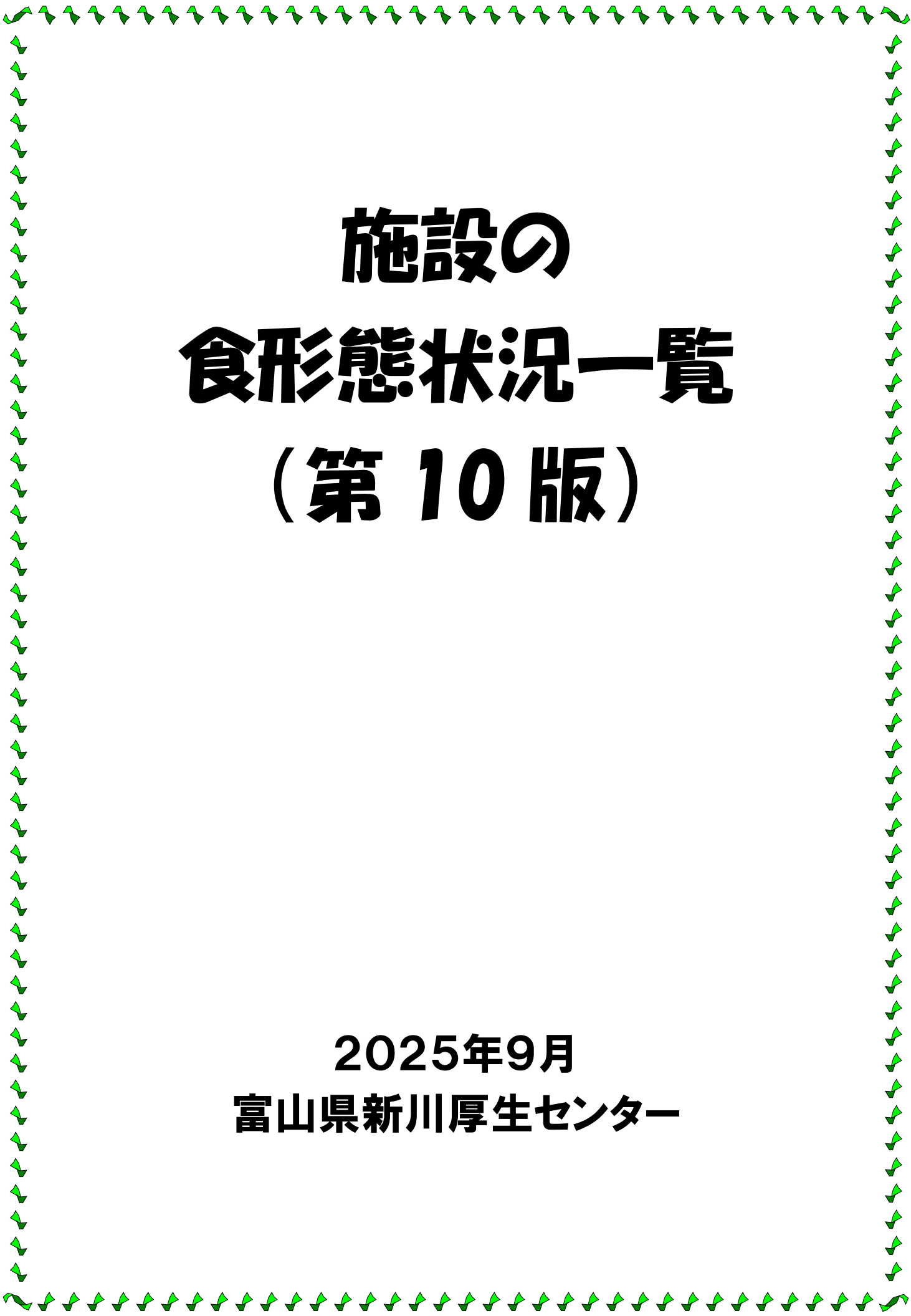




施設の 食形態状況一覧 (第 10 版)

**2025年9月
富山県新川厚生センター**

－目次－

1	施設の食形態状況一覧について・・・・・・・・・・・・・・・・	1
2	学会分類２０２１（食事）早見表・・・・・・・・・・	4
3	学会分類２０２１（とろみ）早見表・・・・・・・・・・	5
4	食形態の例（写真）・・・・・・・・・・・・・・・・	6
5	各施設の食形態状況早見表・・・・・・・・・・	7
6	各施設の食形態状況・・・・・・・・・・	9

○病院

1 富山労災病院	P9	8 深川病院	P16
2 黒部市民病院	P10	9 池田リハビリテーション病院	P17
3 あさひ総合病院	P11	10 黒部温泉病院	P18
4 魚津病院	P12	11 桜井病院	P19
5 魚津神経サナトリウム	P13	12 丸川病院	P20
6 魚津緑ヶ丘病院	P14	13 坂東病院	P21
7 新川病院	P15		

○施設

14 魚津老人保健施設	P22	25 特別養護老人ホーム越之湖	P33
15 介護療養型老人保健施設ちょうろく	P23	26 特別養護老人ホーム越野荘	P34
16 新川老人保健施設	P24	27 特別養護老人ホームおあしす新川	P35
17 老人保健施設ちょうろく	P25	28 特別養護老人ホーム舟見寿楽苑	P36
18 黒部市介護老人保健施設カリエール	P26	29 特別養護老人ホーム有磯苑	P37
19 入善老人保健施設こぶしの庭	P27	30 軽費老人ホーム新川ハイツ	P38
20 介護老人保健施設つるさんかめさん	P28	31 ケアハウス魚津ハウス	P39
21 特別養護老人ホームあんだの里	P29	32 めくもりハウス	P40
22 特別養護老人ホーム新川ヴィーラ	P30	33 黒部笑福学園	P41
23 特別養護老人ホームおらはうす宇奈月	P31	34 ケアハウスみんなの家	P42
24 特別養護老人ホーム越路さくら	P32		

7	各施設の経腸栄養剤取り扱い状況早見表・・・・・・・・	43
8	各施設の取り扱い経腸栄養剤等の 100kcal あたりの栄養成分一覧・・・・・・・・	45
9	各施設の給食以外の水分に係るとろみ調整食品とゲル化剤・・・・・・・・	47
10	【新川管内版】①栄養情報提供書（連絡票）・・・・・・・・	49
11	【新川管内版】②栄養管理等に関する情報提供書（連絡票）・・・・・・・・	50

施設の食形態状況一覧について

1 目的

患者の誤嚥性肺炎や栄養状態低下を防止するためには、急性期病院からの転院や施設入所、在宅療養において、患者の嚥下機能や嚥下調整食に関する情報を共有し、切れ目なく適切な食事が提供される体制整備が必要です。

そこで、管内 34 か所の病院・施設で提供されている食形態・名称等の共通認識を図り、患者に適した食事・栄養管理に活用することを目的に、「施設の食形態状況一覧（以下、食形態一覧）」を作成しました。

2 食形態一覧の見方及び活用の留意点

- ・本表は、『日本摂食嚥下リハビリテーション学会嚥下調整食分類 2021（**学会分類 2021**）』（日本摂食嚥下リハビリテーション学会）と『ユニバーサルデザインフード（**UDF**）』（日本介護食品協議会）、『スマイルケア食』（農林水産省）、『特別用途食品えん下困難者用』（消費者庁）の対応分類を用いています。
- ・本表においては、コード 0（嚥下訓練食品）は食事として成り立つものではないとの考えにもとづき記載を省いています。
- ・学会分類 2021（食事）早見表及び、学会分類 2021（とろみ）早見表を掲載していますが、学会分類 2021 の本文を熟読したうえで活用にあたってください。

3 学会分類 2021 と他介護食との分類について

	学会分類 2021	UDF 	スマイル ケア食 	特別用途食品 えん下困難 者用 
飲み込むことに 問題がある	0 j	-		許可基準 Ⅰ
	0 t	-		-
	1 j	かまなくて よい		許可基準 Ⅱ
	2-1	かまなくて よい		許可基準 Ⅲ
	2-2	かまなくて よい		許可基準 Ⅲ
かむことに 問題がある	3	舌で つぶせる		-
	4	舌でつ ぶせる 歯ぐきで つぶせる 容易に かめる 一部		-

4 栄養管理・食支援の地域連携のための活用

新川管内では、病院・施設の高齢者が入退院（転院）や在宅に戻る際に、食事（形態）・栄養管理等に関する情報を連携機関と共有し、円滑な栄養管理・食支援連携を図るためのツール（以下、栄養情報提供書）を作成し運用しています。

必要な情報を円滑に伝達し、患者等に適切な食事と栄養管理を行うため食形態一覧と併せてご活用ください。

【栄養情報提供書について】

診療報酬・介護報酬の算定に関わらず、管理栄養士同士または在宅の関係機関と情報共有により、病院・施設・在宅間の切れ目のない栄養管理・食支援連携を行い高齢者の低栄養や誤嚥性肺炎の予防を図ることを目的としています。

