



〈公社〉新潟県栄養士会
柏崎支部

病院・介護施設の
食事形態

参加施設

2022年12月

区分	施設名
病院	柏崎総合医療センター
	柏崎厚生病院
	関病院
特別養護老人ホーム	くじらなみ
介護老人保健施設	米山爽風苑
有料老人ホーム	桜寿
有料老人ホーム	駅前桜寿

新潟厚生連 柏崎総合医療センター

1. おかず形態一覧表

名称	常食	軟菜食	五分菜食	きざみ食	ミキサー食	嚥下困難食
肉のおかず	豚肉の細切り炒め	肉団子煮	肉団子煮	肉団子煮	肉団子煮	大根のそぼろ煮
魚のおかず	魚の南蛮焼き	蒸し魚のあんかけ	蒸し魚のあんかけ	蒸し魚のあんかけ	蒸し魚のあんかけ	やわらかカップ 鯛
野菜のおかず	磯香和え	磯香和え	磯香和え	磯香和え	磯香和え	バター煮
内容	一般的な食事	かたい食材や繊維質の食材を除き、調理方法にも配慮した食事	かたい食材や繊維質の食材を除き、調理方法にも配慮した食事。献立内容や使用食材を軟菜食より更に配慮した食事	五分菜食をベースに食材を細かく刻んだ食事。別添とろみあん（出汁100ml+トロミ剤3g）と混ぜて物性を調整しながら食べる	五分菜食をベースにミキサーにかけ、トロミ剤を加えてペースト状にした食事	ペースト状にした食材を固形化した食事。既製品の流用を含む
大きさ・形状	通常大きさ。必要に応じて一口大にも対応	通常大きさ。必要に応じて一口大にも対応	通常大きさ。必要に応じて一口大にも対応	0.5cmに切る	ペースト状	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 歯茎でつぶせる	噛まなくてよい	噛まなくてよい
学会分類 2021				3 4 	2-1 2-2 	1j 2-1
栄養量目安	主食 米飯180g 1700kcal	主食 全粥300g 1500kcal	主食 五分粥300g 1200kcal	主食 全粥200g 1000kcal	主食 全粥200g 1000kcal	主食 ミキサー粥180g 1100kcal

2①.水分とろみの基準

名称	とろみ茶
とろみ調整食品	トロメイクコンパクト
濃度(量)	1.1%
学会分類2021	中間のとろみ

2②.水分ゼリー

名称	-	-
とろみ調整食品	-	-
濃度(量)	-	-

3.主食一覧

名称	米飯	全粥	七分粥	五分粥	三分粥	重湯	ミキサー粥
内容	軟らかめのご飯	通常の粥	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	重湯のみ	全粥に1.5%のスベラカーゼを加え、ミキサーにかけたもの
米と水分の比率(作成時)	重量比 =米1:水1.5	重量比 =米1:水10					

4.濃厚流動食(経管栄養)

商品名	E-7 II

5.補助食品、その他







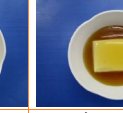











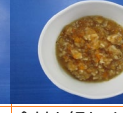
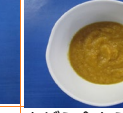
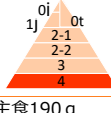
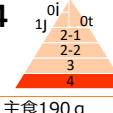
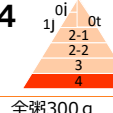
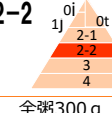
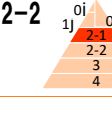
商品名	Oj・1j 対応:可 ブリックゼリー、アイソカル100、カロリーメイトゼリー他
-----	--

●施設概要

施設の種別	新潟厚生連 柏崎総合医療センター	回復期リハビリ病棟45床、地域包括ケア病棟47床を有する柏崎市および刈羽村を中心とした地域基幹病院。総合病院として一般急性期の他、分娩、透析などの診療機能を持ち、慢性期に至るまでの総合的な地域医療を担う。近年ではFLSといった整形分野での更なる診療体制の充実を目指している。
所在地	〒945-8535 柏崎市北半田2丁目11番3号	
給食部門名	栄養科	
電話	0257-23-2165 (代)	
FAX	0257-22-0834 (代)	
嚥下機能の評価	V F・V E、嚥下評価 (ST)	

