整食2-2	ピューレ・ペースト・ミキサー食などで、べたつかず、まとまりやすいもので不均質なも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III UDF区分かまなくてよい	
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区分舌でつぶせる	
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	上下の歯槽間での押しつぶし能力以上	嚥下食ピラミッドL4 UDF区分舌でつぶせる およびUDF区分歯ぐきでつぶせる およびUDF区分容易にかめるの一部	

UDF:ユニバーサルデザインフード

参加病院・施設一覧

(令和4年3月現在)

病院、介護医療院、診療所

ページ	地区	施設名
1	三条	新潟県厚生農業協同組合連合会 三条総合病院
2	三条	新潟県済生会三条病院
3	三条	三之町病院
4	三条	大島病院
5	三条	富永草野病院・介護医療院
6	三条	三条東病院・介護医療院
7	三条	かもしか病院
8	三条	かもしか病院 介護医療院
9	加茂	新潟県立加茂病院
10	燕	新潟県立燕労災病院
11	燕	新潟県立吉田病院
12	加茂	さくらクリニック

介護老人保健施設

ページ	地区	施設名
13	三条	介護老人保健施設 マザリー三条
14	三条	介護老人保健施設 ケアホーム三条
15	加茂	介護老人保健施設 さくら苑
16	燕	老人保健施設 楽楽
17	燕	介護老人保健施設 エバーグリーン
18	田上	介護老人保健施設 晴和会 田上園

老人福祉施設

ページ	地区	施設名
19	三条	特別養護老人ホーム 長和園
20	三条	特別養護老人ホーム さかえの里
21	三条	三条・燕・西蒲・南蒲広域養護老人ホーム施設組合 県央寮
22	三条	ケアハウス サンホーム
23	三条	高齢者福祉施設 薬師の郷
24	三条	あさひケアセンター 月の郷

ページ	地区	施設名
25	三条	つつじガーデン三条
26	三条	ショートステイ つつじガーデン 三条裏館
27	三条	社会福祉法人 あさひ共生福祉会 裏館倶楽部
28	加茂	特別養護老人ホーム 平成園
29	加茂	特別養護老人ホーム 第二平成園
30	加茂	特別養護老人ホーム 第三平成園
31	燕	特別養護老人ホーム つばめ福寿園
32	燕	特別養護老人ホーム 白ふじの里
33	燕	特別養護老人ホーム 分水の里
34	燕	特別養護老人ホーム 分水いちごの実
35	燕	特別養護老人ホーム さわたりの郷
36	燕	特別養護老人ホーム 吉田愛宕の園
37	燕	特別養護老人ホーム ときわ燕
38	燕	特別養護老人ホーム(ショートステイ)遊生の町
39	燕	つばめケアセンターそよ風
40	燕	ショートステイ・デイサービス 分水いちごの実
41	燕	デイサービスセンター ひまわりの園
42	燕	なごみケアセンター
43	燕	地域密着ユニット型介護福祉施設 はな広場
44	燕	ラビット花はな
45	弥彦	特別養護老人ホーム 桜井の里 (桜井の里・絆含む)
46	弥彦	弥彦介護施設あおぞら
47	田上	特別養護老人ホームあじさいの里
48	田上	老人介護施設 たがみの里
49	田上	老人介護施設第3 たがみの里
50	田上	ショートステイ希望の丘

老人福祉施設

ページ	地区	施設名
51	三条	介護付き有料老人ホーム あさひガーデン
52	三条	サービス付き高齢者住宅 あさひ邸
53	田上	介護付有料老人ホーム ゆとり

作成年月日：令和4年3月

更新年月日：




















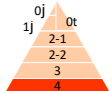
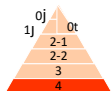

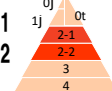
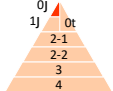
制 作：公益社団法人新潟県栄養士会 三条支部

：新潟県三条保健所

企 画 委 員：	富永草野病院	高橋 睦美
	介護老人保健施設さくら苑	石附 貴代
	障害者支援施設つばくろの里	太田 ひかる
	三条総合病院	霜鳥 知子
	三之町病院	笹川 麻衣子
	県立吉田病院	近藤 奏江
	特別養護老人ホーム 桜井の里	足立 知子
	地域活動栄養士	阿部 幸
	新潟県三条保健所	栃倉 恵理
	新潟県三条保健所	堀越 さな恵

(順不同)

新潟県厚生農業協同組合連合会 三条総合病院

1. おかず形態一覧表							
名称	常食	軟菜食	軟々菜食	きざみ食	ソフト食	ミキサー食	嚥下開始食
肉のおかず	ヒレカツ 	ピカタ 	つくね煮 	つくね煮 	つくね煮 	つくね煮 	
魚のおかず	照り焼き 	照り焼き 	照り煮 	照り煮 	照り焼き風 	照り煮 	
野菜のおかず	含め煮 	含め煮 	含め煮 	含め煮 	含め煮 	含め煮 	
内容	・一般的な食事	・硬い物や繊維質、刺激物を控えた食事 ・咀嚼しやすい様に軟らかく調理した物	・硬い物や繊維質、刺激物を控えた食事 ・咀嚼しやすい様に軟らかく調理した物 ・塊肉は出ない ・魚料理は煮魚、蒸し魚等	・軟々菜食をフードプロセッサーにかけた物 ・副食トロミの場合学会分類3	・やさしい素材シリーズ等を使用 ・ネオハイトロミールNEXTでトロミを付けている	・なめらかで喉をゆっくりと通過させることができる ・ネオハイトロミールNEXTでトロミを付けている	・エンゲリード(ブドウ糖)とお茶ゼリー
大きさ・形状	通常の大きさ一口大対応あり	通常の大きさ一口大対応あり	通常の大きさ一口大対応あり	軟々菜食をフードプロセッサーにかけた形状	ムース、ゼリー状、ピューレ状も出る	ピューレ状、ムース、ゼリーも出る	嚥下評価用離水が少ない
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2021							
栄養量目安	ごはん 180g 1800kcal	全粥 300g 1500kcal	全粥 300g 1500kcal	全粥 300g 1500kcal	トロミ付全粥 300g 1350kcal	ミキサー粥 300g 1330kcal	19kcal

2①.水分とろみの基準			2②.水分ゼリー		
名称	水100mlあたり		名称	お茶1Lあたり	
とろみ調整食品	薄いとろみ	中間のとろみ	とろみ調整食品	お茶ゼリー	
濃度(量)	0.6~1.4g	1.4~2.2g	濃度(量)	7g	
学会分類2013	薄いとろみ	中間のとろみ			






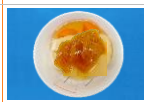
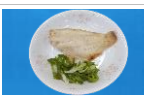
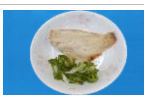







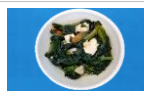

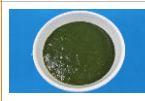

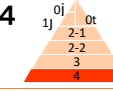
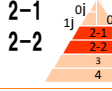
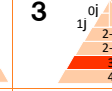
3.主食一覧							
名称	ごはん	全粥	分粥	重湯	全粥(とろみ付)	ミキサー粥	ミキサー粥(とろみ付)
内容	通常のごはん	全粥	全粥と重湯を重量比で混ぜた物	重湯	スベラカーゼ2%濃度で調整した物	ゲル化剤、とろみ調整剤の使用無し	ミキサー粥をスベラカーゼ2%濃度で調整した物
米と水分の比率(作成時)	1:1.25						

4.濃厚流動食(経管栄養)				5.補助食品、その他			
商品名	E-7II	F2ライト	ペプタメン スタンダード	ブリックゼリー、プロテインゼリー くだもの栄養+Fiber、アイソカル100等			

●施設概要

施設名	新潟県厚生農業協同組合連合会 三条総合病院
所在地	955-0055 新潟県三条市塚野目五丁目1番62号
給食部門名	栄養科
電話	0256-32-1131(代表)
FAX	0256-34-7445
嚥下機能の評価	V F V E

2018年6月作成
2019年2月改訂
2020年6月改訂

1. おかず形態一覧表							
名称	常食	全粥食	5分粥食	5分粥食一口大	きざみ食	ミキサー食	ソフト食
肉のおかず	和風ハンバーグ(豚肉) 	和風ハンバーグ(豚肉) 	和風ハンバーグ(鶏肉) 	和風ハンバーグ(鶏肉) 	和風ハンバーグ(鶏肉) 	和風ハンバーグ(鶏肉) 	チキンのおろしかけ 
魚のおかず	赤魚の粕漬け焼き 	赤魚の粕漬け焼き 	赤魚の粕漬け蒸し 	赤魚の粕漬け蒸し 	赤魚の粕漬け蒸し 	赤魚の粕漬け蒸し 	赤魚のあんかけ 
野菜のおかず	ほうれん草の華風和え 	ほうれん草の華風和え 	ほうれん草の華風炒め 	ほうれん草の華風炒め 	ほうれん草の華風炒め 	ほうれん草の華風炒め 	青菜の含め煮 
内容	一般的な食事	常食と比較してやわらかく、揚げ物などを除いた食事	固いものや繊維質の多い食品を除き、やわらかく調理したものの	固いものや繊維質の多い食品を除き、やわらかく調理したものの	5分粥食のおかずを細かくきざんだもの	5分粥食のおかずをミキサーにかけてペースト状にしたもの	舌でつぶせるやわらかさのムース状の食事
大きさ・形状	通常の大きさ	通常の大きさ	通常の大きさ	1.5cm×1.5cm	5mm×5mm	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	舌でつぶせる
学会分類2021					4 	2-1 2-2 	3 
栄養量目安	米飯180g 1850kcal	全粥280g 1600kcal	全粥280g 1500kcal	全粥280g 1500kcal	全粥200g 1300kcal	ミキサー粥200g 1300kcal	全粥200g 1300kcal

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		
とろみ調整食品	トロメリンEX	トロメリンEX	トロメリンEX		とろみ調整食品		
濃度(量)	1% (100mlに1g)	1.5% (100mlに1.5g)	2% (100mlに2g)		濃度(量)		
学会分類2021	薄いとろみ	中間のとろみ	濃いとろみ				


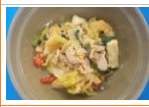















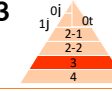
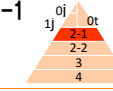
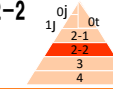
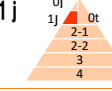
3.主食一覧							
名称	米飯	軟飯	全粥	七分粥	五分粥	三分粥	ミキサー粥
内容	通常のご飯	やわらかいご飯	水分が多くやわらかい	全粥と重湯を7:3の重量比で混ぜたもの	全粥と重湯を5:5の重量比で混ぜたもの	全粥と重湯を3:7の重量比で混ぜたもの	全粥をミキサーにかけてペースト状にしたもの
米と水分の比率(作成時)	重量比 =米1:水1.5	米飯に水を加えて加熱 分量=(米飯量×0.9)÷2	重量比 =米1:水7				

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1.0	メイフローRHP	メイグット		0j・1j対応:可能		
					アイソカル100、エンジョイゼリー等		

●施設概要		
施設の種別	病院	「病める人に学び、より良い医療と福祉を提供する」という理念のもと、地域医療に取り組んでいます。敷地内には介護老人保健施設ケアホーム三条、特別養護老人ホーム長和園、済生会三条訪問看護ステーション、附属保育園たんぼぼ、病児病後児保育ルームなのはな、済生会三条療育サポートセンターひまわりがあります。
所在地	955-8511 三条市大野畑6番18号	
給食部門名	栄養科	
電話	0256-35-8187(直通)	
FAX	0256-35-8187(直通)	
嚥下機能の評価	嚥下評価(S-T)	

社会医療法人嵐陽会 三之町病院

1. おかず形態一覧表

名称	常食	軟菜食	移行食	ミキサー食	ソフト食	ムース食 (I / II)
肉のおかず	トンカツ 	鶏肉のオイスター炒め 	鶏肉のオイスター炒め 	鶏肉のオイスター炒め 	豚肉ムース 中華あん 	豚肉ムース 中華あん 
	たらの磯辺揚げ 	磯辺焼き 	磯辺焼き 	磯辺焼き 	赤魚のムース 和風あん 	赤魚のムース 和風あん 
魚のおかず	れんこんきんぴら 	大根きんぴら 	大根きんぴら 	大根きんぴら 	大根きんぴら 	
	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いて軟らかく調子したもの	硬いものや繊維質の多い食品を除き軟らかく調理した食材を、5mm角に刻んでとろみ剤を添加し、飲み込みやすくしたもの	硬いものや繊維質の多い食品を除き軟らかく調理した食材を、ペースト状にしとろみ剤を添加したもの	舌で押しつぶせる程度の軟らかさのムース状の食事 (不均質なものを含む)	舌で押しつぶせる程度の軟らかさのムース状の食事
大きさ・形状	通常の大きさ (2~3cm程度)	通常の大きさ (2~3cm程度)	5mm角程度	ペースト状	ムース状・ゼリー状	ムース状
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	噛まなくてよい
学会分類 2021			3 	2-1 	2-2 	1j 
栄養量目安	米飯200g 1800kcal	全粥420g 1800kcal	全粥400g 1600kcal	ペースト粥100g 1200kcal	ソフト食粥100g 1200kcal	ペースト粥100g 700~1000kcal

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
とろみ調整食品	ソフト食S	ソフト食S	ソフト食S
濃度(量)	1% (200mlに2.0g)	2% (200mlに4.0g)	3% (200mlに6g)
学会分類2021	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	軟飯	全粥	ソフト食粥	ペースト粥
内容	通常のごはん	水分が多く軟らかめのごはん	通常のおかゆ	全粥に0.5%のとろみ剤(トロメイク)を加えたもの	全粥に0.5%のゲル化剤(リファイア)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2.3	重量比 =米1 : 水7.0		

4.濃厚流動食 (経管栄養)

商品名	ベプタメン スタンダード	ハイネックス イーゲル	アイソカルサポート1.5	メイバランス1.0	サンエットK 2

5.補助食品、その他

0j・1j対応：可能	分粥食、流動食
アイカルゼリー ハイブリッド/エンジョイカルゼリー/ビタミンA・D・Eゼリー ハイブリッド/アイカル100/CP10/ごま豆腐/たまご豆腐	

●施設概要

施設の種別	病院	急性期医療の病院として、特に脳卒中の治療を中心に診療を行っています。県央地域唯一の「回復期リハビリテーション病棟」を有し、回復期医療にも力を注いでいます。
所在地	〒955-0071 三条市本町5丁目2番30号	
給食部門名	栄養科	
電話	0256-33-0581 (代)	
FAX	0256-32-1896 (代)	
嚥下機能の評価	V F、嚥下評価 (ST)	

医療法人恵愛会 大島病院

1. おかず形態一覧表

名称	常食	刻み食	軟菜食	ムース食	ミキサー食	固形流動食
肉のおかず	鶏肉のレモンソース 	鶏肉のレモンソース 	鶏肉甘酢あん 	鶏肉ムースあんかけ 	鶏肉甘酢あん 	メイバランスムース 
魚のおかず	鮭のおろし煮 	鮭のおろし煮 	鮭のおろし煮 	鮭ムースあんかけ 	鮭のおろし煮 	メイバランスゼリー 
野菜のおかず	煮菜 	煮菜 	煮菜 	野菜ゼリー 	煮菜 	
内容	一般的な食事	常食を刻んだもの	細かくカットした食材を使用し、肉は2度挽き肉か加工肉を使用。魚料理は骨皮無し、煮魚、蒸魚で軟らかさに配慮したものの	歯茎でつぶせる軟らかさに配慮したものの。やさしい素材シリーズを使用し、あんは片栗粉でトロミ付けをしている。	軟菜食をミキサーにかけなめらかにしたもの。水分の多いものはつるりんこでトロミを付けている	なめらかで喉をゆっくりと通過させることが出来るもの。メイバランスゼリーにはスルーパートナーを使用
大きさ・形状	通常の大きさ 一口大対応あり	刻み・粗刻み・極刻み まで対応	細かいみじん切り状	ムース状	ペースト状	ムース・ゼリー状
咀嚼の必要性				歯茎でつぶせる	舌でつぶせる	噛まなくてよい
学会分類 2021						
栄養量目安	米飯185g 1700kcal	米飯185g 1700kcal	全粥350g 1500kcal	全粥350g 1400kcal	全粥350g 1500kcal	カロリー変更可能

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2021
	つるりんこ	病棟対応の為 基準なし	

2②.水分ゼリー

名称	とろみ調整食品	濃度(量)
	提供なし	

3.主食一覧

名称	米飯	軟らか御飯	全粥	5分粥	7分粥	分粥ゼリー	ミキサー粥
内容	通常のごはん	米飯と全粥を7:3の割合で混ぜたもの	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7:3の重量比で混ぜたもの	分粥に1%のスベラカーゼを加えたもの	全粥に1%の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5.5				

4.濃厚流動食(経管栄養)

商品名	E-7II	CZ-Hi1.5	メイフローR

5.補助食品、その他



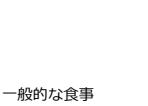
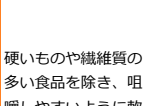
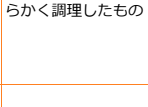
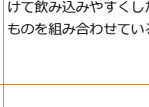
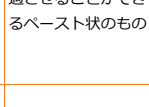
0j・1j対応: 不可能	
メイバランスムース、メイバランス、ヘバス、ジョイクリミール、アルジネード、メディルムース	エン