（１）種類

- ・下記２種類があります。

【新川管内版】①栄養情報提供書（連絡票）

【新川管内版】②栄養管理等に関する情報提供書（連絡票）

（２）使い分け

- ・下記のとおりです。

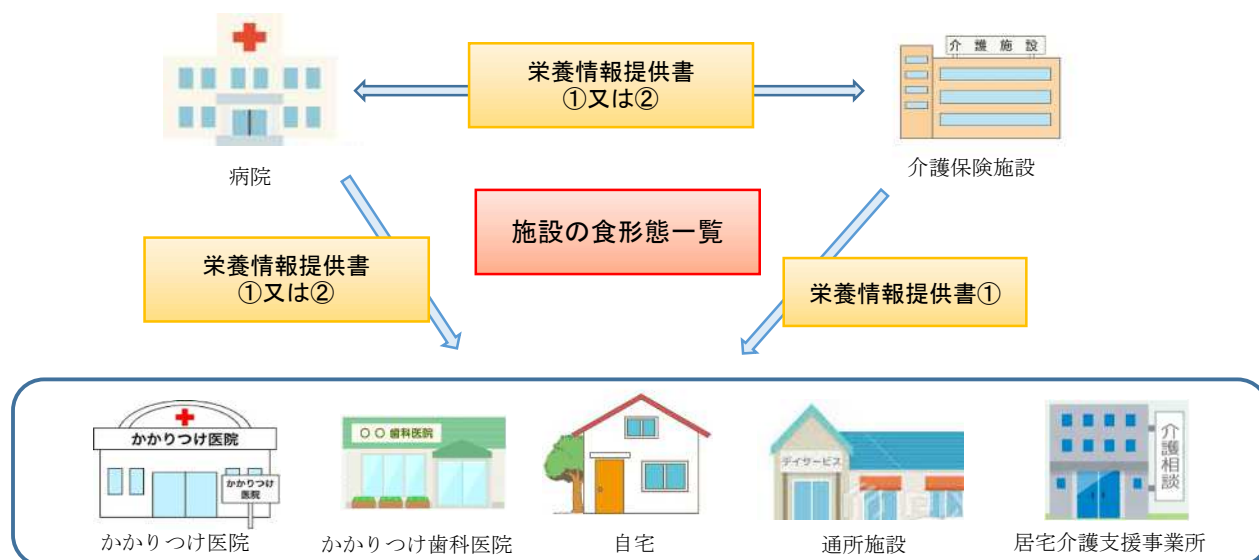
	名称	利用方法等
①	【新川管内版】 栄養情報提供書 (連絡票)	・従来の「【新川管内版】栄養管理等に関する情報連絡票（第６版）〈簡易型〉」の代わりに用いる。 ※令和６年度介護報酬改定『退所時栄養情報連携加算（別紙様式４-２）』及び令和６年度診療報酬改定『栄養情報連携料（別紙様式１２の５）』に対応。 ・病院・施設の管理栄養士は、（診療報酬・介護報酬の算定に関わらず）原則本様式を用いて連携先に情報提供する。
②	【新川管内版】 栄養管理等に関する 情報提供書 (連絡票)	・従来の「【新川管内版】栄養管理等に関する情報連絡票（第４版）〈診療報酬対応型〉」の代わりに用いる。 ※診療報酬『退院時共同指導料２』及び令和６年度診療報酬改定『栄養情報連携料（別紙様式１２の５）』に対応。 ・病院の管理栄養士は、『退院時共同指導料２』を算定する場合や介護保険施設から『再入所時栄養連携加算』を算定すると連絡を受けた場合には、本様式を用いて連携先に情報提供する。

- ・各栄養情報提供書は、対象者や病院・施設の特性に応じた様式を用い、管理栄養士が記入し、連携先の管理栄養士や在宅の関係機関に送付します。

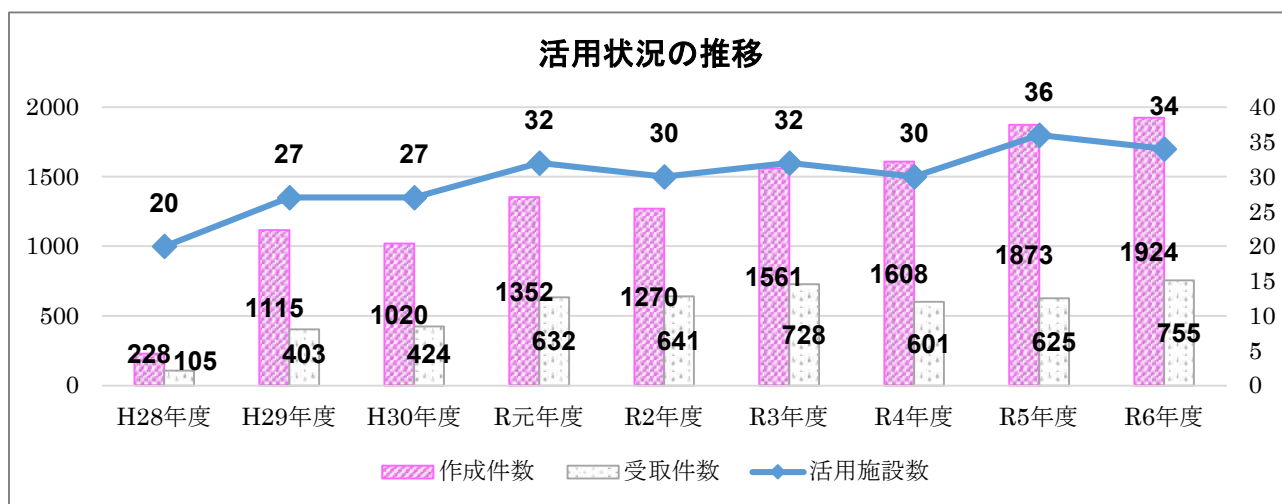
(3) 活用上の注意事項

- ・診療報酬・介護報酬の算定をする場合は情報提供書とし、算定をせず連携を図る場合には連絡票として呼び名を使い分ける等、工夫を図ってください。
- ・併算できない加算等がありますので、診療報酬・介護報酬算定要件を必ず確認してください。

(4) 栄養・食支援の地域連携イメージ図



(5) 参考（新川圏域における栄養情報提供書の活用状況の推移）



※R4年度まで、施設総数は34か所。

※R5年度以降、施設総数は38か所。（介護医療院4か所を病院と区別して集計することとした）

学会分類 2021（食事）早見表

日摂食嚥下リハ会誌 25(2):135-149, 2021 一部改変

コード 【1-8 項】	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 j	・均質で、付着性・凝集性 かたさに配慮したゼリー ・離水が少ない ・スライス状にすくうことが可能	・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 ・たんぱく質含有量が少ない		(若干の送り込み能力)	・えん下困難者用食品：許可基準Ⅰ
0 t	・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)	(とろみ水)
1 j	・均質で、付着性・凝集性 かたさ、離水に配慮したゼリー・プリン・ムース状のもの	・口腔外で既に適切な食塊状となっているもの(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	・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)	・えん下困難者用食品：許可基準Ⅱ ・UDF:かまなくてもよい(ゼリー状)
2-1	・ピューレ・ペースト・ミキサー食など、均質でなめらかで、べたつかず、まとまりやすいもの ・スプーンですくって食べることが可能なもの	・口腔内の簡単な操作で食塊状となるもの(咽頭では残留、誤嚥をしにくいように配慮したもの)	・粒がなく、付着性の低いペースト状のおもゆや粥	(下顎と舌の運動による食塊形成能力および食塊保持能力)	・えん下困難者用食品：許可基準Ⅲ ・UDF:かまなくてもよい
2-2	・ピューレ・ペースト・ミキサー食などで、べたつかず、まとまりやすいものでも不均質なものも含む ・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) ・やわらかく、離水も少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)	・えん下困難者用食品：許可基準Ⅲ ・UDF:かまなくてもよい
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	・UDF:舌でつぶせる
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	・UDF:舌でつぶせる・歯ぐきでつぶせる・容易にかめるの一部

学会分類2021 は、概説・総論、学会分類2021（食事）、学会分類2021（とろみ）から成り、それぞれの分類には早見表を作成した。本表は学会分類2021（食事）の早見表である。本表を使用するにあたっては必ず「嚥下調整食学会分類2021」の本文を熟読されたい。なお、本表中の【 】表示は、本文中の該当箇所を指す。

*上記0tの「中間のとろみ・濃いとろみ」については、学会分類2021（とろみ）を参照されたい。

本表に該当する食事において、汁物を含む水分には原則とろみを付ける。【1-9項】

ただし、個別に水分の嚥下評価を行ってとろみ付けが不要と判断された場合には、その原則は解除できる。

他の分類との対応については、学会分類 2021 との整合性や相互の対応が完全に一致するわけではない。【1-7 項】

	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)	・「drink」するという表現が適切なとろみの程度 ・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	・明らかにとろみがあることを感じ、かつ「drink」という表現が適切なとろみの程度 ・口腔内での動態はゆっくりで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	・明らかにとろみが付いていて、まとまりがよい ・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とろみの程度 ・ストローで吸うことは困難
性状の説明 (見たとき)	・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、流れ出た後には、うっすらと跡が残る程度の付着	・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	・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
シリンジ法による 残留量 (ml) 【Ⅲ－7 項】	2.2－7.0	7.0－9.5	9.5－10.0

学会分類2021 は、概説・総論、学会分類2021（食事）、学会分類2021（とろみ）から成り、それぞれの分類には早見表を作成した。本表は学会分類2021（とろみ）の早見表である。本表を使用するにあたっては必ず「嚥下調整食学会分類2021」の本文を熟読された。なお、本表中の【 】表示は、本文中の該当箇所を指す。

粘度：コーンプレート型回転粘度計を用い、測定温度20℃、ずり速度50s⁻¹における1 分後の粘度測定結果【Ⅲ－5項】。

LST値：ラインスプレッドテスト用プラスチック測定板を用いて内径30mmの金属製リングに試料を20ml注入し、30秒後にリングを持ち上げ、30秒後に試料の広がり距離を6点測定し、その平均値をLST値とする【Ⅲ－6項】。

