

資料1【嚥下調整食分類2013】(学会分類2013)

「医療・福祉関係者・在宅の方が共通して使用できる統一基準」を作ること为目标に、日本摂食嚥下リハビリテーション学会から発表されました。この冊子でも食形態を評価する「めやす」の一つとして活用しました。参考として早見表をご紹介します。

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

学会分類2013(食事)早見表

コード [I-8項]	名称	形態	目的・特色	主食の例	必要な咀嚼能力 [I-10項]	他の分類との対応 [I-7項]	
0	j 嚥下訓練食品Oj	均質で、附着性・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、附着性・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、附着性・凝集性、かたさ、離水に配慮したゼリー・プリン・ムース状のもの	口腔外で既に適切な食塊状となっている(少量をすくってそのまま丸呑み可能) 送り込む際に多少意識して口蓋に舌を押しつける必要がある Ojに比し表面のざらつきあり	おもゆゼリー、 ミキサー粥のゼリーなど	(若干の食塊保持と送り込み能力)	嚥下食ピラミッドL1・L2 えん下困難者用食品許可基準 II UDF区分4(ゼリー状)	
2	1 嚥下調整食 2-1	ビューレ・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、附着性の低いペースト状のおもゆや粥	(下顎と舌の運動による食塊形成能力および食塊保持能力)	嚥下食ピラミッドL3 えん下困難者用食品許可基準 II・III UDF区分4	
	2 嚥下調整食 2-2	ビューレ・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物も含む 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、離水もなく附着性も低い粥類	(下顎と舌の運動による食塊形成能力および食塊保持能力)	嚥下食ピラミッドL3 えん下困難者用食品許可基準 II・III UDF区分4	
3	嚥下調整食 3	形はあるが、押しつぶしが容易、食塊形成や移送が容易、咽頭でばらけず嚥下しやすいように配慮されたもの 多量の離水がない	舌と口蓋間で押しつぶしが可能なもの 押しつぶしや送り込みの口腔操作を要し(あるいはそれらの機能を賦活し)、かつ誤嚥のリスク軽減に配慮がなされているもの	離水に配慮した粥 など	舌と口蓋間の押しつぶし能力以上	嚥下食ピラミッドL4 高齢者ソフト食 UDF区分3	
4	嚥下調整食 4	かたさ・ばらけやすさ・貼りつきやすさなどないもの 箸やスプーンで切れるやわらかさ	誤嚥と窒息のリスクを配慮して素材と調理方法を選んだもの 歯がなくても対応可能だが、上下の歯槽提間で押しつぶすあるいはすりつぶすことが必要で舌と口蓋間で押しつぶすことは困難	軟飯・全粥など	上下の歯槽提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2およびUDF区分1の一部	

学会分類2013(とろみ)早見表

UDF:ユニバーサルデザインフォード

	段階1: 薄いとろみ[III-3項]	段階2: 中間のとろみ[III-2項]	段階3: 濃いとろみ[III-4項]
英語表記	Mildly thick	Moderately thick	Extremely thick
性状の説明(飲んだとき)	<ul style="list-style-type: none"> 「drink」という表現が適切なたろみの程度 口に入れると口腔内に広がる液体の種類 味や温度によっては、とろみが付いていることがあまり気にならない場合もある 飲み込む際に大きな力を要しない ストローで容易に吸うことができる 	<ul style="list-style-type: none"> 明らかにとろみがあるということを感じ、かつ「drink」という表現が適切なたろみの程度 口腔内での動態はゆっくりですがすぐには広がらない 舌の上でまとめやすい ストローで吸うのは抵抗がある 	<ul style="list-style-type: none"> 明らかにとろみが付いていて、まとまりが良い 送り込むのに力が必要 スプーンで「eat」という表現が適切なたろみの程度 ストローで吸うことは困難
性状の説明(見たとき)	<ul style="list-style-type: none"> スプーンを傾けるとずっと流れ落ちる フォークの歯の間から素早く流れ落ちる カップを傾け、流れ出た後には、うっすらと跡が残る程度の付着 	<ul style="list-style-type: none"> スプーンを傾けるととろとろと流れる フォークの歯の間からゆっくりと流れ落ちる カップを傾け、流れ出た後には、全体にコーティングしたように付着 	<ul style="list-style-type: none"> スプーンを傾けても、形状がある程度保たれ、流れにくい フォークの歯の間から流れ出ない カップを傾けても流れ出ない(ゆっくりと塊となって落ちる)
粘度(mPa・s)[III-5項]	50-150	150-300	300-500
LST値(mm)[III-6項]	36-43	32-36	30-32

【嚥下調整食分類2013】より改変

学会分類2013

他の分類



《嚥下食の市販品を購入する場合について》

市販品の嚥下食で、学会分類2013で表記されているものは、まだ少ないようです。購入時は、食品についている【スマイルケア食】【ユニバーサルデザインフード】なども参考にしてください。番号はそれぞれでわかります。



【スマイルケア食】 飲み込みや噛むことに問題あるかで判断しています

- 噛むこと・飲み込みに問題はないものの、健康維持上栄養補給を必要とする方向けの食品
- 噛むことに問題ある方向け食品
- 飲み込むことに問題ある方向け食品

詳細は農林水産省HPで確認してください。
<http://www.maff.go.jp/j/shokusan/seizo/kaigo>

【ユニバーサルデザインフード(UDF)】 飲み込みや噛むことに問題あるかで判断しています
 介護食品の利用者や指導者向け。日本介護食品協議会が自主規格として2003年に作成。

容易にかめる 歯ぐきでつぶせる 舌でつぶせる かまなくてよい に区分

詳細は日本介護食品協議会 HPで確認してください。
<http://www.jp/outline/index.html>

医療・福祉・介護関係者をはじめ、本人・家族の方にも活用できるように、病院・施設の食事情報を掲載しました。施設・病院間の移動時や、施設・病院から自宅へ戻る時の情報としてご利用ください。

病院名

施設名

◀ 記載されている内容 ▶

1. おかず形態一覧表

名称			
肉のおかず			
魚のおかず			
野菜のおかず			
内容			
大きさ・形状			
咀嚼の必要性			
学会分類2013			
栄養量目安			

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

2① 水分とろみの基準

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

2② 水分ゼリー

水分補給を目的で作成、市販品で使用しているゼリー

2①.水分とろみの基準

名称			
とろみ調整食品			
濃度(量)			
学会分類2013			

2②.水分ゼリー

名称			
とろみ調整食品			
濃度(量)			

3.主食一覧

名称			
内容			
米と水分の比率(作成時)	重量比 =米1:水		

3 主食一覧

主食(米飯・粥)の種類や水分の割合、使用しているとろみ剤

4 濃厚流動食

主に使用している商品

4.濃厚流動食(経管栄養)

商品名			

5.補助食品、その他

Oj・1j対応:可			
-----------	--	--	--

5 その他

Oj・1jへの対応
 上記1以外の食種など

●施設概要

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

●施設概要

食事内容についての問い合わせ先
 嚥下機能評価(VF・VE)の対応など

作成日(変更日)201〇.△

記入(更新) 年.月

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

参加施設

2018年7月現在

39施設

	区分	施設名
病院 13	病院	竹山病院
		とやの中央病院
		新潟県立がんセンター新潟病院
		新潟市民病院
		新潟大学医歯学総合病院
		新潟中央病院
		新潟万代病院
		新潟南病院
		日本歯科大医科病院
		日本歯科大新潟病院
		猫山宮尾病院
		東新潟病院
		みどり病院
施設 26	介護老人保健施設	葵の園・新潟島
		入舟
		晴和会上所園
		千歳園
		にいがた園
		みどりケアセンター
		女池南風苑
		陽光園
	緑樹苑	
	介護老人福祉施設(特養)	おもと園
		江東園
		関屋おもと園
		美咲の里
	小規模多機能型居宅介護	なじみの家きなせや天神尾
		マロニエ
	地域密着型介護老人福祉施設入所者生活介護 [定員29人以下の特養]	くりの木
信濃倶楽部		
せきやの里		
プリメーロ女池		
認知症対応型共同生活介護 [グループホーム]	愛の家グループホーム新潟鳥屋野	
	グループホームかりん	
	グループホームこもれびの家	
有料老人ホーム	アーバンリビング鳥屋野	
看護小規模多機能型居宅介護	なじみの家きなせや関屋	
認知症対応型通所介護	新潟市社会福祉協議会 老人デイサービスセンター本町	
住居型有料老人ホーム	ナーシングホーム文京町	

(五十音順)

(財) 医療法人竹山記念会 竹山病院

1. おかず形態一覧表

名称	常食	軟菜食	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	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	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			
大きさ・形状	通常大きさ	通常大きさ	1cm×1cmに切る	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2013			4 	2-2 			
栄養量目安	米飯180g 2000kcal	全粥300g 1500kcal	全粥300g 1500kcal	ミキサー粥200g 1300kcal			

2①.水分とろみの基準

名称			
とろみ調整食品			
濃度(量)			
学会分類2013			

2②.水分ゼリー

名称	お茶ゼリー	
とろみ調整食品	イナアガー	
濃度(量)	ほうじ茶200ccに対し 3.5g	

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	重湯
内容	通常のごはん	水分が多く軟らかい	全粥と重湯を7:3の重量比で混ぜたもの	全粥と重湯を5:5の重量比で混ぜたもの	全粥と重湯を3:7の重量比で混ぜたもの	全粥をミキサーでペースト状にしたもの	全粥から重湯のみを濾したもの
米と水分の比率(作成時)	重量比 =米1:水1.1	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
濃厚流動食・補助食品は対象患者が入院した際に用意しています。

●施設概要

施設の種別	病院	開院約130年。診療科は産科・婦人科・小児科・アレルギー科・内科・消化器内科があります。地域に密着した医療を提供し、家族で通える病院を目指しています。24時間スタッフが常勤しており、急なお産や体調不良などにも対応しています。既製品や外国産の食材をほとんど使わず、地元の食材を仕入れて食事を作っています。病院食らしくないメニューで、患者様に喜んでもらえるような食事の提供を心掛けています。
所在地	〒951-8068 新潟市中央区上大川前通六番町1183番地	
給食部門名	栄養部	
電話	025-228-7171 (代)	
FAX	025-224-7132 (直)	
嚥下機能の評価	不可	

1. おかず形態一覧表

名称	常食	軟菜食	軟菜きざみ食	ミキサー食	ゼリー食		
肉のおかず	ミートローフ 	煮込みハンバーグ 	煮込みハンバーグ 	煮込みハンバーグ 	鶏肉ムース 		
魚のおかず	鮭のマヨネーズ焼き 	鮭のマヨネーズ焼き 	鮭のマヨネーズ焼き 	はんぺんすりながし煮 	鮭ムース 		
野菜のおかず	かぼちゃの煮物 	かぼちゃの煮物 	かぼちゃそぼろあん 	かぼちゃそぼろあん 	かぼちゃかん 		
内容	一般的な食事	かたいものや繊維質の多い食品を除き、咀嚼しやすいようにやわらかく調理したもの	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	べたつきが少なく、歯や義歯がなくてものど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	のどを円滑に通過させることができるゼリー状を中心にやわらかいムース状のものとの組み合わせている		
大きさ・形状	通常大きさ	通常大きさ	きざみ 0.5cm 極きざみ 0.1~0.2cm	ペースト状	ゼリー状 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 舌でつぶせる		
学会分類 2013			4 	2-1 2-2 	2-1 2-2 3 		
栄養量目安	米飯150g 1400kcal	米飯150g 1400kcal	全粥270g 1400kcal	ミキサー粥180g 1200kcal	ミキサー粥180g 1200kcal		

2①.水分とろみの基準

名称	とろみ1	とろみ2	
とろみ調整食品	ネオハイトロミール	ネオハイトロミール	
濃度(量)	1% (200mlに2g)	3% (200mlに6g)	
学会分類2013	中間のとろみ	濃いとろみ	

2②.水分ゼリー

名称	お茶・紅茶ゼリー	ラクーナゼリー
とろみ調整食品	スルーパートナー	スルーパートナー
濃度(量)	1ℓ に対し7g	1ℓ に対し8g

3.主食一覧

名称	米飯	全粥	ミキサー粥			
内容	軟らかいご飯	水分が多く軟らかい	全粥に1.5%のスベラカーゼライトを加えミキサーにかけたもの			
米と水分の比率(作成時)	重量比 =米1:水2	重量比 =米1:水5				

4.濃厚流動食(経管栄養)

商品名	E3	MA-R2.0	DIMS
	メイバランスミニ	メイバランスミニA r g	メイバランス2.0
	ブイ・クレスCP10	F2ライト	

5.補助食品、その他

O j・1 j 対応:可	流動食他
エンジョイゼリー	メイバランスミニ他

●施設概要

施設の種別	病院	病床数160床の医療療養型病院です。 高齢者医療を担う病院として、地域に密着した医療を提供しています。 高齢の患者様が安心して入院生活を送っていただけるように他職種で連携をし、ケアや食事の提供を行っています。
所在地	〒950-0951 新潟市中央区鳥屋野450-3	
給食部門名	栄養科	
電話	025-284-5161 (代)	
F A X	025-284-5516	
嚥下機能の評価	V E、嚥下評価 (S T)	

新潟県立がんセンター新潟病院

1. おかず形態一覧表

名称	常食	全粥食	五分粥食	嚥下食④(3分菜)	嚥下食③(刻み食)	嚥下食②(ミキサー食)	嚥下食①(ゼリー食)
肉のおかず	鶏肉のから揚げ	鶏肉のピカタ	鶏肉の治部煮	柔らか豆腐(鶏)団子	柔らか豆腐(鶏)団子	柔らか豆腐(鶏)団子	柔らか豆腐(鶏)団子
魚のおかず	鮭フライ	鮭焼き漬け	鮭蒸しあんかけ	鮭あんかけ	鮭あんかけ	鮭(やさしい素材)あんかけ	鮭(やさしい素材)あんかけ
野菜のおかず	五目金平	ポテト金平	ポテト金平煮	ポテトと人参のあんかけ	ポテトと人参のあんかけ	ポテトゼリー・バターソース	ポテトゼリー・バターソース
内容	一般的な食事	常食に比べ軟らかく揚げ物などを除いた食事	軟らかい食材を使用して消化、咀嚼に考慮して調理した食事	軟らかい食材を使用して舌でつぶせる程度に調理した食事 あんかけ・とろみ付き(トロメリンEX)	嚥下食④を刻んだもの あんかけ・とろみ付き(トロメリンEX)	嚥下①をミキサーにかけ、なめらかにしたもの(ソフティアU、トロメリンEX)	均質なゼリーやムース類 (ソフティアU、トロメリンEX)
大きさ・形状	通常大きさ	通常大きさ	通常大きさ	一口大	5mm~10mm	ミキサー・ペースト・ピューレ状の物	ゼリー・プリン・ムース状
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	噛まなくてよい
学会分類2013							
栄養量目安	米飯150g 1850kcal	全粥300g 1500kcal	5分粥260g 1200kcal	全粥200g 1250kcal	全粥200g 1250kcal	粥ゼリー150g 1000kcal	粥ゼリー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	トロメリンEX	トロメリンEX	トロメリンEX
濃度(量)	水100ml/0.5~1.0g	水100ml/1.5g	水100ml/2.0g
学会分類2013	薄いとろみ	中間のとろみ	濃いとろみ

2②.水分ゼリー

名称	
とろみ調整食品	
濃度(量)	

3.主食一覧

名称	米飯	全粥	七分粥	五分粥	三分粥	粥ゼリー
内容	通常のごはん	水分が多く軟らかい	全粥と重湯を7:3の重量比で混ぜたもの	全粥と重湯を5:5の重量比で混ぜたもの	全粥と重湯を3:7の重量比で混ぜたもの	全粥に0.8%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10				