医療法人立川メディカルセンター 柏崎厚生病院

1. おかず形態一覧表

名称	常食	軟菜食	軟菜一口大食	粗みじん食	キザミ食	ミキサー食	半流動食
	ハンバーグ	ハンバーグ	ハンバーグ	ハンバーグ	煮物	煮物	卵豆腐あんかけ
肉のおかず							
魚のおかず	鮭の塩焼き	鮭の塩焼き	鮭塩焼き	鮭塩焼き	味噌煮	味噌煮	ムース食
							
野菜のおかず	切干煮	切干煮	切干煮	切干煮	切干煮	切干煮	キザミ食・ミキサー食に提供することがあります
							
内容	一般的な食事	硬いものなどの食材を除き、咀嚼しやすいよう義歯でも噛める硬さに調理したものの	軟菜食を食べやすく一口大にカットしたもの	一口大をさらに細かくカットしたもの	食材を細かく刻んでから加熱調理したものの	キザミ食をミキサーにかけてのもの	ゼリーや卵豆腐など付着性、固さ、離水に配慮したゼリー状のもの
大きさ・形状	通常の大きさ	通常の大きさ	2cmに切る	1cm~1.5cmに切る	みじん切り	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	噛まなくてよい
学会分類2021			4 	4 	4 	2-2 	2-2 
栄養量目安	主食190g 1800kcal	主食190g 1800kcal	主食190g 1800kcal	主食190g 1455kcal	全粥300g 1200kcal	全粥300g 1200kcal	700kcal

2①.水分とろみの基準

名称			
とろみ調整食品	トロミアップ		
濃度(量)	2% (150mlに3g)		
学会分類2021			

2②.水分ゼリー

名称	
とろみ調整食品	提供していません
濃度(量)	

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	全粥と重湯を5:5	全粥と重湯を3:7	米粉にお湯を入れ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5				

4.濃厚流動食(経管栄養)

商品名			
	PGソフト		
	PGウォーター		
	アイソカルプラス		

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	メディミル	

●施設概要

施設の種別	病院	柏崎厚生病院は精神障害者や認知症老人の治療及び療養を行っています。精神科急性期治療病棟、療養病棟、認知症疾患治療病棟、療養病棟等の精神科包括病棟に加え、一般内科病棟を持ち更に精神科デイケア、訪問看護ステーション、精神障害者社会復帰施設、認知症老人グループホームを整備してきました。又、臨床的な連携は立川メディカルセンターの各病院ともに密接に行い、専門的な治療が必要な時にすぐ行えるのも特徴です。
所在地	〒945-1392 柏崎市大字茨目字二ツ池2071-1	
給食部門名	栄養科	
電話	(0257) 22-0111 (代)	
FAX	(0257) 22-0112 (代)	
嚥下機能の評価		

医療法人 明生会 関病院

1. おかず形態一覧表

名称	常菜	一口大	刻み	刻み（とろみあん）	ミキサー		
	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		
肉のおかず							
	ぶりの香味焼き	ぶりの香味焼き	ぶりの香味焼き	ぶりの香味焼き	ぶりの香味焼き		
魚のおかず							
	きんぴらごぼう	きんぴらごぼう	きんぴらごぼう	きんぴらごぼう	きんぴらごぼう		
野菜のおかず							
内容	一般的な食事	常菜を1.5cm×1.5cmに切ったもの	常菜を1cm×1cm以下に切る、またはミキサーに粗くかけたもの	刻みにとろみあんをかけたもの	常菜に水、ソフテアを加え、ミキサーにかけたもの		
大きさ・形状		1.5cm×1.5cm	1cm×1cm以下	1cm×1cm以下	ペースト状		
咀嚼の必要性				歯茎でつぶせる	噛まなくてよい		
学会分類2021				4 	2-2 		
栄養量目安	米飯200g 1800kcal	米飯200g 1800kcal	米飯200g 1800kcal	全粥320g 1500kcal	粥ゼリー320g 1400kcal		

2①.水分とろみの基準

名称			
とろみ調整食品			
濃度(量)			
学会分類2021			

2②.水分ゼリー

名称		
とろみ調整食品		
濃度(量)		
学会分類2021		

3.主食一覧

名称	米飯	お粥	七分粥	五分粥	三分粥	粥ゼリー
内容	通常のご飯	通常のお粥	全粥と重湯を7：3の重量比で混ぜたもの	全粥と重湯を5：5の重量比で混ぜたもの	全粥と重湯を3：7の重量比で混ぜたもの	全粥にスベラカーゼを加えミキサーにかけたもの
米と水分の比率（作成時）	重量比 =米1：水1.4	重量比 =米1：水6				