●施設概要

施設の種別	病院(精神科・診療内科)	昭和39年に開院し、平成20年病院新築。ベッド数240。	デイケア、ショートケアあり。一般精神医療を中心とした診療・治療に加え、認知症病棟や精神療養病棟を設置しております。自立訓練(生活訓練)施設桃梨園、グループホームひまわりなどと連携し、県央地区唯一の精神科病院として地域医療の一端を担っています。
所在地	〒955-0094 三条市大島5103番地		
給食部門名	栄養科		
電話	0256-34-1705(直)		
FAX	0256-34-1705(直)		
嚥下機能の評価	不可		

医療法人積発堂 富永草野病院・介護医療院

1. おかず形態一覧表

名称	常食	軟菜食	軟菜一口大食	きざみ食	ミキサー食		
肉のおかず	鶏肉の照り焼き 	鶏肉の蒸し煮 	鶏肉の蒸し煮 	鶏肉蒸し煮 	鶏肉の蒸し煮 		
	鮭の幽庵焼き 	鮭の幽庵焼き 	鮭の幽庵焼き 	鮭の幽庵焼き 	鮭の幽庵焼き 		
魚のおかず	菜種和え 	菜種和え 	菜種和え 	菜種和え 	菜種和え 		
	菜種和え 	菜種和え 	菜種和え 	菜種和え 	菜種和え 		
野菜のおかず	菜種和え 	菜種和え 	菜種和え 	菜種和え 	菜種和え 		
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	主菜は手で押しつぶせる程度の柔らかさのムースを使用し、副菜は食材を小さく刻み、とろみをかけて飲み込みやすくした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	通常の大きさ	通常の大きさ	1×1cm	0.5×0.5cm	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2021							
栄養量目安	米飯200g 1900kcal	全粥290g 1500kcal	全粥290g 1500kcal	全粥290g 1300kcal	ミキサー粥290g 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
とろみ調整食品	つるりんこクイックリー	つるりんこクイックリー	つるりんこクイックリー
濃度(量)	1% 150mlに小さじ1杯	2% 150mlに中さじ1杯	3% 150mlに大さじ1杯
学会分類2021	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)	お茶1Lに対し7g

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	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1.3	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R	メイフロー	ラクフィア
	ペプタメンスタンダード		

5.補助食品、その他

0j・1j対応:可能
メイバランスミニ、アイソカル100、エンジョイゼリー、プロテインゼリー、ブイクレスCP10

●施設概要

施設の種別	病院	当院は整形外科診療を主体に行っており、介護医療院、通所リハビリテーションの運営も行っていきます。病床数は一般病床91床、地域包括ケア病床9床、介護医療院96床です。急性期医療に積極的に関与しつつ、介護、予防を含む広い視野に立って地域に貢献できるように取り組んでいます。
所在地	955-0046 新潟県三条市興野2-2-25	
給食部門名	栄養科	
電話	0256-32-7353 (直通)	
FAX	0256-32-7353 (直通)	
嚥下機能の評価	嚥下評価 (ST)	

医療法人社団 橋光葉会 三条東病院・介護医療院

1. おかず形態一覧表

名称	常食	キザミ食	トロミキザミ食	ミキサー食			
	鶏肉の唐揚げ	鶏ムース唐揚げ	鶏ムース唐揚げ	鶏肉の生姜煮			
肉のおかず							
	赤魚の塩こうじ焼き	赤魚の塩こうじ焼き	赤魚ムースあんかけ	赤魚ムースあんかけ			
魚のおかず							
	大学芋	大学芋	大学芋	さつま芋の甘煮			
野菜のおかず							
内容	一般的な食事	食材を細かく刻んだ食事	キザミ食を更に細かくし、とろみをつけたものにムース状のものを組み合わせている	食材をミキサーにかけペースト状にしたものを中心にムース状のものを組み合わせている			
大きさ・形状	一口大	0.5cm程度	0.1~0.2cm程度 ムース状	ペースト状 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 2021							
栄養量目安	米飯150g 1550kcal	全粥250g 1350kcal	全粥250g 1300kcal	粥ミキサー250g 1250kcal			

2①.水分とろみの基準

名称	とろみ			
とろみ調整食品	トロメイクコンパクト			
濃度(量)	1.5% (180ml2.7g)			
学会分類2021	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	ソフティアG	ソフティアG
濃度(量)	麦茶1ℓに対して7g	1ℓに対して7g

3.主食一覧

名称	米飯	全粥	五分粥	三分粥	ミキサー粥		
内容	通常のご飯	通常全粥	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0.5%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1.6	重量比 =米1:水6					

4.濃厚流動食(経管栄養)

商品名	MA-ラクフィア1.0	MA-ラクフィア1.5	CZ-Hi	メイバランス1.0
	エコフロー	アクトエールアクア	アクトウォーター	

5.補助食品、その他






















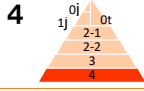
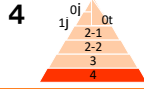
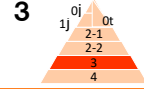
0j・1j対応:可能	ビタミンゼリー
ブイクレスCP10	ブイクレスCP10ゼリー
メイバランスゼリー	

●施設概要

施設の種別	病院・介護医療院	平成2年開院。医療療養病床 介護医療院で構成され 長期療養を目的とした病院 施設です。「尊厳を損なうことなく安心して長期の療養生活が送れ、最期に際しては苦痛がなく穏やかに人生を全う出来るような介護・医療体制を整えて地域社会に貢献する」を基本理念に運営しています。食べやすさ 飲み込みやすさに配慮し 選択メニュー 行事食などの実施で「心身の癒し」となるような食事の提供を目指しています。
所在地	〒955-0053 三条市北入蔵2-17-27	
給食部門名	栄養課	
電話	0256-38-1133 (代)	
FAX	0256-38-1134 (代)	
嚥下機能の評価	嚥下評価 (ST)	

(医)ただ かもしか病院

1. おかず形態一覧表

名称	常菜	軟菜常菜	常菜一口大	刻み	極刻み	ムース	トロミ (全食形態)
肉のおかず	鶏肉の柚子胡椒焼き 	鶏肉の柚子胡椒焼き 	鶏肉の柚子胡椒焼き 	鶏肉の柚子胡椒焼き 	鶏肉の柚子胡椒焼き 	鶏肉のムース 	鶏肉の柚子胡椒焼き 
	マスの塩焼き 	マスの塩焼き 	マスの塩焼き 	マスの塩焼き 	マスの塩焼き 	鮭のムース 	マスの塩焼き 
魚のおかず	キャベツの辛し和え 	キャベツの辛し和え 	キャベツの辛し和え 	キャベツの辛し和え 	キャベツの辛し和え 	キャベツの辛し和え 	キャベツの辛し和え 
	野菜のおかず	野菜のおかず	野菜のおかず	野菜のおかず	野菜のおかず	野菜のおかず	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材を除き調理したもの	食べやすい大きさにカットしたもの	食材を小さく刻んだもの	食材を刻みより更に小さく刻んだもの	舌でつぶせる程度の柔らかいムース状に調理したものや、既製品のムースを使用	口の中でまとまりやすいようにトロミをかけて飲み込みやすくしたもの (つるりんごsoft) ※写真は極刻みにとろみをかけたもの
大きさ・形状	通常の大きさ	通常の大きさ	2cm角	0.5cm以下	0.2cm以下	ムース状	各食形態別
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	各食形態別
学会分類 2021				4 	4 	3 	各食形態別
栄養量目安	米飯150g 1500kcal	米飯150g 1500kcal	米飯150g 1500kcal	全粥260g 1300kcal	全粥260g 1300kcal	全粥ムース260g 1150kcal	各食形態別 各食形態別

2①.水分とろみの基準

名称	薄いトロミ	中間のトロミ	濃いトロミ
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)	0.7% (100mlに0.7g)	1.5% (100mlに1.5g)	2% (100mlに2g)
学会分類2021	薄いトロミ	中間のトロミ	濃いトロミ

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	七分粥	五分粥	三分粥	粥ムース
内容	通常のご飯	水分が多く柔らかい	全粥と重湯を7:3の重量比で混ぜた物	全粥と重湯を5:5の重量比で混ぜた物	全粥と重湯を3:7の重量比で混ぜた物	全粥に0.7%のソフティアブを加え、ミキサーにかけ固めた物
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	E-7	F2ライト	F2ライトMP	リーナレンMP
	アイソカル2K	ラコール (医薬品)	メイバランスミニ	

5.補助食品、その他















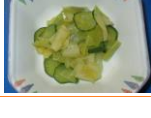
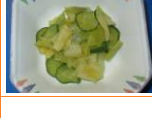





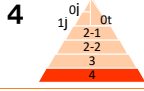
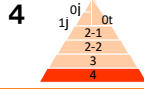
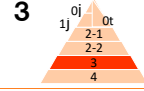
0j・1j対応: 可能	※1jのみ可能
メイバランスミニ	メイバランスソフトゼリー
メイバランスカップゼリー	メイプロテインZn

●施設概要

施設の種別	病院	<p><食べることにこだわる病院>人にとって「食べる」とは単なる栄養補給ではありません。その行為自体が生き甲斐のひとつではないでしょうか。かもしか病院では胃や食道に障害があり、通常ではお口から食べていただくことが困難な方々にもその喜びを感じて頂きたいと考えています。私たちは医療技術の蓄積、食事の工夫、またスタッフの雰囲気作りにより、そのような方々の笑顔を見ることを私たちの喜びとします。</p>
所在地	〒955-0128 新潟県三条市南五百川80番地	
給食部門名	栄養課	
電話	0256-41-3131	
F A X	0256-41-3132	
嚥下機能の評価	嚥下評価 (ST)	

(医)ただ かもしか病院 介護医療院

1. おかず形態一覧表

名称	常菜	軟菜常菜	常菜一口大	刻み	極刻み	ムース	トロミ (全食形態)
肉のおかず	鶏肉の柚子胡椒焼き	鶏肉の柚子胡椒焼き	鶏肉の柚子胡椒焼き	鶏肉の柚子胡椒焼き	鶏肉の柚子胡椒焼き	鶏肉のムース	鶏肉の柚子胡椒焼き
							
魚のおかず	マスの塩焼き	マスの塩焼き	マスの塩焼き	マスの塩焼き	マスの塩焼き	鮭のムース	マスの塩焼き
							
野菜のおかず	キャベツの辛し和え	キャベツの辛し和え	キャベツの辛し和え	キャベツの辛し和え	キャベツの辛し和え	キャベツの辛し和え	キャベツの辛し和え
							
内容	一般的な食事	硬いものや繊維質の多い食材を除き調理したもの	食べやすい大きさにカットしたもの	食材を小さく刻んだもの	食材を刻みより更に小さく刻んだもの	舌でつぶせる程度の柔らかいムース状に調理したものや、既製品のムースを使用	口の中でまとまりやすいようにトロミをかけて飲み込みやすくしたもの (つるりんごsoft) ※写真は極刻みにとろみをかけたもの
大きさ・形状	通常の大きさ	通常の大きさ	2cm角	0.5cm以下	0.2cm以下	ムース状	各食形態別
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	各食形態別
学会分類 2021							各食形態別
栄養量目安	米飯150g 1600kcal	米飯150g 1600kcal	米飯150g 1600kcal	全粥260g 1400kcal	全粥260g 1400kcal	全粥ムース260g 1230kcal	各食形態別 各食形態別

2①.水分とろみの基準

名称	薄いトロミ	中間のトロミ	濃いトロミ
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)	0.7% (100mlに0.7g)	1.5% (100mlに1.5g)	2% (100mlに2g)
学会分類2021	薄いトロミ	中間のトロミ	濃いトロミ

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	七分粥	五分粥	三分粥	粥ムース
内容	通常のご飯	水分が多く柔らかい	全粥と重湯を7:3の重量比で混ぜた物	全粥と重湯を5:5の重量比で混ぜた物	全粥と重湯を3:7の重量比で混ぜた物	全粥に0.7%のソフティアヒを加え、ミキサーにかけ固めた物
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	E-7	F2ライト	F2ライトMP	リーナレンMP
	アイソカル2K	ラコール (医薬品)	メイバランスミニ	






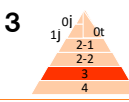
5.補助食品、その他

0j・1j対応: 可能	※1jのみ可能
メイバランスミニ	メイバランスソフトゼリー
メイバランスカップゼリー	メイプロテインZn

●施設概要

施設の種別	介護医療院	<p><食べることにこだわる病院>人にとって「食べる」とは単なる栄養補給ではありません。その行為自体が生き甲斐のひとつではないでしょうか。かもしか病院では胃や食道に障害があり、通常ではお口から食べていただくことが困難な方々にもその喜びを感じて頂きたいと考えています。私たちは医療技術の蓄積、食事の工夫、またスタッフの雰囲気作りにより、そのような方々の笑顔を見ることを私たちの喜びとします。</p>
所在地	〒955-0128 新潟県三条市南五百川80番地	
給食部門名	栄養課	
電話	0256-41-3131	
FAX	0256-41-3132	
嚥下機能の評価	嚥下評価 (ST)	

新潟県立加茂病院

1. おかず形態一覧表							
名称	常食	全粥食	5分粥食	3分粥食	キザミとろみ食	ミキサーとろみ食	嚥下調整食
	鶏の唐揚げ	豆腐ハンバーグ	豆腐ハンバーグ	鶏のトマトソース	鶏のトマトソース	鶏のトマトソース	鶏のトマトソース
肉のおかず							
魚のおかず	あじの南蛮漬け	あじの南蛮漬け	魚のピカタ	煮魚	煮魚	煮魚ミキサー	煮魚ゼリー
							
野菜のおかず	かぶのかにあんかけ	かぶのかにあんかけ	かぶのかにあんかけ	かぶのかにあんかけ	かぶのかにあんかけ	かぶとかにの旨煮	かぶとかにのゼリー寄せ
							
内容	一般的な食事	常食に比べ、揚げ物や硬く消化に時間がかかる食材が少ない食事	軟らかく消化のよい食材を基本に、煮る・蒸す・茹でるなど食材が硬くならないように調理法を工夫した高齢者に適した食事	素材の選択に留意し、圧力鍋を使用するなど歯茎でつぶせる程度の軟らかさに仕上げた食事	3分粥食をきざみ、ぼろつかないようにとろみあんをかけた食事	3分粥食をミキサーにかけ、ピューレ・ペースト状にした均質でなめらかな食事	均質でなめらかな食事。上顎と舌で簡単につぶせるゼリー、プリン、ムース状の食事
大きさ・形状	通常の大きさ	通常の大きさ	通常の大きさ	通常の大きさ	5~8mm程度	ピューレ・ペースト状	ゼリー・プリン・ムース状
咀嚼の必要性				歯茎でつぶせる	舌でつぶせる	噛まなくてよい	噛まなくてよい
学会分類2021				4 	3 	2-1  2-2 	1j  2-1 
栄養量目安	米飯180g 1700kcal	全粥280g 1500kcal	5分粥250g 1100kcal	3分粥200g 1000kcal	全粥280g 1400kcal	粥ゼリー280g 1400kcal	粥ゼリー180g 1100kcal

2①.水分とろみの基準				2②.水分ゼリー			
名称	とろみ			名称	お茶ゼリー		
とろみ調整食品	つるりんこ			とろみ調整食品	緑茶ゼリーの素		
濃度(量)	2.0%			濃度(量)	4.0%		
学会分類2021	中間のとろみ						

3.主食一覧							
名称	米飯	全粥	七分粥	五分粥	三分粥	全粥とろみ	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0.5%のつるりんこを混ぜたもの	全粥に0.6%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1.4	重量比 =米1:水10					






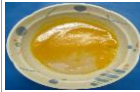












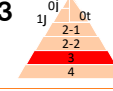
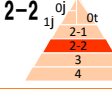
4.濃厚流動食(経管栄養)				5.補助食品、その他			
商品名	リカバリソイ400ml	ニュートリート300kcal	ニュートリートウォーター	0j・1j対応:可能	嚥下訓練食、流動食		
				メイバランスミニ、ブロッカ、エネルギーゼリー、ブイクレスゼリー、トウフィール			

●施設概要

施設の種別	病院	加茂・田上地域にある唯一の急性期病棟を有する病院です。2019年9月に新病院の移転とともに30床の緩和ケア病棟が新設され、県央地域の緩和医療に貢献できるよう取り組んでいます。 ご高齢の患者さんが多いため、栄養課では患者さん一人ひとりに寄り添った食事の提供に努めています。
所在地	959-1397 加茂市青海町1-9-1	
給食部門名	栄養課	
電話	0256-52-0701(代表)	
FAX	0256-52-2258	
嚥下機能の評価	摂食嚥下認定看護師	