4.濃厚流動食(経管栄養)

商品名	MAR	MAS	

5.補助食品、その他


















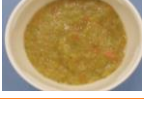


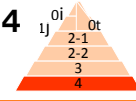
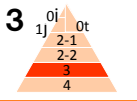
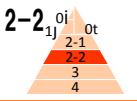
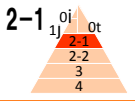
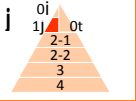
	0j・1j対応:可
--	-----------

●施設概要

施設の種別	病院	病床数450床、診療科22科で、県内外の病院と連携して最善のがん医療の提供を行う「地域がん診療連携拠点病院」です。がんの治療をサポートできるよう個々に寄り添った食事提供を心がけています。中でも治療により低下した嚥下障害には、頭頸部外科医師、看護師、言語聴覚士、管理栄養士で連携し評価、訓練を行い安全に食事ができるようサポートしています。
所在地	951-8566 新潟市中央区川岸町2丁目15番3	
給食部門名	栄養課	
電話	025-266-5111(代) 025-266-9378(直通)	
FAX	025-266-5112(代)	
嚥下機能の評価	V F・V E	

新潟市民病院

1. おかず形態一覧表

名称	常食	全粥食	軟菜食	きざみ食	ペースト食	嚥下Ⅱ食	嚥下Ⅰ食
肉のおかず	焼肉 	鶏肉の治部煮 	鶏肉の治部煮 	鶏肉の治部煮 	鶏肉の治部煮 	やわらか鶏風味 	やわらか鶏風味 
魚のおかず	さんまの蒲焼き風 	さばの漬け焼き 	さばのみそ煮 	さばのみそ煮 	さばのみそ煮 	うなぎの蒲焼き煮ごり 	うなぎの蒲焼き煮ごり 
野菜のおかず	花野菜の洋風煮 	花野菜の洋風煮 	花野菜の洋風煮 	花野菜の洋風煮 	花野菜の洋風煮 	花野菜の洋風煮 	
内容	一般的な食事	かたいものや繊維質の多い食品を除き、咀嚼しやすいように調理したもの	かたいものや繊維質の多い食品を除き、咀嚼しやすいようにやわらかく調理したもの	食材を小さく刻み、とろみをつけて飲み込みやすくしたもの(ソフティアS)	食材をミキサーにかけ、とろみをつけて飲み込みやすくしたもの(ソフティアS)	付着性の少ないゼリー状、ペースト状のものを組み合わせている(ソフティアS)	ゼリーや卵豆腐など付着性、凝集性、固さ、離水に配慮したゼリー・ムース状のもの
大きさ・形状	通常大きさ	通常大きさ	通常大きさ～2cm×2cm程度に切る	5mm角までミキサーにかける	ペースト状	ペースト状 ゼリー状	ゼリー状
咀嚼の必要性		容易にかめる	歯茎でつぶせる	舌でつぶせる	噛まなくてよい	噛まなくてよい	噛まなくてよい
学会分類2013			4 	3 	2-2 	2-1 	1j 
栄養量目安	米飯180g 1800kcal	全粥350g 1600kcal	全粥350g 1600kcal	全粥350g 1600kcal	ミキサー粥100g 1100kcal	ミキサー粥100g 850kcal	主食なし 550kcal

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% (150mlに1.5g)	2% (150mlに3g)	3% (150mlに4.5g)
学会分類2013	薄いとろみ	中間のとろみ	濃いとろみ

2②.水分ゼリー

名称	らくらくごっくんゼリー	アイソトニックゼリー
とろみ調整食品		
濃度(量)		

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	通常のごはん	米飯と全粥を5:5の重量比で混ぜたもの	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0.75%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7				

4.濃厚流動食(経管栄養)

商品名	サンエット-N3 バッグZ	E-7Ⅱ アセバッグ	メイバランスミニ
	グルセルナREX	ブルモケアEx	リーナレンLP
	ペプタメンAF		

5.補助食品、その他











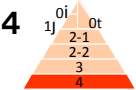
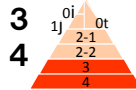
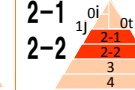
0j・1j対応:可	
ブイ・クレスハイブチゼリー、ブロッカゼリー 他	

●施設概要

施設の種別	病院	1973年設立、新潟市を開設者とする自治体病院です。病床数676床、救命救急・循環器病・脳卒中センターを有し、新潟医療圏において重症、専門・救急医療を担っております。「患者とともにある全人的医療」を病院理念とし、患者さんに信頼されるぬくもりのある医療をめざして、委託スタッフとの連携・情報共有を密にし、様々な病態や食のニーズに対応しています。
所在地	〒950-1197 新潟市中央区鐘木463番地7	
給食部門名	医療技術部 栄養管理科	
電話	025-281-5151 (代)	
FAX	025-281-5187 (代)	
嚥下機能の評価	V F・V E、嚥下評価 (ST)	

新潟大学医歯学総合病院

1. おかず形態一覧表

名称	常食	軟菜食	軟軟菜食	軟軟菜食きざみ	半固形食	半固形ミキサー食
肉のおかず	鶏肉スペアリブ風 	鶏肉スペアリブ風 	軟らかハンバーグ 	軟らかハンバーグ 	鶏肉スペアリブ風 	鶏肉スペアリブ風 
魚のおかず	鯖竜田揚げ 	鯖竜田蒸し 	鮭のカルパッチョ風 	鮭のカルパッチョ風 	鮭の野菜クリームあんかけ 	鮭の野菜クリームあんかけ 
野菜のおかず	根菜煮物 	根菜煮物 	のっぺい 	のっぺい 	のっぺい 	のっぺい 
内容	一般的な食事	固いものや繊維質の多いものを除き、軟らかく調理したもの	固いものや繊維質の多いものを除き、野菜は皮なし小さ目で、咀嚼しやすく軟らかく調理したものとろみ付きの対応もする	左記の料理の食材をきざみ、魚はほぐすとろみ付きの対応もする	舌で押しつぶせる程度の軟らかさのペースト状を中心に、ゼリー状、ペースト状のものを組み合わせている	べたつきが少なく、歯や義歯がなくてものどをゆっくりと通過させることができるペースト状のもの
大きさ・形状	通常大きさ 一口大、刻み対応あり	通常大きさ 一口大、刻み対応あり	通常大きさ 野菜などは2cm程度 一口大、刻み対応あり	4mm×4mmに切る	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	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200g 1800kcal	全粥300g 1600kcal	全粥300g 1600kcal	全粥300g 1600kcal	全粥300g 1800kcal	ミキサー粥300g 1800kcal

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	ネオハイトロミールⅢ	ネオハイトロミールⅢ	ネオハイトロミールⅢ
濃度(量)	0.5% (100mlに0.5g)	1% (100mlに1g)	2% (100mlに2g)
学会分類2013	薄いとろみ	中間のとろみ	濃いとろみ

2②.水分ゼリー

名称	お茶ゼリー
とろみ調整食品	ゼリーメイク
濃度(量)	ほうじ茶1ℓに6g

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	通常のごはん	米飯と全粥の中間	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100gに0.5g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1.3	重量比= 米1:水2.5	重量比= 米1:水8				

4.濃厚流動食(経管栄養)

商品名	アイソカルRTU	パ°タメスタガード	グルセルナREX	ブルモケア
	アイソカル2K	ペプタメンAF	リーナレンLP	
	F2ライトMP		リーナレンMP	






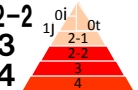
5.補助食品、その他

0j・1j対応:可	付加食
メイバランスミニ、ロイシンプラス、セルティ、グルコバル、ブロッカゼリー、ソフトアガロリー、ブリックゼリー 他	

●施設概要

施設の種別	病院	医歯学総合病院であり、医科と歯科が連携して栄養管理を行っています。 嚥下機能評価については、主に歯科医師を中心とする摂食嚥下機能回復部が行っています。
所在地	〒951-8520 新潟市中央区旭町通一番町754番地	
給食部門名	栄養管理部	
電話	025-227-2469 (直通)	
FAX	025-227-0722 (直通)	
嚥下機能の評価	V F・V E	

1. おかず形態一覧表

名称	常食	全粥菜食	全粥菜一口大食	きざみ食	極小きざみ食	ブレンダー食	すり菜食
肉のおかず	鶏肉のソテー 	鶏肉と根菜の煮み 	鶏肉と根菜の煮み 	鶏肉と根菜の煮み 	鶏肉と根菜の煮み 	鶏肉のムース 	鶏肉と根菜の煮み 
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 	鮭のムニエル 
野菜のおかず	切干と小松菜お浸し 	白菜とアスパラのしそ和え 	白菜とアスパラのしそ和え 	白菜とアスパラのしそ和え 	白菜とアスパラのしそ和え 	キャベツと人参のしそ和え 	白菜とアスパラのしそ和え 
内容	一般的な食事	かたいものや繊維質の多い食品を除き、咀嚼しやすいようにやわらかく調理したもの	かたいものや繊維質の多い食品を除き、咀嚼しやすいようにやわらかく調理したもの	食材を小さく刻み、やわらかく調理したものに、ムース状のものを組み合わせている	食材を極小に刻み、やわらかく調理したものに、ペースト状・ムース状のものを組み合わせている	舌で押しつぶせる程度のやわらかさのムース状を中心にゼリー状、ペースト状のものを組み合わせている	歯や義歯がなくてもものをゆっくりと通過させることができるペースト状のもの
大きさ・形状	通常大きさ	通常大きさ	2cm×2cmに切る	0.5～1cmに切る	0.1～0.2cmに切るかハンドミキサーにかける	ムース状・ゼリー状ペースト状	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	噛まなくてよい
学会分類2013							
栄養量目安	米飯200g 2000kcal	全粥280g 1600kcal	全粥280g 1600kcal	全粥280g 1600kcal	全粥280g 1600kcal	全ミキサー180g 1200kcal	全ミキサー280g 1600kcal

2①.水分とろみの基準

名称			
とろみ調整食品	ネオハイトロミールR&E		
濃度(量)			
学会分類2013			

2②.水分ゼリー

名称	アイソトニックゼリー
とろみ調整食品	
濃度(量)	

3.主食一覧

名称	米飯	軟飯	全粥	七分粥	五分粥	三分粥	全ミキサー
内容	通常のごはん	水分が多く軟らかいごはん	水分が多く軟らかい	全粥と重湯を7:3の重量比で混ぜたもの	全粥と重湯を5:5の重量比で混ぜたもの	全粥と重湯を3:7の重量比で混ぜたもの	全粥をミキサーにかけてから1.5%のスペラカーゼを加え攪拌したもの
米と水分の比率(作成時)	重量比 =米1:水1.22	重量比 =米1:水1.7	重量比 =米1:水5				

4.濃厚流動食(経管栄養)

商品名	メイバランス1.0zパック		
-----	---------------	--	--



















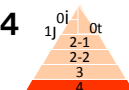
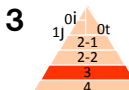
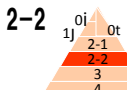
5.補助食品、その他

0j・1j対応:可	嚥下開始食、流動食
	メイバランスミニ、メイバランスソフトゼリー 他

●施設概要

施設の種別	病院	昭和43年設立。昭和60年現在の場所に開院。「思いやりの心を持って、患者さん中心の医療を実践します。」という基本理念の基、栄養科では、医師の治療方針に基づき一人一人の患者さんに適した食事の提供を心掛けています。
所在地	〒950-0965新潟市中央区新光町1-18	
給食部門名	栄養科	
電話	025-285-8811 (代)	
FAX	025-285-7003 (代)	
嚥下機能の評価	嚥下評価(歯科医師)	

1. おかず形態一覧表

名称	常食	一口常食	軟菜食	きざみ食	ムース食	ミキサー食
肉のおかず	豚かつ 	豚かつ 	豚肉の香味焼き 	豚肉の香味焼き 	コロケムース 	豚肉の香味焼き 
魚のおかず	ぶりの柚庵焼き 	ぶりの柚庵焼き 	ぶりの柚庵焼き 	ぶりの柚庵焼き 	鮭のムース 	ぶりの柚庵焼き 
野菜のおかず	南瓜の煮物 	南瓜の煮物 	南瓜の煮物 	南瓜の煮物 	南瓜のムース 	南瓜の煮物 
内容	一般的な食事	食べやすい大きさにカットしたもの	かたいものや繊維質の多い食品を使わず、咀嚼しやすいように軟らかく調理したもの	調理後細かく刻むとろみが必要な方には、トロメイクでとろみをつける	舌でつぶせるで軟らかさのムース状	軟菜食をミキサーにかけ、ペースト状にする
大きさ・形状	通常大きさ	一口大	通常大きさ	0.5cmに切る	ムース状 ゼリー状	ペースト状
咀嚼の必要性				容易に噛める	舌でつぶせる	噛まなくてよい
学会分類2013				4 	3 	2-2 
栄養量目安	米飯200g 1900kcal	米飯200g 1900kcal	全粥300g 1600kcal	全粥300g 1600kcal	ミキサー粥150g 1200kcal	ミキサー粥150g 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)	1.3% (汁150mlに2.0g)
学会分類2013	中間のとろみ

2②.水分ゼリー

名称	OS-1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	ミキサー粥
内容	通常のごはん	水分が多く軟らかい	全粥と重湯を7:3の重量比で混ぜたもの	全粥と重湯を5:5の重量比で混ぜたもの	全粥と重湯を3:7の重量比で混ぜたもの	全粥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1.55	重量比 =米1:水6				

4.濃厚流動食(経管栄養)

商品名	MA-8プラス	リーナレン	アイソカルセミソリッド	PGソフト

5.補助食品、その他

0j・1j対応:可	7分粥食、5分粥食、3分粥食、流動食 メイバランスミニ、エンジョイゼリー、ブロック、やわらかプリン他
-----------	---

●施設概要

施設の種別	社会医療法人新潟臨港保健会 新潟万代病院	平成27年4月開院 『地域に心かよわす よりよい医療』の病院理念のもとに、地域の皆様に信頼される質の良い医療サービスの提供を目指しています。52床の小さな病院ですので、患者様一人一人に合わせた、きめ細やかで温かみのある食事を提供できるように心がけています。
所在地	〒950-0909 新潟市中央区八千代2-2-8	
給食部門名	栄養科	
電話	025-244-4700 (代)	
FAX	025-247-6216 (代)	
嚥下機能の評価	VF・VE(新潟臨港病院にて可能) 嚥下評価(ST)	

1. おかず形態一覧表

名称	常食	全粥菜	軟菜	ソフト食	ミキサー食		
肉のおかず	チキン南蛮 	やわらか鶏つくね 	やわらか鶏つくね 	やわらか鶏つくね 	やわらか鶏つくね 		
魚のおかず	白身魚のカクテルフライ 	フライ煮 	白身魚のおろし煮 	白身魚のおろし煮 	白身魚のおろし煮 		
野菜のおかず	インゲンのごま和え 	インゲンのごま和え 	カリフラワーサラダ 	カリフラワーサラダ 	カリフラワーサラダ 		
内容	一般的な食事	常食に比して、硬いもの、繊維質のものを控え軟らかく調理した食事	全粥菜に比して、硬いもの、繊維質のものを控え軟らかく調理した食事	ミキサー食をソフトィアGで固めた、舌で押しつぶせる程度の軟らかさの食事	咀嚼をしなくても、のどをゆっくりと通過するペースト状の食事		
大きさ・形状	通常大きさ 一口大の対応可能	通常大きさ 一口大の対応可能	通常大きさ 一口大の対応可能	ゼリー状	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 2013							
栄養量目安	米飯180g 1700kcal	全粥300g 1600kcal	全粥260g 1500kcal	ゼリー粥260g 1500kcal	ミキサー粥260g 1500kcal		