注1. LST値と粘度は完全には相関しない。そのため、特に境界値付近においては注意が必要である。

注2. ニュートン流体ではLST値が高く出る傾向があるため注意が必要である。

注3. 10ml のシリンジ筒を用い、粘度測定したい液体を 10ml まで入れ、10 秒間自然落下させた後のシリンジ内の残留量である。

食形態の例（写真）

分類	飲み込むことに問題がある				かむことに問題がある				飲み込むこと・かむことに問題がない	
UDF	かまなくてよい (ゼリー状)	かまなくてよい			舌でつぶせる		舌でつぶせる・歯ぐきでつぶせる・容易にかめるの一部			
特別用途食品 えん下困難者用	許可基準Ⅱ	許可基準Ⅲ		許可基準Ⅲ	—		—			
スマイル ケア食	①	②		②	③		④			
学会分類 2021	1j	2-1		2-2	3		4			
	・均質 ・付着性・凝集性・かたさ・離水に配慮 ・離水がない	・均質でなめらか ・べたつかずまとまりやすい		・やや不均質なものを含む ・べたつかずまとまりやすい	・押しつぶしが容易 ・食塊形成や移送が容易 ・ばらけず嚥下しやすい ・多量の離水がない		・かたさ・ばらけやすさ・貼りつきやすさがない ・箸等で切れるやわらかさ ・食べにくい素材を除く			
主食の例	おもゆゼリー	ミキサー粥 ゼリー	おもゆ	ミキサー粥		分粥	全粥 全粥ゼリー	全粥	軟飯	飯
	酵素入りゲル化剤 を使用		とろみ調整 食品を使用	酵素入りゲル化剤又は とろみ調整食品を使用		とろみ調整食品又は ゲル化剤を使用		—		—
ごはん										
副食の例	ゼリー・プリン・ ムース状	ピューレ・ペースト・ミキサー状 (粉碎再成型)				舌でつぶせるかたさの 食事	とろみあん をかけた きざみ食	歯ぐきでつぶせるかたさの 食事	とろみあん をかけた きざみ食	ふつうの食
		均質		やや不均質						
すき焼き										
厚焼き玉子										
りんごのコンポート										
味噌汁										
すき焼き										
涼拌三絲										
みかん缶										
かきたま汁										

各施設の食形態状況早見表

令和7年3月現在

分類			飲み込むことに問題がある			かむことに問題がある	
UDF			かまなくてよい (ゼリー状)	かまなくてよい		舌でつぶせる	舌でつぶせる・歯ぐきで つぶせる・容易にかめる の一部
特別用途食品えん下困難者用			許可基準Ⅱ	許可基準Ⅲ	許可基準Ⅲ	—	—
スマイルケア食			①	②	②	③	④
学会分類2021			1j	2-1	2-2	3	4
1	富山労災病院	主食		○	○	○	○
		副食	○	○	○	○	○
2	黒部市民病院	主食	○	○		○	○
		副食	○	○		○	○
3	あさひ総合病院	主食		○			○
		副食			○	○	○
4	魚津病院	主食		○			○
		副食		○	○	○	○
5	魚津神経 サナトリウム	主食		○			○
		副食	○		○	○	○
6	魚津緑ヶ丘病院	主食	○	○			○
		副食	○	○		○	
7	新川病院	主食		○			○
		副食			○		○
8	深川病院	主食		○			○
		副食			○		
9	池田リハビリ テーション病院	主食	○	○	○		○
		副食		○		○	○
10	黒部温泉病院	主食		○			○
		副食	○		○	○	○
11	桜井病院	主食		○		○	○
		副食		○	○	○	○
12	丸川病院	主食		○	○	○	○
		副食		○	○	○	○
13	坂東病院	主食		○	○		○
		副食			○		○
14	魚津老人保健施設	主食		○			○
		副食		○	○	○	○
15	介護療養型老人保健 施設ちょうろく	主食		○			○
		副食	○		○	○	
16	新川老人保健施設	主食		○			○
		副食			○		○
17	老人保健施設 ちょうろく	主食		○			○
		副食			○	○	

各施設の食形態状況早見表

令和7年3月現在

分類			飲み込むことに問題がある			かむことに問題がある	
UDF			かまなくてよい (ゼリー状)	かまなくてよい		舌でつぶせる	舌でつぶせる・歯ぐきで つぶせる・容易にかめる の一部
特別用途食品えん下困難者用			許可基準Ⅱ	許可基準Ⅲ	許可基準Ⅲ	—	—
スマイルケア食			①	②	②	③	④
学会分類2021			1j	2-1	2-2	3	4
18	黒部市介護老人保健 施設カリエール	主食	○	○		○	○
		副食	○	○		○	○
19	入善老人保健施設 こぶしの庭	主食		○		○	○
		副食			○	○	○
20	介護老人保健施設 つるさんかめさん	主食		○			○
		副食			○		
21	特別養護老人ホーム あんの里	主食		○		○	○
		副食				○	○
22	特別養護老人ホーム 新川ヴィーラ	主食		○			○
		副食	○		○		
23	特別養護老人ホーム おらはうす宇奈月	主食		○		○	○
		副食		○	○	○	
24	特別養護老人ホーム 越路さくら	主食		○			○
		副食			○		○
25	特別養護老人ホーム 越之湖	主食		○			○
		副食			○		○
26	特別養護老人ホーム 越野荘	主食		○			○
		副食			○		○
27	特別養護老人ホーム おあしす新川	主食		○			○
		副食		○	○		
28	特別養護老人ホーム 舟見寿楽苑	主食		○			○
		副食	○	○	○		
29	特別養護老人ホーム 有磯苑	主食		○			○
		副食		○		○	○
30	軽費老人ホーム 新川ハイツ	主食					○
		副食					
31	ケアハウス 魚津ハウス	主食					○
		副食					
32	ぬくもりハウス	主食		○			○
		副食		○	○	○	○
33	黒部笑福学園	主食					○
		副食					
34	ケアハウス みんなの家	主食					○
		副食					

富山労災病院

連絡先	TEL (代)	栄養科直通	FAX	対応しやすい曜日・時間等	圏域内の同法人・系列施設
	22-1280	22-5325	22-5475	指定なし	—

分類		飲み込むことに問題がある				かむことに問題がある			
UDF		かまなくてよい				舌でつぶせる		舌でつぶせる・歯ぐきでつぶせる・容易にかめるの一部	
特別用途食品 えん下困難者用		許可基準Ⅱ				—		—	
スライム食		①		②		③		④	
学会分類2021		1j		2-1		2-2		3	
主食	形態例	おもゆゼリー	ミキサー粥のゼリー	おもゆ均質	ペースト状不均質	分粥	全粥・全粥ゼリー	全粥	軟飯
		酵素入りゲル化剤を使用	酵素入りゲル化剤を使用	とろみ調整食品を使用	酵素入りゲル化剤又はとろみ調整食品を使用	とろみ調整食品又はゲル化剤を使用		—	—
	名称		ミキサー粥ゼリー			粥ゼリー(粒あり)	全粥	全粥	軟飯※
	米分量(g/人)		23			67	67	67	78.5
	米：水(重量比)		1：5				1：5	1：5	1：3
	とろみ調整食品・ゲル化剤		ソフティアU(ニュートリ)			ソフティアU(ニュートリ)	ソフティア1SOL(ニュートリ)	—	—
	濃度(%)		0.5			0.5	1.0~3.0		
副食	特記事項		※加水なし・55g110g220g330g440gから選択	・コード2-1の重湯は一般食の流動食で対応可能		※加水なし・110g220g330g440gから選択	・110g220g330g440gから選択	・110g220g330g440gから選択	※米1kgに粉ゼラチン大さじ3追加・55g110g165g220g275gから選択
	備考								
	形態例	ゼリー・プリン・ムース状	ピューレ・ペースト・ミキサー状(粉碎再成型)			舌でつぶせるかたさの食事		歯ぐきでつぶせるかたさの食事	
			均質		やや不均質	形あり	きざみ+あん	形あり	きざみ+あん
	名称	嚥下調整食1j	嚥下調整食2-1		嚥下調整食2-2	嚥下調整食3		嚥下調整食4	
	大きさ(cm)	—	—		—	—		—	
	とろみ調整食品・ゲル化剤	—	ソフティア1SOL(ニュートリ)		ソフティア1SOL(ニュートリ)	ソフティア1SOL(ニュートリ)		ソフティア1SOL(ニュートリ)	
汁もの	濃度(%)	—	薄い~濃い		薄い~濃い	薄い~濃い		薄い~濃い	
	特記事項	・インゲリド78g(大塚製薬工場)と味噌汁のみ			・コード4のペースト状(1mm程度の粒あり)	・完調品中心・とろみは必要時		・とろみは必要時	
	味噌汁等	ゼリー状※上澄みのみ使用	とろみ状※上澄みのみ使用		とろみ状※粒状具入り	とろみ状※完調品具入り		とろみ状※粒状具入り	
栄養価等	とろみ調整食品・ゲル化剤	スルパートナー(キッセイ薬品)	ソフティア1SOL(ニュートリ)		ソフティア1SOL(ニュートリ)	ソフティア1SOL(ニュートリ)		ソフティア1SOL(ニュートリ)	
	濃度(%)	1.0	薄い~濃い		薄い~濃い	薄い~濃い		薄い~濃い	
	エネルギー(kcal/日)	500	1200		1200	1200		1400	
	たんぱく質(g/日)	7	50		50	40		50	
	食塩相当量(g/日)	3.0	7.0		7.0	6.0		7.0	

黒部市民病院

連絡先	TEL (代)	栄養科直通	FAX	対応しやすい曜日・時間等	圏域内の同法人・系列施設
	54-2211	56-7229	54-2962	平日・9:00~17:00	黒部市介護老人保健施設カリエール