県立燕労災病院

1. おかず形態一覧表

名称	常食	軟菜食	軟菜きざみ②	軟菜きざみ①	みじん	ペースト
肉のおかず	チキンカツ 	鶏の鍋照り 	鶏の鍋照り 	鶏の鍋照り 	鶏の鍋照り 	鶏の鍋照り 
魚のおかず	ホッケの塩焼き 	ホッケの塩焼き 	ホッケの塩焼き 	ホッケの塩焼き 	ホッケの塩焼き 	ホッケの塩焼き 
野菜のおかず	筑前煮 	筑前煮(軟) 	筑前煮(軟) 	筑前煮(軟) 	筑前煮(軟) 	筑前煮(軟) 
内容	一般的な食事(きざみ①②可)	硬いものや繊維質の多い食品を除き、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、軟らかく調理したものを、フォークでさして食べれる大きさにカットしたもの。	硬いものや繊維質の多い食品を除き、軟らかく調理したものを、スプーンに乗るように、食材を1cm角程度にカットしたもの。	細かく刻み、バラけないように、増粘剤でまとめたもの。	滑らかになるまでミキサーにかけ、増粘剤を加えペースト状にしたもの。
大きさ・形状	通常の大きさ	通常の大きさ	一口大 2×2cm	1×1cm	みじん切り状	ペースト状
咀嚼の必要性					舌でつぶせる	噛まなくてよい
学会分類2021						
栄養量目安	米飯200g 2000kcal	全かゆ350g 1700kcal	全かゆ350g 1700kcal	全かゆ350g 1700kcal	全かゆ350g 1600kcal	全かゆゼリー250g 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2021			

2②.水分ゼリー

名称	お茶ゼリー
とろみ調整食品	ゼリーメイク
濃度(量)	ほうじ茶に対し0.5%

3.主食一覧

名称	米飯	軟飯	全粥	七分粥・五分粥・三分粥	重湯	全粥ミキサー	全かゆゼリー
内容	通常のごはん	水分が多く軟らかいご飯	通常のおかゆ	全粥と重湯をそれぞれ7:3 5:5 3:7の重量比で混ぜたもの	全粥の上澄み	全かゆをミキサーにかけたもの	おかゆにホット&ソフト(酵素)2%とMCTオイル5%を加えミキサーにかけ、ゼリー状にしたもの
米と水分の比率(作成時)	重量比 =米1:水1.5	重量比 =米1:水2.0	重量比 =米1:水5				

4.濃厚流動食(経管栄養)

商品名	MA-ラクフィア1.0	マーメッドプラス	F2ショット	メイバランスHP1.5
	ディムス	リーナレンMP	サンエツトSA	

5.補助食品、その他






















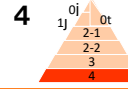
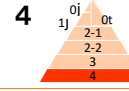
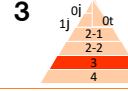
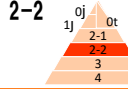
1]対応	濃厚流動食(嚥下食非対応)
プロックゼリー エネリッチ ソフトアガロリー	メイバランスミニ・メイバランスぎゅっとミニ デルミール・すいすい

●施設概要

施設の種別	新潟県立燕労災病院病院	平成30年 独立行政法人労働者健康安全機構より県に移譲。現在県央基幹病院に向け準備中。 給食部門は直営で運営しており、「安心安全で美味しい給食」を目指し、日々取り組んでいます。
所在地	〒959-1228 燕市佐渡633	
給食部門名	栄養管理科	
電話	0256-64-5111(代)	
FAX	0256-63-9819(代)	
嚥下機能の評価	VE、嚥下評価(ST)	

新潟県立吉田病院

1. おかず形態一覧表

名称	常食	全粥食	5分菜	3分菜	きざみ食	きざみとろみ食	ミキサーとろみ食
肉のおかず	ヒレカツ 	ポークソテー 	鶏団子煮物 	鶏団子煮物 	鶏団子煮物 	鶏団子煮物 	鶏団子煮物 
魚のおかず	さば照り焼き 	白身魚ムニエル 	白身魚ムニエル 	蒸し魚あんかけ 	白身魚ムニエル 	蒸し魚あんかけ 	煮魚 
野菜のおかず	切り昆布煮 	大根金平 	大根金平 	大根金平風煮 	大根金平 	大根金平風煮 	大根金平風煮 
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	全粥菜よりも咀嚼・消化しやすい食品を軟らかく調理したもの	スプーンの背で軽く押しつぶせるくらいの硬さで、咀嚼、消化しやすい食品を軟らかく調理したもの	5分菜を刻む	3分菜を刻み、とろみ剤を添加した煮汁、だし醤油等をからめる。汁物や献立の飲料、分粥にもとろみをつける。(ソフティアS)	5分菜をミキサーにかけてカタメリンでとろみをつける。
大きさ・形状	通常の大きさ 一口大対応可	通常の大きさ 一口大対応可	通常の大きさ 一口大対応可	通常の大きさ 一口大対応可	5mm程度	5mm程度	ムース状・ペースト状・ゼリー状
咀嚼の必要性				容易に噛める	容易に噛める	舌でつぶせる	噛まなくてよい
学会分類 2021							
栄養量目安	米飯200g 1800kcal	全粥300g 1500kcal	5分粥250g 1200kcal	3分粥200g 1000kcal	全粥300g 1300kcal	全粥150g 1000kcal	全粥ミキサー150g 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
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
濃度(量)	1.0%	2.0%	3.0%
学会分類2021	薄いとろみ	中間のとろみ	濃いとろみ

2②.水分ゼリー

名称	水ゼリー
とろみ調整食品	ゼリーメイク
濃度(量)	150mlに対して1.5g リンゴ味

3.主食一覧

名称	ごはん	軟飯	全粥	7分粥	5分粥	3分粥	粥ミキサー
内容	通常のごはん	ごはん：全粥=1：1	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	全粥にプリンナル1.5%を加えミキサーにかけたもの
米と水分の比率(作成時)							

4.濃厚流動食(経管栄養)

商品名	エンジョイクリミール		

5.補助食品、その他







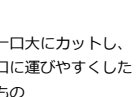
0j・1j対応：可能
エンジョイクリミール・ソフトアガロリー・エンジョイコラーゲンゼリー・豆の富・メイバランスアイス

●施設概要

施設の種別	病院
所在地	〒959-0242 新潟県燕市吉田大保町32-14
給食部門名	栄養課
電話	0256-92-5111
FAX	0256-92-2610
嚥下機能の評価	VE

医療法人社団 白美 さくらクリニック

1. おかず形態一覧表

名称	常食	一口大食	きざみ食	ミキサー食			
肉のおかず	ポークソテー 	ポークソテー 	ポークソテー 	ポークソテー 			
	ぶりの照焼き 	ぶりの照焼き 	ぶりの照焼き 	ぶりの照焼き 			
魚のおかず	中華サラダ 	中華サラダ 	中華サラダ 	中華サラダ 			
	野菜のおかず 	野菜のおかず 	野菜のおかず 	野菜のおかず 			
内容	一般的な食事	一口大にカットし、口に運びやすくしたもの	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（つるりんこパウフル）	ミキサーで均にし、歯や義歯がなくて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（つるりんこパウフル）			
大きさ・形状	通常の大きさ	2×2cm	0.2~0.5cm	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 2021							
栄養量目安	米飯150g 1600kcal	米飯150g 1,600kcal	全粥280g 1,600kcal	粥ゼリー280g 1,600kcal			

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2021			

2②.水分ゼリー

名称	水分ゼリー
とろみ調整食品	まぜてもジュレ
濃度(量)	お湯1Lに対し56g

3.主食一覧

名称	米飯	軟飯	全粥			
内容	通常のごはん	米飯と全粥を1:1の重量比で混ぜたもの	水分が多くやわらかい			
米と水分の比率(作成時)	重量比 =米1:水1.3		重量比 =米1:水10			

4.濃厚流動食(経管栄養)

商品名	レナジーU		





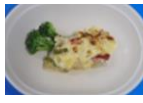








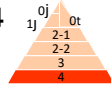
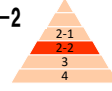
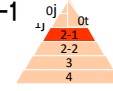
5.補助食品、その他

0j・1j対応: 不可能
アイソカルゼリー、アイソカル100

●施設概要

施設の種別	有床診療所	当院は、加茂市と隣の田上町にある唯一の透析施設で、入院と通院を併せて約90名の透析患者様の治療にあたっております。スタッフ一同、“全ては患者様のために”をモットーに医療に取り組んでいます。
所在地	〒959-1384 新潟県加茂市寿町9-10	
給食部門名	栄養科	
電話	0256-52-9511 (代)	
F A X	0256-53-3835 (代)	
嚥下機能の評価	不可	

介護老人保健施設 マザリー三条

1. おかず形態一覧表						
名称	常食	常菜一口大食	きざみ食	超きざみ食	ミキサー食	
肉のおかず						
魚のおかず						
野菜のおかず						
内容	一般的な食事	スプーンでもすくいやすい様に一口大にカットしたもの	小さく刻み咀嚼しやすい様に軟らかく調理したもの。 食べにくい料理にはとろみをつけて飲み込みやすくしている(ワファイ SUPER S)	フードカッターでさらに細かく刻み、まとまりやすい様にとろみをつけたもの。(ワファイ SUPER S) 一部の料理でムース食を利用	ペースト状でべたつきが少なく、均質でまとまりやすいもの。(ワファイ SUPER S) 一部の料理でムース食を利用	
大きさ・形状	通常の大きさ	2×1.5cm	1×1cm	0.2×0.2cm	ペースト状	
咀嚼の必要性			容易に噛める	噛まなくてよい舌でつぶせる	噛まなくてよい舌でつぶせる	
学会分類 2021						
栄養量目安	米飯130g 1500kcal	米飯130g 1500kcal	全粥220g 1400kcal	全粥220g 1400kcal	粥ミキサー170g 1250kcal	

2①.水分とろみの基準			2②.水分ゼリー		
名称	とろみ		名称	お茶ゼリー	お茶とろみ
とろみ調整食品	ワファイ SUPER S		とろみ調整食品	ソフティア G	ワファイ SUPER S
濃度(量)	1.7%		濃度(量)	麦茶1Lに対し7g	麦茶1Lに対し16g
学会分類2021	中間のとろみ				

3.主食一覧						
名称	米飯	全粥	粥ミキサー			
内容	軟らかめのごはん	通常の全粥	全粥に0.7%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1.65	重量比 =米1:水5.5				

4.濃厚流動食(経管栄養)			5.補助食品、その他		
商品名	MA-ラクフィア1.5	メイバランス1.0		0j・1j対応:可能	
				ワファイゼリー(ワファイ1.5をゼラチン寒天1.4%で固めたもの)	
				メイバランス、アイトリスCP10ゼリー、アイトリスCP10	

●施設概要

施設の種別	老人保健施設	平成6年開設。「医療ケア」「生活サービス」「リハビリテーション」を統合的に提供できる施設として運営しています。心のゆとりを大切にしたお母さんのような優しい愛情をもって高齢者の豊かな暮らしをサポートします。 お食事は地の利を生かした豊富な食材を使い、入所者様の慣れ親しんできた味に近づけるようお作りしています。
所在地	〒955-0053 三条市北入蔵2丁目28番1号	
給食部門名	栄養課	
電話	0256-38-7500	
FAX	0256-38-7211	
嚥下機能の評価	嚥下評価(ST)	

介護老人保健施設 ケアホーム三条

1. おかず形態一覧表						
名称	常食	粗きざみ食	きざみ食	ミキサー食		
肉のおかず	鶏肉の香味焼き 	鶏肉の香味焼き 	鶏肉の香味焼き 	鶏肉の香味焼き 		
	鯖の南部焼き 	鯖の南部焼き 	鯖の南部焼き 	鯖の南部焼き 		
	大根のべっこう煮 	大根のべっこう煮 	大根のべっこう煮 	大根のべっこう煮 		
	一般的な食事	調理後、粗く刻む必要に応じて適度のとろみをつける	調理後、カッターで刻み、適度のとろみをつける	調理後、だし汁・とろみ剤を加えミキサーにかける		
大きさ・形状	適度の大きさ(比較的、細かい)	おおよそ5mm位で食材が判別できる	おおよそ1mm位	ペースト状		
咀嚼の必要性	必要	容易に噛める	歯茎でつぶせる	噛まなくてよい		
学会分類2021						
栄養量目安	米飯160g 1450kcal	全粥230g 1250kcal	全粥230g 1250kcal	ミキサー粥100g 1000kcal		

2①.水分とろみの基準			2②.水分ゼリー		
名称	とろみ	硬めのとろみ	名称	イオンドリンクゼリー	
とろみ調整食品	トロメイクコンパクト	トロメイクコンパクト	とろみ調整食品	プリンナル	
濃度(量)	0.6% (200mlに1.1g)	1% (200mlに1.9g)	濃度(量)	1% (500mlに5g)	
学会分類2021	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	通常のごはん	通常のお粥	全粥に1%のプリンナルを加えミキサーにかけたもの		
米と水分の比率(作成時)	重量比 =米1:水1.6	重量比 =米1:水7			

4.濃厚流動食(経管栄養)			5.補助食品、その他		
商品名	メイバランスRHP	メイフローRHP		0j・1j対応:可能	
				メイバランス ブリックゼリー	

●施設概要

施設の種別	介護老人保健施設	済生会三条病院の併設施設として開所し、疾病に対応した食事提供が可能である。また、多職種協働で利用者の栄養や摂食・身体状況などの把握に努めている。施設や季節ごとの行事に合わせた食事や選択食などを通して、単調になりがちな施設生活に潤いを感じていただけるようにしている。
所在地	〒955-0833 三条市大野畑6-85-5	
給食部門名	栄養科	
電話	0256-32-7711	
FAX	0256-32-7712	
嚥下機能の評価	不可	

介護老人保健施設 さくら苑

1. おかず形態一覧表

名称	常食	軟菜	やわらか菜	きざみ菜(トロ)	ミキサー(ソフト食)	ミキサートロ(ペースト)	
肉のおかず	ローストチキン	ローストチキン	ローストチキン	ローストチキン	ローストチキン	ローストチキン	
魚のおかず	白身魚のレモン和え	白身魚のレモン和え	白身魚のレモン和え	白身魚のレモン和え	白身魚のレモン和え	白身魚のレモン和え	
野菜のおかず	蓮根きんぴら	蓮根きんぴら	蓮根きんぴら	蓮根きんぴら	蓮根きんぴら	蓮根きんぴら	
内容	一般的な食事	一般的な食事を、咀嚼し易く調理、噛み切れない物は一口大にカットする	硬い物や繊維質の多い物はきざみ、それ以外は形を残して調理したもの	食材を細かくきざみ、まとまりをよくする為とろみをつけ、飲みこみ易くしたもの(トロメイク)	ミキサーにかけた食材をゼリー状、ムース状に固めたもの(スルーパートナー)	ミキサーにかけた食材を、その方の状態に合わせてトロミ調整したもの(つるりんこ)	
大きさ・形状	通常の大きさ	噛み切りにくい物は一口大	舌と上あごでつぶせる大きさ・形状	0.5cm以下	ミキサーペースト状	ペースト状	
咀嚼の必要性		容易に噛める	歯茎でつぶせる	舌でつぶせる	舌でつぶせる	噛まなくてよい	
学会分類2021		4	3	3	2-2	2-1	
栄養量目安	米飯130g 1400kcal	米飯130g 1400kcal	やわらかご飯180g 1400kcal	全粥300g 1400kcal	ミキサー粥300g 1400kcal	ミキサー粥300g 1400kcal	※主食と副食の形態は運動しない

2①.水分とろみの基準

名称	ピンクスプーン	黄色スプーン	(緑スプーン)	(←緑は使用なし)
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に小さじ1	150mlに中さじ1	150mlに大さじ1	
学会分類2021	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	スルーパートナー
濃度(量)	緑茶1ℓに対し8g

3.主食一覧

名称	米飯	やわらかご飯	全粥	ミキサー粥		
内容	通常の米飯	米飯と全粥を同量程度合わせたもの	通常の粥	粥をミキサーにかけスベラカーゼでかためたもの	※全粥、ミキサー粥提供後のとろみ対応はつるりんこ使用	
米と水分の比率(作成時)	重量比 =米1:水1.5	重量比 =米1:水4.5	重量比 =米1:水7			

4.濃厚流動食(経管栄養)

商品名	ラクフィア		

5.補助食品、その他

0j・1j対応:
エブリッチ アルギーナ

●施設概要

施設の種別	介護老人保健施設		平成8年開設。多職種協働でご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。毎月数回の行事食の他に、飲み物を選ぶ日や中庭で採れた野菜や果物、手作りの梅酒を提供するなど、各職員が協力し合って、食べる事の楽しみや五感を刺激できるような取り組みをしています。
所在地	〒959-1327 新潟県加茂市千刈2丁目8番13号		
給食部門名	栄養科		
電話	0256-53-5353 (代表)		
FAX	0256-53-5352		
嚥下機能の評価	嚥下評価 (ST)		

老人保健施設 楽楽

1. おかず形態一覧表

名称	ふつう食	ソフト食①	ソフト食②	ムース食			
肉のおかず							
魚のおかず							
野菜のおかず							
内容	一般的な食事 ただし、高齢者に 適したもの	硬いもの、繊維質の もの、弾力があるものを 除き、咀嚼しやすく、口 中でまとまりやすいもの 咀嚼を促すくらいの硬さ やザラつきを残したもの	ソフト食①を更に 滑らかでザラつき ベタつきなくした もの 潰す力が弱くても 潰せるもの	ふつう食をミキサーにか け再形成したもの プリンやムース状で 噛まなくても飲み込める 程度の硬さ ベタつきがなく、 まるまっているもの			
大きさ・形状	通常の大きさ 肉の塊は1cm前後の 幅にスライスして提供	1cm角程の大きさ やわらかいものは 通常の大きさの場合も	1cm角程の大きさ やわらかいものは 通常の大きさの場合も	ムース・ゼリー状 通常の大きさ or 1cm角程の大きさ			
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	舌でつぶせる 噛まなくてよい			
学会分類 2021							
栄養量目安	米飯150g 1500kcal	全粥200g 1300kcal	全粥200g 1300kcal	ムース粥150g 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
とろみ調整食品	簡単トロメイク	簡単トロメイク	簡単トロメイク
濃度(量)	150mlに 小さじ0.5~1杯	150mlに 小さじ1.5~2杯	150mlに 小さじ2.5杯~
学会分類2021	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	レモンゼリー
とろみ調整食品	イオンサポート・緑茶	イオンサポート・レモン
濃度(量)	4.5%	8.0%