4.濃厚流動食（経管栄養）

商品名			

5.補助食品、その他









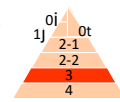
Oj・1j対応： メイバランスソフトゼリー、メイバランスブリックゼリー 他
--

●施設概要

施設の種別	病院	昭和34年5月開設。平成9年9月現在地に移転。精神科の病院で、新潟県依存症専門医療機関（アルコール健康障害、薬物依存症）に指定されています。病床数は100床、精神一般病棟と精神療養病棟があります。病院に訪れる皆さまのこころを大切に、患者さま1人ひとりに適した医療を提供することにより、地域に信頼される精神科病院を目指します。
所在地	〒945-0826 柏崎市元城町1-42	
給食部門名	栄養課	
電話	0257-23-4314	
FAX	0257-21-0073	
嚥下機能の評価	-	

社会福祉法人 沘山会 特別養護老人ホーム くじらなみ

1. おかず形態一覧表

名称	常食	きざみ食	極きざみ食	ミキサー食			
肉のおかず							
魚のおかず	赤魚の塩焼き 	赤魚の塩焼き 	赤魚の塩焼き 	赤魚の塩焼き 			
野菜のおかず	きんぴらごぼう 	きんぴらごぼう 	きんぴらごぼう 	きんぴらごぼう 			
内容	一般的な食事 ※肉のおかずに関しては、常食・きざみ食は同じ大きさで提供。	食べやすい大きさにカットしたもの	調理後細かくきざんだ物	常食をミキサーにかけたもの			
大きさ・形状	1cm程度の大きさ	1cm程度の大きさ	0.5cm程度の大きさ	ムース状			
咀嚼の必要性				舌でつぶせる			
学会分類2021				3 			
栄養量目安	ご飯140g 1450Kcal	ご飯140g 1450Kcal	全粥200g 1260Kcal	ミキサー粥150g 945Kcal			

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)			
学会分類2021			

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	ゼラチン	混ぜてもジュレ
濃度(量)	ポカリ1Lに対し16g	お茶 1Lに対し50g

3.主食一覧

名称	ご飯	全粥	ミキサー粥				
内容	通常のご飯	通常的全粥	全粥1500gに対し、プリンナル30g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6.5					

4.濃厚流動食(経管栄養)

商品名	メイフロー		

5.補助食品、その他

	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

●施設概要

施設の種別	特別養護老人ホーム	ユニット型の施設のため、ユニットごとにお粥、味噌汁を作り、盛り付け、食べてもらっています。個々に合わせた食事の提供ができるよう、細かい要望にも対応できる様にしています。 月々の行事食の提供や、ユニットごとにも行事を行い、食べることの楽しみ作る機会を作っています。また、視覚でも楽しんでいただける工夫もして、少しでも食べるのが楽しくなる様努めています。
所在地	〒945-0855 新潟県柏崎市鯨波2丁目4-3	
給食部門名	調理	
電話	0257-32-1120 (代)	
FAX	0257-32-1121	
嚥下機能の評価		

介護老人保健施設 米山爽風苑

1. おかず形態一覧表

名称	軟菜食	軟菜一口大食	粗みじん食	キザミ食	ミキサー食	半流動食
	ハンバーグ	ハンバーグ	ハンバーグ	煮物	煮物	卵豆腐あんかけ
肉のおかず						
魚のおかず	鮭の塩焼き	鮭の塩焼き	鮭塩焼き	味噌煮	味噌煮	△ース食
野菜のおかず	切干煮	切干煮	切干煮	切干煮	切干煮	キザミ食・ミキサー食に提供することがあります
内容	硬いものなどの食材を除き、咀嚼しやすいよう義歯でも噛める硬さに調理したものの	軟菜食を食べやすく一口大にカットしたもの	一口大をさらに細かくカットしたものの	食材を細かく刻んでから加熱調理したものの	キザミ食をミキサーにかけてのもの	ゼリーや卵豆腐など付着性、固さ、離水に配慮したゼリー状のもの
大きさ・形状	通常の大きさ	2cmに切る	1cm～1.5cmに切る	みじん切り	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	噛まなくてよい
学会分類2021		4	4	4	2-2	2-2
栄養量目安	主食130g 1450kcal	主食130g 1450kcal	主食130g 1450kcal	全粥250g 1200kcal	全粥250g 1200kcal	700kcal