分類	飲み込むことに問題がある					かむことに問題がある			
UDF	かまなくてよい (ゼリー状)	かまなくてよい				舌でつぶせる	舌でつぶせる・歯ぐきでつぶせる・容易にかめるの一部		
特別用途食品 えん下困難者用	許可基準Ⅱ	許可基準Ⅲ				—	—		
マイルド食	①	②		②		③	④		
学会分類2021	1j	2-1		2-2		3	4		
主食	形態例	おもゆゼリー	ミキサー粥のゼリー	おもゆ均質	ペースト状不均質	分粥	全粥・全粥ゼリー	全粥	軟飯
		酵素入りゲル化剤を使用	酵素入りゲル化剤を使用	とろみ調整食品を使用	酵素入りゲル化剤又はとろみ調整食品を使用	とろみ調整食品又はゲル化剤を使用	—	—	—
	名称	粥ゼリー	粥ゼリー				全粥	全粥	①超軟飯 ②軟飯
	米分量 (g/人)	—	—				—	—	—
	米：水 (重量比)	1:05	1:5				1:5	1:5	①1:2 ②1:1.5
	とろみ調整食品・ゲル化剤	ホット&ソフトプラス (ヘルシーフード®)	ホット&ソフトプラス (ヘルシーフード®)				—	—	—
	濃度(%)	1.5	1.5						
	特記事項	※加水なし	※加水なし				・糖尿病食品交換表に対応 ・110g220g330g440gから選択可能	・糖尿病食品交換表に対応 ・110g220g330g440gから選択可能	・50g単位で100~250gまで選択可能
備考									
副食	形態例	ゼリー・プリン・ムース状	ピューレ・ペースト・ミキサー状 (粉碎再成型)			舌でつぶせるかたさの食事	歯ぐきでつぶせるかたさの食事		
			均質	やや不均質		形あり	きざみ+あん	形あり	きざみ+あん
	名称	ムース食	うらごし菜				①きざみ菜食 ②極きざみ菜食	5分菜	
	大きさ(cm)	—	—				0.2~0.8	—	
	とろみ調整食品・ゲル化剤	カトリン (ニュートリー)	トロミンV (ニュートリー)				トロミンV (ニュートリー)	トロミンV (ニュートリー)	
	濃度(%)	1.0	中間				中間	中間	
汁もの	味噌汁等	ゼリー状 ※具なし	とろみ状 ※具なし				とろみ状	とろみ状	
	とろみ調整食品・ゲル化剤	ホット&ソフトプラス (ヘルシーフード®)	トロミンV (ニュートリー)				トロミンV (ニュートリー)	トロミンV (ニュートリー)	
	濃度(%)	1.0	中間				中間	中間	
栄養価等	エネルギー (kcal/日)	1200	1200				1200	1200	
	たんぱく質 (g/日)	50	50				50	50	
	食塩相当量 (g/日)	7.0	7.0				7.0	7.0	

あさひ総合病院

連絡先	TEL (代)	栄養科直通	FAX	対応しやすい曜日・時間帯	圏域内の同法人・系列施設
	83-1160	—	82-0401	平日・午後	—

分類		飲み込むことに問題がある				かむことに問題がある				
UDF		かまなくてよい (ゼリー状)	かまなくてよい				舌でつぶせる		舌でつぶせる・歯ぐきでつぶせる・容易にかめるの一部	
特別用途食品 えん下困難者用		許可基準Ⅱ	許可基準Ⅲ				—		—	
マイルド食		①	②		②		③		④	
学会分類2021		1j	2-1		2-2		3		4	
主食	形態例	おもゆゼリー	ミキサー粥のゼリー	おもゆ	ペースト状		分粥	全粥・全粥ゼリー	全粥	軟飯
		均質		不均質						
	酵素入りゲル化剤を使用	酵素入りゲル化剤を使用	とろみ調整食品を使用	酵素入りゲル化剤又はとろみ調整食品を使用		とろみ調整食品又はゲル化剤を使用		—	—	
	名称		粥うらごしゼリー		粥うらごし			全粥	軟飯	
	米分量 (g/人)		65		65			65	—	
	米：水 (重量比)		1：6		1：6			1：6	1：2.5	
	とろみ調整食品・ゲル化剤		スぺラカーゼ (フードケア)		ソフティS (ニュートリー)			—	—	
	濃度(%)		2.0					—	—	
	特記事項		※加水なし		※加水なし			・糖尿病食品交換表に対応	・50g単位で100~200g まで選択可	
備考										
副食	形態例	ゼリー・プリン・ムース状	ピューレ・ペースト・ミキサー状 (粉碎再成型)				舌でつぶせる かたさの食事		歯ぐきでつぶせる かたさの食事	
			均質		やや不均質		形あり	きざみ+あん	形あり	きざみ+あん
	名称				①嚥下ゼリー食 ②嚥下うらごし食		こまかいきざみ食		きざみ食	
	大きさ(cm)				—		0.2		1.0	
	とろみ調整食品・ゲル化剤				①スぺラカーゼ (フードケア) ②ソフティS (ニュートリー)		ソフティS (ニュートリー)		ソフティS (ニュートリー)	
	濃度(%)				①0.75~1.5 ②中間		濃い		濃い	
特記事項	・栄養補助食品(エンゾイゼリー)を提供					・コード2-2 (嚥下ゼリー食)で対応する場合あり	・3分菜、5分菜がベース(かたさに配慮あり)		・3分菜、5分菜がベース(かたさに配慮あり)	
汁もの	味噌汁等				①ゼリー状 ※上澄み ②とろみ状 ※上澄み		とろみ状 ※粒状具入り		とろみ状 ※粒状具入り	
	とろみ調整食品・ゲル化剤				①ソフティG ②ソフティS (ニュートリー)		ソフティS (ニュートリー)		ソフティS (ニュートリー)	
	濃度(%)				①0.8 ②中間		中間		中間	
栄養価等	エネルギー (kcal/日)					1200		1350		1350
	たんぱく質 (g/日)					55		60		60
	食塩相当量 (g/日)					7.0		7.0		7.0

魚津病院

連絡先	TEL (代)	栄養科直通	FAX	対応しやすい曜日・時間等	圏域内の同法人・系列施設
	24-7671	—	24-7157	平日・14:00~17:00	魚津老人保健施設、ぬくもりハウス

分類		飲み込むことに問題がある				かむことに問題がある			
UDF		かまなくてよい (ゼリー状)				舌でつぶせる		舌でつぶせる・歯ぐきでつぶせる・容易にかめるの一部	
特別用途食品 えん下困難者用		許可基準Ⅱ				許可基準Ⅲ		—	
スマイル7食		①		②		③		④	
学会分類2021		1j		2-1		2-2		3	
主食	形態例	おもゆゼリー	ミキサー粥のゼリー	おもゆ均質	ペースト状不均質	分粥	全粥・全粥ゼリー	全粥	軟飯
		酵素入りゲル化剤を使用	酵素入りゲル化剤を使用	とろみ調整食品を使用	酵素入りゲル化剤又はとろみ調整食品を使用	とろみ調整食品又はゲル化剤を使用		—	—
	名称		粥ミキサー					全粥	軟飯
	米分量 (g/人)		—					40	70
	米：水 (重量比)		1：6					1：6	1：2.3
	とろみ調整食品・ゲル化剤		スベラカーゼ [®] (フード7)					—	—
	濃度 (%)		1.0						
	特記事項		※加水なし 麺類はゼリー化 (0.7%) して提供						
副食	形態例	ゼリー・プリン・ムース状	ピューレ・ペースト・ミキサー状 (粉碎再成型)			舌でつぶせるかたさの食事		歯ぐきでつぶせるかたさの食事	
			均質		やや不均質	形あり	きざみ+あん	形あり	きざみ+あん
	名称	嚥下調整食	ミキサー食		ミキサー・ソフト食		極きざみ食		きざみ食
	大きさ (cm)		—		—		0.2		0.5~1.0
	とろみ調整食品・ゲル化剤		つるりんこ Powerful (クリニコ)		つるりんこ Powerful (クリニコ)		つるりんこ Powerful (クリニコ)		つるりんこ Powerful (クリニコ)
	濃度 (%)		中間~濃い		中間~濃い		中間~濃い		中間~濃い
汁もの	味噌汁等		①ゼリー状 ②とろみ状		①ゼリー状 ②とろみ状		とろみ状		とろみ状
	とろみ調整食品・ゲル化剤		①スベラカーゼ [®] (フード7) ②つるりんこ Powerful (クリニコ)		①スベラカーゼ [®] (フード7) ②つるりんこ Powerful (クリニコ)		つるりんこ Powerful (クリニコ)		つるりんこ Powerful (クリニコ)
	濃度 (%)		①1.0 ②中間~濃い		①1.0 ②中間~濃い		中間~濃い		中間~濃い
栄養価等	エネルギー (kcal/日)		1200			1200		1200	①1200 ②1500
	たんぱく質 (g/日)		50			50		55	①55 ②60
	食塩相当量 (g/日)		6.5			6.5		6.5	6.5

魚津神経サナトリウム

連絡先		TEL（代） 22-3486	栄養科直通 32-3102	FAX 32-3102	対応しやすい曜日・時間等 木曜を除く平日・指定なし	圏域内の同法人・系列施設 —				
分類		飲み込むことに問題がある				かむことに問題がある				
UDF		かまなくてよい （ゼリー状）	かまなくてよい			舌でつぶせる		舌でつぶせる・歯ぐきでつぶせる・容易にかめるの一部		
特別用途食品 えん下困難者用		許可基準Ⅱ	許可基準Ⅲ			—		—		
マイルド食		①	②		②	③		④		
学会分類2021		1j	2-1		2-2	3		4		
主食	形態例	おもゆゼリー	ミキサー粥のゼリー	おもゆ	ペースト状 均質 不均質		分粥	全粥・全粥ゼリー	全粥	軟飯
		酵素入りゲル化剤を使用	酵素入りゲル化剤を使用	とろみ調整食品を使用	酵素入りゲル化剤又はとろみ調整食品を使用		とろみ調整食品又はゲル化剤を使用		—	—
	名称		ミキサー粥ゼリー						全粥	
	米分量 （g/人）		70						70	
	米：水 （重量比）		1：5						1：5	
	とろみ調整食品・ゲル化剤		ソフティU （ニュートリー）						—	
	濃度（％）		0.5							
	特記事項		※加水なし							
備考		・学会分類2021に該当しない『ミキサー粥』あり（全粥へス、加水なし）								
副食	形態例	ゼリー・プリン・ムース状	ピューレ・ペースト・ミキサー状 （粉碎再成型） 均質 やや不均質			舌でつぶせるかたさの食事 形あり きざみ+あん		歯ぐきでつぶせるかたさの食事 形あり きざみ+あん		
	名称	ゼリー食				ミキサー食	ソフト		軟菜	
	大きさ（cm）	—				—	—		—	
	とろみ調整食品・ゲル化剤					ソフティS （ニュートリー）	①ソフティR （ニュートリー） ②カメルン （ニュートリー）			
	濃度（％）					中間～濃い	①2.0～3.0 ②0.8～1.1			
	特記事項	・全て既製品（フロッグゼリー等）で対応				・軟菜をペースト状にした食事			・加熱時間を長くし、消化しにくいものは除いた食事	
汁もの	味噌汁等					とろみ状	とろみ状 ※粒状具入り		○	
	とろみ調整食品・ゲル化剤					ソフティS （ニュートリー）	ソフティS （ニュートリー）		—	
	濃度（％）					中間～濃い	中間～濃い		—	
栄養価等	エネルギー （kcal/日）	1200				1900	1800		1900	
	たんぱく質 （g/日）	48				70	70		70	
	食塩相当量 （g/日）	4.0				8.0	8.0		8.0	