3.主食一覧

名称	米飯	軟飯	全粥	ソフト粥	ムース粥		
内容	通常のご飯	水分が多く 柔らかいご飯	水分が多く やわらかい	全粥にソフティアUを 加え、粒があるまま ゼリー状に固めたもの	全粥をミキサーにか けソフティアUを0.6% 加えて固めたもの		
米と水分の 比率 (作成時)	重量比 =米1:水1.6	重量比 =米1:水2.5	重量比 =米1:水5.0	重量比 =米1:水5.0	重量比 =米1:水5.0		

4.濃厚流動食 (経管栄養)

商品名	メイバランスR		
	メイバランス1.0Z		
	MAラクフィア1.0		



5.補助食品、その他

0j・1j対応:	
メイバランス1.0、メイバランス2.0 (液体/固形化)	
メイバランスソフトゼリー、	

●施設概要

施設の種別	老人保健施設 楽楽	平成11年7月1日開設 (医社)小柳医院の運営する 介護老人保健施設
所在地	新潟県燕市大曲3003	入所: 98名、短期入所: 2名 (居室総数: 35室)
給食部門名	栄養管理部	通所リハビリ: 40名
電話	0256-62-2671 (代)、0256-62-3248 (栄養課直通)	居宅介護支援事業所、訪問看護事業所、グループホーム楽楽
F A X	0256-62-2801	協力医療機関: 燕労災病院、本田歯科
嚥下機能の評価	嚥下評価 (水飲みテスト: ST)	

介護老人保健施設 エバーグリーン

1. おかず形態一覧表							
名称	常食	きざみ	超きざみ	ミキサー食			
肉のおかず	炒り鶏	炒り鶏(ソフト食)	炒り鶏(ソフト食)	炒り鶏(ソフト食)			
							
魚のおかず	鮭の煮付け	鮭の煮付け(ソフト食)	鮭の煮付け(ソフト食)	鮭の煮付け(ソフト食)			
							
野菜のおかず	ほうれん草の風味和え	ほうれん草の風味和え	ほうれん草の風味和え	ほうれん草の風味和え			
							
内容	一般的な食事	一口大に近い形で調理したもの/肉は細かく刻んだ野菜のあんをかけたもの	ソフト食にかけるあんをロボキューブにかけてとろみを混ぜたもの	超きざみを皿に粒などが無い程度のロボキューブにかけてしたもの			
大きさ・形状	通常の大きさ	0.5cm程度	1mm程度～ペーストに近い	ペースト状			
咀嚼の必要性				噛まなくて良い			
学会分類2021				2-2 			
栄養量目安	米飯135g 1400kcal		全粥200g 1200kcal	ミキサー粥200g 1200kcal			

2①.水分とろみの基準				2②.水分ゼリー			
名称	とろみ			名称	ジュースゼリー		
とろみ調整食品	だまになりにくいとろみ			とろみ調整食品	まぜてもジュレ		
濃度(量)	個人によって変えているため不明			濃度(量)	1Lに対し56g		
学会分類2021							

3.主食一覧							
名称	米飯	全粥	ミキサー粥				
内容	通常のご飯	通常全粥	全粥に1.5%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5.3					

4.濃厚流動食(経管栄養)				5.補助食品、その他			
商品名	エコフローアクア			0j・1j対応: 不可能			
				エンジョイゼリー、アイソカルゼリー、パワミナ200			

●施設概要

施設の種別	介護老人保健施設	毎月行事食を行うほかに、手作りのおやつやアレンジなどを5～6回は実施。嚥下チームを科内に作り毎月研究し現在は時々しか出来ない野菜の嚥下食の試作や行事食の嚥下食の見た目にごだわるアレンジなど行い、利用者に好評を得ています。
所在地	959-0211 燕市富永216-1	
給食部門名	栄養科	
電話	0256-78-7125	
FAX	0256-78-7126	
嚥下機能の評価	不可	

介護老人保健施設 晴和会田上園

1. おかず形態一覧表

名称	常食	刻み食	極刻み食	ソフト食	ミキサー食		
肉のおかず	鶏肉のマーマレード蒸し 	鶏肉のマーマレード蒸し 	鶏肉のマーマレード蒸し 	鶏肉のマーマレード蒸し 	鶏肉のマーマレード蒸し 		
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	レタスとコーンのサラダ 	レタスとコーンのサラダ 	レタスとコーンのサラダ 	レタスとコーンのサラダ 	レタスとコーンのサラダ 		
内容	一般的な食事	食べやすい大きさにカットしたもの	調理後細かくきざみ、水分の出やすいものにはトロミをつける（トロミーナハイパー）	ペースト状にしたものを全容のゲル化剤で固める（ソフティアG） 冷菜はミキサー食と同じ	ペースト状にしたものにトロミを付ける（トロミーナハイパー）		
大きさ・形状	通常の大きさ	1cmサイズ	みじん切り程度	ゼリー状	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2021							
栄養量目安	ごはん140g/全粥300g 1500kcal	ごはん140g/全粥300g 1500kcal	ごはん140g/全粥300g 1500kcal	全粥・粥ゼリー・ミキサー粥300g 1500kcal	全粥・粥ゼリー・ミキサー粥300g 1500kcal		

2①.水分とろみの基準

名称	1/2杯	1杯	山盛り1杯	2杯
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	かんたんトロメイク
濃度(量)	約1.2% 200mlに約2.3g(大匙1/2)	約2.3% 200mlに約4.5g(大匙1)	約3.4% 200mlに約6.8g(大匙山盛り1)	約4.6% 200mlに約9g(大匙2)
学会分類2021	薄いトロミ	中間のトロミ	濃いトロミ	濃いトロミ

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	ソフティアG	ソフティアG
濃度(量)	1Lに7.5g(0.75%)	1Lに7.5g(0.75%)

3.主食一覧

名称	ごはん	全粥	粥ゼリー	ミキサー粥		
内容	通常のごはん	通常的全粥	全粥に0.7%ソフティアUを加えミキサーにかけたもの	全粥をミキサーにかけたもの		
米と水分の比率(作成時)	重量比 =米1:水1.7	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

0j・1j対応:不可
メイバランスぎゅっとミニ(125ml E:200kcal, P:7.5g)
エンジョイゼリープラス(330g E:360kcal, p:14.4g)

●施設概要

施設の種別	介護老人保健施設	当施設は、田上町唯一の介護老人保健施設です。 「生活の継続性がある」「自己決定の場がある」「残存機能が活用される」を行動指針とし、明るく家庭的な雰囲気大切に、家庭や地域との結びつきを重視した運営を行っています。 ご利用者の摂取状況を観察しながら、その方に合った提供方法を検討しています。
所在地	〒959-1512 南蒲原郡田上町羽生田乙572-35	
給食部門名	給食	
電話	0256-46-7777	
FAX	0256-46-7771	
嚥下機能の評価	嚥下評価(ST 系列病院より2回/週助動)	

社会福祉法人恩賜財団済生会 特別養護老人ホーム 長和園

1. おかず形態一覧表							
名称	常食	一口大	きざみ食	ミキサー食			
肉のおかず	チキンガーリック炒め 	チキンガーリック炒め 	チキンガーリック炒め 	鶏の中華煮 			
魚のおかず	白身魚の野菜あんかけ 	白身魚の野菜あんかけ 	白身魚の野菜あんかけ 	白身魚の野菜あんかけ 			
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	一般的な食事	肉や魚を一口大に切り、咀嚼しやすいように軟らかく調理したもの	食材を細かく刻み、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	歯や義歯がなくても飲み込むことのできるペースト状のもの			
大きさ・形状	通常の大きさ	2cm程度	1mm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2021			 3	 2-1			
栄養量目安	米飯160g 1450Kcal	米飯160g 1450Kcal	全粥230g 1250Kcal	ミキサー粥100g 1000Kcal			

2①.水分とろみの基準				2②.水分ゼリー	
名称	ゆるめのとろみ	普通のとろみ	濃いとろみ	名称	お茶ゼリー
とろみ調整食品	トロメイクコンパクト	トロメイクコンパクト	トロメイクコンパクト	とろみ調整食品	ゼリーメイク
濃度(量)	0.5% (200mlに1g)	1% (200mlに2g)	1.5% (200mlに3g)	濃度(量)	0.5% (100mlに0.5g)
学会分類2021	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	五分粥	ミキサー粥			
内容	通常のご飯	通常全粥	全粥と重湯を5:5の重量比で混ぜたもの	全粥にプリンナルを加えてミキサーにかけたもの			
米と水分の比率(作成時)	重量比 =米1:水1.5	重量比 =米1:水6					

4.濃厚流動食(経管栄養)				5.補助食品、その他			
商品名	メイバランスHP1.0Z			0j・1j対応: 不可能			
				メイバランス、メイバランスブリックゼリー、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	昭和54年8月開設
所在地	〒955-0833 新潟県三条市大野畑6番86-7号	定員: 特別養護老人ホーム100名・ショートステイ20名
給食部門名	事務	ご利用者、ご家族の皆様から「信頼」され「選ばれる」質の高いサービスを提供する。食事サービスをおとしてより楽しく充実した生活を送っていただく。
電話	0256-35-2131	
FAX	0256-35-2130	
嚥下機能の評価	不可	

特別養護老人ホーム さかえの里

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	一般的な食事	一口大のサイズにカットしたもの	調理後細かく刻み、とろみをつけたもの	ムース状のものを中心に、ペースト状のものを組み合わせたもの	ミキサーにかけ、粒を無くしたもの
大きさ・形状	常食	2.5cm程度	0.8cm角程度	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	噛まなくてよい
学会分類 2021			4	2-2 3	2-1
栄養量目安	ご飯170g 1500kcal	ご飯170g 1500kcal	全粥240g 1300kcal	全粥240g 1200kcal	ミキサー粥240g 1100kcal

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
濃度(量)	2.5% (180mlに4.5g)
学会分類2021	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	ソフティアG	ソフティアG
濃度(量)	麦茶1ℓに対し9g	ポカリスエット 1ℓに対し9g

3.主食一覧

名称	ご飯	全粥	ミキサー粥
内容	通常のご飯	水分が多く軟らかい	全粥に1.5%スベラカーゼを加えミキサーにかけたもの
米と水分の比率(作成時)	重量比 =米1:1.7水	重量比 =米1:6水	

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RHP	エコフローアクア	E-7
	メイグット			

5.補助食品、その他


0j・1j対応:可能
メイバランスmini、メイバランスソフトゼリー 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	平成11年開設。ご利用者の栄養状態の維持、個々のニーズに対応するため、多職種で情報の共有と連携を図りながら、より良いサービスが提供できるように努めています。
所在地	〒959-1155 三条市福島新田1481番地1	
給食部門名	業務課	
電話	0256-45-0500(代)	
FAX	0256-45-0501(代)	
嚥下機能の評価	不可	

広域養護老人ホーム県央寮

1. おかず形態一覧表

名称	常食	あらきざみ食	きざみ食	ブレンダー食
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 
魚のおかず	さばの塩焼き 	さばの塩焼き 	さばの塩焼き 	さばの塩焼き 
野菜のおかず	即席漬け 	即席漬け 	即席漬け 	即席漬け 
内容	一般的な食事	食材を食べやすい大きさに刻んだもの。	食材を小さく刻み、口の中でまとまりにくい料理にはとろみをつけて飲み込みやすくする。	常食をだし汁、煮汁をいれてミキサーにかけてトロメイクでまとも飲み込みやすいしたもの。ミキサーにかけられない食品は代替品を使用。
大きさ・形状	通常の大きさ	0.8~1cm	0.5~0.8cm	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2021		4 	4 	2-1 2-2 
栄養量目安	米飯150g 1,580kcal	米飯150gまたは全粥250g 1,580kcal・1,400kcal	全粥250g 1,400kcal	ブレンダー粥200g 1,300kcal

2①.水分とろみの基準

名称	汁とろみ
とろみ調整食品	トロメイクSP
濃度(量)	160mlに4g (2%)
学会分類2021	中間のとろみ

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	ブレンダー粥
内容	通常のご飯	通常のおかゆ	全粥にソフティアUを(1人前1g)加え、ミキサーをかけたもの
米と水分の比率(作成時)	重量比 =米1:水1.42	重量比 =米1:水6	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

0j・1j対応: 不可能
メイバランスブリックゼリー

●施設概要

施設の種別	養護老人ホーム	昭和45年4月老人福祉法に基づく老人福祉施設として各市町村の委託を受け、自立した生活が送れるような支援や社会復帰のための支援を受けることができる施設です。構成市町村は三条市、燕市、新潟市、長岡市、田上町の5市町村となっており、定員は入所100名、短期入所3名となっています。
所在地	〒955-0805 三条市吉田1237番地	年齢層も幅広く2022.1現在、平均年齢は男性73歳、女性78歳となっており、63歳から96歳までの入所者で生活しています。
給食部門名	管理係	
電話	0256-34-1010 (直通)	
FAX	0256-33-9455	
嚥下機能の評価	不可	

ケアハウス サンホーム

1. おかず形態一覧表

名称	常食	刻み食	極刻み食				
肉のおかず							
魚のおかず							
野菜のおかず							
内容	一般的な食事	魚や卵料理などは、一口大くらいの大きさにしています。	一般的な刻み食くらいの大きさです。				
大きさ・形状	通常の大きさ	1.5cm~2cm	0.5cm~1cm				
咀嚼の必要性							
学会分類 2021							
栄養量目安	米飯 150g 1500kcal	米飯 150g 1500kcal	おかゆ 260g 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2021			

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	お粥	粥掛けご飯				
内容	通常のごはん	通常のお粥	盛り付け時、ご飯の上にお粥をかける。人によって割合が違う。				
米と水分の比率(作成時)	重量比 =米1:水1.3	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

0j・1j対応: 不可能

●施設概要

施設の種別	ケアハウス	平成13年開設。定員50名。 常食の方がほとんどですが、1割程度の方に刻み食や極刻み食で対応しております。配膳がカウンター式なので、ご飯やお粥の量を目の前で調整できます。入居者の皆様に喜ばれる食事作りを目指し、行事食や郷土料理、ハイキング、そば打ちなどのイベント等を行い、楽しみや生きがいを持てるように心掛けております。
所在地	955-0864 三条市曲淵3-3-7	
給食部門名	なし	
電話	0256-36-7560	
FAX	0256-36-7586	
嚥下機能の評価	不可	

高齢者福祉施設 薬師の郷

1. おかず形態一覧表							
名称	常菜	軟菜	粗きざみ	きざみ	超きざみ	ペースト	
肉のおかず							
魚のおかず							
野菜のおかず							
内容	一般的な食事	食べやすい大きさにカットしたもの	調理後細かくきざんだもの	調理後細かくきざんだもの	調理後細かくきざんだもの	一般的な食事をミキサーで攪拌	
大きさ・形状	通常の大きさ	一口大	1cm程度	5mm程度	2mm程度	ペースト状	
咀嚼の必要性			容易に噛める	歯茎でつぶせる	歯茎でつぶせる	噛まなくてよい	
学会分類2021							
栄養量目安	米飯150g 1400 kcal	米飯150g 1400 kcal	全粥280g 1400 kcal	全粥280g 1400 kcal	全粥280g 1400 kcal	全粥280g 1400 kcal	

2①.水分とろみの基準				2②.水分ゼリー		
名称	弱トロミ	中トロミ	強トロミ	名称		
とろみ調整食品	トロミーナ	トロミーナ	トロミーナ	とろみ調整食品		
濃度(量)	1% (150mlに小さじ)	2% (150mlに小さじ2)	4% (150mlに小さじ4)	濃度(量)		
学会分類2021	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	七分粥	五分粥	三分粥	ペースト粥	パン
内容	通常のごはん	通常のかゆ	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	全粥をミキサーにかけたもの	通常のパン
米と水分の比率(作成時)	重量比 =米1:水1.5	重量比 =米1:水7					

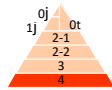
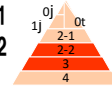
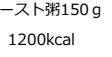
4.濃厚流動食(経管栄養)				5.補助食品、その他			
商品名	ラコール			0j・1j対応	不可能		

●施設概要

施設の種別	高齢者福祉施設	平成15年5月1日デイサービスセンター、平成16年4月1日ショートステイ開設 介護を必要とされているお客様とご家族様の立場に立って安心して日常生活が おくれ、笑顔と生きる喜びを感じていただけるサービスを目指しています。身の回 りのお世話と適切な健康管理、栄養管理を行い、お客様に快適な生活と安らかな休 息を提供できるようにしています。
所在地	〒955-0806 新潟県三条市長嶺419	
給食部門名	なし	
電話	0256-32-2838 (代)	
FAX	0256-32-3561 (代)	
嚥下機能の評価	不可	

