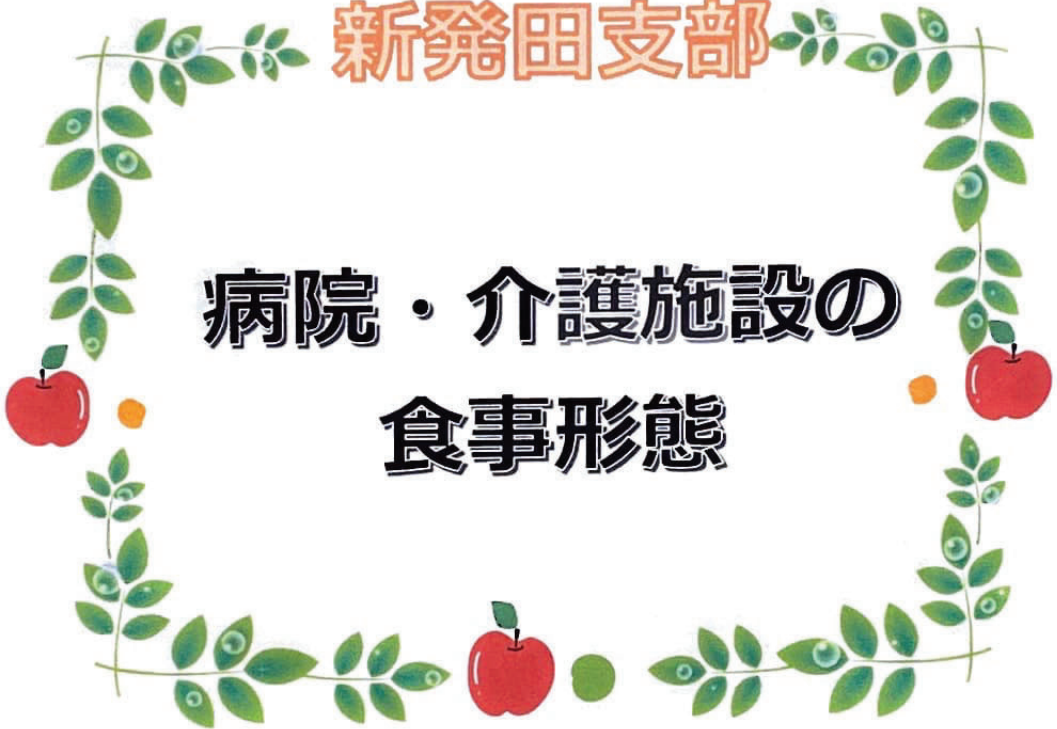


(公社)新潟県栄養士会

新発田支部

病院・介護施設の
食事形態



新発田支部 参加施設

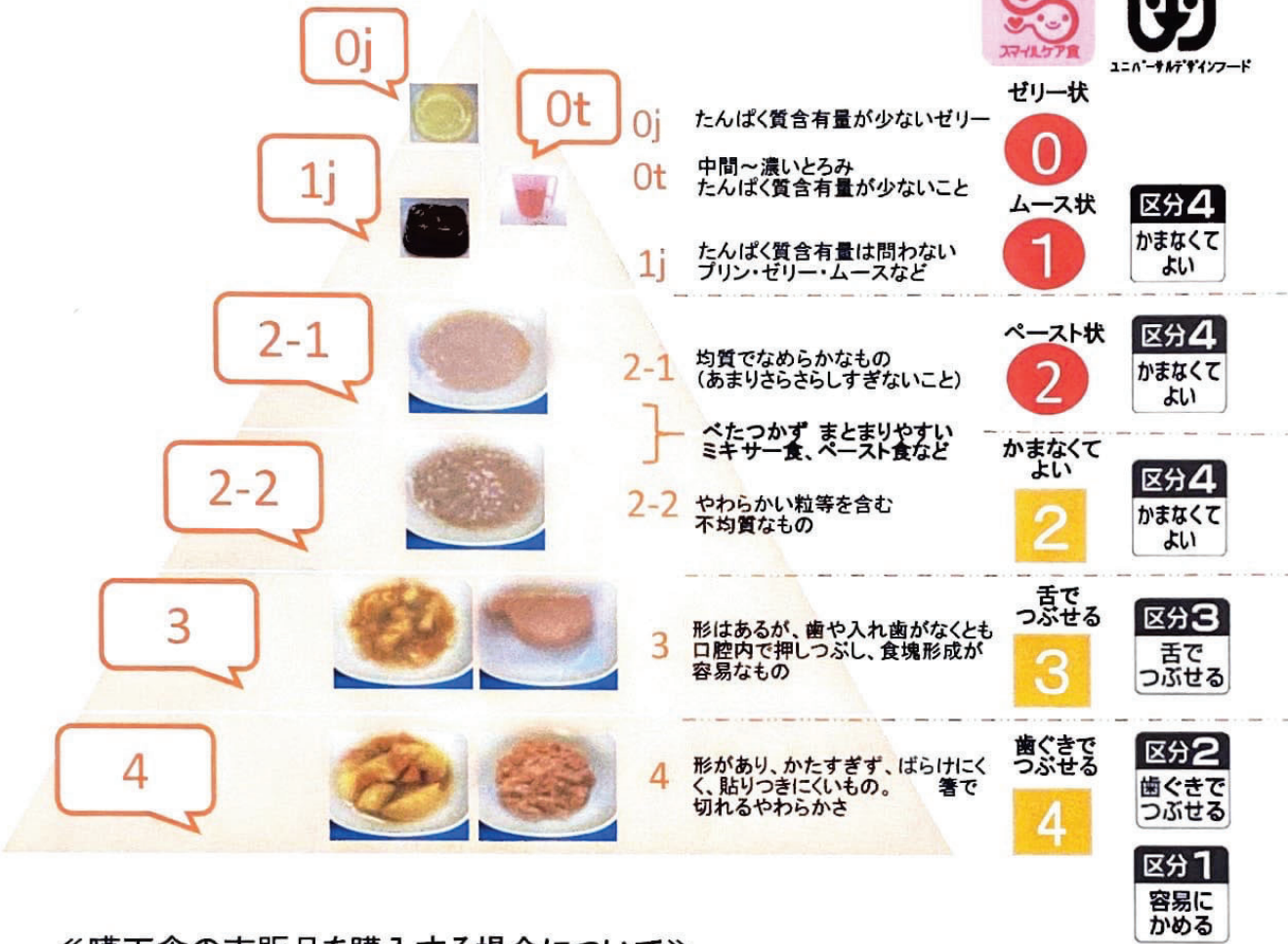
2023年1月現在

24施設

	区分	施設名	所在地
病院 8	病院	あがの市民病院	阿賀野市
		有田病院	新発田市
		新発田リハビリテーション病院	新発田市
		中条中央病院	胎内市
		新潟県立新発田病院・リウマチセンター	新発田市
		新潟聖籠病院	聖籠町
		脳神経センター阿賀野病院	阿賀野市
		北越病院	新発田市
介護施設 16	介護老人 保健施設	いいでの里	新発田市
		五頭の里	阿賀野市
		豊浦愛広苑	新発田市
		マチュアハウス中条	胎内市
	特別養護老人ホーム	あがの八雲苑	阿賀野市
		コスモスの里	阿賀野市
		コンフィ陽だまり苑	新発田市
		シンパシー	阿賀野市
		とっさか	胎内市
		白鳥荘	阿賀野市
		はぐろの里	阿賀野市
		パルcomfy陽だまり苑	新発田市
		陽だまり苑	新発田市
		やすだの里	阿賀野市
	介護療養院	豊浦壺番館	新発田市
	介護老人福祉施設	ほっとしばたケアセンター	新発田市

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、食品についての【スマイルケア食】【ユニバーサルデザインフード】なども参考にして下さい。番号はそれぞれでかわります。



【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>

資料1【嚥下調整食分類2013】(学会分類2013)

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



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

学会分類2013(食事)早見表

コード [1-8項]	名称	形態	目的・特色	主食の例	必要な咀嚼能力 [1-10項]	他の分類との対応 [1-7項]
0	嚥下訓練食品Oj	均質で、付着性・凝集性・かたさに配慮したゼリー 離水が少なく、スライス状にすることが可能なもの	重度の症例に対する評価・訓練用 少量をすくってそのまま丸呑み可能 残留した場合にも吸引が容易 たんぱく質含有量が少ない		(若干の送り込み能力)	嚥下食ピラミッドLO えん下困難者用食品許可基準I
	嚥下訓練食品Ot	均質で、付着性・凝集性・かたさに配慮したとろみ水(原則的には、中間のとろみあるいは濃いとろみのどちらかが適している)	重度の症例に対する評価・訓練用 少量ずつ飲むことを想定 ゼリー丸呑みで誤嚥したりゼリーが口中で溶けてしまう場合 たんぱく質含有量が少ない		(若干の送り込み能力)	嚥下食ピラミッドL3の一部(とろみ水)
1	嚥下訓練食品1j	均質で、付着性・凝集性・かたさに、離水に配慮したゼリー・プリン・ムース状のもの	口腔外で既に適切な食塊状となっている(少量をすくってそのまま丸呑み可能) 送り込む際に多少意識して口蓋に舌を押しつける必要がある Ojに比し表面のざらつきあり	おもゆゼリー、ミキサー粥のゼリーなど	(若干の食塊保持と送り込み能力)	嚥下食ピラミッドL1・L2 えん下困難者用食品許可基準II UDF区分4(ゼリー状)
2	嚥下調整食2-1	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、誤嚥をしないように配慮したもの)	粒がなく、付着性の低いペースト状のおもゆや粥	(下顎と舌の運動による食塊形成能力および食塊保持能力)	嚥下食ピラミッドL3 えん下困難者用食品許可基準II・III UDF区分4
	嚥下調整食2-2	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ものを含むスプーンですくって食べることが可能なもの		やや不均質(粒がある)でもやわらかく、離水もなく付着性も低い粥類	(下顎と舌の運動による食塊形成能力および食塊保持能力)	嚥下食ピラミッドL3 えん下困難者用食品許可基準II・III UDF区分4
3	嚥下調整食3	形はあるが、押しつぶしが容易、食塊形成や移送が容易、咽頭でばらけず嚥下しやすいように配慮されたもの 多量の離水がない	舌と口蓋間で押しつぶしが可能なもの 押しつぶしや送り込みの口腔操作を要し(あるいはそれらの機能を賦活し)、かつ誤嚥のリスク軽減に配慮がなされているもの	離水に配慮した粥 など	舌と口蓋間の押しつぶし能力以上	嚥下食ピラミッドL4 高齢者ソフト食 UDF区分3
4	嚥下調整食4	かたさ・ばらけやすさ・貼りつきやすさなどのないもの 箸やスプーンで切れるやわらかさ	誤嚥と窒息のリスクを配慮して素材と調理方法を選んだもの 歯がなくても対応可能だが、上下の歯槽間で押しつぶすあるいはすりつぶすことが必要で舌と口蓋間で押しつぶすことは困難	軟飯・全粥など	上下の歯槽提問の押しつぶし能力以上	嚥下食ピラミッドL4 高齢者ソフト食 UDF区分2およびUDF区分1の一部