2①.水分とろみの基準

名称	ポタージュ状トロミ	ヨーグルト状トロミ	ジャム状トロミ
とろみ調整食品	つるりんこQuickly	つるりんこQuickly	つるりんこQuickly
濃度(量)	1.7g/200ml	3.7g/200ml	7.3g/200ml
学会分類2013	薄いとろみ	中間のとろみ	濃いとろみ

2②.水分ゼリー

名称	レモンゼリー
とろみ調整食品	ソフトィアG
濃度(量)	1.5g/180ml

3.主食一覧

名称	米飯	全粥	トロミ粥	分粥	ゼリー粥	ミキサー粥
内容	通常のごはん	水分が多く軟らかい	全粥に0.4%のネオハイトロミールスリムでトロミをつけたもの	全粥と重湯を混ぜたもので7分、5分、3分対応	ミキサー粥に0.7%のソフトィアUを加え、かためたもの	全粥をミキサーにかけ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	重量比 =米1:水8				

4.濃厚流動食(経管栄養)

商品名	カムソリッド	ペプタメン	CZ-Hi
	MA-R2.0	リーナレン	

5.補助食品、その他























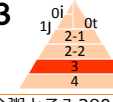
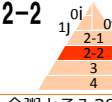

補助食品	0j・1j対応:可	嚥下食訓練食1	嚥下訓練食0
メイバランスHP1.0	0j・1j対応:可	嚥下食訓練食1	嚥下訓練食0
メイバランスミニ、メイバランスアイス、アガロリーゼリー、アイソカルゼリー、ファインケアスープ、オルニュート、他			

●施設概要

施設の種別	病院	医療法人恒仁会は「新潟南病院」「介護老人保健施設女池南風苑」「在宅介護支援センター女池南風苑」「新潟南訪問看護ステーション」「サ高住にいがたみなみ」を運営しています。また、特別養護老人ホーム「美咲の里」を姉妹施設としています。総病床数は177床で、在宅復帰に向けた回復期のリハビリに力を入れています。
所在地	新潟市中央区鳥屋野2007-6	
給食部門名	栄養管理部	
電話	025-284-2511(代表)	
FAX	025-284-2080(代表)	
嚥下機能の評価	V F ・ V E	

日本歯科大学医科病院

1. おかず形態一覧表

名称	常食	軟食	軟食さざみ	五分食	五分さざみ	五分極さざみ	ミキサー食
	鶏肉の唐揚げ	鶏肉の揚げ煮	鶏肉の揚げ煮	肉団子の煮込み	肉団子の煮込み	肉団子の煮込み	肉団子の煮込み
肉のおかず							
魚のおかず	鮭の塩焼き	鮭の塩焼き	鮭の塩焼き	鮭の煮つけ	鮭の煮つけ	鮭の煮つけ	鮭の煮つけ
							
野菜のおかず	南瓜の煮物	南瓜の煮物	南瓜の煮物	南瓜の煮物	南瓜の煮物	南瓜の煮物	南瓜の煮物
							
内容	一般的な食事	かたいものや繊維の多いものを除き、咀嚼しやすいようにやわらかく調理したものの	軟食をスプーンにのる大きさに切ったものの。	舌と口蓋間で押しつぶせる硬さに調理したものの。野菜は2cmの短冊ぎりを基本としている。やや切り方が大きいので、箸やスプーンで崩しながら食べる。	5分食を0.5cm角または、1cmの短冊に刻んだもの。	5分食を微塵切りに刻んだもの。	ペースト状にだしを入れ、中間のどろみのようにスプーンからとろとろに流れる。
大きさ・形状	通常大きさ	通常大きさ	軟食を半分刻んだもの	1cm×1cmの角切り、または2cm×1cmの短冊切り	0.5cm×0.5cmの角切り、または1cm×0.5cmの短冊切り	ペースト状 同じ状態にするためにトロミ剤を使用	ペースト状を同じ状態にするためにトロミ剤を使用
咀嚼の必要性				歯茎でつぶせる	舌でつぶせる	噛まなくてよい	噛まなくてよい
学会分類2013				4 	3 	2-2 	2-1 
栄養量目安	米飯180g 1900kcal	全粥280g 1600kcal	全粥280g 1600kcal	全粥280g 1500kcal	全粥とろみ280g 1500kcal	全粥とろみ280g 1500kcal	全粥ミキサー280g 1500kcal

2①.水分とろみの基準

名称	薄いとろみ	中間のどろみ	濃いとろみ
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
濃度(量)	150mlに1.4g	150mlに2.8g	150mlに4.2g
学会分類2013	薄いとろみ	中間のどろみ	濃いとろみ

2②.水分ゼリー

名称	お茶ゼリー(冷)
とろみ調整食品	あっと！いうませゼリー
濃度(量)	100ml 3g

3.主食一覧

名称	米飯	全粥	七分粥	五分粥	三分粥	重湯	全粥ミキサー 全粥とろみ
内容	通常のごはん	軟らかく、もったりとしている。	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	お粥の上澄みのみ	全粥をミキサーにかけたもの。ミキサーにとろみを混ぜたもの
米と水分の比率(作成時)	重量比 =米1:水1.2	重量比 =米1:水5					

4.濃厚流動食(経管栄養)

商品名	ベプチーノ		
	ベプタメンS		
	サンエットN3		

5.補助食品、その他




















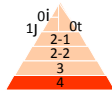
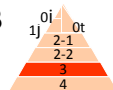
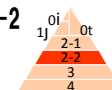
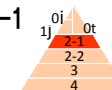
Oj・1j対応:可	嚥下開始食	流動食
メイバランスミニ、カロリーメイトゼリー他		

●施設概要




施設の種別	病院	昭和56年に日本歯科大学新潟歯学部附属の医科病院として開院。診療科は内科・外科・耳鼻咽喉科からなり、隣接する新潟病院とは、入院患者さんの口腔ケアを通じ連携を深めています。高齢患者さんの増加に伴い、摂食嚥下機能低下のため食べられない患者さんも増えてきました。歯科・医科連携し、患者に合わせた食形態の提供を目指しています。
所在地	〒951-8580 新潟市中央区浜浦町1-8	
給食部門名	栄養科	
電話	025-267-1500(代表) 025-211-8255(直通)	
FAX	025-266-4335	
嚥下機能の評価	V F・V E、嚥下評価(歯科医師)	

日本歯科大学新潟病院

1. おかず形態一覧表

名称	常食	軟食	軟食きざみ	五分食	五分きざみ	五分極きざみ	五分スリ食
肉のおかず	鶏肉の唐揚げ 	鶏肉の揚げ煮 	鶏肉の揚げ煮 	肉団子の煮込み 	肉団子の煮込み 	肉団子の煮込み 	肉団子の煮込み 
魚のおかず	鮭の塩焼き 	鮭の塩焼き 	鮭の塩焼き 	鮭の煮つけ 	鮭の煮つけ 	鮭の煮つけ 	鮭の煮つけ 
野菜のおかず	南瓜の煮物 	南瓜の煮物 	南瓜の煮物 	南瓜の煮物 	南瓜の煮物 	南瓜の煮物 	南瓜の煮物 
内容	一般的な食事	かたいものや繊維の多いものを除き、咀嚼しやすいようにやわらかく調理したもの	軟食をスプーンにのる大きさに切ったもの。	舌と口蓋間で押しつぶせる硬さに調理したもの。野菜は2cmの短冊ぎりを基本としている。やや切り方が大きいので、箸やスプーンで崩しながら食べる。	五分食を0.5cm角または、1cmの短冊に刻んだもの。	五分食を微塵切りに刻んだもの。	五分食をペースト状にしたもの。濃いうろみのようにゆっくりと塊となって落ちる。スプーンで食べる。
大きさ・形状	通常的大小	通常的大小	軟食を半分刻んだもの	1cm×1cmの角切り、または2cm×1cmの短冊切り	0.5cm×0.5cmの角切り、または1cm×0.5cmの短冊切り	みじん切り	ペースト状 同じ状態にするためにトロミ剤を使用
咀嚼の必要性				歯茎でつぶせる	舌でつぶせる	噛まなくてよい	噛まなくてよい
学会分類 2013				4 	3 	2-2 	2-1 
栄養量目安	米飯200g 2100kcal	全粥330g 1800kcal	全粥330g 1600kcal	全粥330g 1600kcal	全粥とろみ330g 1600kcal	全粥とろみ330g 1600kcal	全粥ミキサー330g 1600kcal

1. おかず形態一覧表

名称	ミキサー水分1/2量	ミキサー食					
肉のおかず	肉団子の煮込み 	肉団子の煮込み 					
魚のおかず	鮭の煮つけ 	鮭の煮つけ 					
野菜のおかず	南瓜の煮物 	南瓜の煮物 					
内容	ペースト状にだしを入れてのぼし、とろみで調整したもの。ケチャップ状で、スプーンで食べる。	五分食をミキサーにかけたもの。薄いうろみのようにすーと流れる。ドリンク状にしたもの。ストローで容易に吸うことができる。					
大きさ・形状	ペースト状 同じ状態にするためにトロミ剤を使用	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	2-1 	4 					
栄養量目安	全粥ミキサー330g 1600kcal	全粥ミキサー330g 1600kcal					

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(温)	お茶ゼリー(冷)
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	あっと！いうまゼリー	あっと！いうまゼリー
濃度(量)	150mlに1.4g	150mlに2.8g	150mlに4.2g	濃度(量)	70ml 3g	100ml 3g
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	七分粥	五分粥	三分粥	重湯	全粥ミキサー 全粥とろみ
内容	通常のごはん	軟らかく、もったりとしている。	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	お粥の上澄みのみ	全粥をミキサーにかけたもの。ミキサーにとろみを混ぜたもの
米と水分の比率(作成時)	重量比 =米1:水1.2	重量比 =米1:水5					

4.濃厚流動食(経管栄養)				5.補助食品、その他	
商品名	ペプチーン	グルセルナREX	マーメッドプラス	PGソフト	Oj・1j対応:可 嚥下開始食 流動食
	ペプタメンS	ペプタメンAF			プロシユア、メイバランスミニ、カロリーメイトゼリー他
	サンエットN3	アイソカルサポート	リーナレン シリーズ		

●施設概要

施設の種別	病院	昭和47年に日本歯科大学新潟歯学部附属病院として開院。歯科専門病院として一般歯科治療からがん治療まで行っています。また、嚥下機能検査や在宅歯科訪問なども積極的に行っています。患者に合わせた食形態の対応をできるだけ配慮しています。
所在地	〒951-8580 新潟市中央区浜浦町1-8	
給食部門名	栄養科	
電話	025-267-1500(代表) 025-211-8209(直通)	
FAX	025-266-4335	
嚥下機能の評価	V F・V E、嚥下評価(歯科医師)	

作成日(変更日) 2018.7

1. おかず形態一覧表

名称	常食	全粥食(軟菜)	整形食(常菜・軟菜)	小さめ一口大	みじん	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	硬いものや繊維質の多い食品(筍、ごぼう、蓮根など)を除いたもの 硬さは常食と同程度	座位保持困難または、上肢機能低下者向け。フォークにさせる程度のお口大、おにぎり、フォーク付、麺禁止対応 硬さは常菜・軟菜のどちらにも対応	咀嚼しやすいようにティースプーンにのる程度の大きさにカットしたもの	食材を小さく刻み、とろみでまとめたもの(ソフティアS)	食材をミキサーにかけ、とろみをつけたもの(ソフティアS)
大きさ・形状	通常大きさ	通常大きさ	3~4cm程度	1cm程度	0.2~0.5cm程度のみじん切り	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2013						
栄養量目安	米飯200g 1800kcal	全粥280g 1600kcal	おにぎり200g 1800kcal	米飯又は全粥 1600~1800kcal	全粥280g 1600kcal	全粥ミキサー粥280g 1200kcal

2①.水分とろみの基準

名称	薄いとろみ	とろみ	濃いとろみ
とろみ調整食品	ソフティアS	ソフティアS	ソフティアS
濃度(量)	1% (200mlに対して2g)	2% (200mlに対して4g)	3% (200mlに対して6g)
学会分類2013	薄いとろみ	中間のとろみ	濃いとろみ

2②.水分ゼリー

名称	お茶ゼリー
とろみ調整食品	市販のゼラチン
濃度(量)	麦茶150mlに対し3g

3.主食一覧

名称	米飯	全粥	七分粥	五分粥	三分粥	重湯	全粥ミキサー
内容	通常のごはん	通常的全粥	全粥と重湯を7:3の重量比で混ぜたもの	全粥と重湯を5:5の重量比で混ぜたもの	全粥と重湯を3:7の重量比で混ぜたもの	通常的全粥	全粥をミキサーにかけ、トロミ剤を加えたもの(ソフティアS)
米と水分の比率(作成時)	重量比 =米1:水1.2	重量比 =米1:水7					

4.濃厚流動食(経管栄養)

商品名	該当なし
















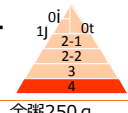

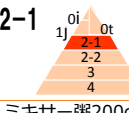
5.補助食品、その他

0j・1j対応:可	嚥下訓練食①(Oj)は在庫なし、必要時対応)
メイバランスミニ、カロリーメイトゼリー、エンジヨイカップゼリー、果物の栄養+Fiber	

●施設概要

施設の種別	病院	特徴は、①整形外科急性期・慢性期疾患、スポーツ外傷・障害に対する専門医療の提供、②運動器疾患に特化したリハビリテーションの実行を柱として運営しています。 専門医療の中でも特に膝関節・股関節外科に焦点を絞り、人工関節置換術、関節鏡視下手術を多く手掛けています。「気力・体力を向上し、元気で家に帰ろう」の心で整形外科専門医療を地域に提供しています。
所在地	〒950-1151 新潟市中央区湖南14番地7	
給食部門名	栄養科	
電話	025-282-2335(栄養科直通)	
FAX	025-281-7331(代表)	
嚥下機能の評価	不可	

1. おかず形態一覧表

名称	常食	常食一口大食	五分菜食	ムース食	ミキサー食		
	チキンソテー	チキンソテー	松風焼き	鶏の甘酢あんかけ	松風焼き		
肉のおかず							
	鮭漬焼	鮭漬焼	鮭漬焼	鮭の野菜あんかけ	鮭漬焼		
魚のおかず							
	南瓜ミルク煮	南瓜ミルク煮	南瓜ミルク煮	南瓜ミルク煮	南瓜ミルク煮		
野菜のおかず							
内容	一般的な食事	常食を一口大にカットしたもの	硬いものや繊維質の多い食品を除き、食材を小さくカットし調理したもの（適宜ネオハイトロミールⅢ）	舌で押しつぶせる程度のやわらかさのムース状を中心に、ゼリー状、ペースト状のものを組み合わせている	べたつきが少なく、歯や義歯がなく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（ネオハイトロミールⅢ）		
大きさ・形状	通常大きさ	2cm×2cmに切る	0.5～1cmに切る（軟らかい卵料理等はカットしない）	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 	3 	2-1 		
栄養量目安	全粥250g 1300kcal	全粥250g 1300kcal	全粥250g 1300kcal	ムース粥200g 1200kcal	ミキサー粥200g 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	ネオハイトロミールⅢ	ネオハイトロミールⅢ	ネオハイトロミールⅢ
濃度(量)	0.8% (150mlに1.2g)	1.7% (150mlに2.5g)	2.5% (150mlに3.7g)
学会分類2013	薄いとろみ	中間のとろみ	濃いとろみ