(株) あさひコモンズ あさひケアセンター月の郷

1. おかず形態一覧表

名称	常食	一口大	粗刻み	刻み	極刻み	ペースト食	
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	さば塩焼き	さば塩焼き	さば塩焼き	さば塩焼き	さば塩焼き		
野菜のおかず	ほうれん草の浸し	ほうれん草の浸し	ほうれん草の浸し	ほうれん草の浸し	ほうれん草の浸し		
内容	一般的な食事	一口大にカットして食べやすくしている	細くなりすぎない程度にカットしている	食材を小さく刻み、口の中で飲み込みやすくしている。 まとまりにくい時はあんをかける	刻みよりもう少し細かく刻んだもの	一般的な食事をミキサーで攪拌	
大きさ・形状	通常の大きさ	一口大	0.5~1cmくらい	0.5cmくらい	0.5cm以下くらい	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	噛まなくてよい	
学会分類2021				4 	4 	2-1  2-2 	
栄養量目安	米飯130g or 全粥200g 1500kcal	米飯130g or 全粥200g 1500kcal	米飯130g or 全粥200g 1500kcal	米飯130g or 全粥200g 1500kcal	米飯130g or 全粥200g 1500kcal	ペースト粥150g 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Ⅲ			
濃度(量)	200ml に小さじ1			
学会分類2021				

2②.水分ゼリー

名称			
とろみ調整食品			
濃度(量)			
学会分類2021			

3.主食一覧

名称	米飯	全粥	ペースト粥			
内容	通常のご飯	水分が多く軟らかい	全粥に水分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	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

0j・1j対応: 不可能

●施設概要

施設の種別	ショートステイ・デイサービス	平成20年開設
所在地	〒955-0803 三条市月岡1-5-27	定員ショートステイ48名・デイサービス35名
給食部門名	調理	衛生管理を徹底し、健康の保持・増進と季節感を楽しめるおいしい家庭的な食事の提供を目標としています。また利用者様の嗜好や状態に合った食事内容を提供しております。
電話	0256-34-3636(代)	
FAX	0256-34-2913(代)	
嚥下機能の評価	不可	

地域密着型介護老人福祉施設 つつじガーデン三条

1. おかず形態一覧表

名称	普通	一口大	刻み	極刻み	ミキサー		
肉のおかず	鶏肉のマスタードソース 	鶏肉のマスタードソース 	鶏肉のマスタードソース 	鶏肉のマスタードソース 	鶏肉のマスタードソース 		
魚のおかず	白身魚フライ 	白身魚フライ 	白身魚フライ 	白身魚フライ 	白身魚フライ 		
野菜のおかず	もやしの和え物 	もやしの和え物 	もやしの和え物 	もやしの和え物 	もやしの和え物 		
内容	一般的な食事	常食を一口サイズにカットしたもの	食材を小さく刻み口の中でまとまりにくい料理には、とろみをつけて飲み込みやすくなったもの	刻みよりも細か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なったもの	べたつきが少なく、歯(または義歯)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		
大きさ・形状	通常の大きさ	2×2cm	0.5cm～1cm	0.1cm～0.5cm	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2021				4 	2-1 2-2 		
栄養量目安	米飯150g 1500kcal	米飯150g 1500kcal	米飯150g 1500kcal	全粥250g 1300kcal	ミキサー粥250g 1200kcal		

2①.水分とろみの基準

名称	ゆるとろみ	とろみ	強とろみ
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)	180mlに対して2.5cc	180mlに対して5cc	180mlに対して7.5cc
学会分類2021		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	軟飯	粥	ミキサー粥		
内容	通常のごはん	通常のごはんをふやかしたもの	水分が多く軟らかい	全粥にスベラカーゼを1%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1.6	重量比 =米1:水2	重量比 =米1:水7	重量比 =米1:水10		

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: 不可能

●施設概要

施設の種別	地域密着型介護老人福祉施設・ショートステイ	平成28年開設、県内にショートステイを主とした11施設を有する介護事業を展開しており、当施設は1階ショートステイ29床、2階特養29床、合計58床の地域密着型介護施設です。
所在地	955-0801 新潟県三条市諏訪3-3-52	
給食部門名	栄養課	
電話	0256-36-2561(代)	利用者の健康とその人らしい生活の支援、安全かつ美味しい食事の提供を目標としています。行事食、おやつレクリエーション、おかずハイキングなどを実施し、出来立ての温度感、季節感を楽しんで頂いています。
F A X	0256-36-2562(代)	
嚥下機能の評価	嚥下歯科医による水飲みテストで評価	

ショートステイ つつじガーデン三条裏館

1. おかず形態一覧表						
名称	常食	一口大	きざみ食	極きざみ食	ミキサー食	
肉のおかず						
魚のおかず						
野菜のおかず						
内容	一般的な食事	食べやすい大きさ、利用者が口を開けた時に食べられる大きさにカットしたもの	調理後1cmくらいにカットする。(かたい物は1cm角にせず、なるべく厚さはスライス状にする)	調理後包丁やロボクープなどで細かくきざむ。きざむ時にとろみ剤を入れたり、きざんだ後にあんをかける。	ミキサーなどでペースト状にし、とろみ剤を入れてぼったりとした状態にする。	
大きさ・形状	通常の大きさ	一口大	1cm程度	0.2~0.3mm程度	ペースト状	
咀嚼の必要性				歯茎でつぶせる	噛まなくてもよい	
学会分類2021						
栄養量目安	米飯150g 1500Kcal	米飯150g 1500Kcal	米飯150g 1500Kcal	全粥250g 1300Kcal	ペースト粥250g 1200Kcal	

2①.水分とろみの基準				2②.水分ゼリー		
名称	とろみ弱	とろみ中	とろみ強	名称		
とろみ調整食品	トロミーナハイバー	トロミーナハイバー	トロミーナハイバー	とろみ調整食品		
濃度(量)	150mlに1g	150mlに2g	150mlに3g	濃度(量)		
学会分類2021						

3.主食一覧						
名称	ご飯	軟飯	お粥	ミキサー粥		
内容	通常のごはん	ごはん120gに水80mlを入れ、レンジで2分加熱し蒸らす	通常のお粥	全粥に1%のスベラカーゼを入れ、ミキサーで攪拌する		
米と水分の比率(作成時)	重量比 =米1:水1.65		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				0j・1j対応: 不可能		

●施設概要

施設の種別	ショートステイ	平成29年8月1日開設。ご利用者様の疾病や嚥下状態に合わせた食事の提供をしています。また多職種で食事・水分量、体重の変化等を日々確認しています。安心・安全な食事の提供や、季節感のある食事の提供を心がけています。月1回の誕生日会や、おやつセレクト、おやつレクレーションを実施したり、イベント時には食事カードを付けて、ご利用者様に目でも楽しんでいただいたり、食べる楽しさを感じていただくようにしています。
所在地	〒955-0082 三条市西裏館2-5-15	
給食部門名	なし	
電話	0256-35-7761(代表)	
FAX	0256-35-7762(代表)	
嚥下機能の評価	不可	

社会福祉法人あさひ共生福祉会 裏館倶楽部

1. おかず形態一覧表

名称	常食	一口大	粗刻み	刻み	極刻み	ムース食	ペースト食
肉のおかず	鶏肉の味噌焼き	鶏肉の味噌焼き	鶏肉の味噌焼き	鶏肉の味噌焼き	鶏肉の味噌焼き		
魚のおかず	カレイの煮つけ	カレイの煮つけ	カレイの煮つけ	カレイの煮つけ	カレイの煮つけ		
野菜のおかず	チンゲン菜のカニカマ和え	チンゲン菜のカニカマ和え	チンゲン菜のカニカマ和え	チンゲン菜のカニカマ和え	チンゲン菜のカニカマ和え		
内容	一般的な食事	一口大にカットして食べやすくしている	細かくなりすぎない程度にカットしている	食材を小さく刻み、口の中で飲み込みやすくしている。まどまりにくい時はあんをかける	刻みよりもう少し細かく刻んだもの		
大きさ・形状	通常の大きさ	一口大	0.5~1cmくらい	0.5cmくらい	0.5cm以下くらい	ムース状	ペースト状
咀嚼の必要性						舌でつぶせる	噛まなくてよい
学会分類2021							
栄養量目安	米飯150g or 全粥230g 1500kcal or 1300kcal	米飯150g or 全粥230g 1500kcal or 1300kcal	米飯150g or 全粥230g 1500kcal or 1300kcal	米飯150g or 全粥230g 1500kcal or 1300kcal	米飯150g or 全粥230g 1500kcal or 1300kcal	ペースト粥230g 約1260kcal	ペースト粥230g 約1350kcal

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Ⅲ			
濃度(量)	200ml に小さじ1			
学会分類2021				

2②.水分ゼリー

名称	とろみ			
とろみ調整食品				
濃度(量)				
学会分類2021				

3.主食一覧

名称	米飯	全粥	ペースト粥				
内容	通常のご飯	水分が多く軟らかい	全粥に水分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	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

0j・1j対応: 可能 (1jのみ可能)
クリミール、エンシュア

●施設概要

施設の種別	介護老人福祉施設	令和2年8月に新設された新しい法人の特別養護老人ホームでの運営がスタートし、令和3年4月に同法人で同じ建物内に看護小規模多機能施設、グループホームの事業所が増えていきます。 法人全体で給食委員会を開催し、情報の共有や意見交換などを多職種間で行い、食事が楽しみの場になり、良好な栄養状態で暮らせるように努めています。
所在地	〒955-0082 三条市西裏館3-6-54	
給食部門名	栄養科	
電話	0256-47-4202(代)	
FAX	0256-47-4203(代)	
嚥下機能の評価	不可	

介護老人福祉施設 特別養護老人ホーム平成園

1. おかず形態一覧表

名称	常食	一口大刻み食	刻み食	ミキサー食			
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 			
魚のおかず	タラの和風ムニエル 	タラの和風ムニエル 	タラの和風ムニエル 	タラの和風ムニエル 			
野菜のおかず	ブロッコリーの炒め物 	ブロッコリーの炒め物 	ブロッコリーの炒め物 	ブロッコリーの炒め物 			
内容	一般的な食事	魚、かたまり肉、炊合せの野菜、果物などを食べやすい大きさに切ったもの	フードカッターで刻んだもの。主菜は刻む際にとろみあんを加え、場合によっては上からとろみあんをかける	粒が無くなるまでミキサーにかけ、とろみ剤（スルーキングi）を加えたもの			
大きさ・形状	通常の大きさ	一口大	2~3mm程度	ペースト状（ケチャップ状）			
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2021							
栄養量目安	米飯150g 1450kcal	米飯150g 1450kcal	全粥260g 1350kcal	粥ゼリー260g 1350kcal			

2①.水分とろみの基準

名称	うすいとろみ	中間のとろみ		
とろみ調整食品	スルーキングi	スルーキングi		
濃度(量)	0.65% (150mlに1g)	1.3% (150mlに2g)		
学会分類2021	うすいとろみ	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、ゼラチン	
濃度(量)	茶100mlにソフティアG 1g、ゼラチン0.3g入れる	

3.主食一覧

名称	米飯	軟飯	全粥	粥ゼリー	おもゆ	食パン	パン粥
内容	通常のご飯	やわらかご飯	通常の全粥	全粥に1%のスベラカーゼを入れてミキサーにかけたもの		6枚切	細かくした食パン、砂糖、牛乳、スキムミルクを煮たもの
米と水分の比率(作成時)	重量比 =米1：水1.23	重量比 =米1：水2.4	重量比 =米1：水4.5				

4.濃厚流動食（経管栄養）

商品名	リハビリニュートリトBeSolid	ニュートリトWater		

5.補助食品、その他




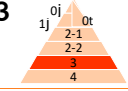
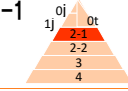
0j・1j対応：不可能
エンジョイゼリー、メイバランスソフトゼリー、カロリーメイトゼリー、メイバランスmini

●施設概要

施設の種別	特別養護老人ホーム
所在地	〒959-1312 加茂市石川2丁目2472番地1
給食部門名	栄養係
電話	0256-52-1711（代表）
F A X	0256-52-1373（代表）
嚥下機能の評価	V F ・ V E 不可

加茂福祉会 特別養護老人ホーム 第二平成園

1. おかず形態一覧表

名称	常食	一口大	刻み	ミキサー			
肉のおかず	鶏肉のはちみつ煮 	鶏肉のはちみつ煮 	鶏肉のはちみつ煮 	鶏肉のはちみつ煮 			
	魚のおかず	魚のおかず	魚のおかず	魚のおかず			
	野菜のおかず	野菜のおかず	野菜のおかず	野菜のおかず			
	内容	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	フードプロセッサーで細かく刻んだもの。離水したり、まとまらない場合はトロミ剤を加える(ネオハイトロミールⅢ)	ミキサーにかけたものにトロミ剤を加えたもの(ネオハイトロミールⅢ)		
大きさ・形状	通常の大きさ	一口大	0.2~0.5mm	ペースト状			
咀嚼の必要性			舌でつぶせる	かまなくてよい			
学会分類2021							
栄養量目安	米飯150g 1400kcal	米飯150g 1400kcal	全粥260g 1400kcal	ミキサー粥300g 1400kcal			

2①.水分とろみの基準

名称	お茶とろみ		
とろみ調整食品	ネオハイトロミールⅢ		
濃度(量)	2.25% (160mlで3.6g)		
学会分類2021	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 寒天	ゼラチン 寒天
濃度(量)	1ℓに対してゼラチン8.7g 寒天3g	1ℓに対してゼラチン9g 寒天3.8g

3.主食一覧

名称	米飯	やわらか米飯	全粥	ミキサー粥			
内容	通常の米飯	米飯2:全粥1の割合で混ぜたもの	通常の粥	全粥に2%のスペカラーゼライトを加えてミキサーにかけたもの			
米と水分の比率(作成時)	重量比 =米1:水1.6		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Rグリーン	メイバランスRイエロー		

5.補助食品、その他










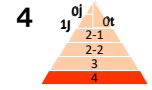
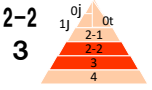
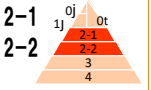
0j・1j対応:可能	栄養補助食品使用
ブロッカ ブリックゼリー エネ100ムース	
メイバランスミニ メイバランスソフトゼリー	

●施設概要

施設の種別	特別養護老人ホーム	平成9年開設。定員特養76名・ショートステイ14名・デイサービス35名(障害者支援施設を併設)
所在地	〒959-1312 加茂市石川2丁目2473番地1	
給食部門名	栄養係	多職種協働で栄養状態や摂食状態の確認を行い、個々の嗜好や状態に合った内容・形態で食事を提供し、安全でおいしく食事をしていただけるよう努めています。
電話	0256-41-4031	
FAX	0256-53-3303	
嚥下機能の評価	V F・V E不可	

特別養護老人ホーム 第三平成園

1. おかず形態一覧表

名称	常食	刻み食	ムース食	ミキサー食			
肉のおかず	鶏肉の幽庵焼き 	鶏肉の幽庵焼き 	鶏肉の幽庵焼き 	鶏肉の幽庵焼き 			
魚のおかず	鯖の塩焼き 	鯖の塩焼き 	鯖の塩焼き 	鯖の塩焼き 			
野菜のおかず	キャベツサラダ 	キャベツサラダ 	キャベツサラダ 	キャベツサラダ 			
内容	一般的な食事	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（トロメイクコンパクト）	舌で押し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、ゼリー状のものを組み合わせている（カタメリン、トロメイクコンパクト）	べたつきが少なく、歯や義歯がなくと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（トロメイクコンパクト）			
大きさ・形状	通常の大きさ	0.5~1cm	ムース状 ペースト状、ゼリー状	ペースト状			
咀嚼の必要性		歯茎でつぶせる	舌でつぶせる	噛まなくてよい			
学会分類2021							
栄養量目安	米飯150g 1480kcal	全粥260g 1200kcal	ムース粥260g 1200kcal	ムース粥260g 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
とろみ調整食品	新スルーキングI	新スルーキングI	新スルーキングI
濃度(量)	1% (200mlに小さじ1)	2% (200mlに小さじ1・1/2)	3% (200mlに小さじ2)
学会分類2021	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	イナアカーL	イナアカーL
濃度(量)	ほうじ茶1Lに対し22.5g	ポカリ1Lに対し29g

3.主食一覧

名称	米飯	軟飯	全粥	ムース粥
内容	通常のご飯	通常のご飯よりも柔らかい	水分量が多く柔らかい	全粥に0.6%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3	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1.0	アイソカルプラス	メイフロー

5.補助食品、その他

0j・1j対応：不可能
メイバランスミニ、メイバランスソフト、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	平成21年開所。「地域の中であなたらしく笑顔で暮らせる家」を経営理念としています。家庭的な雰囲気の中で、お一人おひとりが尊厳を守り、利用者様の立場に立ったサービスの提供を目指しています。また、利用者様個々に応じた食事内容、及び嗜好に考慮した食事を提供できるよう努めています。
所在地	959-1325 加茂市神明町1丁目7番5号	
給食部門名	栄養科	
電話	0256-57-1661(代)	
FAX	0256-57-1677(代)	
嚥下機能の評価	不可	

特別養護老人ホーム つばめ福寿園

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	プリン食
肉のおかず	鶏の山椒焼き 	鶏の山椒焼き 	鶏の山椒焼き 	鶏ムース 	・エンシュアプリン ・ブリックゼリー ・水分ゼリー ・牛乳かん など
魚のおかず	鮭の粕漬け焼き 	鮭の粕漬け焼き 	鮭の粕漬け焼き 	鮭ムース 	
野菜のおかず	かぶのゆかり和え 	かぶのゆかり和え 常食と同じ	かぶのゆかり和え 	かぶのゆかり和え 	
内容	一般的な食事	食を食べやすく 一口大にカット したもの (スプーンにのる大 きさ)	常食をミキサー にかけ、 とろみをつける (トロメイク)	ムース状、ゼリー状 のもの (ソフティアで固め る)	ゼリー状のもの
大きさ・形状	通常の大きさ	スプーンにのる大きさ	0.5cm程度までフード カッターにかける	ムース状、ゼリー状	ゼリー状
咀嚼の必要性			歯茎でつぶせる	舌でつぶせる	噛まなくてよい
学会分類 2021			4 	3 	1j 
栄養量目安	米飯150g 約1600kcal	米飯150g 約1600kcal	米飯150g 約1600kcal	ムース粥230g 約1100kcal	