魚津緑ヶ丘病院

連絡先	TEL (代)	栄養科直通	FAX	対応しやすい曜日・時間等	圏域内の同法人・系列施設
	22-1567	—	22-3137	平日・午前中	グリーンヒル、ツイン三田Ⅰ・Ⅱ、わかばハウスⅠ・Ⅱ、 デイケアがあると

分類		飲み込むことに問題がある				かむことに問題がある				
UDF		かまなくてよい (ゼリー状)	かまなくてよい			舌でつぶせる		舌でつぶせる・歯ぐきでつぶせる・容易にかめるの一部		
特別用途食品 えん下困難者用		許可基準Ⅱ	許可基準Ⅲ			—		—		
マイルド食		①	②		②	③		④		
学会分類2021		1j	2-1		2-2	3		4		
主食	形態例	おもゆゼリー	ミキサー粥のゼリー	おもゆ	ペースト状		分粥	全粥・全粥ゼリー	全粥	軟飯
		均質		不均質						
	酵素入りゲル化剤を使用	酵素入りゲル化剤を使用	とろみ調整食品を使用	酵素入りゲル化剤又はとろみ調整食品を使用		とろみ調整食品又はゲル化剤を使用		—		—
	名称	ゼリー粥			ミキサー粥				全粥	
	米分量 (g/人)	100 (少量高栄養)			100 (少量高栄養)				30	
	米：水 (重量比)								1：5	
	とろみ調整食品・ゲル化剤	—			—				—	
	濃度 (%)									
	特記事項	・既製品(ナリ コマインタープライス [®])			・既製品(ナリ コマインタープライス [®])					
備考										
副食	形態例	ゼリー・プリン・ムース状	ピューレ・ペースト・ミキサー状 (粉碎再成型)			舌でつぶせる かたさの食事		歯ぐきでつぶせる かたさの食事		
			均質		やや不均質	形あり	きざみ+あん	形あり	きざみ+あん	
	名称	ゼリー食	ミキサー食			ソフト食				
	大きさ (cm)	1.5	—			1.5				
	とろみ調整食品・ゲル化剤									
	濃度 (%)									
特記事項	・既製品(ナリ コマインタープライス [®])	・既製品(ナリ コマインタープライス [®])			・既製品(ナリ コマインタープライス [®])					
汁もの	味噌汁等	ゼリー状	具のみペースト状			具は5mm角を再形成				
	とろみ調整食品・ゲル化剤	—	—			—				
	濃度 (%)									
栄養価等	エネルギー (kcal/日)	1400	1400			1400				
	たんぱく質 (g/日)	60	60			60				
	食塩相当量 (g/日)	6.0	6.0			6.0				

新川病院

連絡先	TEL (代)	栄養科直通	FAX	対応しやすい曜日・時間帯	圏域内の同法人・系列施設
	24-3800	—	24-5055	不定期・14:10~17:00	新川老人保健施設

分類		飲み込むことに問題がある				かむことに問題がある			
U D F		かまなくてよい (ゼリー状)	かまなくてよい				舌でつぶせる	舌でつぶせる・歯ぐきでつぶせる・容易にかめるの一部	
特別用途食品 えん下困難者用		許可基準Ⅱ	許可基準Ⅲ				—	—	
マイル7食		①	②		②	③		④	
学会分類2021		1j	2-1		2-2	3		4	
主食	形態例	おもゆゼリー	ミキサー粥のゼリー	おもゆ	ペースト状	分粥	全粥・全粥ゼリー	全粥	軟飯
		酵素入りゲル化剤を使用	酵素入りゲル化剤を使用	均質	不均質				
				とろみ調整食品を使用	酵素入りゲル化剤又はとろみ調整食品を使用	とろみ調整食品又はゲル化剤を使用		—	—
	名称			重湯				全粥	
	米分量 (g/人)			—				35	
	米：水 (重量比)			—				1：6	
	とろみ調整食品・ゲル化剤			トロミク (明治)				—	
	濃度 (%)								
副食	特記事項			・絶食後経口摂取開始時に提供					
	備考	・学会分類2021に該当しない『ミキサー粥』あり(全粥ベース、加水(重湯)なし)							
	形態例	ゼリー・プリン・ムース状	ピューレ・ペースト・ミキサー状 (粉碎再成型)			舌でつぶせるかたさの食事		歯ぐきでつぶせるかたさの食事	
			均質		やや不均質	形あり	きざみ+あん	形あり	きざみ+あん
	名称				ミキサー食				きざみ食
	大きさ (cm)				—				1.0~1.5
	とろみ調整食品・ゲル化剤								トロミクSP (明治)
	濃度 (%)								中間
汁もの	特記事項				・ミキサー食：だし汁と食事をミキサーにかけたもの。とろみは個別対応可能				
	味噌汁等				とろみ状 ※上澄み				とろみ状
	とろみ調整食品・ゲル化剤				トロミクSP (明治)				トロミクSP (明治)
栄養価等	濃度 (%)				中間				中間
	エネルギー (kcal/日)				1160				①1160 ②1580
	たんぱく質 (g/日)				52				①52 ②59
食塩相当量 (g/日)					7.0				7.0

深川病院

連絡先	TEL (代)	栄養科直通	FAX	対応しやすい曜日・時間等	圏域内の同法人・系列施設
	31-6200	—	31-6203	平日・午後	—

分類	飲み込むことに問題がある			かむことに問題がある	
UDF	かまなくてよい (ゼリー状)	かまなくてよい		舌でつぶせる	舌でつぶせる・歯ぐきでつぶせる・容易にかめるの一部
特別用途食品 えん下困難者用	許可基準Ⅱ	許可基準Ⅲ		—	—
マイル7食	①	②	②	③	④
学会分類2021	1j	2-1	2-2	3	4

主食	形態例	おもゆゼリー	ミキサー粥のゼリー	おもゆペースト状		分粥	全粥・全粥ゼリー	全粥	軟飯	
		酵素入りゲル化剤を使用	酵素入りゲル化剤を使用	均質	不均質					
				とろみ調整食品を使用	酵素入りゲル化剤又はとろみ調整食品を使用	とろみ調整食品又はゲル化剤を使用		—	—	
	名称		粥ゼリー					全粥	軟飯	
	米分量 (g/人)		—					38	60	
	米：水 (重量比)		1：6					1：6	1：2	
	とろみ調整食品・ゲル化剤		スベラセ Lite (フードケア)					—	—	
	濃度 (%)		1.5							
特記事項		※加水なし								
備考	・学会分類2021に該当しない『ミキサー粥』あり(全粥ベース、加水なし)									
副食	形態例	ゼリー・プリン・ムース状	ピューレ・ペースト・ミキサー状 (粉碎再成型)			舌でつぶせるかたさの食事		歯ぐきでつぶせるかたさの食事		
			均質			やや不均質	形あり	きざみ+あん	形あり	きざみ+あん
	名称					ミキサー食				
	大きさ (cm)					—				
	とろみ調整食品・ゲル化剤					スルマイルト (キッセイ)				
	濃度 (%)					中間				
特記事項										
汁もの	味噌汁等					とろみ状 ※具なし				
	とろみ調整食品・ゲル化剤					スルマイルト (キッセイ)				
	濃度 (%)					中間				
栄養価等	エネルギー (kcal/日)					1150				
	たんぱく質 (g/日)					50				
	食塩相当量 (g/日)					7.0				

池田リハビリテーション病院

連絡先	TEL (代)	栄養科直通	FAX	対応しやすい曜日・時間帯	圏域内の同法人・系列施設
	54-5400	—	54-3921	①月火水金・9:00~17:00 ②木土・9:00~12:00	—