2②.水分ゼリー

名称	お茶ゼリー
とろみ調整食品	ゼラチン寒天
濃度(量)	麦茶1ℓに対し13g

3.主食一覧

名称	米飯	全粥	七分粥	五分粥	三分粥	ムース粥	ミキサー粥
内容	通常のごはん	水分が多く軟らかい	全粥と重湯を7:3の重量比で混ぜたもの	全粥と重湯を5:5の重量比で混ぜたもの	全粥と重湯を3:7の重量比で混ぜたもの	全粥に2%のスベラカーゼを加え、ミキサーにかけたもの	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1.6	重量比 =米1:水5.5					

4.濃厚流動食(経管栄養)

商品名	F2ライト	MA-8プラス	サンエットSA
	リーナレンMP	リーナレンLP	リカバリーニュートリート

5.補助食品、その他


0j・1j対応:可	嚥下開始食	流動食
メイバランスミニ、プロックゼリー、ソフトカップリン 他		

●施設概要

施設の種別	病院	昭和54年開院。病床数は276床で、一般・医療療養・介護療養の慢性期疾患の患者様を中心に医療を展開しています。「地域の方々に心のごもった医療を」をスローガンとし、嗜好を取り入れ、病態や摂食機能に合わせた食事をご提供しています。
所在地	〒950-0923 新潟市中央区姥ヶ山274-1	
給食部門名	栄養科	
電話	025-286-8811 (代)	
FAX	025-286-8812 (代)	
嚥下機能の評価	嚥下評価 (S T)、V F・V E	

医療法人新成医会 総合リハビリテーションセンター みどり病院

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	やわらか食	ソフト食	ペースト食
肉のおかず	鶏のから揚げ 	鶏肉の煮込み 	鶏肉の煮込み 	鶏肉の煮込み 	鶏肉のテリーヌ 	鶏肉のテリーヌ 	鶏肉のテリーヌ 
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 	鮭のテリーヌ 	鮭のテリーヌ 	鮭のテリーヌ 
野菜のおかず	キャベツの生姜和え 	キャベツの生姜和え 	キャベツの生姜和え 	キャベツの生姜和え 	キャベツの生姜和え 	トマトとキャベツのマヨソース 	トマトとキャベツのマヨソース 
内容	一般的な食事	かたいものや繊維質の多い食品を除き、咀嚼しやすいようにやわらかく調理したもの	軟菜食を一口大サイズに切ったもの	食材を小さく刻み、やわらかく調理し、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やわらかさで、ムース状ときざみ状のものを組み合わせている	舌で押しつぶせる程度のやわらかさのムース状を中心に、ゼリー状、ペースト状のものを組み合わせている	べたつきが少なく、歯や義歯がなくてものど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	通常大きさ	通常大きさ	2x2cm	0.5~1cm	ムース状 0.5~1cmのきざみ	ペースト状 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	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150g 1800kcal	米飯150g 1800kcal	米飯150g 1800kcal	全粥200g 1400kcal	全粥200g 1400kcal	ペースト粥200g 1400kcal	ペースト粥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	トロメイクコンパクト	トロメイクコンパクト	トロメイクコンパクト
濃度(量)	0.5% 180mlに小さじ1/2	1% 180mlに小さじ1	1.5% 180mlに小さじ1.5
学会分類2013	薄いとろみ	中間のとろみ	濃いとろみ

2②.水分ゼリー

名称	お茶ゼリー	ラクーナ飲むゼリー
とろみ調整食品	ゼリーメイク	
濃度(量)	麦茶1Lに対し5g	

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
内容	通常のごはん	水分が多く軟らかい	全粥と重湯を7:3の重量比で混ぜたもの	全粥と重湯を5:5の重量比で混ぜたもの	全粥と重湯を3:7の重量比で混ぜたもの	全粥に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1.5	重量比 =米1:水8				

4.濃厚流動食(経管栄養)

商品名	メイバランスRHP	F2ライト	インスロー
	メイバランス1.5Zバック	P.Gソフト	ペプチーン

5.補助食品、その他

0j・1j対応:可
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
カロリーメイトゼリー、アガロリーゼリー、MCTオイル

●施設概要

施設の種別	病院	平成14年開院。特徴は、①回復期リハビリテーション、②認知症診療、③神経難病診療の3つの柱で運営しています。いかに「その人らしく生きるか」という点を中心に患者様のサポートをするとともに、どれだけ心のごもったケアや食事が提供できるかという点を重視しています。
所在地	〒950-0983 新潟市中央区神道寺2-5-1	
給食部門名	栄養科	
電話	025-244-0080 (代)	
FAX	025-44-0050 (代)	
嚥下機能の評価	V F・V E、嚥下評価(ST)	

1. おかず形態一覧表

名称	常食	一口大	刻み	極刻み	ミキサー		
肉のおかず	鶏肉と蓮根の甘酢炒め 	鶏肉と蓮根の甘酢炒め 	鶏肉と蓮根の甘酢炒め 	鶏肉と蓮根の甘酢炒め 	鶏肉と蓮根の甘酢炒め 		
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 	鮭の粕漬け焼き 	鮭ムースのあんかけ 		
野菜のおかず	ほうれん草のお浸し 	ほうれん草のお浸し 	ほうれん草のお浸し 	ほうれん草のお浸し 	ほうれん草のお浸し 		
内容	一般的な食事	フォークやスプーンで食べやすいよう、一口サイズの大きさにカットしたもの	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したもの(トロメイクコンパクト)	食材をより細かく刻んでまとまりをもたせ、より飲み込みやすくしたもの(トロメイクコンパクト)	歯や義歯がなくても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(トロメイクコンパクト)		
大きさ・形状	カット無し	2~3cm角程度(スプーンですくってこぼれない大きさが目安)	5mm角程度	みじん切り	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 	3 	2-1 2-2 		
栄養量目安	米飯160g 1600kcal	米飯160g 1600kcal	全粥280g 1400kcal	全粥280g 1400kcal	粥ゼリー280g 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	トロメイクSP	トロメイクSP	トロメイクSP
濃度(量)	1% (150mlに小さじ1)	2.3% (150mlに中さじ1)	3.3% (150mlに中さじ1と小さじ1)
学会分類2013	薄いとろみ	中間のとろみ	濃いとろみ

2②.水分ゼリー

名称	お茶ゼリー	イオンゼリー
とろみ調整食品	ゼリーメイク	ゼリーメイク
濃度(量)	麦茶1ℓに対し10g	スポーツドリンク1ℓに対し8g

3.主食一覧

名称	米飯	軟飯	全粥	粥ゼリー		
内容	通常のごはん	米飯より水分量が多く、全粥よりは水分量が少ない	水分が多く軟らかい	全粥に0.8%のワファイUを加えミキサーにかけ冷やし固めたもの		
米と水分の比率(作成時)	重量比 =米1:水1.35	重量比 =米1:水3	重量比 =米1:水5.5	重量比 =米1:水5.5		

4.濃厚流動食(経管栄養)

商品名	エコフロー(400kcal)	リカバリ-SOY(400kcal)		

5.補助食品、その他

	Oj・1j対応:可
--	-----------

●施設概要

施設の種別	介護老人保健施設	当園は新潟市で初めて人工透析クリニックを併設した介護老人保健施設として平成25年に開設しました。新潟中央透析クリニックと連携を図りながら利用者様のケアをさせていただいております。信濃川沿いの立地があり、目の前に見える佐渡汽船の大型船舶の出入りが望めるロケーションはご利用者様にも大変喜ばれております。食事がご利用者様の楽しみとなるよう努めております。
所在地	〒951-8013 新潟市中央区柳島町3-18-7	
給食部門名	栄養課	
電話	025-222-1188	
FAX	025-222-1187	
嚥下機能の評価	嚥下評価(言語聴覚士)	

1. おかず形態一覧表

名称	常食	軟菜	一口大	粗刻み菜	刻み菜	ミキサー菜
肉のおかず						
魚のおかず						
野菜のおかず						
内容	一般的な食事	常食からかたいものを除いたもの（野菜のおかず：筑前煮であれば、筍や干し椎茸を除く）	常食を一口大にカットしたもの	粗めに刻み、とろみをつける	細かく刻み、とろみをつける	ミキサーにかけ、ペースト状にしたもの
大きさ・形状	通常大きさ	通常大きさ	一口大	5mm程度	2～3mm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	噛まなくてよい
学会分類2013						
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	ミキサー粥260g 1400kcal

2①.水分とろみの基準

名称	中間とろみ	強とろみ
とろみ調整食品	トロミーナ	トロミーナ
濃度(量)	2.0%	3.0%
学会分類2013	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	お茶ゼリー
とろみ調整食品	かたまるくん	かたまるくん
濃度(量)	0.6%	0.6%

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	全粥に2%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1.6	重量比 =米1:水6	

4.濃厚流動食(経管栄養)

商品名	MA-R2.0

5.補助食品、その他



















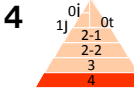
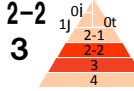
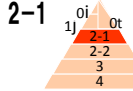
Oj・1j対応:不可
ブリックゼリー、クリミール

●施設概要

施設の種別	介護老人保健施設 入舟	入所者様の、栄養状態やご本人の嗜好を把握しながら、身体状態に合わせた食事の提供をしています。また、定期的に行事食やセレクトメニューを行い、楽しくおいしい食事の提供に努めています
所在地	〒951-8011 新潟市中央区入船町3丁目3629-1	
給食部門名	栄養科	
電話	025-224-9064 (代)	
FAX	025-229-1825 (代)	
嚥下機能の評価	VE 改訂水飲みテスト	

介護老人保健施設 晴和会 上所園

1. おかず形態一覧表

名称	常菜	一口大	刻み	極刻み	ムース	ミキサー
肉のおかず	照り焼きチキン 	照り焼きチキン 	照り焼きチキン 	照り焼きチキン 	照り焼きチキン 	照り焼きチキン 
魚のおかず	さばのおろし煮 	さばのおろし煮 	さばのおろし煮 	さばのおろし煮 	さばのおろし煮 	さばのおろし煮 
野菜のおかず	酢味噌和え 	酢味噌和え 	酢味噌和え 	酢味噌和え 	酢味噌和え 	酢味噌和え 
内容	一般的な食事より若干軟らかめに調理したものの	一口大にカットしたもの（常菜と同じこともあり）	調理後刻んだもの（とろみ付の対応可）	調理後刻みよりさらに細かくきざんだもの（とろみ付の対応可）	舌で押しつぶせる程度のやわらかさのムース状を中心にペースト状の組合せもあり	調理したものをミキサーにかけたもの
大きさ・形状	通常大きさ	一口大	0.5~0.6cmに刻む	0.3cm程度に細かく刻む	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2013				4 	2-2 3 	2-1 
栄養量目安	米飯140g 1500kcal	米飯140g 1500kcal	全粥300g 1500kcal	全粥300g 1500kcal	ムース粥300g 1500kcal	ミキサー粥300g 1500kcal

2①.水分とろみの基準

名称	トロミ1	トロミ2
とろみ調整食品	ソフティアS	ソフティアS
濃度(量)	1.7% (180mlに3g)	3.3% (180mlに6g)
学会分類2013	薄いとろみ	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	ソフティアG
濃度(量)	麦茶1ℓに対し6g

3.主食一覧

名称	米飯	全粥	ムース粥	ミキサー粥
内容	通常のごはん	通常的全粥	全粥に2%のスベラカーゼを加え、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8		

4.濃厚流動食(経管栄養)

商品名	MR300		
	MR400		
	メイバランス1.5Zパック		

5.補助食品、その他











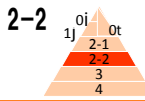
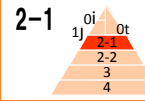
0j・1j対応:不可
メイバランスミニ・エンジョイハイカロリーゼリー

●施設概要

施設の種別	介護老人保健施設	晴和会の介護老人保健施設。多職種の職員で入所者の栄養状態や摂食状態の確認をしています。また、疾病に応じた食事を提供し、良好な栄養状態の維持に努めています。月々の行事食の他に、観桜会・夏祭り・文化祭・クリスマス会・調理レク等での行事食、おにぎりバイキングや、さんま焼きなどで、季節感や香りも一緒に楽しんでいただけるよう工夫しています。
所在地	新潟市中央区上所1丁目10番1号	
給食部門名	栄養給食室	
電話	025-280-0800	
FAX	025-280-0810	
嚥下機能の評価	STが評価	

介護老人保健施設 千歳園

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	鶏肉卸し醤油焼き 	鶏肉卸し醤油蒸し 	鶏肉卸し醤油蒸し 	鶏肉卸し醤油蒸し 	鶏肉卸し醤油蒸し 		
魚のおかず	鮭塩焼き 	鮭塩蒸し焼き 	鮭塩蒸し焼き 	鮭塩蒸し焼き 	鮭塩蒸し焼き 		
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 		
内容	一般的な食事	硬いものや繊維の多いものを除き、咀嚼しやすいようにやわらかく調理したもの	主菜は一口大カット、副菜は軟菜食と同じ	軟菜食をみじん切りに刻んでとろみをつけている	軟菜食をペースト状にしたもの。スプーンですくって落とす時にぼつりと落ちる硬さ		
大きさ・形状	通常大きさ	常食より小さめ	通常よりやや小さめ	極小刻み	ペースト状		
咀嚼の必要性				嚙まなくてよい	嚙まなくてよい		
学会分類2013				2-2 	2-1 		
栄養量目安	米飯150g 1500kcal	米飯150g 1500kcal	米飯150g 1500kcal	全粥220g 1400kcal	全粥ミキサー220g 1400kcal		

2①.水分とろみの基準

名称	ポタージュ状	ヨーグルト状	ジャム状
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)	180mlに0.8g (0.5%)	180mlに1.4g (0.8%)	180mlに2.4g (1.3%)
学会分類2013	薄いとろみ	中間のとろみ	濃いとろみ

2②.水分ゼリー

名称		
とろみ調整食品		
濃度(量)		

3.主食一覧

名称	米飯	軟飯	全粥	スベラ粥	全粥ミキサー		
内容	通常のごはん	米飯とおかゆの中間の軟らかさ	軟らかくもったりとしている	全粥にスベラカーゼを加えたもの	全粥に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1.3	重量比 =米1:水2.5	重量比 =米1:水6.5				

4.濃厚流動食(経管栄養)

商品名	明治メイフロー	サンエットN3	明治メイバランスR




5.補助食品、その他

0j・1j対応:不可
ファインケア、ハイカロリーゼリー、ハイブチゼリー等

●施設概要

施設の種別	介護老人保健施設	新潟中央病院に併設し、安全安心な生活に向けた入所・短期入所・通所リハ・訪問リハを提供する在宅超強化型保健施設です。個々に応じて必要な医療、看護、介護、リハビリテーションなどのサービスを総合的に提供し在宅復帰・在宅生活を支援しています。入所者の栄養・嚥下・口腔状態を見ながら、一人ひとりに合った食事内容を提供し栄養状態の維持・向上に努めています。
所在地	新潟市中央区新光町1-33	
給食部門名	栄養部	
電話	025-285-7500(代)	
FAX	025-283-2812(代)	
嚥下機能の評価	嚥下評価(言語聴覚士・歯科衛生士)	