学会分類2013(とろみ)早見表

UDF:ユニバーサルデザインフード

	段階1: 薄いとろみ[III-3項]	段階2: 中間のとろみ[III-2項]	段階3: 濃いとろみ[III-4項]
			
英語表記	Mildly thick	Moderately thick	Extremely thick
性状の説明(飲んだとき)	<ul style="list-style-type: none"> 「drink」という表現が適切などろみの程度 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どろみの程度 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どろみの程度 ストローで吸うことは困難
性状の説明(見たとき)	<ul style="list-style-type: none"> スプーンを傾けるとすっと流れ落ちる フォークの歯の間から素早く流れ落ちる カップを傾け、流れ出した後には、うすすらと跡が残る程度の付着 	<ul style="list-style-type: none"> スプーンを傾けるととろりと流れる フォークの歯の間からゆっくりと流れ落ちる カップを傾け、流れ出した後には、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

にいがた地域食支援ネットワークのご厚意により、「にいがた市施設・病院食事形態」より引用させていただきました。

【嚥下調整食分類2013】より改変

◆ 本冊子の内容 ◆

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

病院名

施設名

◀ 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。

2.1 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。

2.2 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

2.1.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	

2.2.水分ゼリー

名称	
とろみ調整食品	
濃度(量)	

3.主食一覧

名称	
内容	
米と水分の比率(作成時)	重量比 =米1:水

3 主食一覧

主食(米飯・粥)の種類や水分の割合、使用しているとろみ剤

4.濃厚流動食(経管栄養)

商品名	
-----	--

4 濃厚流動食

主に使用している商品

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)2010. Δ⇒








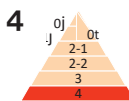
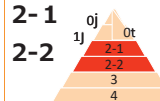
記入(更新) 年.月

にいがた地域食支援ネットワークのご厚意により、「にいがた市施設・病院食事情報」より引用させていただきます。

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

厚生連 あがの市民病院

1. おかず形態一覧表

名称	常食	軟菜食	5分菜食	嚥下リハ食（きざみ）	嚥下リハ食（ゼリー）	嚥下リハ食（ミキサー）
肉のおかず	鶏唐揚げねぎソース 	鶏団子甘辛あんかけ 	鶏団子甘辛あんかけ 	鶏団子甘辛あんかけ 	鶏の中華煮 	鶏団子甘辛あんかけ 
魚のおかず	鮭の照り焼き 	鮭の照り煮 	鮭の照り煮 	鮭の照り煮 	鮭のクリームソース 	鮭の照り煮 
野菜のおかず	南瓜のあんかけ 	南瓜のあんかけ 	南瓜のあんかけ 	南瓜のあんかけ 	南瓜サラダ 	南瓜のあんかけ 
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やわらかく調理したもの	軟菜より硬いものを除き主に煮物調理	5分菜食を0.5cm×0.5cmに刻んだものにとろみ剤でとろみをつけたもの。	やさしい素材（マルハニチロ）等の製品を使用した献立	ミキサーを使用し粒が残らずなめらかに均一な状態。とろみ剤でまとめたもの。
大きさ・形状	通常のおかず 一口大対応あり	通常のおかず 一口大対応あり	通常のおかず 一口大対応あり	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2013						
栄養量目安	米飯180g 1800Kcal	全粥300g 1500Kcal	五分粥300g 1150Kcal	全粥150g 1150Kcal	粥ゼリー150g 1100Kcal	粥ミキサー150g 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)	100mlに0.5g	100mlに1g	100mlに1.5g
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	ラクーナ飲むゼリー
とろみ調整食品	
濃度(量)	150g/P

3.主食一覧

名称	米飯	全粥	粥ゼリー	粥ミキサー	とろみ粥
内容	通常のごはん	水分が多く軟らかい	全粥に1%スベラカーゼを加えミキサーにかけたもの	全粥に0.5%トロメイクコンパクトを加えミキサーにかけたもの	全粥1%のトロメイクコンパクトでとろみをつけたもの
米と水分の比率（作成時）	重量比 =米1：水1.3	重量比 =米1：水7			

4.濃厚流動食（経管栄養）

商品名	E-7 II (300.400)	アイソカルサポート(300)	アイソカルサポート(400)	アイソカルサポート(500)
	ハイネーゲル(300.400)	PGソフト(300.400)	PGウォーター	PGウォーター

5.補助食品、その他

	O j ・ 1 j 対応：可	その他食
	アイソカル100、メイバランスソフトゼリー、プロッカ	
	ビタミンサポートゼリー、ブリックゼリー	

●施設概要

施設の種別	あがの市民病院	あがの市民病院（旧水原郷病院）は、平成27年10月に新築移転しました。「地域住民のいのちを守り、人と人とのふれあいを大切にし、皆様から親しまれ、信頼され、安心される病院」を理念に取り組んでおります。令和2年1月より、介護医療院（54床）を開院し、あがの市民病院として病床数196床（一般病床92床、地域包括ケア病床104床）となりました。特徴として阿賀野市と連携し地域医療にも取り組んでおります。高齢化が進み、食形態を考慮してその方に合った食事を提供できるよう努めています。併設の介護老人保健施設「五頭の里」も当院と同様の食事提供しております。
所在地	〒959-2025 阿賀野市岡山町13-23	
給食部門名	栄養科	
電話	0250-62-2780（代表）	
FAX	0250-62-1598（代表）	
嚥下機能の評価	V F ・ V E （予約）	

1. おかず形態一覧表

名称	常食	常軟食	粗キザミ食	ゼリー食	トロミ食		
肉のおかず	鶏肉照焼き 	鶏肉照焼き 	鶏肉照焼き 	鶏肉照焼き 	鶏肉照焼き 		
魚のおかず	魚の塩焼き 	魚の塩焼き 	魚の塩焼き 	魚の塩焼き 	魚の塩焼き 		
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	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	歯茎でつぶせる硬さに調理又は粗くカットしたものにあんをかけたもの	舌で押しつぶせる程度の軟らかさのペースト状、ゼリー状のもの	舌でつぶさなくてもよいペースト状、ゼリー状のもの（プリン、ヨーグルト位の硬さ）		
大きさ・形状	通常大きさ	通常大きさ	0.5~2.0cm	ペースト状 ゼリー状	ペースト状 (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 2013			4 	3 	2-1 		
栄養量目安	米飯200~220g 1800kcal	米飯200~220g 1700kcal	米飯200~220g 1600kcal	全粥400g 1600kcal	粥ミキサー400g 1600kcal		

2①.水分とろみの基準

名称	お茶トロミ		
とろみ調整食品	ネオハイトロミールⅢ		
濃度(量)	2.2%・糖度1%		
学会分類2013	中間のトロミ		

2②.水分ゼリー

名称		
とろみ調整食品		
濃度(量)		

3.主食一覧

名称	米飯	軟飯	全粥	粥ミキサー		
内容	通常のご飯	米飯より柔らかいご飯	水分が多く軟らかい	全粥に固形化補助食品(スベラカーゼ)を加えミキサーにかけ固めたもの		
米と水分の比率(作成時)	重量比 =米1:水1.4	重量比 =米1:水1.8	重量比 =米1:水6.6	粥400gに対してスベラカーゼ6g(1.5%)		

4.濃厚流動食(経管栄養)

商品名	メイバランス	メイグット	

5.補助食品、その他

0j・1j対応:可	
メイバランスミニ	
ブロッカ アイソカルジェリーハイカロリー	

●施設概要

施設の種別	病院	当院は昭和33年開設以来、医の倫理に基づき「障がい者の人権の尊重」「社会復帰の促進」を実践してきた病院です。現在は精神科・神経科・内科・心療内科を診療し、入院定数220床(精神科)の精神科病院として運営しています。当科では、美味しく召し上がっていただけるように調理するのはもちろんのこと、入院なさっている患者様の年齢層も広い為、お一人お一人にあわせた食事形態で安心を与えられるよう日々努めております。
所在地	〒957-0014 新発田市金谷197	
給食部門名	診療部 栄養管理科	
電話	0254-22-4009(代表) 0254-28-7485(直通)	
FAX	0254-22-4003	
嚥下機能の評価		

医療法人愛広会 新発田リハビリテーション病院

1. おかず形態一覧表

名称	常食	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	通常のもの	常食を食べやすいように一口大に切ったもの	スプーンで押すと形が崩れるくらいまで軟らかく調理したもの。軟らかくならないものは除去したり調理方法を変えたりする（揚げ物は揚げ煮にするなど）	粒がある程度に細かく刻んだものばらけたり離水がないようにとろみ剤を使用しまとまりを持たせたもの	ミキサーにかけて濾したものをトロットするようにとろみ剤を使用し調整したもの		
大きさ・形状	料理に合った大きさ	3～4cm	1～2cm	2～3mm	はちみつ状		
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		
学会分類2013							
栄養量目安	米飯140g 1600kcal	米飯140g 1600kcal	全粥280g 1500kcal	全粥280g 1500kcal	ゼリー粥280g 1500kcal		

2①.水分とろみの基準

名称	薄いとろみ	普通とろみ	濃いとろみ
とろみ調整食品	つるりんこQuickly	つるりんこQuickly	つるりんこQuickly
濃度(量)	0.6%(150mlに小さじ1/2)	1.1%(150mlに小さじ1)	2.2%(150mlに小さじ2)
学会分類2013	薄いとろみ	中間のとろみ	濃いとろみ

2②.水分ゼリー

名称	
とろみ調整食品	
濃度(量)	