2①.水分とろみの基準

名称	トロメイク	トロメイク	トロメイク
とろみ調整食品	トロメイク	トロメイク	トロメイク
濃度(量)	1.5% (200mlに3g)	2.2% (200mlに4.5g)	3.7% (200mlに7.5g)
学会分類2021	薄いとろみ	中間のとろみ	濃いとろみ

2②.水分ゼリー

名称	水分ゼリー	お茶ゼリー
とろみ調整食品	まぜてもジュレ	まぜてもジュレ (お茶用)
濃度(量)	5.6%	5%

3.主食一覧

名称	米飯	やわらかご飯	お粥	ムース粥
内容	通常のごはん	水の割合を増やした ご飯	通常の全粥	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1.3	重量比 =米1：水1.8	重量比 =米1：水4	

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

0j・1j対応：可能
メイバランスミ、ブリックゼリー、エンシュア、エンシュアプリン、エンシュアHI、エンシュアHIプリン、MA-R、MA-Rプリン、SLプロテインパウダー+Zn ※必要に応じて上記以外の対応可

●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	1985年4月開設 特別養護老人ホーム104床、ショートステイ20床。燕労災病院、三之町病院、富永草野病院などと協力しながらサポート体制を整えている。
所在地	〒959-1228 新潟県燕市佐渡745番地1	
給食部門名	調理課	
電話	0256-62-6157 (代)	
F A X	0256-66-1325 (代)	
嚥下機能の評価	不可	

特別養護老人ホーム 白ふじの里

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	プリン食		
肉のおかず	鶏の照り焼き 	鶏の照り焼き 	鶏の照り焼き 	鶏ムース 			
魚のおかず	鯖の生姜煮 	鯖の生姜煮 	鯖の生姜煮 	鯖ムース 	・エンシュアプリン ・ブリックゼリー ・水分ゼリー ・牛乳かん など		
野菜のおかず	野菜大豆煮 	野菜大豆煮 	野菜大豆煮 	野菜大豆煮 			
内容	一般的な食事	常食を食べやすく一口大にカットしたものの（スプーンにのる大きさ）	常食をミキサーにかけたもの	ムース状、ゼリー状のもの（ソフティアGで固める）	ゼリー状のもの		
大きさ・形状	通常の大きさ	スプーンにのる大きさ	0.5cm程度までフードカッターにかける	ムース状、ゼリー状	ゼリー状		
咀嚼の必要性			歯茎でつぶせる	舌でつぶせる	噛まなくてよい		
学会分類2021							
栄養量目安	米飯150g 約1600kcal	米飯150g 約1600kcal	米飯150g 約1600kcal	ムース粥230g 約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
とろみ調整食品	トロメイク	トロメイク	トロメイク
濃度(量)	1.4% (180mlに2.5g)	2.1% (180mlに3.75g)	2.8% (180mlに5g)
学会分類2021	薄いとろみ	中間のとろみ	濃いとろみ

2②.水分ゼリー

名称	水分ゼリー	お茶ゼリー
とろみ調整食品	まぜてもジュレ	まぜてもジュレ（お茶用）
濃度(量)	5.6%	5%

3.主食一覧

名称	米飯	やわらかご飯	粥	ムース粥
内容	通常のごはん	米1：粥1の重量比で混ぜたもの	通常の全粥	粥に0.5%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1.4		重量比 =米1：水5	

4.濃厚流動食（経管栄養）

商品名	CZ-Hi		
	エコーフローアクア		





















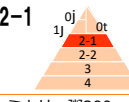


5.補助食品、その他

0j・1j対応：可能
ブリックゼリー、エンシュア・H、エンシュア・Hプリン、MA-R ※必要に応じて上記以外の対応可

●施設概要

施設の種別	特別養護老人ホーム	2000年4月開設 特別養護老人ホーム95床に加えてデイサービス、居宅介護支援、地域包括支援を併設。また、空床を利用したショートステイを実施している。
所在地	〒959-1263 新潟県燕市大曲2472番地1	
給食部門名	調理課	
電話	0256-61-6150（代）	
F A X	0256-63-8577（代）	
嚥下機能の評価	不可（必要に応じて病院診察時にSTが実施）	

桜井の里福祉会 特別養護老人ホーム分水の里

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	ゼリー	ソフト
肉のおかず	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 	ハンバーグ 	豚肉ムース 
魚のおかず	カレイのマヨ焼き 	カレイのマヨ焼き 	カレイのマヨ焼き 	魚ムース 	魚ムース 	魚ムース 	魚ムース 
野菜のおかず	大根のそぼろ煮 	大根のそぼろ煮 	大根のそぼろ煮 	大根のそぼろ煮 	大根のそぼろ煮 	大根のそぼろ煮 	
内容		包丁でカット	包丁またはカッターにてカット	カッターにてカット。増粘剤でまとめる。(魚献立の時は市販ムース使用)	カッターでペースト状になるまで攪拌し、増粘剤でとろみをつける。(魚献立の時は市販ムース使用)	ペースト状にし、ゼリー用の増粘剤を入れ型に流し固める。(魚献立の時は市販ムース使用)	市販品使用。
大きさ・形状		2cmくらいにカット	1cmくらいのおおきにカット	1~2mmくらいのおおき	ペースト状	ペーストをゼリー状に固めたもの	ムースまたはゼリーの市販品
咀嚼の必要性				歯茎でつぶせる	噛まなくてよい	歯茎でつぶせる	歯茎でつぶせる
学会分類2021					2-1 	1j 	3 
栄養量目安	米飯140g 1450kcal	米飯140g 1450kcal	米飯140g 米飯140g	全粥250g 1200kcal	ミキサー粥200g 1200kcal	ミキサー粥200g 1200kcal	ミキサー粥200g 1200kcal

2①.水分とろみの基準				2②.水分ゼリー		
名称	とろみ			名称	お茶ゼリー	ポカリゼリー
とろみ調整食品	トロメイク			とろみ調整食品	イナアガー	イナアガー
濃度(量)	2.0%			濃度(量)	1Lに対して18g	1Lに対して18g
学会分類2021	中間のとろみ					

3.主食一覧							
名称	ごはん	お粥	ゼリー粥				
内容	通常のごはん	通常のお粥	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1.3	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R			0j・1j対応: 不可能			
	メイグッド			メイバランスブリックゼリー、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
所在地	燕市新堀2479-2
給食部門名	なし
電話	0256-97-71111
FAX	0256-97-7100
嚥下機能の評価	

特別養護老人ホーム 分水いちごの実

1. おかず形態一覧表					
名称	常食	一口大	刻み	極刻み	ムース
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 
	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	青菜のナムル 	青菜のナムル 	青菜のナムル 	青菜のナムル 	青菜のナムル 
内容	一般的な食事	一口で食べれる大きさの食事	調理後、細かく刻む	調理後、より細かく刻む	調理後、ミキサーで攪拌し、ムース状にする
大きさ・形状	通常の大きさ	一口大	0.5cm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 2021					
栄養量目安	米飯150g 1500kcal	米飯150g 1500kcal	全粥250g 1500kcal	全粥250g 1500kcal	ミキサー食粥250g 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	イオンサポート
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	とろみ調整食品	
濃度(量)	0.8% (200mlに1.6g)	1.5% (200mlに3g)	3.0% (200mlに9g)	濃度(量)	
学会分類2021	薄いトロミ	中間トロミ	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	通常全粥	全粥に0.5%ソフティアを加えミキサーにかけたもの		
米と水分の比率(作成時)	重量比 =米1:水1.6	重量比 =米1:水7	重量比 =米1:水7		

4.濃厚流動食(経管栄養)				5.補助食品、その他	
商品名	イノラス	エンシュア		0j・1j対応:	

●施設概要

施設の種別	特別養護老人ホーム	「利用者の喜び」という当施設の理念に基づき、利用者様に喜んでもらい、個々の食形態に合った食事を提供しています。また、レクリエーションとして施設近隣のお店から出前レクなどを行って、利用者様に楽しんで貰っている。
所在地	新潟県燕市五千石3223番3	
給食部門名	日清医療食品	
電話	0256-98-0016	
FAX	0256-97-122	
嚥下機能の評価	SV	

特別養護老人ホーム さわたりの郷

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			
肉のおかず	鶏のソテー 	鶏のソテー 	鶏のソテー 	鶏ムース 			
魚のおかず	サバの味噌煮 	サバの味噌煮 	サバの味噌煮 	鯖ムース 			
野菜のおかず	ブロッコリーの和え物 	常食と同じ	ブロッコリーの和え物 	ブロッコリーの和え物 			
内容	一般的な食事	食を食べやすく一口大にカットしたもの（スプーンにのる大きさ）	常食をミキサーにかけ、とろみをつける（トロメイク）魚は皮を取り塊がないように手でほぐす。	ムース状、ゼリー状のもの（ソフト食で固める）			
大きさ・形状	通常の大きさ	スプーンにのる大きさ	0.5cm程度までフードカッターにかける	ムース状、ゼリー状			
咀嚼の必要性			歯茎でつぶせる	舌でつぶせる			
学会分類2021			4 	3 			
栄養量目安	米飯150g 約1550kcal	米飯150g 約1550kcal	米飯150g 約1550kcal	ムース粥230g 約1150kcal			

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	トロメイク	トロメイク	トロメイク
濃度(量)	1% (200mlに2g)	2% (200mlに4g)	3% (200mlに6g)
学会分類2021	薄いとろみ	中間のとろみ	濃いとろみ

2②.水分ゼリー

名称	水分ゼリー	お茶ゼリー
とろみ調整食品	まぜてもジュレ	まぜてもジュレ（お茶用）
濃度(量)	5.6%	5%

3.主食一覧

名称	米飯	やわらかご飯	粥	ムース粥			
内容	通常のごはん	水の割合を増やしたご飯	通常の全粥	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1.5	重量比 =米1：水4	重量比 =米1：水6.4				

4.濃厚流動食（経管栄養）

商品名	YHフローレ	インスローZバック		

5.補助食品、その他

0j・1j対応：可能 エンジョイゼリープラス、エンジョイカップゼリー、エンシュア、エンシュアプリン、イノラス、イノラスプリン、MA-R、SLプロテインパウダー+Zn ※必要に応じて上記以外の対応可
--

●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	2007年4月開設 特別養護老人ホーム 70床、ショートステイ18床に加え、居宅介護施設、地域包括支援を併設。ユニット型特養として、食事、入浴、排泄、口腔ケアなど、お客様一人ひとりに合った支援を行っている。
所在地	〒959-1228 新潟県燕市佐渡745番地1	
給食部門名	調理課	
電話	0256-61-6631（代）	
FAX	0256-61-5963（代）	
嚥下機能の評価	不可	

社会福祉法人愛宕福祉会 特別養護老人ホーム 吉田愛宕の園

1. おかず形態一覧表						
名称	常食	一口大	刻み食	ムース食	ミキサー食	
肉のおかず						
魚のおかず						
野菜のおかず						
内容	一般的な食事	食べやすく一口大にカットした食事 (※個人に合った大きさに対応可能)	食材を小さく刻んだ食事 (※個人に合った大きさに対応可能)	やさしい素材(マルハニチロ)等の製品を使用した献立	ムース食をミキサーにかけ、とろみをつけた食事	
大きさ・形状	通常の大きさ	2×2cm角	1×1cm角	ムース状 ペースト状・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2021						
栄養量目安	米飯110g 1450kcal	米飯110g 1450kcal	米飯110g 1450kcal	全粥250g 1350kcal	全粥250g 1350kcal	

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	ラクーナ飲むゼリー
とろみ調整食品	トロミナル	トロミナル	トロミナル	とろみ調整食品	スルーバートナー	
濃度(量)	1% 150mlに小さじ1	2% 150mlに小さじ2	3% 150mlに小さじ3	濃度(量)	お茶1ℓに対し10g	150g/P
学会分類2021	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	粥ゼリー	パン粥		
内容	通常のご飯	水分が多く軟らかい	お粥ナールを使用	パン40g、牛乳165ml、砂糖5gをミキサーにかけ、加熱したもの		
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1.5	アイソカルサポート		0j・1j対応:		
				メイバランスミニ、メイバランスソフトゼリー、すっきりクリミール、すっきりクリミールジュレ、MCTゼリー、アイソカルゼリー、エンジョイハイカロリーゼリー等		

●施設概要

施設の種別	特別養護老人ホーム 吉田愛宕の園	吉田愛宕の園は平成19年10月に開設された定員80名の特別養護老人ホームです。「笑顔と思いを大切にします」という理念を胸に入居者一人ひとりと向き合いながら、日々の支援を行っています。
所在地	〒959-0227 新潟県燕市粟生津855番地	多職種協働で入居者の栄養状態や摂食状態の確認、疾病や嗜好等に応じた個別の食事を提供し、良好な栄養状態の維持に努めています。
給食部門名	なし	月々の行事食の他に喫茶店等の定期イベントも開催し食べることで楽しみが持てるようにしています。
電話	0256-92-9911	
F A X	0256-92-9988	
嚥下機能の評価	不可	

特別養護老人ホーム ときわ燕

1. おかず形態一覧表

名称	常食	一口大	刻み食	極刻み食	ミキサー食		
肉のおかず	豚内の炒め物 	豚内の炒め物 	豚内の炒め物 	豚内のテリーヌ 	豚内のテリーヌ 		
魚のおかず	カレイのムニエル 	カレイのムニエル 	カレイのムニエル 	魚のテリーヌ 	魚のテリーヌ 		
野菜のおかず	野菜のコンソメ煮 	野菜のコンソメ煮 	野菜のコンソメ煮 	野菜のコンソメ煮 	野菜のコンソメ煮 		
内容	一般的な食事	一口大にカットしたもの（やわらかいものは常食と同じ大きさ）	刻んで煮汁とからめる	みじん切りにしてトロミをつける	ミキサーで攪拌しペースト状にしたものやムース状のもの		
大きさ・形状	通常の大きさ	一口大	0.5~1cm	0.1~0.2cm	ペースト状、ムース状		
咀嚼の必要性				舌でつぶせる	噛まなくてよい		
学会分類2021							
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220g 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
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)	0.5% (150mlに0.8g)	1.3% (150mlに2g)	2% (150mlに3g)
学会分類2021			

2②.水分ゼリー

名称	ポカリゼリー
とろみ調整食品	イナアガー
濃度(量)	ポカリ1Lに対し16g

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1.5	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

0j・1j対応：可能
エンジョイカップゼリー、エンジョイ小さなハイカロリーゼリー (ご家族負担)

●施設概要

施設の種別	特別養護老人ホーム	ショートステイ、デイサービスを併設しています。多職種協働でご利用者の栄養状態や摂取状態の確認をし、一人ひとりに合った個別対応食の提供に努めています。行事食を多く取り入れ食事面からの四季の移り変わりを感じて頂けるよう心掛けております。
所在地	〒959-1223 燕市上児木390番地	
給食部門名	なし	
電話	0256-61-7010 (代)	
FAX	0256-61-7011 (代)	
嚥下機能の評価	不可	

特別養護老人ホーム・ショートステイ 遊生の町

1. おかず形態一覧表

名称	常食	一口大	刻み	極刻み	ゼリー	ミキサー
肉のおかず						
魚のおかず						
野菜のおかず						
内容	一般的な食事、軟らかめ	食べやすい大きさにカットしたもの	調理後細かく刻み、煮汁などはとろみをつける(トロメイクコンパクト)	調理後細かく刻み、煮汁などはとろみをつける(トロメイクコンパクト)	ムース状、ゼリー状の市販の冷凍食品	調理後、ハンドブレンダーで粒がなくなるまで攪拌し、ケチャップ程度のとろみをつける(トロメイクコンパクト)
大きさ・形状	通常の大きさ	スプーンに乗る大きさ、一口大	1cm弱	2~3mm	ムース状、ゼリー状	ペースト状、粒なし
咀嚼の必要性			歯茎でつぶせる	歯茎でつぶせる	舌でつぶせる	噛まなくてよい
学会分類2021						
栄養量目安	米飯 95g 1300kcal	米飯 95g 1300kcal	全粥 200g 1300kcal	全粥 200g 1300kcal	ゼリー粥 200g 1300kcal	ミキサー粥 200g 1300kcal

2①.水分とろみの基準

名称	とろみ(弱)	とろみ(中)	とろみ(強)
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
濃度(量)	200mlに1.5g	200mlに2g	200mlに3g
学会分類2021	薄いとろみ	中間のとろみ	濃いとろみ

2②.水分ゼリー

名称	水分ゼリー
とろみ調整食品	イオンサポート
濃度(量)	200mlに15g

3.主食一覧

名称	ごはん	全粥	ミキサー粥	ゼリー粥
内容	軟らかめのご飯	通常的全粥	全粥をミキサーにかけたもの、とろみ添加なし	全粥にソフティアUを0.7%加え、ミキサーにかけたもの
米と水分の比率(作成時)	重量比 =米1:水1.6	重量比 =米1:水6		