1. おかず形態一覧表

名称	常食	軟菜食	軟菜キザミ食	ミキサー食	ゼリー食		
肉のおかず	ミートローフ 	煮込みハンバーグ 	煮込みハンバーグ 	煮込みハンバーグ 	鶏肉ムース 		
魚のおかず	鮭のマヨネーズ焼き 	鮭のマヨネーズ焼き 	鮭のマヨネーズ焼き 	はんぺんのすりながし 	鮭ムース 		
野菜のおかず	煮菜 	煮菜 	煮菜 	ほうれん草のポタージュ 	ほうれん草ゼリー 		
内容	一般的な食事	固いものを除いた軟らかい食事	調理後細かくきざんだ食事（極キザミ食にとろみをつけた食事もある）	軟らかく煮たものをミキサーにかけたもの（三分菜食は粗くミキサーにかけたもの）	ムース状、ゼリー状のもの		
大きさ・形状	通常大きさ	通常大きさ	0.5cm程度に刻む（極キザミは0.1～0.2cm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	噛まなくてよい 舌でつぶせる		
学会分類 2013			4 	2-1 2-2 	2-1 2-2 3 		
栄養量目安	米飯150g 1400kcal	米飯150g 1400kcal	全粥270g 1400kcal	ミキサー粥180g 1200kcal	ミキサー粥180g 1200kcal		

2①.水分とろみの基準

名称	とろみ①	とろみ②	
とろみ調整食品	ネオハイトロミール	ネオハイトロミール	
濃度(量)	1% (200mlに2g)	3% (200mlに6g)	
学会分類2013	中間のとろみ	濃いとろみ	

2②.水分ゼリー

名称	お茶ゼリー	ラクーナゼリー
とろみ調整食品	スルーパートナー	スルーパートナー
濃度(量)	麦茶 1ℓ に対し 7g	1ℓ に対し 8g

3.主食一覧

名称	米飯	全粥	ミキサー粥			
内容	軟飯	通常全粥	全粥に1.5%のスベラカーゼライトを加えミキサーにかけたもの			
米と水分の比率（作成時）	重量比 =米1：水2	重量比 =米1：水5				

4.濃厚流動食（経管栄養）

商品名	E-3	MA-R2.0	
	メイバランスミニ	メイバランスミニArg	ブイクレスCP10

5.補助食品、その他


	0j・1j対応：可	
	エンジョイゼリー、メイバランスミニ、メイバランスミニArg	

●施設概要

施設の種別	介護老人保健施設 にいがた園	とやの中央病院に併設。多職種が連携して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、良好な栄養状態に努めています。行事食やお茶会・誕生会などで食べる楽しみを持てるようにしています。
所在地	〒950-0951 新潟市中央区鳥屋野451-6	
給食部門名	栄養課	
電話	025-283-0377(代)	
FAX	025-284-5516	
嚥下機能の評価	VE（併設病院） 嚥下評価ST	

医療法人新成医会 介護老人保健施設 みどりケアセンター

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	やわらか食	ソフト食	ペースト食
肉のおかず	鶏のから揚げ 	鶏肉の煮込み 	鶏肉の煮込み 	鶏肉の煮込み 	鶏肉のテリーヌ 	鶏肉のテリーヌ 	鶏肉のテリーヌ 
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 	鮭のテリーヌ 	鮭のテリーヌ 	鮭のテリーヌ 
野菜のおかず	キャベツの生姜和え 	キャベツの生姜和え 	キャベツの生姜和え 	キャベツの生姜和え 	キャベツの生姜和え 	トマトとキャベツのマヨソース 	トマトとキャベツのマヨソース 
内容	一般的な食事	かたいものや繊維質の多い食品を除き、咀嚼しやすいようにやわらかく調理したもの	軟菜食を一口大サイズに切ったもの	食材を小さく刻み、やわらかく調理し、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やわらかさで、ムース状ときざみ状のものを組み合わせている	舌で押しつぶせる程度のやわらかさのムース状を中心に、ゼリー状、ペースト状のものを組み合わせている	べたつきが少なく、歯や義歯がなくてものど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	通常大きさ	通常大きさ	2×2cm	0.5~1cm	ムース状 0.5~1cmのきざみ	ペースト状 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	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150g 1800kcal	米飯150g 1800kcal	米飯150g 1800kcal	全粥200g 1400kcal	全粥200g 1400kcal	ペースト粥200g 1400kcal	ペースト粥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	トロメイクコンパクト	トロメイクコンパクト	トロメイクコンパクト
濃度(量)	0.5% (180mlに小さじ1/2)	1% (180mlに小さじ1)	1.5% (180mlに小さじ1.5)
学会分類2013	薄いとろみ	中間のとろみ	濃いとろみ

2②.水分ゼリー

名称	お茶ゼリー	ラクーナ飲むゼリー
とろみ調整食品	ゼリーメイク	
濃度(量)	麦茶1ℓに対し5g	

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
内容	通常のごはん	水分が多く軟らかい	全粥と重湯を7:3の重量比で混ぜたもの	全粥と重湯を5:5の重量比で混ぜたもの	全粥と重湯を3:7の重量比で混ぜたもの	全粥に0.7%のソフトティア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8				

4.濃厚流動食(経管栄養)

商品名	メイバランスRHP	F2ライト	インスロー
	メイバランス1.5Zバック	P.Gソフト	ペプチーン


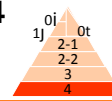
5.補助食品、その他

0j・1j対応:可
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、カロリーメイトゼリー、アガロリーゼリー、MCTオイル

●施設概要

施設の種別	介護老人保健施設	平成21年7月開設。みどり病院に併設。ひとりひとりの利用者様の、その人らしい「普通」の生活を大切にし、その方の自分らしい人生・望み通りの生活(QOL)は何かということ意識したケアを提供したいと考えております。また、利用者様だけでなく家族の皆様の支援も行っていきたいと考えております。ご家族の方が気軽に来られ、利用者様とともに明るく笑顔が絶えない心やすらぐ施設を目指します。
所在地	〒950-0983 新潟市中央区神道寺2-5-1	
給食部門名	栄養科	
電話	025-244-0080(代)	
FAX	025-44-0050(代)	
嚥下機能の評価	V F・V E、嚥下評価(S T)	

1. おかず形態一覧表

名称	常食	軟菜食	きざみ食	ミキサー食			
肉のおかず	鶏肉の竜田揚げ 	鶏肉の照り焼き 	鶏肉のそぼろ煮 	鶏肉の照り焼き 			
魚のおかず	魚の南蛮漬け 	魚の南蛮漬け 	タラムース南蛮漬け 	タラムース南蛮漬け 			
野菜のおかず	いんげんのごまあえ 	ほうれん草のごまあえ 	ほうれん草のごまあえ 	ほうれん草のごまあえ 			
内容	食材もやや小さめに切り、全体的にやわらかめの食事	常食の中でも繊維の多いものや硬いものを除き、やわらかい食材で代用している。	食材を小さく刻んでから加熱調理。まとまりにくいものにはトロミをつける。魚はムースを使用。	ミキサーにかけて、スルーキングで適度な硬さをつけ、歯や義歯がなくても喉をゆっくり通過できる。魚はムースを使用。			
大きさ・形状	通常大きさ	通常大きさ	0.5cm~1cm程度	ペースト状			
咀嚼の必要性			歯茎でつぶせる	噛まなくて良い			
学会分類2013			4 	2-1 3 			
栄養量目安	米飯140g 1600kcal	全粥280g 1500kcal	全粥280g 1400kcal	粥ゼリー-260g 1150kcal			

2①.水分とろみの基準

名称	ドレッシング状とろみ	トカサリ状とろみ	ケチャップ状とろみ
とろみ調整食品	スルーキングi	スルーキングi	スルーキングi
濃度(量)	1%(200mlに2g)	2%(200mlに4g)	3%(200mlに6g)
学会分類2013	薄いとろみ	中間のとろみ	濃いとろみ

2②.水分ゼリー

名称	お茶ゼリー	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 7g	アクアポカ®-水 1ℓ に対し 7g

3.主食一覧

名称	ご飯	全粥	粥ゼリー			
内容	通常のご飯	通常全粥	全粥に0.65%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1.2	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	メイフローRHP	インスロー	カームソリッド
	メイバランスミニ			










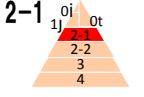
5.補助食品、その他

0j・1j対応:可	必要時応相談
プロテインゼリー、ブリックゼリー、エンジョイゼリー、 メイバランスArg、メイバランスゼリー、CP-10、ホップス、アップリット	

●施設概要

施設の種別	介護老人保健施設	平成6年開設。女池南風苑では“寄り添うケア”を心がけ、家庭的な雰囲気の中で和やかに療養していただけるようにと考えています。医師や看護職員・介護職員他の専門スタッフも、細やかな心配りと敬愛の心を忘れず、ご利用者様の自立を支援します。
所在地	〒950-0943 新潟市中央区女池神明1-3-3	
給食部門名	栄養科	
電話	025-284-3411(代表)	
FAX	025-284-2188(代表)	
嚥下機能の評価	VE	

1. おかず形態一覧表

名称	常菜	軟菜	常菜・軟菜（一口刻み）	五分菜	トロミ食	ミキサー食
肉のおかず	鶏肉の治部煮 	鶏肉の治部煮 	鶏肉の治部煮 	挽肉と豆腐の重ね蒸し 	挽肉と豆腐の重ね蒸し 	挽肉と豆腐の重ね蒸し 
魚のおかず	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 	鮭の幽庵焼き 
野菜のおかず	根菜の粕煮 	根菜の粕煮 	根菜の粕煮 	根菜の粕煮 	根菜の粕煮 	根菜の粕煮 
内容	一般的な食事	特に硬い物を除き食べ易いように軟らかく調理したもの	常菜・軟菜を一口大にカットし食べ易くしたもの	繊維が多く硬い食材を除き、細かく刻み軟らかく調理。ムセ防止にとろみをつけ飲み込み易くしたもの（適宜片栗粉・ネオハイトロミールⅢ）	魚は舌でつぶせる程度のムース状。肉・副菜は五分菜を粒の残るペースト状にしたもの（適宜片栗粉・ネオハイトロミールⅢ）	トロミ食を粒の残らないペースト状にしたもの。べたつきが少なく、のどをゆくりと通過させることができるもの（ネオハイトロミールⅢ）
大きさ・形状	通常大きさ	通常大きさ	2cm×2cm	0.5cm (肉は二度挽き又は三度挽き使用)	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2013						
栄養量目安	米飯160g 1400kcal	全粥250g 1300kcal	全粥250g 1300kcal	全粥250g 1300kcal	ソフト粥250g 1200kcal	ソフト粥250g 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	ネオハイトロミールⅢ	ネオハイトロミールⅢ	ネオハイトロミールⅢ
濃度(量)	0.63% (160mlに1g)	1.25% (160mlに2g)	2.5% (160mlに4g)
学会分類2013	薄いとろみ	中間のとろみ	濃いとろみ

2②.水分ゼリー

名称	お茶ゼリー	牛乳ゼリー
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10g	1ℓに対し10g

3.主食一覧

名称	米飯	全粥	七分粥	五分粥	三分粥	ソフト粥
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	全体にスベラカーゼを2.3%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				

4.濃厚流動食(経管栄養)

商品名	サンエツトSA	MA-8プラス	リーナレン	メイバランスZパック


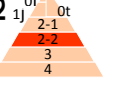
5.補助食品、その他

0j・1j対応:可
メイバランスミニ・メイバランスソフトゼリー・エンジョイクリームブリックゼリー・エンジョイゼリー・アイソカルHC

●施設概要

施設の種別	介護老人保健施設	平成2年開設。入所定員96床（短期入所療養介護含む）通所定員4名。
所在地	〒950-0923 新潟市中央区姥ヶ山274-1	東新潟病院に併設。ご利用者の家庭復帰に向けた生活機能向上と、尊敬の念を持ったサービスの提供を目標に、他職種協働で栄養状態・体重・摂食状況の確認から疾病に応じた食事を提供し良好な栄養状態の維持に努めています。食育・誕生会・夏祭り・選択メニューなどの行事から刺激ある生活や食べることへの楽しみが持てるようにしています。
給食部門名	栄養科	
電話	025-286-8100	
FAX	025-286-8098	
嚥下機能の評価	不可	

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	やわらか食	ソフト食	ペースト食
肉のおかず	鶏のから揚げ 	鶏肉のハンバーグ 	鶏肉のハンバーグ 	鶏肉のハンバーグ 	鶏肉のテリーヌ 	鶏肉のテリーヌ 	鶏肉のテリーヌ 
魚のおかず	鮭のムニエルグリーンソース 	鮭のムニエルグリーンソース 	鮭のムニエルグリーンソース 	鮭のムニエルグリーンソース 	鮭のテリーヌ 	鮭のテリーヌ 	鮭のテリーヌ 
野菜のおかず	キャベツの生姜和え 	キャベツの生姜和え 	キャベツの生姜和え 	キャベツの生姜和え 	キャベツの生姜和え 	トマトとキャベツのマヨソース 	トマトとキャベツのマヨソース 
内容	一般的な食事	かたいものや繊維質の多い食品を除き、咀嚼しやすいようにやわらかく調理したもの	軟菜食を一口大サイズに切ったもの	食材を小さく刻み、やわらかく調理し、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やわらかさで、ムース状ときざみ状のものを組み合わせている	舌で押しつぶせる程度のやわらかさのムース状を中心に、ゼリー状、ペースト状のものを組み合わせている	べたつきが少なく、歯や義歯がなく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(トロメイクコンパクト)
大きさ・形状	通常大きさ	通常大きさ	2×2cm	0.5~1cm	ムース状 0.5~1cmのきざみ	ペースト状 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	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150g 1800kcal	米飯150g 1800kcal	米飯150g 1800kcal	全粥200g 1400kcal	全粥200g 1400kcal	ペースト粥200g 1400kcal	ペースト粥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	トロメイクコンパクト	トロメイクコンパクト	トロメイクコンパクト
濃度(量)	0.5% (180mlに小さじ1/2)	1% (180mlに小さじ1)	1.5% (180mlに小さじ1.5)
学会分類2013	薄いとろみ	中間のとろみ	濃いとろみ

2②.水分ゼリー

名称	お茶ゼリー
とろみ調整食品	ゼリーメイク
濃度(量)	麦茶1ℓに対し5g

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
内容	通常のごはん	水分が多く軟らかい	全粥と重湯を7:3の重量比で混ぜたもの	全粥と重湯を5:5の重量比で混ぜたもの	全粥と重湯を3:7の重量比で混ぜたもの	全粥に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1.5	重量比 =米1:水8				

4.濃厚流動食(経管栄養)

商品名	メイバランスRHP	F2ライト	インスロー
	メイバランス1.5Zバック	P.Gソフト	

5.補助食品、その他
















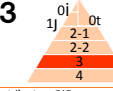
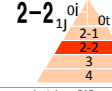
0j・1j対応:不可
メイバランスmini、メイバランスソフトゼリー

●施設概要

施設の種別	介護老人保健施設	平成元年12月に開設。みどり病院に併設。施設の理念として、①在宅復帰②医療・福祉・保健サービスと連携した在宅介護支援③自立を支え専門職として信頼されるケアの提供の3本柱で運営しています。いかに「その人らしく生きるか」という点を中心に利用者様のサポートをするともに、どれだけ心のごもったケアや食事が提供できるかという点を重視しています。
所在地	〒950-0983 新潟市中央区神道寺2-4-24	
給食部門名	栄養科	
電話	025-244-6100(代)	
FAX	025-246-5800(代)	
嚥下機能の評価	嚥下評価(S.T)	