3.主食一覧

名称	米飯	軟飯	全粥	ゼリー粥	7分粥	5分粥	3分粥
内容	通常のごはん	米飯よりも水分量を多く、軟らかいもの	通常の全粥	全粥に0.6%ソフティアリを加えミキサーにかけたもの	全粥と重湯を7:3で混ぜたもの	全粥と重湯を5:5で混ぜたもの	全粥と重湯を3:7混ぜたもの
米と水分の比率(作成時)	重量比 =米1:水1.4	重量比 =米1:水2.1	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R	メイバランスRHP	メイフローRHP

5.補助食品、その他

商品名	ベプタメンスタンダード
	0j・1j対応:可 流動食 メイバランスミニ、サラ、ブリックゼリー、アイソカルゼリー、メイバランスアイス

●施設概要

施設の種別	病院	平成17年豊浦病院として開院。令和2年新発田リハビリテーション病院に改称。回復期を中心として、亜急性期から在宅までのサービスを切れ目なく提供する地域多機能型の「新発田リハビリテーション病院」として生まれ変わり、地域包括ケアシステムの一翼を担える病院を目指しています。
所在地	〒959-2311 新潟県新発田市荒町甲1611-8	
給食部門名	栄養科	
電話	0254-21-0066 (代表)	
FAX	0254-21-0062 (代表)	
嚥下機能の評価	V F・嚥下評価(医師・言語聴覚士)	

1. おかず形態一覧表

名称	常食	全粥食	五分粥食	粗刻みとろみ食	刻みとろみ食	ミキサー食	ゼリー-B食
肉のおかず	アメリカンポーク	鶏団子のトマトソースがけ	味噌煮	鶏団子のトマトソースがけ	鶏団子のトマトソースがけ	味噌煮	
魚のおかず	さけのおろし蒸	さけのおろし蒸	さけのおろし蒸	さけのおろし蒸	さけのおろし蒸	さけのおろし蒸	
野菜のおかず	菜の花和え	菜の花和え	菜の花和え	菜の花和え	菜の花和え	菜の花和え	
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の。常食に比べ脂質が少ない食事	全粥食に比べ、脂質、食物繊維が少ない食事	全粥食を小さく刻み、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食事	全粥食を舌で押しつぶせる程度の軟らかさで、粒があるペースト状にした食事	五分粥食をべたつきが少なく、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にした食事	ゼリー状の補助食品をメインに、主食・その他3品を揃えた定食型のゼリー状の食事（肉・魚・野菜の区別はない）
大きさ・形状	通常大きさ	通常大きさ	通常大きさ	0.5~1.0cm	1.0~2.0mm	ペースト状ゼリー状	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	噛まなくてよい
学会分類2013				4	2-2, 3	2-1	1j
栄養量目安	米飯150g 1600kcal	全粥250g 1400kcal	五分粥250g 1300kcal	全粥250g 1400kcal	全粥250g 1400kcal	ゼリー粥250g 1300kcal	ゼリー粥250g 1000kcal

2①.水分とろみの基準

名称	薄とろみ	中とろみ	濃いとろみ
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)	180mlに大きじ1/2	180mlに大きじ1	180mlに大きじ1 1/2
学会分類2013	薄いとろみ	中間のとろみ	濃いとろみ

2②.水分ゼリー

名称	お茶ゼリー
とろみ調整食品	介護用ゼラチン寒天
濃度(量)	麦茶1Lに対して10g。 プラス砂糖10g

3.主食一覧

名称	米飯	全粥	七分粥	五分粥	三分粥	ゼリー粥
内容	普通のごはん	水分が多く軟らかい	全粥と重湯を7:3の重量比で混ぜたもの	全粥と重湯を5:5の重量比で混ぜたもの	全粥と重湯を3:7の重量比で混ぜたもの	全粥に1.5%のスベラカーゼを混ぜ、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6.6				

4.濃厚流動食(経管栄養)

商品名	メイバランスRHP	エコフローアクア

5.補助食品、その他

対応	嚥下開始食(ゼリー-A食)	流動食
O j・1 j 対応:可		
	エンゲリード、おいしいプロテインゼリー、ソフトアガロリー、エンジョイゼリー、アイソカルジェルHC、VCハイブチゼリー	

●施設概要

施設の種別	病院	平成2年10月開院。病床数90床。診療科は、内科、小児科、整形外科、眼科、皮膚科、歯科口腔外科、リハビリテーション科があります。地域に密着し、安心して医療をうけられる病院を目指します。栄養科では、患者様、その御家族様から気軽に声をかけられるような医療スタッフを目指しています。
所在地	〒959-2656 胎内市西本町12番1号	
給食部門名	栄養科	
電話	0254-44-8800 (代)	
F A X	0254-44-8696 (代)	
嚥下機能の評価	嚥下評価 (ST)	

新潟県立新発田病院・リウマチセンター

1. おかず形態一覧表

名称	常食	全粥食	五分粥食	三分粥食	やわらか食	やわらか食トロミ	ソフト食
	ヒレカツ	豚肉漬け焼き	鶏団子スープ	鶏団子スープ	豆腐ハンバーグ	豆腐ハンバーグ	豆腐ハンバーグ
肉のおかず							
	天ぷら	焼き魚	焼き魚	煮魚	煮魚	煮魚	煮魚
魚のおかず							
	ツナサラダ	ツナサラダ	ツナサラダ	煮浸し	トマトがらみのサラダ	トマトがらみのサラダ	サラダ
野菜のおかず							
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	全粥食に比べ、脂質、食物繊維が少ない食事	五分粥食より、脂質、食物繊維が少なく軟らかく調理した食事	圧力鍋を使用するなど調理方法を工夫し、歯茎でつぶせる程度の固さに調理した食事	やわらか食にトロミを付けた食事。トマトはトマトゼリー、魚の皮は取り除く、おかずにトロミあんをかけるなど対応	ペースト状にした食材をソフティア2で固めなおした食事。芋類はスベラカーゼで凝固している。
大きさ・形状	通常大きさ (一口大も対応)	通常大きさ (一口大も対応)	通常大きさ (一口大も対応)	通常大きさ (一口大も対応)	通常大きさ (一口大も対応)	通常大きさ (一口大も対応)	ゼリー・プリン・ムース状
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2013	/				4 	3 	2-1 2-2
栄養量目安	米飯200g/食 1950kcal/日	全粥300g/食 1500kcal/日	五分粥300g 1200kcal/日	三分粥300g/食 1000kcal/日	全粥300g/食 1500kcal/日	全粥300g/食 1400kcal/日	全粥300g/食 1400kcal/日

2①.水分とろみの基準

名称	とろみあん (温)	とろみあん (冷)
とろみ調整食品	トロミスマイル	トロミスマイル
濃度(量)	2.0%	1.5%
学会分類2013	中間のとろみ	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	ヘルシーフード 緑茶ゼリーの素
濃度(量)	4% (熱湯100mlに粉末4g)

3.主食一覧

名称	米飯	軟飯	全粥	七分粥	五分粥	三分粥	全粥ミキサー
内容	通常のご飯	米飯に比べて、水分量を多くして軟らかく炊いたご飯	水分が多く軟らかい	全粥と重湯を7:3の重量比で混ぜたもの	全粥と重湯を5:5の重量比で混ぜたもの	全粥と重湯を3:7の重量比で混ぜたもの	全粥に1.5%のスベラカーゼを混ぜ、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2.6	重量比 =米1:水7				

4.濃厚流動食 (経管栄養)

商品名	メイバ [®] ラシHP1.0 300ml	メイバ [®] ラシHP1.0 400ml	アイソカ [®] LP 200ml	メイバ [®] ラシMP 125ml
	メイバ [®] ラシMP 125ml	リ-ル [®] LP 125ml	リ-ル [®] MP 125ml	
	REF-P1 (必要時)	フルカ [®] (必要時)		

5.補助食品、その他

0 j・1 j 対応:可	嚥下開始食、流動食
	ソフトアガロリー、ブリックゼリー、おいしくプロテインゼリー
	オルニュート、ジャネフゴはんには合うソース等

●施設概要

施設の種別	病院	昭和34年新潟県立新発田病院に改称、平成18年に現在の病院に移転し、新潟県北の急性期医療と地域の基幹病院の役割を担っています。現在、病床数478床(うち精神科45床)、23科で診療しています。栄養課では、直営の給食施設で、調理師と管理栄養士が力を合わせて、患者さんに寄り添ったお食事のできるよう献立の検討・調理方法の改善、個人対応などを行っています。
所在地	〒957-8588 新発田市本町1-2-8	
給食部門名	栄養課	
電話	0254-22-4746 (直通) 0254-22-3121 (代)	
FAX	0254-22-4746	
嚥下機能の評価	STによる嚥下評価、VF・VE	

1.副食形態一覧表							
食種	常菜食/特別食	軟菜食/特別食	軟菜食/特別食	嚥下調整食3	嚥下調整食2-2	嚥下調整食2-1	嚥下調整食1j
副食の名称	常菜	軟菜	軟菜刻み	極軟菜	粒ありミキサー状	ミキサー状	ゼリー状
肉の副食	鶏の照り焼き 	鶏の照り焼き 	鶏の照り焼き 	鶏の照り焼き 	鶏の照り煮 	鶏の照り煮 	玉子豆腐 
魚の副食	鮭の照り焼き 	鮭の照り焼き 	鮭の照り焼き 	鮭の照り焼き 	鮭の照り煮 	鮭の照り煮 	
野菜の副食	筑前煮 	筑前煮 	筑前煮 	筑前煮 	筑前煮 	筑前煮 	黒蜜きなこ 
内容	一般的な食事	根菜やこんにやく等の硬い食材を除いた食事	軟菜を4cm程度に粗く刻んだ食事	圧力鍋で煮込んだ食事(煮込んでも柔らかくなりにくい食材は煮込んだ後にマッシャーで潰す)	嚥下調整食3を粒が残る程度にミキサーにかけた食事	嚥下調整食3を粒が残らないよう、なめらかになるくらいまでミキサーにかけた食事	ハウス食品(株)やさしくラクケア・やわらか玉子豆腐ややわらかプリン等を使用した食事
咀嚼の必要性	自歯・義歯が必要	自歯・義歯が必要	自歯・義歯が必要	歯茎でつぶせる	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	該当なし	該当なし	該当なし				
栄養量目安	食種に準じる	食種に準じる	食種に準じる	全粥330g 1500kcal	ミキサー粥330g 1500kcal	ミキサー粥330g 1500kcal	ミキサー粥165g 1000kcal