分類		飲み込むことに問題がある				かむことに問題がある			
UDF		かまなくてよい (ゼリー状)				舌でつぶせる		舌でつぶせる・歯ぐきでつぶせる・容易にかめるの一部	
特別用途食品 えん下困難者用		許可基準Ⅱ		許可基準Ⅲ		—		—	
スマイル7食		①		②		③		④	
学会分類2021		1j		2-1		2-2		3	
主食	形態例	おもゆゼリー	ミキサー粥のゼリー	おもゆ 均質	ペースト状 不均質	分粥	全粥・全粥ゼリー	全粥	軟飯
		酵素入りゲル化剤を使用	酵素入りゲル化剤を使用	とろみ調整食品を使用	酵素入りゲル化剤又はとろみ調整食品を使用	とろみ調整食品又はゲル化剤を使用	—	—	—
	名称	重湯ゼリー	全粥ミキサーゼリー	重湯	全粥ミキサー	—	—	全粥	①軟々飯 ②軟飯
	米分量 (g/人)	—	—	—	—	—	—	32	①45 ②60
	米：水 (重量比)	—	1：5.3	—	—	—	—	1：5.3	①1：4 ②1：1.5
	とろみ調整食品・ゲル化剤	ス [®] ラカーゼ [®] (フ [®] ト [®] ケア)	ス [®] ラカーゼ [®] (フ [®] ト [®] ケア)	トロミ [®] ハ [®] ワースマイル (ヘルシーフ [®] ト [®])	トロミ [®] ハ [®] ワースマイル (ヘルシーフ [®] ト [®])	—	—	—	—
	濃度 (%)	1.5	1.5	0.7	0.3	—	—	—	—
	特記事項		※加水なし		※加水なし			・出来上がり量200g/人	・出来上がり量150g/人
備考									
副食	形態例	ゼリー・プリン・ムース状	ピューレ・ペースト・ミキサー状 (粉碎再成型)			舌でつぶせる かたさの食事		歯ぐきでつぶせる かたさの食事	
			均質			形あり	きざみ+あん	形あり	きざみ+あん
	名称		ミキサー食				極きざみトロミ付き		きざみトロミ付き
	大きさ (cm)		—				0.2		1.0
	とろみ調整食品・ゲル化剤		トロミ [®] ハ [®] ワースマイル (ヘルシーフ [®] ト [®])				トロミ [®] ハ [®] ワースマイル (ヘルシーフ [®] ト [®])		トロミ [®] ハ [®] ワースマイル (ヘルシーフ [®] ト [®])
	濃度 (%)		0.7				0.3		0.3
汁もの	味噌汁等		①とろみ状※上澄み ②ゼリー状※上澄み				とろみ状※上澄み		とろみ状※上澄み
	とろみ調整食品・ゲル化剤		①トロミ [®] ハ [®] ワースマイル (ヘルシーフ [®] ト [®]) ②ソフティG (ニュートリー)				トロミ [®] ハ [®] ワースマイル (ヘルシーフ [®] ト [®])		トロミ [®] ハ [®] ワースマイル (ヘルシーフ [®] ト [®])
	濃度 (%)		①中間 ②1.5				①中間 ②1.5		①中間 ②1.5
栄養価等	エネルギー (kcal/日)		1100	800			1300		1500
	たんぱく質 (g/日)		48	42			50		55
	食塩相当量 (g/日)		5.0	5.0			5.0		5.0

黒部温泉病院

連絡先	TEL (代)	栄養科直通	FAX	対応しやすい曜日・時間等	圏域内の同法人・系列施設
	52-4655	—	52-4714	平日・9:00~17:00	—

分類	飲み込むことに問題がある					かむことに問題がある			
UDF	かまなくてよい (ゼリー状)	かまなくてよい				舌でつぶせる	舌でつぶせる・歯ぐきでつぶせる・容易にかめるの一部		
特別用途食品 えん下困難者用	許可基準Ⅱ	許可基準Ⅲ				—	—		
スマイル7食	①	②		②		③	④		
学会分類2021	1j	2-1		2-2		3	4		
主食	形態例	おもゆゼリー	ミキサー粥のゼリー	おもゆ均質	ペースト状不均質	分粥	全粥・全粥ゼリー	全粥	軟飯
		酵素入りゲル化剤を使用	酵素入りゲル化剤を使用	とろみ調整食品を使用	酵素入りゲル化剤又はとろみ調整食品を使用	とろみ調整食品又はゲル化剤を使用		—	—
	名称		ミキサー粥					全粥	軟飯
	米分量(g/人)		—					50	70
	米：水(重量比)		1：6					1：6	1：2.8
	とろみ調整食品・ゲル化剤		スベラカーゼ Lite (フードケア)					—	—
	濃度(%)		1.5						
	特記事項		※加水なし	・必要に応じ対応可能	・コード2-1(ミキサー粥)で対応	・必要に応じ、全粥に重湯を加え調整可能			
	備考								
副食	形態例	ゼリー・プリン・ムース状	ピューレ・ペースト・ミキサー状(粉碎再成型)			舌でつぶせるかたさの食事		歯ぐきでつぶせるかたさの食事	
			均質		やや不均質	形あり	きざみ+あん	形あり	きざみ+あん
	名称	嚥下調整食			ミキサー菜	ソフト菜		やわらか菜	
	大きさ(cm)	—			—	そのまま又は1.5		そのまま又は1.5	
	とろみ調整食品・ゲル化剤				つるりんこ Soft (クリニコ)	スベラカーゼ Life		つるりんこ Soft (クリニコ)	
	濃度(%)				濃い	1.5%		中間~濃い	
汁もの	特記事項	①ソフトガロリー ②メイハランスソフト jelly ③メイハランスフリクゼリー				・市販のコード3以下の食材を使用 ・ミキサー菜をゲル化剤で固形化		・市販のゼリー・ムース状の食材、柔らかい食材を使用	
	味噌汁等	—			とろみ状 ※具あり	ミキサー菜をゲル化剤で固形化		○	
	とろみ調整食品・ゲル化剤				つるりんこ Soft (クリニコ)	スベラカーゼ Life			
栄養価等	濃度(%)				中間	1.5%			
	エネルギー(kcal/日)	①450 ②600 ③1000			1200	1200		1400	
	たんぱく質(g/日)	①0 ②22.5 ③44			48	48		55	
食塩相当量(g/日)		①0 ②0.6 ③1.36			6.7	6.7		6.7	

桜井病院

連絡先	TEL (代)	栄養科直通	FAX	対応しやすい曜日・時間等	圏域内の同法人・系列施設
	54-1800	—	54-4001	平日・14:00以降	—

分類		飲み込むことに問題がある				かむことに問題がある				
UDF		かまなくてよい (ゼリー状)	かまなくてよい				舌でつぶせる		舌でつぶせる・歯ぐきでつぶせる・容易にかめるの一部	
特別用途食品 えん下困難者用		許可基準Ⅱ	許可基準Ⅲ				—		—	
スマイル7食		①	②		②	③		④		
学会分類2021		1j	2-1		2-2	3		4		
主食	形態例	おもゆゼリー	ミキサー粥のゼリー	おもゆ	ペースト状		分粥	全粥・全粥ゼリー	全粥	軟飯
		均質		不均質						
	酵素入りゲル化剤を使用	酵素入りゲル化剤を使用	とろみ調整食品を使用	酵素入りゲル化剤又はとろみ調整食品を使用		とろみ調整食品又はゲル化剤を使用		—	—	
	名称		粥ミキサー	重湯			3分、5分 7分		全粥	軟飯
	米分量 (g/人)		45				—		45	65
	米：水 (重量比)		1：6				—		1：6	1：1.5
	とろみ調整食品・ゲル化剤		スベラセ Lite (フーズケア)	トロメイク コンパクト (明治)			トロメイク コンパクト (明治)		—	—
	濃度 (%)		1.0	中間～濃い※			1.0			
特記事項		※加水なし	※濃度は個別対応			・個別対応			・軟飯が基準の主食	
備考		・学会分類2021に該当しない『ミキサー粥』あり(全粥ペース)								
副食	形態例	ゼリー・プリン・ムース状	ピューレ・ペースト・ミキサー状 (粉碎再成型)			舌でつぶせる かたさの食事		歯ぐきでつぶせる かたさの食事		
			均質		やや不均質	形あり	きざみ+あん	形あり	きざみ+あん	
	名称		ムース食		ミキサー食		きざみ食	軟食		
	大きさ (cm)		—		—		0.5	一口大		
	とろみ調整食品・ゲル化剤		スルパートナー (キッセイ薬品)		つるりんこ Quickly (クリニコ) トロメイクコンパクト (明治)		つるりんこ Quickly (クリニコ) トロメイクコンパクト (明治)	—		
	濃度 (%)		1.0※		1.0		1.0	—		
特記事項		※たんぱく質の多い物は0.8～0.9%で調整				・酵素調理にてかたさに配慮(スベラセミート)	・酵素調理にてかたさに配慮(スベラセミート)			
汁もの	味噌汁等		とろみ状		とろみ状		とろみ状	○		
	とろみ調整食品・ゲル化剤		つるりんこQuickly (クリニコ)		つるりんこ Quickly (クリニコ)		つるりんこ Quickly (クリニコ)	—		
	濃度 (%)		2.5		2.5		2.5			
栄養価等	エネルギー (kcal/日)		1100			1000		1200	①1300 ②1500	
	たんぱく質 (g/日)		53			50		57	①60 ②65	
	食塩相当量 (g/日)		7.0			7.0		7.0	7.0	

丸川病院

連絡先	TEL (代)	栄養科直通	FAX	対応しやすい曜日・時間等	圏域内の同法人・系列施設
	72-5150	32-3118	32-3112	平日・10:00~12:00 15:00~17:00	—

分類		飲み込むことに問題がある				かむことに問題がある				
UDF		かまなくてよい (ゼリー状)	かまなくてよい				舌でつぶせる		舌でつぶせる・歯ぐきでつぶせる・容易にかめるの一部	
特別用途食品 えん下困難者用		許可基準Ⅱ	許可基準Ⅲ				—		—	
スマイル7食		①	②		②	③		④		
学会分類2021		1j	2-1		2-2	3		4		
主食	形態例	おもゆゼリー	ミキサー粥のゼリー	おもゆ	ペースト状		分粥	全粥・全粥ゼリー	全粥	軟飯
		均質	不均質							
	酵素入りゲル化剤を使用	酵素入りゲル化剤を使用	とろみ調整食品を使用	酵素入りゲル化剤又はとろみ調整食品を使用		とろみ調整食品又はゲル化剤を使用		—	—	
	名称		ミキサー粥ゼリー	重湯		ミキサー粥		全粥	全粥	軟飯
	米分量 (g/人)								50	70
	米：水 (重量比)								1：5.4	1：2.7
	とろみ調整食品・ゲル化剤									
	濃度(%)									
	特記事項		・既製品（ナリコマインタープライズ [®] ）	・提供数はまれ		・既製品（ナリコマインタープライズ [®] ）				・米飯と全粥を混ぜる
備考		・学会分類2021に該当しない『ミキサー粥』あり（全粥ベース）								
副食	形態例	ゼリー・プリン・ムース状	ピューレ・ペースト・ミキサー状 (粉碎再成型)			舌でつぶせる かたさの食事		歯ぐきでつぶせる かたさの食事		
			均質		やや不均質	形あり	きざみ+あん	形あり	きざみ+あん	
	名称		ミキサー食		ゼリー食		ソフト食		中間/一口きざみ食	
	大きさ(cm)						0.3		1.0~2.0	
	とろみ調整食品・ゲル化剤								つるりんこ Powerful (クリニコ)	
	濃度(%)		中間		中間		中間		中間	
特記事項		・既製品（ナリコマインタープライズ [®] ）		・既製品（ナリコマインタープライズ [®] ）		・既製品（ナリコマインタープライズ [®] ）				
汁もの	味噌汁等		とろみ状		ゼリー状		とろみ状		とろみ状	
	とろみ調整食品・ゲル化剤		つるりんこ Powerful (クリニコ)		調整済み		つるりんこ Powerful (クリニコ)		つるりんこ Powerful (クリニコ)	
	濃度(%)		中間		中間		中間		中間	
栄養価等	エネルギー (kcal/日)		1300		1330		1400		1400	
	たんぱく質 (g/日)		47		47		57		60	
	食塩相当量 (g/日)		6.1		6.2		6.7		5.9	