特別養護老人ホーム おもと園

1. おかず形態一覧表

名称	常食	一口大	粗きざみ食	きざみ食	ゼリー食	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 	鶏肉の照り焼き 
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	南瓜の含め煮 	南瓜の含め煮 	南瓜の含め煮 	南瓜の含め煮 	南瓜の含め煮 	南瓜の含め煮 
内容	一般的な食事	一口大にカットした物	粗くカットした物	細かくカットした物	ミキサーにかけた物にスベラカーゼ1%を加え煮溶かした物	調理後煮汁又は出し汁を加えてミキサーにかけた物
大きさ・形状	通常大きさ	一口大の大きさ	粗く刻んだ大きさ	調理後細かく刻む	ムース状ゼリー状	ペースト状
咀嚼の必要性				歯茎でつぶせる	舌でつぶせる	噛まなくてよい
学会分類2013				4 	3 	2-2 
栄養量目安	米飯130g 1400kcal	米飯130g 1400kcal	全粥220g 1300kcal	全粥220g 1300kcal	ゼリー粥170g 1000~1100kcal	ミキサー粥170g 1000~1100kcal

2①.水分とろみの基準

名称	とろみ
とろみ調整食品	まとめるこ
濃度(量)	1.4%(150mlに2.1g)
学会分類2013	中間のとろみ

2②.水分ゼリー

名称	水分ゼリー	アイソトニックゼリー
とろみ調整食品	ゼラチン	
濃度(量)	2.5%	

3.主食一覧

名称	ご飯	全がゆ	ミキサー粥	ゼリー粥
内容	通常のご飯	通常全粥	全粥をミキサーにかけたもの	ミキサー粥にスベラカーゼ1%を加え煮溶かしたもの
米と水分の比率(作成時)	重量比 =米1:水1.7	重量比 =米1:水6.5		

4.濃厚流動食(経管栄養)

商品名	F2ライト	メイバランスRHP
	MA-R2.0	
	ディムス	

5.補助食品、その他

0j・1j対応:可
カロリーメイトゼリー、エブリッチ、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	当施設は、とやの中央病院を協力病院として多職種協働でご利用様の栄養状態や摂取状態の確認をし、各疾病に合わせた食事作りを行っています。また、年中行事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	〒950-0951 新潟市中央区鳥屋野4-17-5	
給食部門名	給食	
電話	025-283-5060	
FAX	025-283-2090	
嚥下機能の評価	VE(協力病院)	

社会福祉法人健周福祉会 特別養護老人ホーム 江東園

1. おかず形態一覧表

名称	常食	一口大刻み食	極刻み食	嚥下調整食介護食	嚥下調整食ミキサー		
肉のおかず	鶏の唐揚げ 	鶏の唐揚げ 	鶏の唐揚げ 	鶏の唐揚げ 	鶏の唐揚げ 		
魚のおかず	鮭の塩焼き 	鮭の塩焼き 	鮭の塩焼き 	鮭の塩焼き 	鮭の塩焼き 		
野菜のおかず	南瓜の煮物 	南瓜の煮物 	南瓜の煮物 	南瓜の煮物 	南瓜の煮物 		
内容	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	食材を細かく刻み、まとまりにくい料理にはとろみを混ぜて食塊形成がしやすいようにしたもの（スベラカーゼ・ネオホワイトロミール使用）	咽頭通過がしやすいムース・ゼリー状（ソフティアG・スベラカーゼ・ゼラチン寒天使用）トマトをくし型にしたり南瓜の皮と実を二層にして、見た目も重視	ムース・ゼリー状の嚥下調整食をハンドミキサーで攪拌し咽頭通過がしやすいもの		
大きさ・形状	通常大きさ	一口大	0.5cm程度に刻む	ムース状 ゼリー状	ペースト状		
咀嚼の必要性			舌でつぶせる	噛まなくてよい	噛まなくてよい		
学会分類2013			 3	 2-1	 2-1		
栄養量目安	米飯150g 1500kcal	米飯150g・全粥260g 1500kcal・1300kcal	全粥260g 1300kcal	全粥220g 1100kcal	ミキサー粥220g 1100kcal		

2①.水分とろみの基準

名称	汁とろみ
とろみ調整食品	ネオホワイトロミール
濃度(量)	1.8%（汁物130mlに2.3g）
学会分類2013	濃いとろみ

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	ソフティアG	ソフティアG
濃度(量)	麦茶1ℓに対し12g	1ℓに対し10g

3.主食一覧

名称	米飯	全粥	ツブ粥	ミキサー粥		
内容	通常のご飯	水分が多く軟らかい	全粥に3%のスベラカーゼを加えホイッパーで少し粒を潰す	全粥に1%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1.7	重量比 =米1：水6.5				

4.濃厚流動食（経管栄養）

商品名	サンエツトSA	F2ライト	P Gウォーター

5.補助食品、その他



Oj・1j対応：可	嚥下開始食
メイバランスミニ、メイバランスソフトゼリー	
サポートゼリー、エンジョイハイカロゼリー	

●施設概要

施設の種別	特別養護老人ホーム	平成8年開設。多職種協働で入所者の栄養状態や摂食状況の確認、疾病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。また、嗜好に沿った食事内容及び行事食、四季の旬な素材を活かした食事の提供により楽しく食事をしていただけるよう支援しています。
所在地	〒950-0923 新潟市中央区姥ヶ山359番地1	
給食部門名	栄養係	
電話	025-287-5201（代）	
FAX	025-287-3656	
嚥下機能の評価	改訂水飲みテスト・VF（協力病院歯科）	

特別養護老人ホーム 関屋おもと園

1. おかず形態一覧表

名称	常食	粗きざみ食	きざみ食	なめらか食	ミキサー食		
肉のおかず	コロッケ 	コロッケ 	コロッケ 	鶏肉の塩麹漬け焼き 	コロッケ 		
魚のおかず	鱈の甘酢あんかけ 	鱈の甘酢あんかけ 	鱈の甘酢あんかけ 	アジの梅しそ蒲焼き 	鱈の甘酢あんかけ 		
野菜のおかず	コールスローサラダ 	コールスローサラダ 	コールスローサラダ 	パプリカに餡かけ 	コールスローサラダ 		
内容	一般的な食事	口に入れやすいよう ある程度包丁で刻んだ食事	粒が残る程度に刻み とろみを付けた食事 (スルーキング)	ムース状の食事 (ソフティアG) 見た目に配慮した食 事で、きざみ食・ミ キサー食の方も提供	ミキサーで攪拌し とろみを付けた食事 (スルーキング)		
大きさ・形状	通常大きさ	0.5~1cm程度	0.2cm程度に刻む	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 	3 	2-2 		
栄養量目安	米飯140g 1400kcal	全粥250g 1300kcal	全粥200g 1150kcal	ミキサー粥200g 1150kcal	ミキサー粥200g 1150kcal		

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% (汁150mlに 1.5g)		
学会分類2013	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	イナアガー	イナアガー
濃度(量)	ほうじ茶1ℓに対し20g	ジュース1ℓに対し20g

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2%のスベラ カーゼを加えミキサー にかけたもの			
米と水分の 比率(作成時)	重量比 =米1:水1.5	重量比 =米1:水6				

4.濃厚流動食(経管栄養)

商品名	CZ-Hi	MA-8プラス	

5.補助食品、その他

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

●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。多職種との連携を密にし、入居者一人ひとりに合った個別対応食の提供に務めています。行事食や選択メニュー等を通して季節感を味わっていただき、食事が楽しみとなるよう工夫に努めています。
所在地	〒951-8142 新潟市中央区関屋大川前1-2-36	
給食部門名	給食係	
電話	025-231-5660 (代)	
FAX	025-231-5666 (代)	
嚥下機能の評価	不可	

社会福祉法人にいがた美咲福祉会 美咲の里

1. おかず形態一覧表

名称	常食	一口大	きざみ	ムース	ミキサー		
肉のおかず	鶏の唐揚げみぞれあん 	鶏の唐揚げみぞれあん 	鶏の唐揚げみぞれあん 	鶏の唐揚げみぞれあん 	鶏の唐揚げみぞれあん 		
魚のおかず	鮭のマヨネーズ焼き 	鮭のマヨネーズ焼き 	鮭のマヨネーズ焼き 	鮭のマヨネーズ焼き 	鮭のマヨネーズ焼き 		
野菜のおかず	きんぴらごぼう 	きんぴらごぼう 	じゃが芋の煮物 	きんぴらごぼう 	きんぴらごぼう 		
内容	一般的な食事	1.5cmくらいにカットした食事	揚げ物：ムースの既製品を揚げる。肉や魚料理：スベラカーゼミートにつけ軟らかく調理。野菜料理：咀嚼しやすい大きさにカットする。固い食材は軟らかいものに変更。煮汁にとろみつける。	食材をミキサーにかけ、ゲル化剤で形成した食事	食材をミキサーにかけ、とろみ剤を加え調整した食事		
大きさ・形状	通常大きさ	1.5cm位	肉魚：1.5～3cm 野菜：1～1.5cm 葉物：フードカッター	食材ににせた形でカット	ペースト状		
咀嚼の必要性			歯茎でつぶせる 舌でつぶせる(一部)	噛まなくてよい 舌でつぶせる	噛まなくてよい		
学会分類2013							
栄養量目安	ご飯 150g 1500～1600kcal	ご飯 150g 1500～1600kcal	お粥270g 1350～1450kcal	粒粥ゼリー-270g 1350～1450kcal	スベラカーゼ粥270g 1350～1450kcal		

2①.水分とろみの基準

名称	うすい(ポタージュ状)	中間	濃い(ヨーグルト状)
とろみ調整食品	スルーキングアイ	スルーキングアイ	スルーキングアイ
濃度(重量)	0.6%	1.3%	2.0%
学会分類2013	薄いとろみ	中間のとろみ	濃いとろみ

2②.水分ゼリー

名称	お茶ゼリー	イオンゼリー
とろみ調整食品	ソフティアG/スベラカーゼ	ソフティアG
濃度(重量)	0.9%/1%	0.90%

3.主食一覧

名称	ご飯	軟飯	お粥	粒粥ゼリー	スベラカーゼ粥	パン粥
内容	通常のご飯	やわらかめに炊いたご飯	通常の全粥	温かいお粥にスベラカーゼ1.6%を入れ1分間まぜる。米粒が小さくなり水分の部分がゼリー状になる	温かいお粥をミキサーにかけ、スベラカーゼ1.6%を加える。	食パン1枚、牛乳100ml、水100ml、砂糖10g、スベラカーゼ4gをミキサーにかけ、鍋で加熱する。
米と水分の比率	重量比 =米1：水1.5	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	カムソリッド	ニュートリートウォーター

5.補助食品、その他

0j・1j対応：可
エンジョイゼリー、メイバランスミニ、メイバランスアイス、メイバランスソフトゼリー、メイプロテイン、アイソカルゼリーHC

●施設概要

施設の種別	特別養護老人ホーム	特別養護老人ホーム80床(ユニット型40名、従来型40名)、ショートステイ20床の施設です。月々の行事食の他に、月に一度、誕生月の入居者様をお祝いするメニューを提供しています。ご希望のご家族様(特養入居者様のご家族)には、入居者様と一緒に食事をお召し上がり頂いています。また、料理レクリエーション、バイキング、喫茶レクリエーションなど、食べることを楽しんで頂けるイベントを開催しています。
所在地	新潟市中央区美咲町1丁目23番43号	
給食部門名	なし	
電話	025-288-5221	
FAX	025-283-2777	
嚥下機能の評価	VE・VF	

1. おかず形態一覧表							
名称	普通食	刻み食	ミキサー食				
肉のおかず	鳥の唐揚げ 	鳥の唐揚げ 	鳥の唐揚げ 				
魚のおかず	味付きイワシ 	味付きイワシ 	味付きイワシ 				
野菜のおかず	豚肉と野菜炒め 	豚肉と野菜炒め 	豚肉と野菜炒め 				
内容	栄養量を計算した宅配の食材を利用して、調理している 主食（飯）はそれぞれの方が、好みの量を盛っている	出来上がったものを1~2cm程度に刻む、または、カッターで細かくする	出来上がったものをミキサーにかけ、なめらかにする				
大きさ・形状	通常大きさ	切る：1~2cm程度 カッター：0.5cm位	ペースト状				
咀嚼の必要性			嚙まなくてよい				
学会分類2013			2-1 				
栄養量目安	おかずのみ 680-860kcal	おかずのみ 680-860kcal	おかずのみ 680-860kcal				

2①.水分とろみの基準				2②.水分ゼリー			
名称	とろみ			名称			
とろみ調整食品	トロミーナ			とろみ調整食品			
濃度(量)	4.0%			濃度(量)			
学会分類2013	中間のとろみ						

3.主食一覧							
名称	ごはん	粥	ミキサー粥				
内容	軟米	おかゆ	おか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1.25	重量比 =米1：水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	エンシュア			0j・1j対応：不可			
				フルーチェ			

●施設概要

施設の種別	小規模多機能型居宅介護	当施設では家庭で食べるような食事を提供しています。 そのため、調理師による料理ではなく、 なじみのある職員が調理を行っています。 お家で食事をする感覚でお召し上がりいただきたいと思います。 また、配食サービスとして施設で食べるのと同じ感覚でお盆に入れて 自宅までお持ちしています。
所在地	新潟市中央区天神尾	
給食部門名	なし	
電話	025-255-5870	
FAX	025-255-5871	
嚥下機能の評価	不可	

1. おかず形態一覧表

名称	常食	一口大食	軟菜食	ソフト食	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切った食事	食べやすく一口大に切って、 蓮根などの硬い物はソフト状にした食事	食材をそれぞれミキサーにかけ、ゼリー状に固め、 彩りよく盛りつけた食事	食材をミキサーにかけ、 とろみをつけた食事		
大きさ・形状	通常大きさ	一口大 (小スプーンにはみ出さずの大きさ)	一口大 (小スプーンにはみ出さずの大きさ)	通常大きさ (基本的に常食に近い)	ペースト状		
咀嚼の必要性				舌でつぶせる	噛まなくてよい		
学会分類 2013							
栄養量目安	米飯140g 1500kcal	軟飯140g 1400kcal	全粥240g 1400kcal	ムース粥240g 1300kcal	ムース粥240g 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	トロミーナ	トロミーナ	トロミーナ
濃度(量)	0.45% (水200mlに2.5cc匙(0.9g)1杯)	0.9% (水200mlに5cc匙(1.8g)1杯)	2.7% (水200mlに15cc匙(5.4g)1杯)
学会分類2013	薄いとろみ	中間のとろみ	濃いとろみ

2②.水分ゼリー

名称	お茶ゼリー	ポカリゼリー
とろみ調整食品	ソフティア	ソフティア
濃度(量)	お茶500mlに 対して4g	お茶500mlに 対して4g

3.主食一覧

名称	ご飯	軟飯	全粥	とろみ粥	ムース粥	ミキサー粥
内容	通常のご飯	軟らかめのご飯 (ご飯と全粥を1:1で混ぜたもの)	通常的全粥	水分でむせる方に対応した全粥(全粥にとろみ剤を添加)	ムース状のお粥(粥をミキサーにかけ1%スベラカーゼ添加)	ペースト状のお粥(お粥をミキサーにかけただけのもの)
米と水分の比率(作成時)	重量比 米1:水1.2		ご飯と水分の重量比 ご飯1:水2	ご飯と水分の重量比 ご飯1:水2	ご飯と水分の重量比 ご飯1:水2	ご飯と水分の重量比 ご飯1:水2

4.濃厚流動食(経管栄養)

商品名	CZ-Hi	エコフローアクア	エコフロー

5.補助食品、その他

0j・1j対応:可
メイバランスブリックゼリー・ワンステップミール
※必要に応じて上記以外の対応可

●施設概要

施設の種別	小規模多機能型居宅介護	地域密着型特養、ショートステイ、小規模多機能型居宅介護、グループホームからなる複合施設です。
所在地	〒950-0865 新潟市中央区本馬越2丁目15-34	食事形態は特別養護老人ホームくりの木と同じ料理となります。
給食部門名	栄養科	献立は通常メニューの他に、麺、丼物、カレーライス、行事食など献立のメリハリをつけ、食を楽しむ時間を大切にしています。
電話	025-278-8400(代)	
FAX	025-241-8401	
嚥下機能の評価	V F (必要に応じて依頼可) 改定水飲みテスト(ST評価)	