2-1.水分とろみの基準			
名称	小とろみ	中間とろみ	強とろみ
とろみ調整食品	明治トロミコンパクト	明治トロミコンパクト	明治トロミコンパクト
濃度(量)	濃度0.2% (100mlに対し0.2g)	濃度0.4% (100mlに対し0.4g)	濃度0.8% (100mlに対し0.8g)
学会分類2021	小トロミ	中間トロミ	強トロミ

2-2.水分ゼリー		
名称	ラクナパウダー	
とろみ調整食品	ウルトラ寒天	
濃度(量)	濃度1% (100mlに対し1g)	

3.主食一覧				
名称	ご飯	軟飯	全粥	ミキサー粥
内容	一般的な米飯	水分を多めに加え、米飯よりやわらかく炊いた飯	一般的な全粥	ペースト状に調整した全粥にアミラーゼ処理を行い、ゲル化した粥
米と水分の比率(作成時)	重量比 米1：水1.3	重量比 米1：水2.9	重量比 米1：水6.6	重量比 米1：水6.6

4.濃厚流動食(経腸栄養)				
商品名	アイソカルサポート	アイソカル2KNeo	リカバリーK5	ベプタメンスタンダード
	インスロー	リーナレンMP	リーナレンLP	フルモケア-EX
	ハイネックススイーゲル			

5.経口補助栄養				
商品名	アイソカルゼリーハイカロリー	メイバランスブリックゼリー	メイバランスソフトゼリー	メイバランスアイス
	フィクレスCP10	フィクレスCP10ゼリー	アイソカル100	リハサポートミニ

●施設概要

施設の種別	病院	開設：2016年9月1日
所在地	北蒲原郡聖籠町蓮野5968-2	理念：地域の皆様の健康と医療に貢献すること
給食部門名	医療技術部 栄養科	病床数：障害者施設等一般病棟60床 回復期リハビリテーション病棟60床 医療療養型病棟120床
電話	025-256-1010	診療科：外科、内科、脳神経外科、整形外科、眼科
FAX	025-256-1515	栄養科：管理栄養士3名+日清医療食品(厨房委託)
嚥下機能の評価	VE VF	

医療法人潤生会 脳神経センター阿賀野病院

1. おかず形態一覧表

名称	普通菜	一口大	刻み	極刻み	ミキサー		
肉のおかず	鶏の照り焼き 	鶏の照り焼き 	鶏の照り焼き 	鶏の照り焼き 	鶏の照り焼き風 		
魚のおかず	赤魚の酒粕焼き 	赤魚の酒粕焼き 	赤魚の酒粕焼き 	赤魚の酒粕焼き 	カレイの酒粕焼き 		
野菜のおかず	コーンサラダ 	コーンサラダ 	コーンサラダ 	コーンサラダ 	コーンサラダ 		
内容	一般的な食事	食べやすい大きさにカットしたもの	小さく刻んだもの とろみあんをかける 対応も可能（つるりんご）	小さく刻んだもの 漬物や果物等の硬い 食材をペースト状に 変更したもの	ペースト状（つるりんご）のもの、 ムース状やゼリー状 のものを組み合わせて いる 全てペースト状の対 応も可能		
大きさ・形状		2.0cm	0.5~1.0cm	~1.0cm	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	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160g 1600kcal	米飯160g 1600kcal	全粥300g 1400kcal	全粥300g 1400kcal	粥ミキサー300g 1400kcal		

2①.水分とろみの基準

名称	ドレッシング状	ソース状	ケチャップ状
とろみ調整食品	つるりんご	つるりんご	つるりんご
濃度(量)	200mlに小さじ1	200mlに小さじ2	200mlに小さじ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	アイソトニックゼリー	イオンサポート
とろみ調整食品		
濃度(量)		1~2ℓに75g

3.主食一覧

名称	米飯	全粥	粥ミキサー			
内容	通常のご飯より 軟らかめ	通常的全粥	全粥に1.3%のラウロイルセチルを 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6				

4.濃厚流動食（経管栄養）

商品名	NT-5	ハイネックスイゲル	アイソカル2K
	リーナレンLP	グルセルナREX	

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、メイバランスぎゅっとmini アイソカルゼリーHC、エンジョイアルギーナ、コラーゲンゼリー

●施設概要

施設の種別	病院	昭和49年11月に設立。病床数は137床。地域医療のほか、神経難病の基幹病院としての確で専門性の高い診断・治療・リハビリテーション・看護などを提供しています。栄養科では、患者様の症状や嗜好に合わせた食事を提供しています。長期療養中の方も多く、日々の食事を楽しんでもらえるような季節感のある食事を心がけています。
所在地	〒959-2221 新潟県阿賀野市保田6317番地15	
給食部門名	栄養科	
電話	0250-68-3500（代）	
FAX	0250-68-3690（代）	
嚥下機能の評価	嚥下評価（ST）	

1. おかず形態一覧表							
名称	常食	軟菜食	軟菜一口大	軟菜粗きざみ	軟菜きざみ	ソフト食	ミキサー食
肉のおかず	味噌カツ (ポーク)	チキンカツ照り煮	チキンカツ照り煮	鶏肉煮	鶏肉煮	鶏肉ムースあんかけ	鶏肉煮
魚のおかず	信濃蒸し	信濃蒸し	信濃蒸し	信濃蒸し	信濃蒸し	魚ムースあんかけ	信濃蒸し
野菜のおかず	ブロッコリーサラダ	ブロッコリーサラダ	ブロッコリーサラダ	野菜スープ煮	野菜スープ煮	野菜ボール煮	野菜スープ煮
内容	一般的な食卓	硬く繊維質な食材を除き、容易に噛めるよう軟らかく調理したもの	軟菜食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(トロメイクコンパクト)	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、ゼリー状のもの(ソフティアGにて成形、またはムース食材を使用)	歯や義歯がなくても飲み込む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角	1×1cm角	0.5×0.5cm角	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	歯茎でつぶせる	舌でつぶせる	噛まなくてよい
学会分類2013				4	4	3	2-1 2-2
栄養量目安	米飯150g 1550kcal	全粥280g 1450kcal	全粥280g 1450kcal	全粥280g 1450kcal	全粥280g 1450kcal	粥ゼリー-220g 1250kcal	粥ゼリー-220g 1250kcal

2.1.水分とろみの基準				2.2.水分ゼリー	
名称	とろみゆるめ	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	ソフティアG
濃度(量)	0.5% (180mlに小さじ1/2)	1% (180mlに小さじ1)	1.5% (180ml小さじ1.5)	濃度(量)	
学会分類2013	薄いとろみ	中間のとろみ	濃いとろみ		

3.主食一覧							
名称	米飯	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1%のスベラカーゼLiteを加え、ミキサーにかけたもの	
米と水分の比率(作成時)	重量比 =米1:水1.5	重量比 =米1:水5					

4.濃厚流動食(経管栄養)				5.補助食品、その他	
商品名	メイバランス2.0	メイフロー	メイフローRHP	リーナレン	0j・1j対応:可
	ヘプタメン				メイバランスミニ、メイバランスソフトゼリー
					ブロッカZn、アイソカルゼリーHC

●施設概要

施設の種別	病院	昭和59年開設。当院は開院以来、脳外科を中心とした救急医療の道を進んで参りましたが、「健康・予防・在宅支援」が時代の要請と考え、内科、整形外科を中心とした医療・看護・リハビリを提供し、在宅復帰に向けた地域包括ケアシステムに取り組んでおります。今後も皆様から信頼され、安心される病院になるよう努めていきます。
所在地	〒957-0018 新発田市緑町2-20-19	
給食部門名	栄養管理科	
電話	0254-26-1010 (代)	
FAX	0254-26-5231 (代)	
嚥下機能の評価	嚥下評価 (ST)	

介護老人保健施設 **いいでの里**

1. おかず形態一覧表

名称	常軟食	粗キザミ食	ゼリー食	トロミ食		
肉のおかず	鶏肉照焼き 	鶏肉照焼き 	鶏肉照焼き 	鶏肉照焼き 		
魚のおかず	魚の塩焼き 	魚の塩焼き 	魚の塩焼き 	魚の塩焼き 		
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 		
内容	硬いものや繊維質の多い食品を除き、咀嚼しやすいように軟らかく調理したもの	歯茎でつぶせる硬さに調理又は粗くカットしたものにあんをかけたもの	舌で押しつぶせる程度の軟らかさのペースト状、ゼリー状のもの	舌でつぶさなくてもよいペースト状、ゼリー状のもの（プリン、ヨーグルト位の硬さ）		
大きさ・形状	通常大きさ	0.5~2.0cm	ペースト状 ゼリー状	ペースト状 (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 2013		4 	3 	2-1 		
栄養量目安	米飯110~120g 1500kcal	米飯110~120g 1500kcal	全粥200g 1450kcal	粥ミキサー200g 1450kcal		

2①.水分とろみの基準

名称	お茶トロミ		
とろみ調整食品	ネオハイトロミールⅢ		
濃度(量)	2.2%・糖度1%		
学会分類2013	中間のトロミ		

2②.水分ゼリー

名称	水分補給ゼリー	
とろみ調整食品	イオンサポート	
濃度(量)	水 1L に対し 75g	

3.主食一覧

名称	米飯	全粥	粥ミキサー			
内容	通常のごはん	水分が多く軟らかい	全粥に固形化補助食品(スベラカーゼ)を加えミキサーにかけ固めたもの			
米と水分の比率(作成時)	重量比 =米1 : 水1.8	重量比 =米1 : 水6.6	粥400gに対してスベラカーゼ6g (1.5%)			

4.濃厚流動食(経管栄養)

商品名	メイバランス	メイグット		

5.補助食品、その他







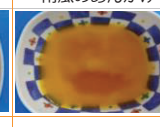
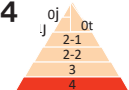
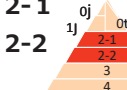
O j ・ 1 j 対応:可	
メイバランスミニ	
ブロッカ アイソカルゼリーハイカロリー	

●施設概要

施設の種別	介護老人保健施設	当施設は平成2年に開設し、入所(80床)・通所リハビリサービスを提供しています。ご利用者様が住み慣れた家や地域へ戻り生活ができるようサポートを行っています。当科では、毎月の誕生日デザートや、松花堂弁当、デザートバイキング等を実施し、口から食べる喜びと季節感を感じられるように心がけています。また、お一人お一人に合った食事形態で安心を与えられるよう日々努めております。
所在地	〒957-0014 新発田市金谷197	
給食部門名	栄養管理科	
電話	0254-22-5802	
F A X	0254-22-5803	
嚥下機能の評価	嚥下評価(S T)	