4.濃厚流動食(経管栄養)

商品名	ラコール	エンシュア・リキッド

5.補助食品、その他


















0j・1j対応: 不可能

●施設概要

施設の種別	特別養護老人ホーム、ショートステイ	平成30年5月1日に開設した、地域密着型の特別養護老人ホーム(ユニット型定員29名)です。同じ建物内にショートステイ(定員10名)を併設しています。 『ご利用者様のお気持ちを最優先に』を基本理念として、各職種がご利用者様にとって安全でおいしく食事を召し上がっていただけるよう心がけています。
所在地	〒959-1286 燕市小関1389番地4	
給食部門名	なし	
電話	0256-64-7271(代)	
FAX	0256-64-7272	
嚥下機能の評価	不可	

老人福祉施設 つばめケアセンターそよ風

1. おかず形態一覧表

名称	常食	一口大	キザミ	極キザミ	ペースト		
肉のおかず	照り焼き弁当 	照り焼き弁当 	照り焼き弁当 	照り焼き弁当 	照り焼き弁当 		
魚のおかず	鯖の塩焼き 	鯖の塩焼き 	鯖の塩焼き 	鯖の塩焼き 	鯖の塩焼き 		
野菜のおかず	おでん 	おでん 	おでん 	おでん 	おでん 		
内容	・一般的な食事	・お箸が使いにくい方 ・大きいものが噛みにくい方	・噛む力が弱い方 ・義歯が合わない方	・噛む力が弱い方 ・義歯が合わない方	・むせやすい方 ・飲み込みにくい方		
大きさ・形状	3cm程度	2.5cm以下	1.0cm以下	0.3cm以下	ペースト状		
咀嚼の必要性				歯茎でつぶせる	噛まなくて良い		
学会分類 2021				4 	2-2 		
栄養量目安	米飯 130g 1600kcal	米飯 130g 1600kcal	米飯 130g 1600kcal	全粥200g 1600kcal	ペースト粥150g 1600kcal		

2①.水分とろみの基準

名称	段階1 薄いとろみ	段階2 中間のとろみ	段階3 濃いとろみ
とろみ調整食品	ジェフダ	ジェフダ	ジェフダ
濃度(量)	1.0%	2.0%	3.0%
学会分類2021	段階1 薄いとろみ	段階2 中間のとろみ	段階3 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	軟飯	全粥	ペースト粥
内容	通常のごはん	柔らかいご飯	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
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	重量比 =米1:水7

4.濃厚流動食(経管栄養)

商品名	
アイソカル	
エンシュア	
ハーモニック	







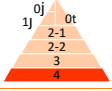
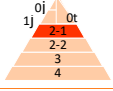
5.補助食品、その他

0j・1j対応:可能

●施設概要

施設の種別	老人福祉施設
所在地	燕市東太田6814
給食部門名	厨房
電話	0256-61-6271
FAX	0256-61-6276
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	刻み食	極刻み食	ムース食		
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 		
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	青菜のナムル 	青菜のナムル 	青菜のナムル 	青菜のナムル 	青菜のナムル 		
内容	一般的なお食事	一口で食べれる大きさの食事	調理後、細かく刻む	調理後、より細かく刻む	調理後、ミキサーで攪拌し、ムース状にする		
大きさ・形状	通常の大きさ	一口大	0.5cm程度	0.1cm程度	ペースト状		
咀嚼の必要性				歯茎で潰せる	噛まなくてよい		
学会分類2021							
栄養量目安	米飯150g 1500kcal	米飯150g 1500kcal	全粥250g 1500kcal	全粥250g 1500kcal	ミキサー粥250g 1500kcal		

2①.水分とろみの基準

名称	ゆるトロ	トロミ	しっかりトロミ
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2021	薄いとろみ	中間とろみ	濃いとろみ

2②.水分ゼリー

名称	イオンサポート	お茶ゼリー
とろみ調整食品		イナアガー
濃度(量)		

3.主食一覧

名称	米飯	全粥	ミキサー粥			
内容	通常のご飯	通常的全粥	全粥をミキサーにかけミキサーゲルで固めたもの			
米と水分の比率(作成時)	重量比 =米1 : 水1.6	重量比 =米1 : 水7	重量比 =米1 : 水7			

4.濃厚流動食(経管栄養)

商品名			

5.補助食品、その他




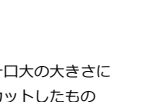
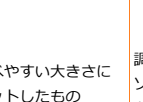
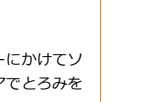
0j・1j対応: 不可能
メディミル ムース・プリン

●施設概要

施設の種別	ショートステイ・デイサービス
所在地	〒959-0124 新潟県燕市五千石3223番地3
給食部門名	日清医療食品株式会社 中部支店 (委託)
電話	0256-98-0002
FAX	0256-97-2123
嚥下機能の評価	不可

介護老人福祉施設 ショートステイひまわりの園

1. おかず形態一覧表

名称	常食	一口大	刻み食	超刻み食	ソフト食		
肉のおかず	鶏肉の漬け焼き 	鶏肉の漬け焼き 	鶏肉の漬け焼き 	鶏肉の漬け焼き 	鶏肉の漬け焼き 		
	鮭の西京焼き 	鮭の西京焼き 	鮭の西京焼き 	鮭の西京焼き 	鮭の西京焼き 		
魚のおかず	ほうれん草しらす和え 	ほうれん草しらす和え 	ほうれん草しらす和え 	ほうれん草しらす和え 	ほうれん草しらす和え 		
	ほうれん草しらす和え 	ほうれん草しらす和え 	ほうれん草しらす和え 	ほうれん草しらす和え 	ほうれん草しらす和え 		
内容	一般的な食事	一口大の大きさにカットしたもの	食べやすい大きさにカットしたもの	調理後細かく刻んでソフティアでとろみをつけたもの	ミキサーにかけてソフティアでとろみをつけたもの		
大きさ・形状	通常の大きさ	3～4センチ角	1センチ角	みじん切り	ペースト状		
咀嚼の必要性				歯茎でつぶせる	かまなくてよい		
学会分類 2021				4 	2-1 		
栄養量目安	米飯 150g 1500kcal	米飯 150g 1500kcal	米飯 150g 1500kcal	全粥 250g 1300kcal	ミキサー粥 250g 1200kcal		

2①.水分とろみの基準

名称	とろみ		
とろみ調整食品	つるりんこ		
濃度(量)	2% (200gに4g)		
学会分類2021	中間のとろみ		

2②.水分ゼリー

名称	お茶ゼリー	ジュースゼリー
とろみ調整食品	ソフティアG	ソフティアG
濃度(量)	お茶1ℓに12g	1ℓに14g

3.主食一覧

名称	ごはん	おかゆ	ミキサー粥			
内容	通常のごはん	通常のおかゆ	全粥にホット&ソフトプラス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1.7	重量比 =米1:水6				

4.濃厚流動食(経管栄養)

商品名	持参のもの		

5.補助食品、その他

0j・1j対応:	
持参のもの	

●施設概要

施設の種別	介護老人福祉施設	吉田福祉会のショートステイ施設として運営しており、給食は法人内のあったかハートで委託を受けて提供しています。
所在地	〒959-0242 燕市吉田大保町25-15	
給食部門名	(委託:あったかハート 94-7010)	
電話	(0256) 92-0751	
FAX	(0256) 92-0750	
嚥下機能の評価	不可	

デイサービス・ショートステイ **なごみケアセンター**

1. おかず形態一覧表

名称	常食	一口大	ペースト・ムース				
肉のおかず							
魚のおかず							
野菜のおかず							
内容	一般的な食事	食べやすい大きさにカットしたもの	主菜は舌で押しつぶせる程度の軟らかさのムース、野菜はペーストにして組み合わせて使用				
大きさ・形状	通常の大きさ	2×2cm	ムース状 ペースト状				
咀嚼の必要性			舌でつぶせる				
学会分類2021			3 				
栄養量目安	米飯140g 1475kcal	米飯140g 1475kcal	全粥220g 1300kcal				

2①.水分とろみの基準

名称	ポターージュ状	ヨーグルト状	ジャム状
とろみ調整食品	トロミダイヤ	トロミダイヤ	トロミダイヤ
濃度(量)	1.5% 100mlに1.2~2g	3.5% 100mlに3~4.5g	5.5% 100mlに5~6.5g
学会分類2021	中間のとろみ	濃いとろみ	

2②.水分ゼリー

名称	ポカリゼリー
とろみ調整食品	ゼラチンパウダー
濃度(量)	※加1Lに対し20g

3.主食一覧

名称	ごはん	おかゆ				
内容	通常のごはん	通常的全粥				
米と水分の比率(作成時)	重量比 =米1:水1.5	重量比 =米1:水6				

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: 不可能

●施設概要

施設の種別	デイサービス・ショートステイ	平成17年6月開所。「すべてに感謝、いつでも笑顔、みんなが幸せ」の理念のもと家庭的なサービス提供に努め、せともの食器を使用、米と一部野菜を自家栽培、自前調理(おやつも手作り)で美味しく健康的な食事を提供。
所在地	959-1262 燕市水道町2-3-38	
給食部門名	なし	
電話	0256-63-8753 (直通)	
FAX	0256-63-8763 (直通)	
嚥下機能の評価	不可	

桜井の里福祉会 高齢者総合生活支援施設 はな広場

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	ソフト	
肉のおかず	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 	豚肉ムース 	
魚のおかず	カレイのマヨ焼き 	カレイのマヨ焼き 	カレイのマヨ焼き 	魚ムース 	魚ムース 	魚ムース 	
野菜のおかず	大根のそぼろ煮 	大根のそぼろ煮 	大根のそぼろ煮 	大根のそぼろ煮 	大根のそぼろ煮 		
内容		包丁でカット	包丁またはカッターにてカット	カッターにてカット。増粘剤でまとめる。(魚献立の時は市販ムース使用)	カッターでペースト状になるまで攪拌し、増粘剤でとろみをつける。(魚献立の時は市販ムース使用)	市販品使用。	
大きさ・形状		2cmくらいにカット	1cmくらい大きさにカット	1~2mmくらい大きさ	ペースト状	ムースまたはゼリーの市販品	
咀嚼の必要性				歯茎でつぶせる	噛まなくてよい	歯茎でつぶせる	
学会分類2021					2-1 	3 	
栄養量目安	米飯140g 1450kcal	米飯140g 1450kcal	米飯140g 1400kcal	全粥180g 1200kcal	ミキサー粥200g 1200kcal	ミキサー粥180g 1000kcal	

2①.水分とろみの基準				2②.水分ゼリー		
名称	とろみ			名称	イオンドリンクゼリー	イオンドリンクゼリー
とろみ調整食品	トロミスマイル			とろみ調整食品	イナアガー	イナアガー
濃度(量)	2.0%			濃度(量)	1Lに対して20g	1Lに対して17g
学会分類2021	中間のとろみ					

3.主食一覧							
名称	ごはん	お粥	リン粥				
内容	通常のごはん	通常の全粥	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1.3	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1.0			0j・1j対応: 不可能			
				エブリッチ、HCアイソカルゼリー、ハイブチゼリー カルナール(褥瘡用)			

●施設概要

施設の種別	地域密着ユニット型介護福祉施設
所在地	燕市横田9948-1
給食部門名	なし
電話	0256-47-1222
FAX	0256-63-4050
嚥下機能の評価	

介護老人施設 ラビット花はな

1. おかず形態一覧表					
名称	常食	大刻み食	刻み食	極刻み食	ミキサー食
肉のおかず	鶏肉の味噌焼き 	鶏肉の味噌焼き 	鶏肉の味噌焼き 	鶏肉の味噌焼き 	鶏肉の味噌焼き 
魚のおかず	サワラの照り焼き 	サワラの照り焼き 	サワラの照り焼き 	サワラの照り焼き 	サワラの照り焼き 
野菜のおかず	チンゲン菜の和え物 	チンゲン菜の和え物 	チンゲン菜の和え物 	チンゲン菜の和え物 	チンゲン菜の和え物 
内容	一般的な食事	一口大に刻んだもの	細かく刻んだもの	さらに細かく刻んだもの	ミキサーにかけ、とろりん粉でトロミを付けたもの
大きさ・形状	通常の大きさ	一口大	0.7~1cm程度	5mm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 2021				4 	2-1 
栄養量目安	米飯150g 1650kcal	米飯150g 1650kcal	米飯150g 1650kcal	全粥200g 1320kcal	ミキサー粥200g 1320kcal

2①.水分とろみの基準				2②.水分ゼリー	
名称	薄いトロミ	トロミ	濃いトロミ	名称	お茶ゼリー
とろみ調整食品	トロミーナ	トロミーナ	トロミーナ	とろみ調整食品	ゼラチン
濃度(量)	1.3% (150mlに2g)	2.3% (150mlに3.5g)	3.7% (150mlに5.5g)	濃度(量)	麦茶1Lに対して20g
学会分類2021	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	全粥	ミキサー粥
内容	通常のご飯	通常的全粥	全粥に0.8%とろりん粉を加え、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		0j・1j対応:	不可能

●施設概要

施設の種別	介護老人施設	平成23年に設立した居介護支援事業所を併設しているショートステイ・デイサービスです。我が家にいるようなアットホームな雰囲気の中で、ご利用者様及び家族の方が安心してご利用できるよう信頼関係をつくり、一人ひとりに心のごもった介護を提供いたします。月々の行事食や誕生日会、レクリエーションなど季節感あふれるメニューで食事を楽しめるようにしています。
所在地	新潟県燕市吉田鴻巣106-1	
給食部門名	なし	
電話	0256-78-8787(直)	
FAX	0256-78-8790(直)	
嚥下機能の評価	不可	

桜井の里福祉会 特別養護老人ホーム桜井の里

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	ゼリー	ソフト
肉のおかず	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 	ハンバーグ 	豚肉ムース 
魚のおかず	カレイのマヨ焼き 	カレイのマヨ焼き 	カレイのマヨ焼き 	魚ムース 	魚ムース 	魚ムース 	魚ムース 
野菜のおかず	大根のそぼろ煮 	大根のそぼろ煮 	大根のそぼろ煮 	大根のそぼろ煮 	大根のそぼろ煮 	大根のそぼろ煮 	
内容		包丁でカット	包丁またはカッターにてカット	カッターにてカット。増粘剤でまとめる。(魚献立の時は市販ムース使用)	カッターでペースト状になるまで攪拌し、増粘剤でとろみをつける。(魚献立の時は市販ムース使用)	ペースト状にし、ゼリー用の増粘剤を入れ型に流し固める。(魚献立の時は市販ムース使用)	市販品使用。
大きさ・形状		2cmくらいにカット	1cmくらい大きさにカット	1~2mmくらい大きさ	ペースト状	ペーストをゼリー状に固めたもの	ムースまたはゼリーの市販品
咀嚼の必要性				歯茎でつぶせる	噛まなくてよい	歯茎でつぶせる	歯茎でつぶせる
学会分類2021					2-1 	1j 	3 
栄養量目安	米飯140g 1450kcal	米飯140g 1450kcal	米飯140g 米飯140g	全粥250g 1200kcal	ミキサー粥200g 1200kcal	ミキサー粥200g 1200kcal	ミキサー粥200g 1200kcal

2①.水分とろみの基準				2②.水分ゼリー		
名称	とろみ			名称	お茶ゼリー	ポカリゼリー
とろみ調整食品	トロメイク			とろみ調整食品	イナアガー	イナアガー
濃度(量)	2.0%			濃度(量)	1Lに対して18g	1Lに対して18g
学会分類2021	中間のとろみ					

3.主食一覧							
名称	ごはん	お粥	リン粥				
内容	通常のごはん	通常の全粥	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1.3	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	レナジーU	YH		0j・1j対応: 不可能 メイバランスカップゼリー・エンジョイゼリープラス・アップリード			

●施設概要

施設の種別	特別養護老人ホーム	※併設施設 ユニット型特養 桜井の里・絆も同様の内容となります。
所在地	弥彦村麓3036	
給食部門名	なし	
電話	0256-94-3939	
FAX	0256-94-2552	
嚥下機能の評価		

弥彦介護施設 あおぞら

1. おかず形態一覧表

名称	常食	一口大	刻み食	極刻み食	ミキサー食		
肉のおかず							
魚のおかず							
野菜のおかず							
内容	一般的な食事	常食を一口大に切った物	1.0cm位に刻んだ物	0.5cm位に刻んだ物	ミキサーにかけた物		
大きさ・形状							
咀嚼の必要性					噛まなくてよい		
学会分類2021							
栄養量目安	米飯150g 1500kcal						

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	トロナール		
濃度(量)	0.5%	1.0%	1.4%
学会分類2021			

2②.水分ゼリー

名称	ポカリゼリー
とろみ調整食品	ゼライス
濃度(量)	ポカリスエット500cc・ゼラチン10g

3.主食一覧

名称	米飯	全粥	ミキサー粥			
内容	通常のごはん		全がゆ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	米1:水10				

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:

●施設概要

施設の種別	老人介護施設
所在地	〒959-0323 弥彦村大字弥彦72-1-1
給食部門名	調理
電話	0256-82-8888
FAX	0256-82-8811
嚥下機能の評価	V F・V E