2①.水分とろみの基準

名称	トロミアップ	つるりんこ	つるりんこ	つるりんこ
とろみ調整食品	トロミアップ	つるりんこ	つるりんこ	つるりんこ
濃度(量)	2% (150mlに3g)	1% (100mlに1g)	2% (100mlに2g)	3% (100mlに3g)
学会分類2021				

2②.水分ゼリー

名称	とろみ調整食品	濃度(量)
	提供していません	

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	全粥と重湯を5:5	全粥と重湯を3:7	米粉にお湯を入れ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5				

4.濃厚流動食(経管栄養)

商品名	PGソフト			
	PGウォーター			
	アイソカルプラス			

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	メディミル	

●施設概要

施設の種別	介護老人保健施設	米山爽風苑は病状が安定している要介護者に対し、施設介護サービス計画に基づいて、機能訓練や介護指導、その他必要な医療、日常生活上のお手伝いを行い、一日も早く家庭での生活に戻ることができるよう支援することを目標としている施設です。
所在地	〒945-1392 柏崎市大字茨目字二ツ池2071-1	
給食部門名	栄養科	
電話	(0257) 22-0111 (代)	
FAX	(0257) 22-0112 (代)	
嚥下機能の評価		

介護付き有料老人ホーム 桜寿

1. おかず形態一覧表

名称	常食	一口大きざみ食	きざみ食	極きざみ食	ミキサー食		
肉のおかず	鶏肉の照り焼き 	鶏肉の照り焼き 	鶏肉の照り焼き 	鶏肉の照り焼き 	鶏肉の照り焼き 		
魚のおかず	鮭塩焼き・チーズ焼き添え 		鮭塩焼き・チーズ焼き添え 	鮭塩焼き・チーズ焼き添え 	鮭塩焼き・チーズ焼き添え 		
野菜のおかず	オーロラサラダ 		オーロラサラダ 	オーロラサラダ 	オーロラサラダ 		
内容	副食は、軟菜食に準ずる(肉・魚は「献立さん」やわらかアップ使用)野菜は、咀嚼しやすいようにほとんどが、加熱調理	副食は、軟菜食に準ずる(肉・魚は「献立さん」やわらかアップ使用)野菜は、咀嚼しやすいようにほとんどが、加熱調理	副食は、軟菜食に準ずる(肉・魚は「献立さん」やわらかアップ使用)野菜は、咀嚼しやすいようにほとんどが、加熱調理	副食は、軟菜食に準ずる(肉・魚は「献立さん」やわらかアップ使用)野菜は、咀嚼しやすいようにほとんどが、加熱調理	副食は、軟菜食に準ずる(肉・魚は「献立さん」やわらかアップ使用)野菜は、咀嚼しやすいようにほとんどが、加熱調理	歯や義歯がなくても飲み込めるペースト状のもの(ウエルハーモニートロミーナハイパータイプ)	
大きさ・形状	通常の大きさ	箸やスプーンで切り分けることなく食べられる大きさに切って提供	一口大きざみ食よりもさらに小さく刻んで、提供	きざみ食よりもさらに小さく刻んで、提供	ペースト状		
咀嚼の必要性			刻んであるので噛みやすくなっている	刻んであるので噛みやすくなっている	噛まなくてもよい		
学会分類2021					 2-2		
栄養量目安	主食御飯 150g 1600kcal	主食御飯 150g 1600kcal	主食全粥 250g 1450kcal	主食全粥 250g 1450kcal	ペースト粥 250g 1300kcal		

2①.水分とろみの基準

名称	普通のとろみ	濃いとろみ		
とろみ調整食品	トロミーナレギュラータイプ	トロミーナレギュラータイプ		
濃度(量)	1% (180mlに小さじ1)	2% (180mlに小さじ2)		
学会分類2021	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	イナアガー
濃度(量)	麦茶1Lに対し2.5g