介護老人保健施設 五頭の里

1. おかず形態一覧表

名称	常食	軟菜食	5分菜食	嚥下リハ食（きざみ）	嚥下リハ食（ゼリー）	嚥下リハ食（ミキサー）
肉のおかず	鶏唐揚げねぎソース 	鶏団子甘辛あんかけ 	鶏団子甘辛あんかけ 	鶏団子甘辛あんかけ 	鶏の中華煮 	鶏団子甘辛あんかけ 
魚のおかず	鮭の照り焼き 	鮭の照り煮 	鮭の照り煮 	鮭の照り煮 	鮭のクリームソース 	鮭の照り煮 
野菜のおかず	南瓜のあんかけ 	南瓜のあんかけ 	南瓜のあんかけ 	南瓜のあんかけ 	南瓜サラダ 	南瓜のあんかけ 
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やわらかく調理したもの	軟菜より硬いものを除き主に煮物調理	5分菜食を0.5cm×0.5cmに刻んだものにとろみ剤でとろみをつけたもの。	やさしい素材（マルハニチロ）等の製品を使用した献立	ミキサーを使用し粒が残らずなめらかに均一な状態。とろみ剤でまとめたもの。
大きさ・形状	通常のおかず 一口大対応あり	通常のおかず 一口大対応あり	通常のおかず 一口大対応あり	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2013						
栄養量目安	米飯180g 1800Kcal	全粥300g 1500Kcal	五分粥300g 1150Kcal	全粥150g 1150Kcal	粥ゼリー150g 1100Kcal	粥ミキサー150g 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)	100mlに0.5g	100mlに1g	100mlに1.5g
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	ラクーナ飲むゼリー
とろみ調整食品	
濃度(量)	150g/P

3.主食一覧

名称	米飯	全粥	粥ゼリー	粥ミキサー	とろみ粥
内容	通常のごはん	水分が多く軟らかい	全粥に1%スベラカーゼを加えミキサーにかけたもの	全粥に0.5%トロメイクコンパクトを加えミキサーにかけたもの	全粥1%のトロメイクコンパクトでとろみをつけたもの
米と水分の比率（作成時）	重量比 =米1：水1.3	重量比 =米1：水7			

4.濃厚流動食（経管栄養）

商品名	E-7 II (300.400)	アイソカルサポート(300)	アイソカルサポート(400)	アイソカルサポート(500)
	ハイネーゲル(300.400)	PGソフト(300.400)	PGウォーター	PGウォーター

5.補助食品、その他

	O j・1 j 対応：可	その他食
	アイソカル100、メイバランスソフトゼリー、プロッカ	
	ビタミンサポートゼリー、ブリックゼリー	

●施設概要

施設の種別	あがの市民病院	あがの市民病院（旧水原郷病院）は、平成27年10月に新築移転しました。「地域住民のいのちを守り、人と人とのふれあいを大切にし、皆様から親しまれ、信頼され、安心される病院」を理念に取り組んでおります。令和2年1月より、介護医療院（54床）を開院し、あがの市民病院として病床数196床（一般病床92床、地域包括ケア病床104床）となりました。特徴として阿賀野市と連携し地域医療にも取り組んでおります。高齢化が進み、食形態を考慮してその方に合った食事を提供できるよう努めています。
所在地	〒959-2025 阿賀野市岡山町13-23	
給食部門名	栄養科	
電話	0250-62-2780（代表）	
FAX	0250-62-1598（代表）	
嚥下機能の評価	V F・V E（予約）	

介護老人保健施設 豊浦愛広苑

1. おかず形態一覧表

名称	常食	刻み食	極刻み食	ミキサー食			
肉のおかず	鶏肉の香味焼き 	鶏肉の香味焼き 	鶏肉の香味焼き 	鶏肉の香味焼き 			
魚のおかず	ますの幽庵焼き 	ますの幽庵焼き 	ますの幽庵焼き 	ますの幽庵焼き 			
野菜のおかず	大根の煮しめ 	大根の煮しめ 	大根の煮しめ 	大根の煮しめ 			
内容	普通ないし軟らかく調理したもの、義歯などで容易に噛める軟らかさ	多少サイズが大きくても軟らかく調理してある為、歯茎で潰せる軟らかさ	粒があるがまとまりがある（つるりんこQuicklyを使用）	滑らかである、まとわりつかないが蜂蜜のようにどろっとしている、重力を使って送り込める（つるりんこQuicklyを使用）			
大きさ・形状	通常の大きさ、もしくはひと口大	内径最長2cm、最短1cm、厚み5～10mm	2～3mm	はちみつ状			
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	米飯140g 1600kcal	全粥280g 1500kcal	全粥280g 1400kcal	ミキサー粥280g 1400kcal			

2①.水分とろみの基準

名称	薄いとろみ	普通とろみ	濃いとろみ
とろみ調整食品	つるりんこQuickly	つるりんこQuickly	つるりんこQuickly
濃度(量)	0.6%(150mlに小さじ1/2)	1.1%(150mlに小さじ1)	2.2%(150mlに小さじ2)
学会分類2013	薄いとろみ	中間のとろみ	濃いとろみ

2②.水分ゼリー

名称		
とろみ調整食品		
濃度(量)		

3.主食一覧

名称	米飯	軟飯	全粥	ゼリー粥			
内容	通常のごはん	米飯よりも水分量を多く、軟らかいもの	通常的全粥	全粥に0.6%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2.1	重量比 =米1:水6				

4.濃厚流動食(経管栄養)

商品名	メイフロー-RHP		

5.補助食品、その他

0j・1j対応:可	流動食
メイバランスミニ、サラ、ブリックゼリー、アイソカルゼリー	

●施設概要

施設の種別	介護老人保健施設	新発田リハビリテーション病院(旧豊浦病院)に併設。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、そば打ちや寿司バイキングなども行い、食べることで楽しみが持てるようにしています。
所在地	〒959-2311 新潟県新発田市荒町甲1611-8	
給食部門名	栄養科	
電話	0254-21-0065	
FAX	0254-21-0062	
嚥下機能の評価	VF・嚥下評価(S T)	

介護老人保健施設 マチュアハウス中条

1. おかず形態一覧表

名称	常食	一口大刻み	刻み食	中刻み食	極刻み食	ミキサー食
肉のおかず	柔らかかつの甘辛かけ 	柔らかかつの甘辛かけ 	柔らかかつの甘辛かけ 	柔らかかつの甘辛かけ 	ポークムースの甘辛かけ 	ポークムースの甘辛かけ 
魚のおかず	揚げ魚の梅だれかけ 	揚げ魚の梅だれかけ 	揚げ魚の梅だれかけ 	揚げ魚の梅だれかけ 	鱈ムースの梅だれかけ 	鱈ムースの梅だれかけ 
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 	キャベツサラダ 	キャベツサラダ 
内容	一般的な食事	食べやすい大きさにカットしたもの	食材を1cm程度に刻み、口腔内でまとまりやすいようとり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0.5cm程度に刻み、口腔内でまとまりやすいようとり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ムース・ゼリー状のもの、0.2cm程度の少し粒のある状態のもの（トロメイクコンパクト）	噛まなくても安全に飲み込むことができるようミキサーでペースト状にしたもの（トロメイクコンパクト）
大きさ・形状	通常大きさ	1.5cm	1.0cm	0.5cm	0.2cm ムース・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						
栄養量目安	米飯170g 1530kcal	米飯170g 1530kcal	全粥240g 1330kcal	全粥240g 1330kcal	全粥ゼリー190g 1200kcal	全粥ゼリー190g 1200kcal

2①.水分とろみの基準

名称	薄いとろみ	普通とろみ	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% (150mlに0.7g)	0.8% (150mlに1.2g)	1.3% (150mlに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	紅茶ゼリー	まぜてもジュレ
とろみ調整食品	ソフティアG	まぜてもジュレ
濃度(量)	紅茶1Lに対し7.5g	水1Lに対し5.6g

3.主食一覧

名称	米飯	全粥	全粥とろみ	全粥ゼリー
内容	通常のご飯	通常全粥	全粥に0.8%のスベラカーゼを加えとりみつけたもの	全粥に0.6%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1.75	重量比 =米1:水6		

4.濃厚流動食(経管栄養)

商品名	メイフロー-R HP		

5.補助食品、その他

0j・1j対応:可
水分補給用に市販のアイソトニックゼリーも使用
エブリッチパウチゼリー、メイバランスMini 他

●施設概要

施設の種別	介護老人保健施設	当施設では利用者に安全で喜ばれる食事を提供しながら栄養状態の維持・増進に努めています。その一環として管理栄養士と言語聴覚士が中心となつて、全入所者に対し定期的に嚥下スクリーニングやミールラウンドを行い、必要に応じて言語聴覚士が個別リハビリを実施しています。また、施設独自で作成した嚥下機能評価用紙「ムセチェックシート」を活用しながら多職種間での情報共有を図り、誤嚥の早期発見・予防に努めています。
所在地	〒959-2708 新潟県胎内市中村浜字築地原699-136	
給食部門名	栄養科	
電話	0254-45-5111 (代)	
FAX	0254-45-5115 (代)	
嚥下機能の評価	リハビリ科 言語聴覚士	

特別養護老人ホーム あがの八雲苑

1. おかず形態一覧表

名称	軟菜	粗刻み	刻み	極刻み	ソフト	ミキサー
肉のおかず						
魚のおかず						
野菜のおかず						
内容	咀嚼しやすいよう軟らかく調理したもの	食べやすい大きさにカットしたもの	調理後小さく刻み、口の中でまとまりにくいものにはとろみやあんをかける	調理後細かく刻み、とろみをつける(ネオハイトロミールネクスト)	舌で押しつぶせる程度の軟らかさのムース状やゼリー状のもの(ソフティアG)	べたつき少なくなめらかなペースト状(ネオハイトロミールネクスト)
大きさ・形状	通常大きさ	一口大	0.5~1.0cm	~0.5cm	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	噛まなくてよい舌でつぶせる	舌でつぶせる	噛まなくてよい
学会分類2013			4 	2-2 	3 	2-1 
栄養量目安	米飯140g 1400kcal	米飯140g 1400kcal	全粥220g 1300kcal	全粥220g 1300kcal	ミキサー粥220g 1100kcal	ミキサー粥220g 1100kcal