特別養護老人ホームあじさいの里

1. おかず形態一覧表

名称	常食	一口大	刻み	叩き刻み	ミキサー
肉のおかず	鶏のおろし醤油焼き 	鶏のおろし醤油焼き 	鶏のおろし醤油焼き 	鶏のおろし醤油焼き 	鶏のおろし醤油焼き 
魚のおかず	さばの幽庵焼き 	さばの幽庵焼き 	さばの幽庵焼き 	さばの幽庵焼き 	さばの幽庵焼き 
野菜のおかず	きのこ青菜のサラダ 	きのこ青菜のサラダ 	きのこ青菜のサラダ 	きのこ青菜のサラダ 	きのこ青菜のサラダ 
内容	一般的な食事	食べやすい大きさにカットしたもの	調理後細かく刻んだもの	調理後細かく刻みとろみを付けたもの(トロメイクSP)	ムース状、ゼリー状のものをミキサーで攪拌したもの
大きさ・形状	通常の大きさ	一口大	0.5~1cm	0.5cm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2021				3 	2-1 
栄養量目安	米飯140g 1450kcal	米飯140g 1450kcal	全粥250g 1300kcal	全粥250g 1300kcal	粥ゼリー 200g 1200kcal

2①.水分とろみの基準

名称	とろみ	さらっとトロミ
とろみ調整食品	トロメイクSP	トロメイクSP
濃度(量)	3% (150mlに5g)	1%(150mlに2g)
学会分類2021	3	2

2②.水分ゼリー

名称	お茶ゼリー	ラクーナゼリー
とろみ調整食品	ゼリー寒天	ゼリー寒天
濃度(量)	ほうじ茶165gに対して2.3g	165gに対して2.3g

3.主食一覧

名称	米飯	全粥	粥ゼリー	軟飯
内容	通常のごはん	通常的全粥	100gに(0.7%)フィアUを加えミキサーにかけたもの	軟らかめのごはん
米と水分の比率(作成時)	重量比 =米1:水1.6	重量比=米1:水5.5		重量比=米1:水3

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: 不可能
ブリックゼリー・クリミール


●施設概要

施設の種別	特別養護老人ホームあじさいの里	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、誕生会やレクリエーション、バイキングなどで、食べることで楽しみが持てるようにしています。
所在地	〒959-1502 南蒲原郡田上町大字田上丙2987-1	
給食部門名	栄養課	
電話	0256-57-2000	
FAX	0256-57-2501	
嚥下機能の評価	V F・V E 不可	

作成日(変更日) 2021.12

老人介護施設 たがみの里

1. おかず形態一覧表

名称	常食	一口大	きざみ	粗みじん	極きざみ	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 	メンチカツ 	メンチカツ 
魚のおかず	鮭のクリーム煮 	鮭のクリーム煮 	鮭のクリーム煮 	鮭のクリーム煮 	鮭のクリーム煮 	鮭のクリーム煮 
野菜のおかず	ごぼうの胡麻煮 	ごぼうの胡麻煮 	ごぼうの胡麻煮 	ごぼうの胡麻煮 	ごぼうの胡麻煮 	ごぼうの胡麻煮 
内容	一般的な食事だが根菜類などは圧力鍋を使用し柔らかくしている	常食とほぼ同じだが、食べやすい大きさにカットしたものの	調理前又は調理後に食べやすい大きさに刻みトロミをつける（トロミナール）代替え食材を使用することもある	柔らかく調理したものを0.3~0.5cmに細かく刻みトロミをつける 食材によってはペースト状のごともある	柔らかく調理されたものをフードカッターにかける 細かな粒が残る程度の不均質なものを（トロミナール）	食材をミキサーにかけ、均質でなめらかなペースト状にしたもの。離水にしやすいようにトロミ調整食品でまとめる。
大きさ・形状	通常の大きさ食材によっては少し小さい	一口大（2cm角）	0.5cm~1cm角	0.3~0.5cm	ペースト状~0.3cm	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	噛まなくてよい
学会分類2021				4 	2-2 	2-1 
栄養量目安	米飯140g 1450Kcal	米飯140g 1450Kcal	米飯140g 1450Kcal	全粥240g 1350Kcal	全粥240g 1350Kcal	ミキサー粥 1200Kcal

2①.水分とろみの基準

名称	ゆるトロ	トロミ	強めのトロミ
とろみ調整食品	トロミナール	トロミナール	トロミナール
濃度(量)	0.7% 150mlに1g	1.35% 150mlに2g	2.7% 150mlに4g
学会分類2021	薄いトロミ	中間のトロミ	強いトロミ

2②.水分ゼリー

名称	ポカリゼリー
とろみ調整食品	イナアガーL
濃度(量)	水分1ℓに対して5g

3.主食一覧

名称	ご飯	軟飯	全粥	ミキサー粥
内容	通常のご飯	柔らかめのご飯（米飯と全粥を5：5の割合で混ぜたもの）	通常的全粥	全粥に2%のスベラカーゼを入れ、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1.6		重量比 =米1：水6	

4.濃厚流動食（経管栄養）

商品名	なし
-----	----

5.補助食品、その他

0j・1j対応：不可能
エンジョイゼリー

●施設概要

施設の種別	老人福祉施設 ショートステイ デイサービス	平成17年開設 ショートステイ30名 デイサービス19名定員の施設です。同じフロアで、楽しく明るい雰囲気の中、食事を召し上がっていただいております。在宅で困らないよう食事形態の検討はご家族様に相談させていただきます。毎月の行事食や誕生日企画、旬の地元食材を使用し季節感を大切に、日々ご利用者様に喜んでいただけるような食事提供に努めております。
所在地	南蒲原郡田上町大字川船河甲83-1	
給食部門名		
電話	0256-53-3666（代）	
FAX	0256-53-3566（代）	
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	きざみ	粗みじん	極きざみ	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 	メンチカツ 	メンチカツ 
魚のおかず	鮭のクリーム煮 	鮭のクリーム煮 	鮭のクリーム煮 	鮭のクリーム煮 	鮭のクリーム煮 	鮭のクリーム煮 
野菜のおかず	ごぼうの胡麻煮 	ごぼうの胡麻煮 	ごぼうの胡麻煮 	ごぼうの胡麻煮 	ごぼうの胡麻煮 	ごぼうの胡麻煮 
内容	一般的な食事だが根菜類などは圧力鍋を使用し柔らかくしている	常食とほぼ同じだが、食べやすい大きさにカットしたものの	調理前又は調理後に食べやすい大きさに刻みトロミをつける（トロミナール）代替え食材を使用することもある	柔らかく調理したものを0.3~0.5cmに細かく刻みトロミをつける 食材によってはペースト状のごともある	柔らかく調理されたものをフードカッターにかける 細かい粒が残る程度の不均質なものを（トロミナール）	食材をミキサーにかけ、均質でなめらかなペースト状にしたもの。離水しにくいようにトロミ調整食品でまとめる。
大きさ・形状	通常の大きさ食材によっては少し小さい	一口大（2cm角）	0.5cm~1cm角	0.3~0.5cm	ペースト状~0.3cm	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	噛まなくてよい
学会分類2021				4 	2-2 	2-1 
栄養量目安	米飯140g 1450Kcal	米飯140g 1450Kcal	米飯140g 1450Kcal	全粥240g 1350Kcal	全粥240g 1350Kcal	ミキサー粥 1200Kcal

2①.水分とろみの基準

名称	ゆるトロ	トロミ	強めのトロミ
とろみ調整食品	トロミナール	トロミナール	トロミナール
濃度(量)	0.7% 150mlに1g	1.35% 150mlに2g	2.7% 150mlに4g
学会分類2021	薄いトロミ	中間のトロミ	強いトロミ

2②.水分ゼリー

名称	ポカリゼリー
とろみ調整食品	イナアガーL
濃度(量)	水分1ℓに対して5g

3.主食一覧

名称	ご飯	軟飯	全粥	ミキサー粥
内容	通常のご飯	柔らかめのご飯（米飯と全粥を5：5の割合で混ぜたもの）	通常的全粥	全粥に2%のスベラカーゼを入れ、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1.6		重量比 =米1：水6	

4.濃厚流動食（経管栄養）

商品名	なし
-----	----

5.補助食品、その他

0j・1j対応：不可能
エンジョイゼリー

●施設概要

施設の種別	老人福祉施設 ショートステイ	平成23年開設 ショートステイ37名定員の施設です。和風庭園調に整備された中庭を眺めながら楽しく明るい雰囲気の中で食事を召し上がっていただいております。毎月の行事食や誕生日企画、職員と一緒におやつレクを実施し日々の生活に楽しみを感じていただけるよう工夫しています。また、旬の地元食材を使用し季節感を大切に、日々ご利用者様に喜んでいただけるような食事提供に努めております。
所在地	南蒲原郡田上町大字川船河甲1052番1	
給食部門名		
電話	0256-53-0777（代）	
FAX	0256-53-0778（代）	
嚥下機能の評価	不可	

短期入所生活介護施設 ショートステイ希望の丘

1. おかず形態一覧表

名称	常食	一口大	刻み食	極刻み食	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	さわらの味噌漬け焼き 	さわらの味噌漬け焼き 	さわらの味噌漬け焼き 	さわらの味噌漬け焼き 	さわらの味噌漬け焼き 		
野菜のおかず	高野豆腐の煮物 	高野豆腐の煮物 	高野豆腐の煮物 	高野豆腐の煮物 	高野豆腐の煮物 		
内容	一般的な食事	食べやすい大きさにカットしたもの	調理後細かくきざみ、料理によってはトロミあんをかけたもの。	ロボクープでみじん状にし、トロミアんをかけたもの。	ミキサーにかけ、均質でなめらかなペースト状にしたもの。		
大きさ・形状	通常の大きさ	一口大	0.5cm程度	0.2cm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		
学会分類2021				4 	2-1 		
栄養量目安	米飯150g 1600kcal	米飯150g 1600kcal	全粥250g 1500kcal	全粥250g 1500kcal	ミキサー食粥200g 1200kcal		

2①.水分とろみの基準

名称	トロミ0.5杯	トロミ1杯	トロミ1.5杯
とろみ調整食品	トロミーナ	トロミーナ	トロミーナ
濃度(量)	0.5% (200mlに1g)	1% (200mlに2g)	1.5% (200mlに3g)
学会分類2021	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	ゼラチン
濃度(量)	麦茶150gに3g

3.主食一覧

名称	御飯	全粥	ミキサー粥
内容	通常のごはん	通常全粥	全粥に1%トロミーナ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5.5	

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：不可能

●施設概要

施設の種別	短期入所介護施設	平成25年開設。定員：38名の単独施設のショートステイ。 利用者様の健康状態や食事の状況を把握し、安全な食事の提供に努めています。また毎月、行事食や手作りのおやつなど楽しみを持って頂けるようにも取り組んでいます。
所在地	新潟県南蒲原郡田上町大字坂田135番地	
給食部門名	なし	
電話	0256-64-7221	
FAX	0256-64-7246	
嚥下機能の評価	不可	

(株) あさひコモンズ 有料老人ホーム あさひガーデン

1. おかず形態一覧表

名称	常食	一口大	粗刻み	刻み	極刻み	ムース食	ペースト食
肉のおかず	チキンのBBQソース	チキンのBBQソース	チキンのBBQソース	チキンのBBQソース	チキンのBBQソース		
魚のおかず	さば塩焼き	さば塩焼き	さば塩焼き	さば塩焼き	さば塩焼き		
野菜のおかず	チンゲン菜のナムル	チンゲン菜のナムル	チンゲン菜のナムル	チンゲン菜のナムル	チンゲン菜のナムル		
内容	一般的な食事	一口大にカットして食べやすくしている	細くなりすぎない程度にカットしている	食材を小さく刻み、口の中で飲み込みやすくしている。まとまりにくい時はあんをかける	刻みよりもう少し細かく刻んだもの		
大きさ・形状	通常の大きさ	一口大	0.5~1cmくらい	0.5cmくらい	0.5cm以下くらい		ペースト状
咀嚼の必要性							噛まなくてよい
学会分類2021							
栄養量目安	米飯150g or 全粥230g 1500kcal	米飯150g or 全粥230g 1500kcal	米飯150g or 全粥230g 1500kcal	米飯150g or 全粥230g 1500kcal	米飯150g or 全粥230g 1500kcal	ペースト粥230g	ペースト粥230g

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Ⅲ			
濃度(量)	200ml に小さじ1			
学会分類2021				

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	ペースト粥			
内容	通常のご飯	水分が多く軟らかい	全粥に水分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	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

0j・1j対応:	

●施設概要

施設の種別	有料老人ホーム
所在地	〒955-0845 三条市西本成寺1-36-25
給食部門名	調理
電話	0256-64-7307(代)
FAX	0256-64-7320(代)
嚥下機能の評価	

(株) あさひコモンズ サービス付き高齢者住宅 あさひ邸

1. おかず形態一覧表

名称	常食	一口大	粗刻み	刻み	極刻み	ムース食	ペースト食
肉のおかず	チキンのBBQソース	チキンのBBQソース	チキンのBBQソース	チキンのBBQソース	チキンのBBQソース		
魚のおかず	さば塩焼き	さば塩焼き	さば塩焼き	さば塩焼き	さば塩焼き		
野菜のおかず	チンゲン菜のナムル	チンゲン菜のナムル	チンゲン菜のナムル	チンゲン菜のナムル	チンゲン菜のナムル		
内容	一般的な食事	一口大にカットして食べやすくしている	細くなりすぎない程度にカットしている	食材を小さく刻み、口の中で飲み込みやすくしている。まとまりにくい時はあんをかける	刻みよりもう少し細かく刻んだもの		
大きさ・形状	通常の大きさ	一口大	0.5~1cmくらい	0.5cmくらい	0.5cm以下くらい		ペースト状
咀嚼の必要性							噛まなくてよい
学会分類2021							
栄養量目安	米飯150g or 全粥230g 1500kcal	米飯150g or 全粥230g 1500kcal	米飯150g or 全粥230g 1500kcal	米飯150g or 全粥230g 1500kcal	米飯150g or 全粥230g 1500kcal	ペースト粥230g	ペースト粥230g

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Ⅲ			
濃度(量)	200ml に小さじ1			
学会分類2021				

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	ペースト粥			
内容	通常のご飯	水分が多く軟らかい	全粥に水分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	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

0j・1j対応:	
----------	--

●施設概要

施設の種別	サービス付き高齢者住宅
所在地	〒955-0832 三条市直江町2-5-48
給食部門名	調理
電話	0256-46-0847(代)
FAX	0256-46-0867(代)
嚥下機能の評価	

1. おかず形態一覧表

名称	常食	一口大	きざみ	粗みじん	極きざみ	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 	メンチカツ 	メンチカツ 
魚のおかず	鮭のクリーム煮 	鮭のクリーム煮 	鮭のクリーム煮 	鮭のクリーム煮 	鮭のクリーム煮 	鮭のクリーム煮 
野菜のおかず	ごぼうの胡麻煮 	ごぼうの胡麻煮 	ごぼうの胡麻煮 	ごぼうの胡麻煮 	ごぼうの胡麻煮 	ごぼうの胡麻煮 
内容	一般的な食事だが根菜類などは圧力鍋を使用し柔らかくしている	常食とほぼ同じだが、食べやすい大きさにカットしたものの	調理前又は調理後に食べやすい大きさに刻みトロミをつける（トロミナール）代替え食材を使用することもある	柔らかく調理したものを0.3~0.5cmに細かく刻みトロミをつける 食材によってはペースト状のものもある	柔らかく調理されたものをフードカッターにかける 細かな粒が残る程度の不均質なものを（トロミナール）	食材をミキサーにかけ、均質でなめらかなペースト状にしたもの。離水にしたいようにトロミ調整食品でまとめる。
大きさ・形状	通常の大きさ食材によっては少し小さい	一口大（2cm角）	0.5cm~1cm角	0.3~0.5cm	ペースト状~0.3cm	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	噛まなくてよい
学会分類2021				4 	2-2 	2-1 
栄養量目安	米飯140g 1450Kcal	米飯140g 1450Kcal	米飯140g 1450Kcal	全粥240g 1350Kcal	全粥240g 1350Kcal	ミキサー粥 1200Kcal

2①.水分とろみの基準

名称	ゆるトロ	トロミ	強めのトロミ
とろみ調整食品	トロミナール	トロミナール	トロミナール
濃度(量)	0.7% 150mlに1g	1.35% 150mlに2g	2.7% 150mlに4g
学会分類2021	薄いトロミ	中間のトロミ	強いトロミ

2②.水分ゼリー

名称	ポカリゼリー
とろみ調整食品	イナアガーL
濃度(量)	水分1ℓに対して5g

3.主食一覧

名称	ご飯	軟飯	全粥	ミキサー粥
内容	通常のご飯	柔らかめのご飯（米飯と全粥を5：5の割合で混ぜたもの）	通常的全粥	全粥に2%のスベラカーゼを入れ、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1.6		重量比 =米1：水6	

4.濃厚流動食（経管栄養）

商品名	なし
-----	----

5.補助食品、その他

0j・1j対応：不可能
エンジョイゼリー

●施設概要

施設の種別	介護付有料老人ホーム	平成21年開設 弥彦の山々や広大な蒲原平野を一望できる2階建て50名定員の施設です。全面ガラスフロアで明るい雰囲気の中、食事を召し上がっていただいております。多職種協同で日々の変化を見逃さず、また個別対応を充実させることで満足度アップに繋がればと考えております。毎月の行事食や誕生日企画、旬の地元食材を使用し季節感を大切に、日々ご利用者様に喜んでいただけるような食事提供に努めております。
所在地	南蒲原郡田上町大字川船河97番地1	
給食部門名		
電話	0256-53-5700（代）	
FAX	0256-53-5711（代）	
嚥下機能の評価	不可	