苗場福祉会 地域密着型特別養護老人ホーム くりの木

1. おかず形態一覧表

名称	常食	一口大食	軟菜食	ソフト食	ミキサー食		
肉のおかず	鶏の唐揚げ甘酢あん 	鶏の唐揚げ甘酢あん 	鶏の唐揚げ甘酢あん 	鶏の唐揚げ甘酢あん 	鶏の唐揚げ甘酢あん 		
魚のおかず	鯖の幽庵焼き 	鯖の幽庵焼き 	鯖の幽庵焼き 	鯖の幽庵焼き 	鯖の幽庵焼き 		
野菜のおかず	根菜の煮物 	根菜の煮物 	根菜の煮物 	根菜の煮物 	根菜の煮物 		
内容	一般的な食事	食べやすく一口大に切った食事	食べやすく一口大に切っている 運根などの硬い物はソフト状にした食事	食材をそれぞれミキサーにかけ、ゼリー状に固め、彩りよく盛りつけた食事	食材をミキサーにかけ、とろみをつけた食事		
大きさ・形状	通常大きさ	一口大 (小スプーンにはみ出さずの大きさ)	一口大 (小スプーンにはみ出さずの大きさ)	通常大きさ (基本的に常食に近い)	ペースト状		
咀嚼の必要性				舌でつぶせる	噛まなくてよい		
学会分類 2013							
栄養量目安	ご飯140g 1500kcal	軟飯140g 1400kcal	全粥240g 1400kcal	ムース粥240g 1300kcal	ムース粥240g 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	トロミーナ	トロミーナ	トロミーナ
濃度(量)	0.45% (水200mlに2.5cc匙(0.9g)1杯)	0.9% (水200mlに5cc匙(1.8g)1杯)	2.7% (水200mlに15cc匙(5.4g)1杯)
学会分類2013	薄いとろみ	中間のとろみ	濃いとろみ

2②.水分ゼリー

名称	お茶ゼリー	ポカリゼリー
とろみ調整食品	ソフティア	ソフティア
濃度(量)	お茶500mlに対して4g	お茶500mlに対して4g

3.主食一覧

名称	ご飯	軟飯	全粥	とろみ粥	ムース粥	ミキサー粥	
内容	通常のご飯	軟らかめのご飯 (ご飯と全粥を1:1で混ぜたもの)	通常的全粥	水分でむせる方に対応した全粥(全粥にとろみ剤を添加)	ムース状のお粥(粥をミキサーにかけ1%スベラカーゼ添加)	ペースト状のお粥(お粥をミキサーにかけただけのもの)	
米と水分の比率(作成時)	重量比 米1:水1.2		ご飯と水分の重量比 ご飯1:水2	ご飯と水分の重量比 ご飯1:水2	ご飯と水分の重量比 ご飯1:水2	ご飯と水分の重量比 ご飯1:水2	

4.濃厚流動食(経管栄養)

商品名	CZ-Hi	エコフローアクア	エコフロー

5.補助食品、その他











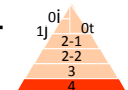
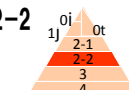
0j・1j対応:可
メイバランスブリックゼリー・ワンステップミール
※必要に応じて上記以外の対応可

●施設概要

施設の種別	地域密着型 特別養護老人ホーム	平成27年5月1日にオープンした地域密着型の特別養護老人ホームです(ユニット型29名定員)。ショートステイ、小規模多機能型居宅介護、グループホームを同じ建物内に併設しております。食事内容は各ユニットの担当管理栄養士が管理、食事形態の変更はST(言語聴覚士)評価によって変更しております。
所在地	〒950-0865 新潟市中央区本馬越2丁目15-34	
給食部門名	栄養科	
電話	025-278-8400(代)	
FAX	025-241-8401	
嚥下機能の評価	V F (必要に応じて依頼可) 改定水飲みテスト(ST評価)	

特別養護老人ホーム 信濃倶楽部

1. おかず形態一覧表

名称	常食	常食一口大	きざみ食	ミキサー食			
肉のおかず	鶏肉の梅香焼き 	鶏肉の梅香焼き 	鶏肉の梅香焼き 	鶏肉の梅香焼き 			
魚のおかず	鯖の西京焼き 	鯖の西京焼き 	鯖の西京焼き 	鯖の西京焼き 			
野菜のおかず	切昆布大豆煮 	切昆布大豆煮 	切昆布大豆煮 	切昆布大豆煮 			
内容	一般的な食事	一般的な食事を食べやすい大きさにカットしたもの	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したもの（つるりんこQuickly）	べたつきが少なく、歯や義歯がなくてもゆっくりと飲み込むことができるもの（つるりんこQuickly）			
大きさ・形状	通常大きさ	2 cm x 2 cmに切る	0.5~1cmに切る 魚料理はムースを使用	ミキサーペースト			
咀嚼の必要性			歯茎でつぶせる	噛まなくてよい			
学会分類2013			4 	2-2 			
栄養量目安	米飯140g 1500kcal	米飯140g 1500kcal	全粥200g 1500kcal	ミキサー粥200g 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	つるりんこQuickly	つるりんこQuickly	つるりんこQuickly
濃度(量)	1% (180mlに1.8g)	2% (180mlに3.6g)	3% (180mlに5.4g)
学会分類2013	薄いとろみ	中間のとろみ	濃いとろみ

2②.水分ゼリー

名称	イオンゼリー
とろみ調整食品	ソフティアG
濃度(量)	イオンドリンク1ℓ に対し8g

3.主食一覧

名称	米飯	全粥	ミキサー粥			
内容	通常のごはん	水分が多く軟らかい	全粥に0.5%のIソイプロテインを加え、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	使用していない		
-----	---------	--	--

5.補助食品、その他

0j・1j対応:不可
プロテインゼリー、エンジョイゼリー

●施設概要

施設の種別	特別養護老人ホーム	平成24年開設。利用者様のニーズに応え、疾病・栄養状態・摂食状態・嗜好等に応じた食事提供を行っています。また毎月の行事食には特に力を入れて、利用者様に満足していただけるよう、見た目からも楽しめるような食事を提供することを心掛けています。
所在地	〒951-8013 新潟市中央区柳島町3-26-1	
給食部門名	栄養科	
電話	025-223-3577 (代)	
FAX	025-223-3550 (代)	
嚥下機能の評価	不可	

1. おかず形態一覧表

名称	軟菜一口大食	きざみ食	極刻み食	ミキサー食			
肉のおかず							
魚のおかず	魚と厚揚げの味噌炒め 	魚と厚揚げの味噌炒め 	魚と厚揚げの味噌炒め 	魚と厚揚げの味噌炒め 			
野菜のおかず	冬瓜の煮物 	冬瓜の煮物 	冬瓜の煮物 	冬瓜の煮物 			
内容	咀嚼しやすいようにやわらかく調理し、一口大にカットしたものの	食材を2センチ幅に刻み、とろみをつけて飲み込みやすくしたものの(ソフティア)	食材を1センチ幅に刻み、とろみをつけて飲み込みやすくしたものの(ソフティア)	ペースト状にし、口の中でばらけないようトロミをつけたものの(ソフティア)			
大きさ・形状	一口大	2cm幅	1cm幅	ペースト状			
咀嚼の必要性		舌でつぶせる	噛まなくてよい	噛まなくてよい			
学会分類2013							
栄養量目安	米飯150g 1600kcal	全粥210g 1400kcal	全粥210g 1400kcal	粥ミキサー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	つるりんこ	つるりんこ	つるりんこ
濃度(量)	1% (200mlに対し2g)	2% (200mlに対し4g)	3% (200mlに対し6g)
学会分類2013	薄いとろみ	中間のとろみ	濃いとろみ

2②.水分ゼリー

名称	ポカリゼリー
とろみ調整食品	ソフティア
濃度(量)	1ℓに対し5g

3.主食一覧

名称	米飯	軟飯	全粥	粥ミキサー			
内容	通常ご飯	米飯・全粥を 5:5 で混ぜたもの	水分が多く軟らかい	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10				

4.濃厚流動食(経管栄養)

商品名	インスロー	エコフロー	cz-Hi
	E-7	Ma-2.0	

5.補助食品、その他

	0j・1j対応:可
--	-----------

●施設概要

施設の種別	施設	2013年12月開設 地域密着型サービスを提供しており、小規模多機能・サ高住・ショートステイ・特養の複合型施設です。ご利用様の意見を大切に、季節感のある食事の提供はもちろんのこと、施設内でも食事を楽しめるようなイベントも毎月開催しています。
所在地	〒951-8142 新潟市中央区関屋大川前2-7-12	
給食部門名	栄養課	
電話	025-201-1660	
FAX	025-201-1650	
嚥下機能の評価	嚥下評価 (ST)	

社会福祉法人修愛会 特別養護老人ホーム プリメーロ女池

1. おかず形態一覧表

名称	常食	軟菜一口大	刻み	極刻み	ミキサー	ムース
肉のおかず	鶏肉のマーマレード焼き 	鶏肉のマーマレード焼き 	鶏肉のマーマレード焼き 	鶏肉のマーマレード焼き 	鶏肉のマーマレード焼き 	鶏肉のマーマレード焼き 
魚のおかず	カレーの野菜蒸し 	カレーの野菜蒸し 	カレーの野菜蒸し 	カレーの野菜蒸し 	カレーの野菜蒸し 	カレーの野菜蒸し 
野菜のおかず	春菊の胡麻和え 	春菊の胡麻和え 	春菊の胡麻和え 	春菊の胡麻和え 	春菊の胡麻和え 	春菊の胡麻和え 
内容	一般的な食事	硬く、繊維の多い食品を避け(ごぼう、こんにゃく等)、野菜は歯茎で噛めるくらいの硬さにした食事を一口大に切った物。	軟菜を小豆大ほどに刻んだ物。ソフティアSでとろみ付け可。	軟菜を胡麻大ほどに刻んだ物。ソフティアSでとろみ付け可。漬物は練り物を提供。	軟菜に水分、だし汁等を加えてミキサーにかけた物。ソフティアSでとろみ付け可。漬物は練り物を提供。	ミキサー食をミキサーゲルで固め、ムース状にした物。漬物は練り物を提供。
大きさ・形状	通常大きさ	一口大	小豆大	胡麻大 ペースト状	ペースト状	ムース状
咀嚼の必要性			歯茎でつぶせる	舌でつぶせる 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 	3 4 	2-2 	2-1 2-2 
栄養量目安	米飯140g 1500kcal	米飯140g 1500kcal	米飯140g 1500kcal	米飯140g 1500kcal	ミキサー粥150g 1180kcal	粥ゼリー150g 1180kcal

2①.水分とろみの基準

名称	薄いとろみ	中間のとろみ	濃いとろみ
とろみ調整食品	つるりんこQuickly	つるりんこQuickly	つるりんこQuickly
濃度(量)	1.0% (1.0g/100ml)	2.0% (2.0g/100ml)	3.0% (3.0g/100ml)
学会分類2013	薄いとろみ	中間のとろみ	濃いとろみ

2②.水分ゼリー

名称	イオンサポート
とろみ調整食品	イオンサポート
濃度(量)	お湯1Lに対し75g

3.主食一覧

名称	ごはん	全粥	ミキサー粥	粥ゼリー
内容	通常のご飯	軟らかい粥	全粥をミキサーにかけたもの	ミキサー粥をスベラカーゼ(2%)でゼリー状にした物
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	重量比 =米1:水5	重量比 =米1:水5

4.濃厚流動食(経管栄養)

商品名	カームソリッド	メイグッド

5.補助食品、その他

0j・1j対応:不可
メイバランスmini、メイバランスブリックゼリー、クリミール
メイバランスアイス

●施設概要

施設の種別	地域密着型介護老人福祉施設	2012年に創立した特養29床、ショートステイ8床の地域密着型介護老人福祉施設です。 家庭的な雰囲気の中で日常生活ができるように配慮した食事の提供を行っています。なるべく利用者様の嗜好に合った食事を提供しています。春分の日・秋分の日には行事食としておはぎを提供しています。ミキサー食やムース食の方にはおはぎゼリーを提供し、食事を楽しんでいただけるような工夫をするよう心がけています。
所在地	中央区女池5丁目2番14号	
給食部門名	なし	
電話	025-288-5586	
FAX	025-288-5587	
嚥下機能の評価	不可	

愛の家グループホーム新潟鳥屋野

1. おかず形態一覧表

名称	常食	軟菜一口大食	きざみ食	ミキサー食			
肉のおかず	松風焼き 	松風焼き 	松風焼き 	松風焼き 			
魚のおかず	鮭の焼き物 	鮭の焼き物 	鮭の焼き物 	鮭の焼き物 			
野菜のおかず	肉じゃが 	肉じゃが 	肉じゃが 	肉じゃが 			
内容	一般的な食事	かたまりの物を食べやすくカットしたもの	フレーク状になった食材を使用するか又は細かく刻んでトロミをつけたもの	ミキサーを数秒かけたものにとろみを加えたもの			
大きさ・形状	通常大きさ	一口大に切る	フレーク状	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2013							
栄養量目安	米飯130~150g 1500kcal	米飯130~150g 1500kcal					

2①.水分とろみの基準

名称	とろみ		
とろみ調整食品	トロミアップエース		
濃度(量)	150mlに3g		
学会分類2013	中間のとろみ		

2②.水分ゼリー

名称	ポカリゼリー	
とろみ調整食品	ゼラチンクイック	
濃度(量)	2.0%	

3.主食一覧

名称	米飯	半粥	ペースト粥			
内容	通常のごはん	水分が多く軟らかい	通常のごはんにお湯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	適宜	適宜			

4.濃厚流動食(経管栄養)

商品名	対象者はいない		
-----	---------	--	--

5.補助食品、その他

	0j・1jへの対応: 不可	
--	---------------	--

●施設概要

施設の種別	(予防) 認知症対応型共同生活介護	平成16年開設 3ユニット(1ユニット9名)のグループホームです。「その人らしい生活をサポートする」という点を中心に、家庭的な環境を提供するよう努めております。厨房とユニットで分担しながら、日々の食事を提供しております。
所在地	新潟市中央区鳥屋野南3丁目25番14号	
給食部門名	なし	
電話	025-284-9191	
FAX	025-284-9195	
嚥下機能の評価	不可	

グループホーム **かりん**

1. おかず形態一覧表

名称	常食	刻み食	極刻み	ミキサー			
肉のおかず	鶏団子鍋 	鶏ささみのゴマダレ 	鶏ささみのゴマダレ 				
魚のおかず	焼き鮭 	焼き鮭 	焼き鮭 				
野菜のおかず	煮菜 	煮菜 	煮菜 				
内容	一般的な食事よりも少し軟らかく煮たり薄く切ったりしたものの	固いもの繊維質なものなどを細かく切ったもの	食材を細かく切ったもの	食材をミキサーにかけ歯や義歯がなくても喉をゆっくり通過させる事が出来るペースト状のもの			
大きさ・形状	通常	1cm×1cm	0.5cm×0.5cm	ペースト状			
咀嚼の必要性				噛まなくて良い			
学会分類2013				2-2 			
栄養量目安	決めていない						

2①.水分とろみの基準

名称	薄いトロミ	中間のトロミ	
とろみ調整食品	トロメイク	トロメイク	
濃度(量)	180mlに小さじ1/2	180mlに小さじ1	
学会分類2013	薄いとろみ	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	かんでんクック	
濃度(量)	麦茶500mlに対し、かんでんクック5グラム	