2①.水分とろみの基準

名称	薄いとろみ	中間のとろみ	濃いとろみ
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に小さじ1/2	200mlに小さじ1	200ml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	スルーパートナー
濃度(量)	麦茶1Lに対して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	通常全粥	全粥に2.0%プリンナー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1.5	重量比 =米1:水6	

4.濃厚流動食(経管栄養)

商品名	メイバランスRHP	アクトスルー	メイフロー

5.補助食品、その他

0j・1j対応:可
エンジョイクリミール、ブリックゼリー、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	あがの八雲苑は平成19年9月に開設された定員80名の特別養護老人ホームです。全個室のユニット型施設となっています。入居者の皆様が一番くつろげるご自宅になることを目指し、家庭的な雰囲気を感じられるよう取り組んでいます。ご飯はリビングで炊き、おかずは取り分けて盛付けし、愛用の湯のみや茶碗等使用していただきます。希望に応じた食事(パン食等)の対応や季節を感じていただける行事食等も提供しています。
所在地	〒959-2221 新潟県阿賀野市保田5685番地1	
給食部門名		
電話	0250-68-1722 (代)	
FAX	0250-68-1733 (代)	
嚥下機能の評価	不可	

特別養護老人ホーム コスモスの里

1. おかず形態一覧表

名称	常食	刻み	極刻み	ミキサー			
肉のおかず	鶏肉の梅肉焼き 	鶏肉の梅肉焼き 	鶏肉の梅肉焼き 	鶏肉の梅肉焼き 			
魚のおかず	鯖のガーリック味噌焼き 	鯖のガーリック味噌焼き 	鯖のガーリック味噌焼き 	鯖のガーリック味噌焼き 			
野菜のおかず	ほうれん草ときこのお浸し 	ほうれん草と人参のお浸し 	ほうれん草と人参のお浸し 	ほうれん草と人参のお浸し 			
内容	一般的な食事 やわらかめに調理	食べやすい大きさに カットし、必要に応 じてあんをかける。	調理後ブレンダーで 細かく刻みとろみを つける。必要に応じ てあんをかける	ブレンダーでペース ト状に攪拌する。			
大きさ・形状	通常大きさ	1cm程度	0.1cm程度	ペースト状 ゼリー状			
咀嚼の必要性		容易に噛める	噛まなくてよい	噛まなくてよい			
学会分類 2013		4 	2-2 	2-1 			
栄養量目安	米飯140g 1300kcal	米飯140g 1300kcal	全粥200g 1000kcal	ゼリー粥200g 1000kcal			

2①.水分とろみの基準

名称	ゆるトロミ	中トロミ	
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	
濃度(量)	0.4% (200mlに0.8g)	0.8% (200mlに1.6g)	
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	ゼリーメイク	
濃度(量)	0.6%	

3.主食一覧

名称	米飯	全粥	ゼリー粥			
内容	通常のご飯	通常全粥	全粥に0.7%ソフティ アリを加え、ブレン ダーにかけたもの			
米と水分の 比率(作成時)	重量比 =米1:水1.45	重量比 =米1:水5.75				

4.濃厚流動食(経管栄養)

商品名	メイバランスHP1.5		
-----	-------------	--	--

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、たんぱくムース、のみや水

●施設概要

施設の種別	特別養護老人ホーム	従来型と地域密着型が併設されています。 一人一人の状態にあった食事を提供できるよう、他職種連携で利用者の状態を情報共有するよう努めています。 行事食、レクリエーションではいつもと違う雰囲気を楽しんで頂いています。
所在地	〒959-2122 阿賀野市飯森杉437-2	
給食部門名	なし	
電話	0250-67-9065 (代)	
FAX	0250-67-4575 (代)	
嚥下機能の評価	不可	

複合型福祉施設 **コンフィ陽だまり苑**

1. おかず形態一覧表

名称	常食	軟菜A	軟菜B	軟菜C	極ミ	ムース	ミキサー
肉のおかず	鶏肉のんにく醤油焼 	鶏肉のんにく醤油焼 	豆腐ハンバーグ 	豆腐ハンバーグ 	豆腐ハンバーグ 	豆腐ハンバーグ 	豆腐ハンバーグ 
魚のおかず	赤魚の煮付け 	赤魚の煮付け 	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	ブロッコリーのごまドレ和え 	ブロッコリーのごまドレ和え 	ブロッコリーのごまドレ和え 	ブロッコリーのごまドレ和え 	ブロッコリーのごまドレ和え 	ブロッコリーのごまドレ和え 	ブロッコリーのごまドレ和え 
内容	通常の食事。 一口大・キザミ・極キザミ有。	長めに煮た物。 一口大・キザミ・極キザミ有。	軟菜Aと軟菜Cの間。 一口大・キザミ・極キザミ有。	柔らかい食品、食材、葉先に変更。 料理により片栗粉でとろみをつける。 一口大・キザミ・極キザミ有。	極キザミに、とろみをつける。	軟菜Cをミキサーにかけ、トロミ剤0.5g～1.5gで固める。	軟菜Cに水分（20%位）を足し、ミキサーにかけ、トロミ剤でとろみをつける。
大きさ・形状	一口大：2cm位 キザミ：1cm位 極キザミ：2mm位	一口大：2cm位 キザミ：1cm位 極キザミ：2mm位	一口大：2cm位 キザミ：1cm位 極キザミ：2mm位	一口大：2cm位 キザミ：1cm位 極キザミ：2mm位	ザラザラ状	ムース状	ペースト状
咀嚼の必要性			容易に噛める	容易に噛める	噛まなくてよい	噛まなくてよい	噛まなくてよい
学会分類2013				4 	2-2 	2-1 	2-1 
栄養量目安	米飯140g 1500kcal	柔らか飯140g 1500kcal	柔らか飯140g 1500kcal	全粥240g 1400kcal	全粥240g 1400kcal	ゼリー粥240g 1400kcal	ミキサー粥240g 1100kcal

2①.水分とろみの基準

名称	ゆるトロ	ふつうのトロミ	食べるトロミ
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)	0.7% (水140gに1g)	1.4% (水140gに2g)	2.1% (水140gに3g)
学会分類2013	薄いとろみ	中間のとろみ	濃いとろみ

2②.水分ゼリー

名称	
とろみ調整食品	
濃度(量)	

3.主食一覧

名称	硬い飯	米飯	柔らか飯	硬い粥	全粥	ゼリー粥	ミキサー粥
内容	蒸らす前の飯	通常の飯	通常の飯+水を入れて温めた物	水分を減らした全粥	通常の全粥	全粥をミキサーにかけスベラカーゼでかためる	全粥をミキサーにかける
米と水分の比率(作成時)	重量比 =米1：水1.55	重量比 =米1：水1.55	重量比 =飯1：水0.8	重量比 =米1：水5.6	重量比 =米1：水5.6	重量比 =米1：水5.6	重量比 =米1：水5.6

4.濃厚流動食(経管栄養)

商品名	メパ [®] ラフHP1.5	ブイクレス(ピーチ)

5.補助食品、その他

0j・1j対応：可
ブリックゼリー・アイオールソフト・アイソカルゼリー
ブイクレスゼリー・ビタミンゼリー・アクアサポートゼリーなど

●施設概要

施設の種別	特別養護老人ホーム	ケアハウス・デイサービスセンター・ショートステイ・キッズ陽だまり園の複合施設。
所在地	〒957-0055 新発田市諏訪町1-10-38	
給食部門名	なし	
電話	0254-24-1111	
FAX	0254-24.1221	
嚥下機能の評価	不可	

1. おかず形態一覧表							
名称	常菜	一口大	きざみ食	ムース食	極きざみ食	ミキサー	
肉のおかず	チキンカツ	チキンカツ	チキンカツ	チキンカツ	チキンカツ	チキンカツ	
							
魚のおかず	赤魚の煮付	赤魚の煮付	赤魚の煮付	赤魚の煮付	赤魚の煮付	赤魚の煮付	
							
野菜のおかず	ミモザサラダ	ミモザサラダ	ミモザサラダ	ミモザサラダ	ミモザサラダ	ミモザサラダ	
							
内容	一般的な食事	食べやすく一口大に切った食事	肉・魚：刻みほぐした物にペースト状をつなぎとし混ぜ食塊を形成。葉物：刻み増粘剤でまとめる。又はペースト状をつなぎでまとめる。	食材を其々ミキサーにかけ、凝固剤を入れ型に流し固める。切り出して盛り付ける。一部ペースト状を添えることもあり。でんぷん質の食材には分解酵素入りゲル化剤を使用。	食材を其々、極小粒がある半ペースト状にし、増粘剤を加えまとめる。でんぷん質の食材には分解酵素入りゲル化剤を使用。	食材を其々ミキサーにかけ、増粘剤でとろみをつける。でんぷん質の食材には分解酵素入りゲル化剤を使用。	
大きさ・形状	通常の大きさ	一口大	トロミ付き刻み状	ゼリームース状	粗ペースト状	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	噛まなくてよい	
学会分類2013							
栄養量目安	米飯140g 1500kcal	全粥220g 1200kcal	全粥220g 1200kcal	ムース粥220g 1200kcal	全粥220g 1200kcal	ミキサー粥220g 1200kcal	

2①.水分とろみの基準				2②.水分ゼリー		
名称	緩いとろみ	中間のとろみ	濃いとろみ	名称	水分ゼリー①	水分ゼリー②
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	ソフティア G	ソフティア G
濃度(量)	0.4% (100ml : 0.4g)	0.8% (100ml : 0.8g)	1.5% (100ml : 1.5g)	濃度(量)	0.55~0.6% (200ml : 1.2g)	0.7~0.75% (200ml : 1.5g)
学会分類2013	薄いとろみ	中間のとろみ	濃いとろみ			





3.主食一覧							
名称	ご飯	全粥	ムース粥	ミキサー粥			
内容	通常ご飯	通常的全粥	お粥をミキサーにかけソフティアU0.7%添加	お粥をミキサーにかけソフティアU0.3%添加			
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	PGソフト			0j・1j対応:可	可		
				メイバランスブリックゼリー・アイソカルゼリー・MCTゼリー			
				メイバランスソフトゼリー・メイバランスミニ・ニュートリーコンク・Vクレスcp10			