坂東病院

連絡先	TEL (代)	栄養科直通	FAX	対応しやすい曜日・時間帯	圏域内の同法人・系列施設
	83-2299	—	83-2630	水曜除く平日・ 9:00~11:00、15:00~16:00	—

分類	飲み込むことに問題がある					かむことに問題がある			
UDF	かまなくてよい (ゼリー状)	かまなくてよい				舌でつぶせる	舌でつぶせる・歯ぐきでつぶせる・容易にかめるの一部		
特別用途食品 えん下困難者用	許可基準Ⅱ	許可基準Ⅲ				—	—		
スマイル7食	①	②		②		③	④		
学会分類2021	1j	2-1		2-2		3	4		
主食	形態例	おもゆゼリー 酵素入りゲル化剤を使用	ミキサー粥のゼリー 酵素入りゲル化剤を使用	おもゆ均質 とろみ調整食品を使用	ペースト状不均質 酵素入りゲル化剤又はとろみ調整食品を使用	分粥	全粥・全粥ゼリー	全粥	軟飯
	名称			重湯	ペースト粥			全粥	軟飯
	米分量 (g/人)			—	—			70	80
	米：水 (重量比)			—	—			1：5	1：2.4
	とろみ調整食品・ゲル化剤			つるりんこ Quickly (クリニコ)	—			—	—
	濃度 (%)			—	—				
	特記事項			・提供数はまれ	・既製品 (ナリコインタープライス)				
	備考	・学会分類2021に該当しない『ミキサー粥』あり (全粥ペース、加水なし、必要に応じ重湯、3分・3分・7分粥の対応可能)							
副食	形態例	ゼリー・プリン・ムース状	ピューレ・ペースト・ミキサー状 (粉碎再成型)			舌でつぶせるかたさの食事		歯ぐきでつぶせるかたさの食事	
			均質		やや不均質	形あり	きざみ+あん	形あり	きざみ+あん
	名称				ミキサー食				ソフト食
	大きさ (cm)				—				0.3
	とろみ調整食品・ゲル化剤								
	濃度 (%)				中間				薄い
汁もの	味噌汁等				とろみ状				とろみ状
	とろみ調整食品・ゲル化剤				つるりんこ Quickly (クリニコ)				(調整済み)
	濃度 (%)				濃い				薄い
栄養価等	エネルギー (kcal/日)					1200			1400
	たんぱく質 (g/日)					50			55
	食塩相当量 (g/日)					5.5			6.0

魚津老人保健施設

連絡先	TEL (代)	栄養科直通	FAX	対応しやすい曜日・時間等	圏域内の同法人・系列施設
	24-7691	—	24-7157	平日・14:00~17:00	魚津病院、ぬくもりハウス

分類		飲み込むことに問題がある				かむことに問題がある			
UDF		かまなくてよい (ゼリー状)	かまなくてよい			舌でつぶせる		舌でつぶせる・歯ぐきでつぶせる・容易にかめるの一部	
特別用途食品 えん下困難者用		許可基準Ⅱ	許可基準Ⅲ			—		—	
マイル7食		①	②		②	③		④	
学会分類2021		1j	2-1		2-2	3		4	
主食	形態例	おもゆゼリー	ミキサー粥のゼリー	おもゆ	ペースト状 均質	分粥	全粥・全粥ゼリー	全粥	軟飯
		酵素入りゲル化剤を使用	酵素入りゲル化剤を使用	とろみ調整食品を使用	酵素入りゲル化剤又はとろみ調整食品を使用	とろみ調整食品又はゲル化剤を使用	—	—	—
	名称		粥ミキサー					全粥	軟飯
	米分量 (g/人)		—					40	70
	米：水 (重量比)		1：6					1：6	1：2.3
	とろみ調整食品・ゲル化剤		スベラカーゼ (フード77)					—	—
	濃度 (%)		1.0						
	特記事項		※加水なし 麺類はゼリー化 (0.7%) して提供						
	備考								
副食	形態例	ゼリー・プリン・ムース状	ピューレ・ペースト・ミキサー状 (粉碎再成型)			舌でつぶせる かたさの食事		歯ぐきでつぶせる かたさの食事	
			均質	やや不均質	形あり	きざみ+あん	形あり	きざみ+あん	
	名称	嚥下調整食	ミキサー食	ミキサー・ソフト食		極きざみ食		きざみ食	
	大きさ (cm)		—	—		0.2		0.5~1.0	
	とろみ調整食品・ゲル化剤		つるりんこ Powerful (クリニコ)	つるりんこ Powerful (クリニコ)		つるりんこ Powerful (クリニコ)		つるりんこ Powerful (クリニコ)	
	濃度 (%)		中間~濃い	中間~濃い		中間~濃い		中間~濃い	
	特記事項	・栄養補助食品 (フリックゼリー) のみ		・市販加工食品					
汁もの	味噌汁等		①ゼリー状 ②とろみ状	①ゼリー状 ②とろみ状		とろみ状		とろみ状	
	とろみ調整食品・ゲル化剤		①スベラカーゼ (フード77) ②つるりんこ Powerful (クリニコ)	①スベラカーゼ (フード77) ②つるりんこ Powerful (クリニコ)		つるりんこ Powerful (クリニコ)		つるりんこ Powerful (クリニコ)	
	濃度 (%)		①1.0 ②中間~濃い	①1.0 ②中間~濃い		中間~濃い		中間~濃い	
栄養価等	エネルギー (kcal/日)		1200		1200		1200		①1200 ②1500
	たんぱく質 (g/日)		50		50		55		①55 ②60
	食塩相当量 (g/日)		6.5		6.5		6.5		6.5

介護療養型老人保健施設ちょうろく

連絡先	TEL (代)	栄養科直通	FAX	対応しやすい曜日・時間等	圏域内の同法人・系列施設
	23-6366	—	23-6367	平日・午後	老人保健施設ちょうろく、ショートステイちょうろく、 デイサービスちょうろく、グループホームちょうろく

分類		飲み込むことに問題がある				かむことに問題がある			
UDF		かまなくてよい (ゼリー状)				舌でつぶせる		舌でつぶせる・歯ぐきでつぶせる ・容易にかめるの一部	
特別用途食品 えん下困難者用		許可基準Ⅱ				許可基準Ⅲ		—	
スマイル7食		①		②		③		④	
学会分類2021		1j		2-1		2-2		3	
主食	形態例	おもゆゼリー	ミキサー粥のゼリー	おもゆ均質	ペースト状不均質	分粥	全粥・全粥ゼリー	全粥	軟飯
		酵素入りゲル化剤を使用	酵素入りゲル化剤を使用	とろみ調整食品を使用	酵素入りゲル化剤又はとろみ調整食品を使用	とろみ調整食品又はゲル化剤を使用		—	—
	名称		ミキサー粥					全粥	軟飯
	米分量 (g/人)		—					45	75
	米：水 (重量比)		1：6					1：5	1：1.5
	とろみ調整食品・ゲル化剤		ス [®] ラ [®] カーゼ [®] (フ [®] ト [®] ケ [®] 7)					—	—
	濃度 (%)		1.4						
	特記事項		※加水なし・出来上がり量180g/人		・コト [®] 2-1 (ミキサー粥) 対応	・コト [®] 2-1 (ミキサー粥) 対応	・分粥の提供はできるが、嚥下調整への配慮はない		
備考									
副食	形態例	ゼリー・プリン・ムース状	ピューレ・ペースト・ミキサー状 (粉碎再成型)			舌でつぶせるかたさの食事		歯ぐきでつぶせるかたさの食事	
			均質		やや不均質	形あり	きざみ+あん	形あり	きざみ+あん
	名称	エブリッチ			ミキサー		小刻み		
	大きさ (cm)				—		0.1~0.2		
	とろみ調整食品・ゲル化剤				スル [®] マイルト [®] (キッセイ薬品)		スル [®] マイルト [®] (キッセイ薬品)		
	濃度 (%)				濃い		濃い		
汁もの	味噌汁等				とろみ状 ※具(ペースト)あり		とろみ状 ※具(ペースト)あり		
	とろみ調整食品・ゲル化剤				スル [®] マイルト [®] (キッセイ薬品)		スル [®] マイルト [®] (キッセイ薬品)		
	濃度 (%)				濃い		薄い		
栄養価等	エネルギー (kcal/日)	360				1100		1300	
	たんぱく質 (g/日)	12.1				47.1		49.6	
	食塩相当量 (g/日)	0.4				6.8		6.8	

新川老人保健施設

連絡先	TEL (代)	栄養科直通	FAX	対応しやすい曜日・時間等	圏域内の同法人・系列施設
	24-3080	—	24-3019	不定期・14:10~17:00	新川病院