3.主食一覧

名称	米飯	全粥				
内容	通常のごはん	水分が多く軟らかい				
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	対象者はいない		
-----	---------	--	--

5.補助食品、その他

	0j・1jの対応: 不可
	エンシュア

●施設概要

施設の種別	グループホーム	マンション型の施設。デイサービスとショートステイ併設。グループホームなので調理は入居者と一緒にグループスタッフが行っています。
所在地	950-0912 新潟市中央区南笹口1丁目1-30	
給食部門名	なし	
電話	025-240-1185	
FAX	025-240-1156	
嚥下機能の評価	不可	

苗場福祉会 グループホーム こもれびの家

1. おかず形態一覧表

名称	常食	一口大食	軟菜食	ソフト食	ミキサー食		
肉のおかず	鶏の唐揚げ甘酢あん 	鶏の唐揚げ甘酢あん 	鶏の唐揚げ甘酢あん 	鶏の唐揚げ甘酢あん 	鶏の唐揚げ甘酢あん 		
魚のおかず	鯖の幽庵焼き 	鯖の幽庵焼き 	鯖の幽庵焼き 	鯖の幽庵焼き 	鯖の幽庵焼き 		
野菜のおかず	根菜の煮物 	根菜の煮物 	根菜の煮物 	根菜の煮物 	根菜の煮物 		
内容	一般的な食事	食べやすく一口大に切った食事	食べやすく一口大に切って、 蓮根などの硬い物はソフト状にした食事	食材をそれぞれミキサーにかけ、ゼリー状に固め、 彩りよく盛りつけた食事	食材をミキサーにかけ、 とろみをつけた食事		
大きさ・形状	通常大きさ	一口大 (小スプーンにはみ出さずの大きさ)	一口大 (小スプーンにはみ出さずの大きさ)	通常大きさ (基本的に常食に近い)	ペースト状		
咀嚼の必要性				舌でつぶせる	噛まなくてよい		
学会分類 2013				 3	 2-2		
栄養量目安	ご飯140g 1500kcal	軟飯140g 1400kcal	全粥240g 1400kcal	ムース粥240g 1300kcal	ムース粥240g 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	トロミーナ	トロミーナ	トロミーナ
濃度(量)	0.45% (水200mlに2.5cc匙(0.9g)1杯)	0.9% (水200mlに5cc匙(1.8g)1杯)	2.7% (水200mlに15cc匙(5.4g)1杯)
学会分類2013	薄いとろみ	中間のとろみ	濃いとろみ

2②.水分ゼリー

名称	お茶ゼリー	ポカリゼリー
とろみ調整食品	ソフティア	ソフティア
濃度(量)	お茶500mlに 対して4g	お茶500mlに 対して4g

3.主食一覧

名称	ご飯	軟飯	全粥	とろみ粥	ムース粥	ミキサー粥
内容	通常のご飯	軟らかめのご飯 (ご飯と全粥を1:1で混ぜたもの)	通常的全粥	水分でむせる方に対応した全粥(全粥にとろみ剤を添加)	ムース状のお粥(粥をミキサーにかけ1%スベラカーゼ添加)	ペースト状のお粥(お粥をミキサーにかけただけのもの)
米と水分の比率(作成時)	重量比 米1:水1.2		ご飯と水分の重量比 ご飯1:水2	ご飯と水分の重量比 ご飯1:水2	ご飯と水分の重量比 ご飯1:水2	ご飯と水分の重量比 ご飯1:水2

4.濃厚流動食(経管栄養)

商品名	CZ-Hi	エコフローアクア	エコフロー

5.補助食品、その他

0j・1j対応:可
メイバランスブリックゼリー・ワンステップミール
※必要に応じて上記以外の対応可

●施設概要

施設の種別	グループホーム	地域密着型特養、ショートステイ、小規模多機能型居宅介護、グループホームからなる複合施設です。 食事形態は特別養護老人ホームくりの木と同じ料理となります。 献立は通常メニューの他に、麺、丼物、カレーライス、行事食など献立のメリハリをつけ、食を楽しむ時間を大切にしています。
所在地	〒950-0865 新潟市中央区本馬越2丁目15-34	
給食部門名	栄養科	
電話	025-278-8400(代)	
FAX	025-241-8401	
嚥下機能の評価	V F (必要に応じて依頼可) 改定水飲みテスト(ST評価)	

1. おかず形態一覧表

名称	常食	一口大食	軟菜食	療養食	ソフト食	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切った食事	食べやすく一口大に切って、 蓮根などの硬い物はソフト状にした食事	体調不良時や油っぽい物が食べられない方に適した食事 (食べやすく一口大に切って、 蓮根などの硬い物はソフト状にし、油っぽい料理は代替えとなる)	食材をそれぞれミキサーにかけ、ゼリー状に固め、彩りよく盛りつけた食事	食材をミキサーにかけ、とろみをつけた食事
大きさ・形状	通常大きさ	一口大 (小スプーンにはみ出さずの大きさ)	一口大 (小スプーンにはみ出さずの大きさ)	一口大 (小スプーンにはみ出さずの大きさ)	通常大きさ (基本的に常食に近い)	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140g 1600kcal	軟飯140g 1400kcal	全粥240g 1400kcal	全粥240g 1300kcal	ムース粥240g 1300kcal	ムース粥240g 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	トロミーナ	トロミーナ	トロミーナ
濃度(量)	0.45% (水200mlに2.5cc匙(0.9g)1杯)	0.9% (水200mlに5cc匙(1.8g)1杯)	2.7% (水200mlに15cc匙(5.4g)1杯)
学会分類2013	薄いとろみ	中間のとろみ	濃いとろみ

2②.水分ゼリー

名称	お茶ゼリー	ポカリゼリー
とろみ調整食品	ソフティア	ソフティア
濃度(量)	お茶500mlに 対して4g	ポカリ500mlに 対して4g

3.主食一覧

名称	ご飯	軟らかご飯	W軟らかご飯	全粥	とろみ粥	ムース粥	ミキサー粥
内容	通常のご飯	軟らかめのご飯 (ご飯に2割全粥を混ぜたもの)	かなり軟らかめのご飯 (ご飯と全粥を1:1で混ぜたもの)	通常全粥	水分でむせる方に対応した全粥(全粥にとろみ剤を添加)	ムース状のお粥(粥をミキサーにかけ1%スベラカーゼ添加)	ペースト状のお粥(お粥をミキサーにかけただけのもの)
米と水分の比率(作成時)	重量比 米1:水1.2			ご飯と水分の重量比 ご飯1:水2	ご飯と水分の重量比 ご飯1:水2	ご飯と水分の重量比 ご飯1:水2	ご飯と水分の重量比 ご飯1:水2

4.濃厚流動食(経管栄養)

商品名	必要に応じて対応可		
-----	-----------	--	--

5.補助食品、その他

商品名	0j・1j対応:可 ※必要に応じて上記以外の対応可
-----	------------------------------

●施設概要

施設の種別	有料老人ホーム・ショートステイ・デイサービス	有料老人ホーム、ショートステイ、デイサービス、ヘルパーステーション、居宅介護支援事業所のサービスからなる複合施設です。
所在地	新潟市中央区小張木1丁目4-5	
給食部門名	栄養科	有料老人ホーム、ショートステイ、デイサービスの食事形態は、同じです。
電話	025-281-6800(代)	献立は通常メニューの他に、麺、丼物、カレーライス、行事食など献立のメリハリをつけ、食を楽しむ時間を大切にしています。
FAX	025-281-6555	
嚥下機能の評価	V F (必要に応じて依頼可) 改定水飲みテスト	

社会福祉法人 常陽会 なじみの家 きなせや関屋

1. おかず形態一覧表

名称	軟菜一口大食	きざみ食	極刻み食	ミキサー食			
肉のおかず							
魚のおかず	魚と厚揚げの味噌炒め 	魚と厚揚げの味噌炒め 	魚と厚揚げの味噌炒め 	魚と厚揚げの味噌炒め 			
野菜のおかず	冬瓜の煮物 	冬瓜の煮物 	冬瓜の煮物 	冬瓜の煮物 			
内容	咀嚼しやすいようにやわらかく調理し、一口大にカットしたものの	食材を2センチ幅に刻み、とろみをつけて飲み込みやすくしたものの(ソフティア)	食材を1センチ幅に刻み、とろみをつけて飲み込みやすくしたものの(ソフティア)	ペースト状にし、口の中でばらけないようトロミをつけたものの(ソフティア)			
大きさ・形状	一口大	2cm幅	1cm幅	ペースト状			
咀嚼の必要性		舌でつぶせる	噛まなくてよい	噛まなくてよい			
学会分類2013							
栄養量目安	米飯150g 1600kcal	全粥210g 1400kcal	全粥210g 1400kcal	粥ミキサー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	つるりんこ	つるりんこ	つるりんこ
濃度(量)	1% (200mlに対し2g)	2% (200mlに対し4g)	3% (200mlに対し6g)
学会分類2013	薄いとろみ	中間のとろみ	濃いとろみ

2②.水分ゼリー

名称	ポカリゼリー
とろみ調整食品	ソフティア
濃度(量)	1ℓに対し5g

3.主食一覧

名称	米飯	軟飯	全粥	粥ミキサー			
内容	通常ご飯	米飯・全粥を 5:5 で混ぜたもの	水分が多く軟らかい	全粥にソフティアUを1%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	インスロー		

5.補助食品、その他

	0j・1j対応:可

●施設概要

施設の種別	施設	2013年12月開設 地域密着型サービスを提供しており、小規模多機能・サ高住・ショートステイ・特養の複合型施設です。ご利用様の意見を大切に、季節感のある食事の提供はもちろんのこと、施設内でも食事を楽しめるようなイベントも毎月開催しています。
所在地	〒951-8142 新潟市中央区関屋大川前2-7-12	
給食部門名	栄養課	
電話	025-201-1660	
FAX	025-201-1650	
嚥下機能の評価	嚥下評価(看護)	

社会福祉法人新潟市社会福祉協議会 老人デイサービスセンター本町

1. おかず形態一覧表

名称	常食	一口大刻み	刻み	極刻み	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 【例】 ハンバーグ 1/4カット ふき味噌焼き 1/2カット	食べやすい大きさに カットしたもの 【例】 ハンバーグ 1/8カット ふき味噌焼き 1/4カット	細かく刻みとろみを つけたもの（トロミ スマイル）	半ペースト状にとろ みをつけたもの（ト ロミスマイル）	ミキサーにかけ裏ご ししたものにとろみ をつけたもの（トロ ミスマイル）		
大きさ・形状	通常大きさ	一口大	0.5cm程度に刻む	半ペースト状	ペースト状		
咀嚼の必要性			歯茎でつぶせる	舌でつぶせる	嚙まなくて良い		
学会分類 2013			4 	3 	2-1 		
栄養量目安	米飯120g 560kcal/1食	米飯120g/軟飯120g 560~550kcal/1食	軟飯120g/全粥200g 550~515kcal/1食	全粥200g 515kcal/1食	ミキサー粥200g 515~490kcal		

2①.水分とろみの基準

名称	薄いとろみ	中間のとろみ	濃いとろみ
とろみ調整食品	トロミスマイル	トロミスマイル	トロミスマイル
濃度(量)	0.8%150mlに 小匙1(1.3g)	1.7%150mlに 小匙2(2.6g)	2.5%150mlに 大匙1(3.8g)
学会分類2013	薄いとろみ	中間のとろみ	濃いとろみ

2②.水分ゼリー

名称	お茶ゼリー
とろみ調整食品	ゼラチン
濃度(量)	麦茶250+水35mlに ゼラチン7g

3.主食一覧

名称	米飯	軟飯	全粥	ミキサー粥		
内容	通常の御飯	軟らかめの御飯	通常的全粥	全粥をミキサーにかけ 硬さは個別に対応（ト ロミスマイル）		
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			

4.濃厚流動食（経管栄養）

商品名	エンシュアリキッドH		
	ラコール		

5.補助食品、その他

	0j・1j対応：不可
	メイバランス

●施設概要

施設の種別	通所介護	<p>季節の行事食の他バイキングや鍋パーティー、おやつ作りなどを行い心 のこもったサービスや食事の提供を心がけています。</p> <p>施設の地域性により一人暮らしの方のご利用が多く、様々な生活環境 に合わせたサービス提供を行っています。認知症対応型を併設しており、 認知症の方が安心して過ごせるスペースを作りその方らしい過ごし方を考 え工夫しています。</p>
所在地	新潟市中央区本町通1-168-2	
給食部門名	委託：（一財）新潟市母子福祉連合会	
電話	025-227-5802	
FAX	025-222-8851	
嚥下機能の評価	不可	

住宅型有料老人ホーム ナーシングホーム文京町

1. おかず形態一覧表

名称	常食	一口大	粗キザミ	極キザミ	ソフト食	ミキサー食	ゼリー食
肉のおかず	鶏ひき肉の田楽焼き 	鶏ひき肉の田楽焼き	鶏ひき肉の田楽焼き	鶏ひき肉の田楽焼き	鶏ひき肉の田楽焼き	鶏ひき肉の田楽焼き	
魚のおかず	カレイの煮付け 	カレイの煮付け	カレイの煮付け	カレイの煮付け	カレイの煮付け	カレイの煮付け	
野菜のおかず	いんげんと白菜の煮物 	いんげんと白菜の煮物	いんげんと白菜の煮物	いんげんと白菜の煮物	いんげんと白菜の煮物	いんげんと白菜の煮物	
内容	一般的な食事	一口で食べられる大きさにカットしたものの	調理後刻む	調理後刻む	常食をミキサーにかけ（出汁で薄めることあり）、こした液にスルーパートナー1%を加え冷やし固める。一口大程度に切る。	常食をミキサーにかけ（出汁で薄めることあり）、こしてトロミをつける。	冷凍の市販品を購入。
大きさ・形状	通常大きさ	一口大	5mmくらい	0.5mmくらい	卵豆腐のような固さ	ペースト状（ポタージュ位）	
咀嚼の必要性					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120g 1500~1600kcal	米飯120g 1500~1600kcal	米飯120g 1500~1600kcal	米飯120g 1500~1600kcal	粥ミキサー200g 1000~1300kcal	粥ミキサー200g 1000~1300kcal	

2①.水分とろみの基準

名称			
とろみ調整食品			
濃度(量)			
学会分類2013			

2②.水分ゼリー

名称		
とろみ調整食品		
濃度(量)		

3.主食一覧

名称	米飯	全粥	粥ミキサー	ゼリー粥		
内容	通常のご飯	通常全粥	全粥をミキサーしてこす	全粥ミキサーにスベラカーゼ1%を入れミキサーする。		
米と水分の比率（作成時）	重量比 =米1：水5	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
とろみ調整食品、水分ゼリー、濃厚流動食は個々で用意をいただいています。

●施設概要

施設の種別	住宅型有料老人ホーム	ナーシングホーム文京町では、1日3回のお食事をグループ会社に業務委託し、1階の厨房で作り、できるだけ温かく召し上がって頂きます。月に1度のセレクトメニューでは、主食を選んで頂いたり、お寿司の日には、板前さんがその場で握ってくれるお寿司を楽しむことができます。嚥下機能の状態を家族や担当ケアマネジャーへ報告しながら、食事形態の検討を行ってまいります。食事を提供しています。
所在地	〒951-8153 新潟市中央区文京町27-30	
給食部門名	委託先：メディカルケアバンク	
電話	025(234)5311・・・ナーシングホーム文京町	
FAX	025(234)5312・・・ナーシングホーム文京町	
嚥下機能の評価	不可	