施設の種別	特別養護老人ホーム シンパシー	シンパシーは全館“ユニットケア”です。地域の方が住み慣れた場所で、自分らしく最期を迎えられる体制を整えています。「口から食べることは生きる喜び」であることを信念に、目でも楽しい食欲が湧くような食事提供と、各ユニットでの「食べる」を楽しむ活動が盛んです。 【本館】地域密着定員29名・デイサービス定員25名・ショートステイ定員20名 【新館】地域密着定員20名・広域型特養定員50名・ショートステイ定員10名
所在地	〒959-2004 阿賀野市南安野町8-20	
給食部門名	なし	
電話	0250-62-9180(代)	
FAX	0250-62-9181(代)	
嚥下機能の評価	不可	

特別養護老人ホーム とっさか

1. おかず形態一覧表

名称	常食	粗刻み食	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	食べやすい大きさにカットしたもの	調理後ミキサーで攪拌し、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(カタメリン)	調理後ミキサーで攪拌。だし汁やとろみ剤でペースト状に調整したもの(カタメリン)			
大きさ・形状	通常の大きさ	一口大	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 2013			4 	2-1 			
栄養量目安	米飯140g 1500kcal	米飯140g 1500kcal	全粥220g 1200kcal	全粥220g 1100kcal			

2①.水分とろみの基準

名称	とろみ		
とろみ調整食品	スルーキングI		
濃度(量)	1.5% (200mlに3g)		
学会分類2013	中間のとろみ		

2②.水分ゼリー

名称	お茶ゼリー	水分ゼリー
とろみ調整食品	スルーパートナー	イオンサポート
濃度(量)	麦茶1Lに対し9g	水1Lに対し140g

3.主食一覧

名称	米飯	全粥	ミキサー粥			
内容	通常のごはん	通常的全粥	全粥に1.3%スベラカーゼライトを加えミキサーにかけたもの			
米と水分の比率(作成時)	重量比 =米1:水1.8	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RHP				

5.補助食品、その他

0J・1J対応:可	ゼリー食
	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	ご利用者の栄養状態や摂食状態の確認等を多職種で行い、嗜好や疾病等に 応じた個別の食事を提供できるように努めています。行事食や季節の食べ物 をお出しする機会を設ける等、食べる楽しみを持っていただけるように 努めています。
所在地	〒959-2656 胎内市西本町11-27	
給食部門名	なし	
電話	0254-44-8588	
FAX	0254-44-8894	
障害機能の評価	不可	

1. おかず形態一覧表

名称	常食	一口大刻み	刻み	極刻み	ミキサー	
肉のおかず	蒸し鶏の梅肉ソース 	蒸し鶏の梅肉ソース 	蒸し鶏の梅肉ソース 	蒸し鶏の梅肉ソース 	蒸し鶏の梅肉ソース 	
魚のおかず	さわらのレモン焼き 	さわらのレモン焼き 	さわらのレモン焼き 	さわらのレモン焼き 	さわらのレモン焼き 	
野菜のおかず	蓮根のきんぴら 	蓮根のきんぴら 	蓮根のきんぴら 	蓮根のきんぴら 	蓮根のきんぴら 	
内容	一般的な食事	食べやすい大きさにカットしたもの	1cm角包丁でカット	米粒状カッター使用	調理後ミキサーで攪拌	
大きさ・形状	通常大きさ	一口大	1cm	米粒状	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			3 	2-2 	2-1 2-2 	
栄養量目安	米飯140g 1400kcal	米飯140g 1400kcal	全粥210g 1150kcal	刻み粥210g 1150kcal	ゼリー粥210g 1150kcal	

2①.水分とろみの基準

名称	ゆるいとろみ	普通のとろみ	強いとろみ	
とろみ調整食品	トロミコンパクト	トロミコンパクト	トロミコンパクト	
濃度(量)	(200mlに1g)	(200mlに2g)	(200mlに3g)	
学会分類2013	薄いトロミ	中間のトロミ	濃いトロミ	

2②.水分ゼリー

名称	イオンゼリー
とろみ調整食品	
濃度(量)	水1ℓに対し75g

3.主食一覧

名称	飯	軟飯	全粥	刻み粥	ミキサー粥	ゼリー粥
内容	通常のごはん	飯+全粥	通常全粥	カッターで刻む	ペースト状	ゼリー状
米と水分の比率(作成時)	重量比 =米1:水1.4	飯70g+粥70g	重量比 =米1:水5.8			

4.濃厚流動食(経管栄養)

商品名	メイバランス	アイソカル・サポート		

5.補助食品、その他

0j・1j対応:不可
メイバランスミニ・アイソカル100・アイソカルゼリー ソフトリッチ・ブリックゼリー・スライスゼリー

●施設概要

施設の種別	介護老人福祉施設	昭和52年8月に設立 平成21年4月移転改築
所在地	〒959-2037 阿賀野市百津88	定員:特別養護老人ホーム120名・ショートステイ20名
給食部門名	庶務課	お客様のご状態に合わせ食事を提供しています。又、淹れたてのコーヒーでお茶の時間を楽しんでいただいたり、季節を感じられる行事食を提供しております。
電話	0250(62)0333(代)	
FAX	0250(62)0332	
嚥下機能の評価	不可	

特別養護老人ホーム はぐろの里

1. おかず形態一覧表

名称	常食	きざみ食	きざみと極の中間食	極きざみ食	ミキ-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	一口大にカットし トロミをつける (ネオハイトロミ- ール)	包丁でみじん切りし トロミをつける	ロボク-ブにかけ トロミをつける	ミキ-にかけ トロミをつける		
大きさ・形状	通常の大きさ	一口大	荒みじん	みじんぎり	ペースト状		
咀嚼の必要性		容易に噛める	歯茎でつぶせる	噛まなくてよい	噛まなくてよい		
学会分類 2013							
栄養量目安	米飯140g 1500kcal	米飯140g 1500kcal	全粥200g 1200kcal	全粥200g 1200kcal	ミキ-粥、粥ゼリー-200g 1150kcal		

2①.水分とろみの基準

名称	トロミ剤		
とろみ調整食品	トロミパワースマイル		
濃度(量)	1% (200mlに2g)		
学会分類2013	中間のとろみ		

2②.水分ゼリー

名称	お茶ゼリー	混ぜてもジュレ
とろみ調整食品	寒天、ゼラチン	なし
濃度(量)	麦茶1ℓに対し寒天 3g、ゼラチン8g	お湯1ℓに対し製品 56g

3.主食一覧

名称	ごはん	全粥	半粒ミキ-粥	粥ゼリー		
内容	通常のご飯	通常全粥	全粥をミキ-にかける	全粥に1.5%のホット & ソフトを加えてミキ- 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1:6.0	重量比 =米1:6.0			

4.濃厚流動食(経管栄養)

商品名	メイプル	メイフロー	リカバリーソイ

5.補助食品、その他

0j・1j対応:不可
メイプルアップリケ-リー
メイプルソ-

●施設概要

施設の種別	特別養護老人ホーム	デイサービスセンターはぐろの里、居宅支援センターはぐろの里、ケアハウスやまびこ荘との複合施設。個々の状態や嗜好に合わせた食事を提供し、健康状態の維持に努めています。利用者様に食事を楽しんでいただけるよう行事食や喫茶等、取り入れています。
所在地	〒959-1924 阿賀野市畑江333	
給食部門名	なし	
電話	0250-63-9871(代)	
FAX	0250-63-9873(代)	
嚥下機能の評価	不可	

特別養護老人ホーム パルcomfy陽だまり苑

1. おかず形態一覧表

名称	常食	軟菜A	軟菜B	軟菜C	極ミ	ムース	ミキサー
肉のおかず							
魚のおかず							
野菜のおかず							
内容	通常の食事。 一口大・キザミ・極キザミ有。	長めに煮た物。 一口大・キザミ・極キザミ有。	軟菜Aと軟菜Cの間。 一口大・キザミ・極キザミ有。	柔らかい食品、食材、菜先に変更。 料理により片栗粉でとろみをつける。 一口大・キザミ・極キザミ有。	極キザミに、とろみをつける。	軟菜Cをミキサーにかけ、トロミ剤0.5g~1.5gで固める。	軟菜Cに水分(20%位)を足し、ミキサーにかけ、トロミ剤でとろみをつける。
大きさ・形状	一口大: 2cm位 キザミ: 1cm位 極キザミ: 2mm位	一口大: 2cm位 キザミ: 1cm位 極キザミ: 2mm位	一口大: 2cm位 キザミ: 1cm位 極キザミ: 2mm位	一口大: 2cm位 キザミ: 1cm位 極キザミ: 2mm位	ザラザラ状	ムース状	ペースト状
咀嚼の必要性			容易に噛める	容易に噛める	噛まなくてよい	噛まなくてよい	噛まなくてよい
学会分類2013							
栄養量目安	米飯140g 1500 k cal	柔らか飯140g 1500 k cal	柔らか飯140g 1500 k cal	全粥240g 1400 k cal	全粥240g 1400 k cal	ゼリー粥240g 1400 k cal	ミキサー粥240g 1100 k cal

2.1 水分ととろみの基準

名称	飲めるトロミ	ポタージュ状	食べるトロミ
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)	0.7% (水140gに1g)	1.4% (水140gに2g)	2.1% (水140gに3g)
学会分類2013	薄いとろみ	中間のとろみ	濃いとろみ

2.2 水分ゼリー

名称	
とろみ調整食品	
濃度(量)	

3. 主食一覧

名称	硬い飯	米飯	柔らか飯	硬い粥	全粥	ゼリー粥	ミキサー粥
内容	蒸らす前の飯	通常の飯	通常の飯+水を入れて温めた物	水分を減らした全粥	通常的全粥	全粥をミキサーにかけスベラカーゼでかためる	全粥をミキサーにかけ
米と水分の比率(作成時)	重量比 =米1:水1.55	重量比 =米1:水1.55	重量比 =飯1:水0.8	重量比 =米1:水5.6	重量比 =米1:水5.6	重量比 =米1:水5.6	重量比 =米1:水5.6

4. 濃厚流動食(経管栄養)

商品名	メイプルHP1.5	ブイクレス(ピーチ)