3.主食一覧

名称	米飯	全粥	ミキサー粥				
内容	通常のごはんよりやや柔らかい	通常のお粥	ペースト状の粥				
米と水分の比率(作成時)	重量比 =米1:水1.5	重量比 =米1:水6	全粥にトロミーナを加えてミキサーにかけたもの				

4.濃厚流動食(経管栄養)

商品名	エンシュア	エネーボ		

5.補助食品、その他

Oj・1j対応:可
水分補給のためのジュース

●施設概要

施設の種別	介護付き有料老人ホーム
所在地	〒945-0845 柏崎市新赤坂4丁目10-5
給食部門名	委託 (株)ベネミール新潟営業所
電話	0257-23-0330
FAX	0257-32-0688
嚥下機能の評価	食事摂取状況より食形態検討有、歯科衛生士による口腔ケア有

介護付き有料老人ホーム 駅前桜寿 ショートステイ 駅前桜寿

1. おかず形態一覧表

名称	常食	一口大きざみ食	きざみ食	極きざみ食	ミキサー食		
肉のおかず	鶏肉の照り焼き 	鶏肉の照り焼き 	鶏肉の照り焼き 	鶏肉の照り焼き 	鶏肉の照り焼き 		
魚のおかず	鮭塩焼き・チーズ焼き添え 		鮭塩焼き・チーズ焼き添え 	鮭塩焼き・チーズ焼き添え 	鮭塩焼き・チーズ焼き添え 		
野菜のおかず	オーロラサラダ 		オーロラサラダ 	オーロラサラダ 	オーロラサラダ 		
内容	副食は、軟菜食に準ずる(肉・魚は「献立さん」やわらかアップ使用)野菜は、咀嚼しやすいようにほとんどが、加熱調理	副食は、軟菜食に準ずる(肉・魚は「献立さん」やわらかアップ使用)野菜は、咀嚼しやすいようにほとんどが、加熱調理	副食は、軟菜食に準ずる(肉・魚は「献立さん」やわらかアップ使用)野菜は、咀嚼しやすいようにほとんどが、加熱調理	副食は、軟菜食に準ずる(肉・魚は「献立さん」やわらかアップ使用)野菜は、咀嚼しやすいようにほとんどが、加熱調理	副食は、軟菜食に準ずる(肉・魚は「献立さん」やわらかアップ使用)野菜は、咀嚼しやすいようにほとんどが、加熱調理	歯や義歯がなくても飲み込めるペースト状のもの(ウエルハーモニートロミーナハイパータイプ)	
大きさ・形状	通常の大きさ	箸やスプーンで切り分けることなく食べられる大きさに切って提供	一口大きざみ食よりさらに小さく刻んで、提供	きざみ食よりさらに小さく刻んで、提供	ペースト状		
咀嚼の必要性			刻んであるので噛みやすくなっている	刻んであるので噛みやすくなっている	噛まなくてもよい		
学会分類2021					2-2 		
栄養量目安	主食御飯 150g 1600kcal	主食御飯 150g 1600kcal	主食全粥 250g 1450kcal	主食全粥 250g 1450kcal	ペースト粥 250g 1300kcal		

2①.水分とろみの基準

名称	普通のとろみ	濃いとろみ	
とろみ調整食品	トロミーナハイパータイプ	トロミーナハイパータイプ	
濃度(量)	1% (180mlに小さじ1)	2% (180mlに小さじ2)	
学会分類2021	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	イナアガー	
濃度(量)	麦茶1Lに対し2.5g	

3.主食一覧

名称	米飯	全粥	ミキサー粥			
内容	通常のごはんよりやや柔らかい	通常のお粥	ペースト状の粥			
米と水分の比率(作成時)	重量比 =米1:水1.5	重量比 =米1:水6	全粥にトロミーナを加えてミキサーにかけたもの			

4.濃厚流動食(経管栄養)

商品名	エンシュア	エネーボ	

5.補助食品、その他

Oj・1j対応:可	
水分補給のためのジュース	

●施設概要

施設の種別	介護付き有料老人ホーム・ショートステイ
所在地	〒945-0055 柏崎市駅前2丁目1-35
給食部門名	委託 (株)ベネミール新潟営業所
電話	0257-35-5010 (有老) 0257-35-5012 (SS)
FAX	0257-32-7333 (有老) 0257-35-5015 (SS)
嚥下機能の評価	食事摂取状況より食形態検討有、歯科衛生士による口腔ケア有