5. 補助食品、その他

0j・1j対応:可
ブリックゼリー・アイオールソフト・アイソカルゼリー
ブイクレスゼリー・ビタミンゼリー・アクアサポートゼリーなど

●施設概要

施設の種別	地域密着型介護老人福祉施設入居者生活介護	サービス付き高齢者向け住宅・デイサービスセンター・ショートステイ パルkids陽だまり苑の複合施設。
所在地	〒957-0053 新発田市中央町5-4-2	
給食部門名	なし	
電話	0254-23-1117	
FAX	0254-23-1116	
場下機能の評価	不可	

特別養護老人ホーム 陽だまり苑

1. おかず形態一覧表

名称	常食	軟菜A	軟菜B	軟菜C	キザミ	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 一口大有	長めに煮たもの 一口大有	軟菜Aと軟菜Cの間 一口大有	柔らかい食品、食材、葉先に変更料理により片栗粉でとろみをつける 一口大有	調理後細かく刻む料理によってあんをかける	調理後みじん切り状に細かく刻む料理によってあんをかける	ペースト状
大きさ・形状	通常のおかず 一口大2cm程度	通常のおかず 一口大2cm程度	通常のおかず 一口大2cm程度	通常のおかず 一口大2cm程度	0.5~1cm程度	0.2cm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	噛まなくてよい
学会分類2013				4	4	2-2	2-1
栄養量目安	米飯140g 1500kcal	米飯140g 1500kcal	軟飯240g 1500kcal	軟飯240g 1400kcal	全粥240g 1350kcal	全粥240g 1350kcal	ゼリー粥240g 1100kcal

2①.水分とろみの基準

名称	ゆるいトロミ	のめるトロミ	食べるトロミ
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)	0.1% (150mlに0.2g) 1cc(1ml)あたり	0.4% (150mlに0.6g) 2.5cc(2.5ml)あたり	0.9% (150mlに1.3g) 5cc(5ml)あたり
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	なし
とろみ調整食品	
濃度(量)	

3.主食一覧

名称	米飯	軟飯	全粥	ゼリー粥	ミキサー粥
内容	通常のごはん	米飯と全粥を混ぜたもの	通常の全粥	全粥に1.2%ホット&ソフト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1.4	重量比 =米飯1:全粥1	重量比 =米1:水5.6	重量比 =米1:水5.6	重量比 =米1:水5.6

4.濃厚流動食(経管栄養)

商品名	エンシュアリキッド

5.補助食品、その他
















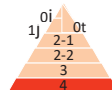

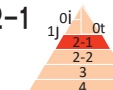
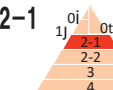
0j・1j対応:可 不可
ブリックゼリー、メイバランスミニ、アイソカルゼリーのみや水

●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、デイサービス併設
所在地	〒957-0356新発田市岡田1746-1	
給食部門名		
電話	0254-20-3800 (代表)	
FAX	0254-20-2550	
嚥下機能の評価	言語聴覚士	

特別養護老人ホーム やすだの里

1. おかず形態一覧表

名称	常食	刻み	極刻み	ミキサー	ムース
肉のおかず	鶏肉のカレー焼き 	鶏肉のカレー焼き 	鶏肉のカレー焼き 	鶏肉のカレー焼き 	鶏肉のカレー焼き 
魚のおかず	メバリの揚げ煮 	メバリの揚げ煮 	メバリの揚げ煮 	メバリの揚げ煮 	メバリの揚げ煮 
野菜のおかず	豚肉と大根の甘辛煮 	豚肉と大根の甘辛煮 	豚肉と大根の甘辛煮 	豚肉と大根の甘辛煮 	豚肉と大根の甘辛煮 
内容	一般的な食事	食材を小さく刻み、パサつくものにとろみをかけて飲み込みやすくしたもの（つるりんこ）	食材を粗めにフードプロセッサーにかき、とろみをつけて飲み込みやすくしたもの（つるりんこ）	べたつきが少なく、のどをゆっくりと通過させることができずゼリー状又はペースト状のもの。 （昼・夕食の主食のみ：ソフティアG、副菜つるりんこ）	べたつきが少なく、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。（つるりんこ）
大きさ・形状	通常大きさ	1×1 cm	2~3mmのそぼろ状態でまとまりのある状態	ゼリー状 又は ペースト状	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	噛まなくてよい
学会分類 2013		4 	2-2 	2-1 	2-1 
栄養量目安	米飯150g 1470kcal	米飯150g 1470kcal	全粥220g 1200kcal	ゼリー粥220g 1200kcal	ゼリー粥220g 1200kcal

2①.水分とろみの基準

名称	ゆるとろみ	普通とろみ
とろみ調整食品	つるりんこ	つるりんこ
濃度(量)	1.5% (200mlに3g)	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	まぜてもジュレ
とろみ調整食品	ソフティアG	なし
濃度(量)	お茶 1L に対し 7g	お湯 1L に対し 製品 56g

3.主食一覧

名称	米飯	軟飯	全粥	ミキサー粥	ゼリー粥
内容	通常のごはん	米飯と全粥を混ぜたもの	通常全粥	全粥をミキサーにかけたもの	全粥に1.3%ソフティアGを加えミキサーにかけたもの。
米と水分の比率(作成時)	重量比 =米1：水1.3	重量比 =米飯1：全粥1.5	重量比 =米1：水5.5	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	CZ-Hi	E-7II 0.8	ディムス	PGソフト
	マーメッドワン			

5.補助食品、その他

0j・1j 対応：不可
メイバランスブリックゼリー、エンジョイクリミール
メイバランスソフトゼリー

●施設概要

施設の種別	特別養護老人ホーム やすだの里	障がい者支援施設 宝珠苑との複合施設。
所在地	〒959-2221 阿賀野市保田5683番地23	ご利用者様個々の疾病や身体状況、嗜好に合わせた食事を提供し、栄養状態の維持に努めています。
給食部門名	なし	また、食事を楽しんでいただけるよう行事食やお弁当食、喫茶なども取り入れています。
電話	0250-68-1510 (代)	
FAX	0250-68-1515 (代)	
嚥下機能の評価	不可	

介護医療院 豊浦老番館

1. おかず形態一覧表

名称	常食	刻み食	極刻み食	ミキサー食			
肉のおかず	鶏肉の香味焼き 	鶏肉の香味焼き 	鶏肉の香味焼き 	鶏肉の香味焼き 			
	ますの幽庵焼き 	ますの幽庵焼き 	ますの幽庵焼き 	ますの幽庵焼き 			
魚のおかず	大根の煮しめ 	大根の煮しめ 	大根の煮しめ 	大根の煮しめ 			
	大根の煮しめ 	大根の煮しめ 	大根の煮しめ 	大根の煮しめ 			
内容	普通ないし軟らかく調理したもの、義歯などで容易に噛める軟らかさ	多少サイズが大きくても軟らかく調理してある為、歯茎で潰せる軟らかさ	粒があるがまとまりがある（つるりんこQuicklyを使用）	滑らかである、まとわりつかないが蜂蜜のようにどろっとしている、重力を使って送り込める（つるりんこQuicklyを使用）			
大きさ・形状	通常の大きさ、もしくはひと口大	内径最長2cm、最短1cm、厚み5～10mm	2～3mm	はちみつ状			
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	米飯140g 1600kcal	全粥280g 1500kcal	全粥280g 1400kcal	ミキサー粥280g 1400kcal			

2①.水分とろみの基準

名称	薄いとろみ	普通とろみ	濃いとろみ
とろみ調整食品	つるりんこQuickly	つるりんこQuickly	つるりんこQuickly
濃度(量)	0.6%(150mlに小さじ1/2)	1.1%(150mlに小さじ1)	2.2%(150mlに小さじ2)
学会分類2013	薄いとろみ	中間のとろみ	濃いとろみ

2②.水分ゼリー

名称	
とろみ調整食品	
濃度(量)	

3.主食一覧

名称	米飯	軟飯	全粥	ゼリー粥			
内容	通常のごはん	米飯よりも水分量を多く、軟らかいもの	通常的全粥	全粥に0.6%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2.1	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R	メイバランス1.0	メイフローRHP	YH
	アイソカルサポート	F2ライト	ハイネックスイーゲル	

5.補助食品、その他

	0j・1j対応:可	流動食
	メイバランスミニ、ブリックゼリー、アイソカルゼリー	

●施設概要

施設の種別	介護医療院	新発田リハビリテーション病院(旧豊浦病院)に併設。介護医療院は、日常的な医学管理や看取り・ターミナルケア等の医療機能と、生活施設としての機能を有する施設です。長期にわたり療養が必要な要介護者に対して、長期療養のための医療と日常生活の支援を一体的に提供しています。月々の行事食の他に、そば打ちや寿司バイキングなども行い、食べることで楽しみが持てるようにしています。
所在地	〒959-2311 新潟県新発田市荒町甲1611-8	
給食部門名	栄養科	
電話	0254-21-0195	
FAX	0254-21-0062	
嚥下機能の評価	VF・嚥下評価(S T)	

株式会社ほっとしばたケアセンター

1. おかず形態一覧表

名称	常食	一口大	刻み	極刻み	ミキサー食		
	チキンソテー	チキンソテー	チキンソテー	チキンソテー	チキンソテー		
肉のおかず							
魚のおかず	あじの焼き漬け	あじの焼き漬け	あじの焼き漬け	あじの焼き漬け	あじの焼き漬け		
							
野菜のおかず	じゃがいもの煮物	じゃがいもの煮物	じゃがいもの煮物	じゃがいもの煮物	じゃがいもの煮物		
							
内容	一般的な食事	スプーンにのるサイズにカットしたもの	調理後こまかく刻んでとろみをつける(トロミパワースマイル)	調理後みじん切りまで刻んでとろみをつける(トロミパワースマイル)	ハンドブレンダーで攪拌		
大きさ・形状	通常大きさ	2~3cm程度	1cm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	嚙まなくてよい		
学会分類2013				4 	2-1 		
栄養量目安	米飯140g 1500kcal	米飯140g 1500kcal	全粥250g 1250kcal	全粥250g 1250kcal	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	トロミパワースマイル		
濃度(量)	100mlに1.2g		
学会分類2013	中間のとろみ		

2②.水分ゼリー

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

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

商品名	0j・1j対応:不可
	エブリッチ

●施設概要

施設の種別	介護老人福祉施設
所在地	〒957-0016 新発田市豊町3-5-11
給食部門名	なし
電話	0254-23-0155
FAX	0254-23-0156
嚥下機能の評価	言語聴覚士による簡易的評価可能