分類		飲み込むことに問題がある				かむことに問題がある				
UDF		かまなくてよい (ゼリー状)	かまなくてよい				舌でつぶせる		舌でつぶせる・歯ぐきでつぶせる・容易にかめるの一部	
特別用途食品 えん下困難者用		許可基準Ⅱ	許可基準Ⅲ				—		—	
マイルド食		①	②		②	③	④			
学会分類2021		1j	2-1		2-2	3	4			
主食	形態例	おもゆゼリー	ミキサー粥のゼリー	おもゆ	ペースト状		分粥	全粥・全粥ゼリー	全粥	軟飯
				均質	不均質					
		酵素入りゲル化剤を使用	酵素入りゲル化剤を使用	とろみ調整食品を使用	酵素入りゲル化剤又はとろみ調整食品を使用		とろみ調整食品又はゲル化剤を使用		—	—
	名称			重湯					全粥	
	米分量 (g/人)			—					35	
	米：水 (重量比)			—					1：6	
	とろみ調整食品・ゲル化剤			トロミク (明治)					—	
	濃度 (%)									
	特記事項			・絶食後経口摂取開始になった時に提供						
備考		・学会分類2021に該当しない『ミキサー粥』あり(全粥ペース、加水(重湯)あり)								
副食	形態例	ゼリー・プリン・ムース状	ピューレ・ペースト・ミキサー状 (粉碎再成型)			舌でつぶせる かたさの食事		歯ぐきでつぶせる かたさの食事		
			均質		やや不均質	形あり	きざみ+あん	形あり	きざみ+あん	
	名称				ミキサー食				きざみ食	
	大きさ (cm)				—				1.0~1.5	
	とろみ調整食品・ゲル化剤								トロミクSP (明治)	
	濃度 (%)								中間	
汁もの	特記事項				・ミキサー食：だし汁と食事をミキサーにかけたもの ・とろみは個別対応可能					
	味噌汁等				とろみ状 ※上澄み				○	
	とろみ調整食品・ゲル化剤				トロミクSP (明治)				—	
栄養価等	濃度 (%)				中間					
	エネルギー (kcal/日)				1160				①1160 ②1580	
	たんぱく質 (g/日)				52				①52 ②59	
食塩相当量 (g/日)					7.0				7.0	

老人保健施設ちょうろく

連絡先	TEL (代)	栄養科直通	FAX	対応しやすい曜日・時間等	圏域内の同法人・系列施設
	23-6366	—	23-6367	平日・午後	介護療養型老人保健施設ちょうろく、ショートステイちょうろく デイサービスちょうろく、グループホームちょうろく

分類		飲み込むことに問題がある				かむことに問題がある			
UDF		かまなくてよい				舌でつぶせる		舌でつぶせる・歯ぐきでつぶせる・容易にかめるの一部	
特別用途食品 えん下困難者用		許可基準Ⅱ				許可基準Ⅲ		—	
スマイル7食		①				②		③	
学会分類2021		1j				2-1		2-2	
主食	形態例	おもゆゼリー	ミキサー粥のゼリー	おもゆ均質	ペースト状不均質	分粥	全粥・全粥ゼリー	全粥	軟飯
	名称	酵素入りゲル化剤を使用	酵素入りゲル化剤を使用	とろみ調整食品を使用	酵素入りゲル化剤又はとろみ調整食品を使用	とろみ調整食品又はゲル化剤を使用	—	—	—
	米分量 (g/人)	—	—	—	—	—	—	45	75
	米：水 (重量比)	—	1：6	—	—	—	—	1：6	1：1.5
	とろみ調整食品・ゲル化剤	—	スパーカーゼ [®] (フードケア)	—	—	—	—	—	—
	濃度 (%)	—	1.4	—	—	—	—	—	—
	特記事項	—	※加水なし・出来上がり量180g/人	—	・コード [®] 2-1 (ミキサー粥) 対応	・コード [®] 2-1 (ミキサー粥) 対応	・分粥の提供はできるが、嚥下調整への配慮はない	—	—
	備考								
副食	形態例	ゼリー・プリン・ムース状	ピューレ・ペースト・ミキサー状 (粉碎再成型)			舌でつぶせるかたさの食事		歯ぐきでつぶせるかたさの食事	
	名称	—	均質	やや不均質	ミキサー	形あり	きざみ+あん	形あり	きざみ+あん
	大きさ (cm)	—	—	—	—	—	0.1~0.2	—	—
	とろみ調整食品・ゲル化剤	—	—	—	スルマイルト [®] (キッセイ薬品)	—	スルマイルト [®] (キッセイ薬品)	—	—
	濃度 (%)	—	—	—	濃い	—	濃い	—	—
	特記事項	—	—	—	—	—	—	—	—
汁もの	味噌汁等	—	—	—	とろみ状 ※具 (ハート) あり	—	とろみ状 ※具 (ハート) あり	—	—
	とろみ調整食品・ゲル化剤	—	—	—	スルマイルト [®] (キッセイ薬品)	—	スルマイルト [®] (キッセイ薬品)	—	—
	濃度 (%)	—	—	—	濃い	—	濃い	—	—
栄養価等	エネルギー (kcal/日)	—	—	—	1100	—	1300	—	—
	たんぱく質 (g/日)	—	—	—	47.1	—	49.6	—	—
	食塩相当量 (g/日)	—	—	—	7.0	—	7.0	—	—

黒部市介護老人保健施設カリエール

連絡先	TEL (代)	栄養科直通	FAX	対応しやすい曜日・時間等	圏域内の同法人・系列施設
	54-2213	56-7229	54-2331	平日・9:00~17:00	黒部市民病院

分類		飲み込むことに問題がある				かむことに問題がある			
UDF		かまなくてよい (ゼリー状)				舌でつぶせる		舌でつぶせる・歯ぐきでつぶせる・容易にかめるの一部	
特別用途食品 えん下困難者用		許可基準Ⅱ				許可基準Ⅲ		—	
マイル7食		①		②		③		④	
学会分類2021		1j		2-1		2-2		3	
主食	形態例	おもゆゼリー	ミキサー粥のゼリー	おもゆ均質	ペースト状不均質	分粥	全粥・全粥ゼリー	全粥	軟飯
		酵素入りゲル化剤を使用	酵素入りゲル化剤を使用	とろみ調整食品を使用	酵素入りゲル化剤又はとろみ調整食品を使用	とろみ調整食品又はゲル化剤を使用	—	—	—
	名称	粥ゼリー	粥ゼリー				全粥	全粥	①超軟飯 ②軟飯
	米分量 (g/人)	—	—				—	—	—
	米：水 (重量比)	1：5	1：5				1：5	1：5	①1：2 ②1：1.5
	とろみ調整食品・ゲル化剤	ホット&ソフトプラス (ヘルシーフード®)	ホット&ソフトプラス (ヘルシーフード®)				—	—	—
	濃度 (%)	1.5	1.5						
特記事項		※加水なし	※加水なし				・糖尿病交換表に対応 ・110g220g ・330g440gから選択可能	・糖尿病交換表に対応 ・110g220g ・330g440gから選択可能	・50g単位で100~250gまで選択可能
備考		・学会分類2021に該当しない『ミキサー粥』あり(全粥ペース、加水なし、かたさ調整可能、100g200g300gから選択可能)							
副食	形態例	ゼリー・プリン・ムース状	ピューレ・ペースト・ミキサー状 (粉碎再成型)			舌でつぶせるかたさの食事		歯ぐきでつぶせるかたさの食事	
			均質		やや不均質	形あり	きざみ+あん	形あり	きざみ+あん
	名称	ムース食	うらごし菜				①きざみ菜食 ②極きざみ菜食	5分菜	
	大きさ (cm)	—	—				0.2~0.8	—	
	とろみ調整食品・ゲル化剤	カタリン (ニュートリー)	トロミンV (ニュートリー)				トロミンV (ニュートリー)	トロミンV (ニュートリー)	
	濃度 (%)	1.0	中間				中間	中間	
特記事項						・副菜はコード2-1と同じで主食を変えたもの	・5分菜ペース ・加熱時間でかたさを調整	・加熱時間でかたさを調整	
汁もの	味噌汁等	ゼリー状 ※具なし	とろみ状 ※具なし				とろみ状	とろみ状	
	とろみ調整食品・ゲル化剤	ホット&ソフトプラス (ヘルシーフード®)	トロミンV (ニュートリー)				トロミンV (ニュートリー)	トロミンV (ニュートリー)	
	濃度 (%)	1.0	中間				中間	中間	
栄養価等	エネルギー (kcal/日)	1100	1200				1200	1200	
	たんぱく質 (g/日)	50	50				50	50	
	食塩相当量 (g/日)	7.0	7.0				7.0	7.0	

入善老人保健施設こぶしの庭

連絡先	TEL (代)	栄養科直通	FAX	対応しやすい曜日・時間等	圏域内の同法人・系列施設
	78-2500	—	78-2100	平日・9:30~17:00	—

分類		飲み込むことに問題がある				かむことに問題がある			
UDF		かまなくてよい (ゼリー状)				舌でつぶせる		舌でつぶせる・歯ぐきでつぶせる・容易にかめるの一部	
特別用途食品 えん下困難者用		許可基準Ⅱ				許可基準Ⅲ		—	
スマイル7食		①		②		③		④	
学会分類2021		1j		2-1		2-2		3	
主食	形態例	おもゆゼリー	ミキサー粥のゼリー	おもゆ均質	ペースト状不均質	分粥	全粥・全粥ゼリー	全粥	軟飯
		酵素入りゲル化剤を使用	酵素入りゲル化剤を使用	とろみ調整食品を使用	酵素入りゲル化剤又はとろみ調整食品を使用	とろみ調整食品又はゲル化剤を使用		—	—
	名称		粥ゼリー				粒粥ゼリー	全粥	軟飯
	米分量(g/人)		—				※	※	※
	米：水(重量比)		1：5				—	1：5	1：2
	とろみ調整食品・ゲル化剤		スベラカーゼ(フードケア)				スベラカーゼ(フードケア)	—	—
	濃度(%)		1.7				1.7		
	特記事項		・出来上がり量は個別対応(150~300g)				・出来上がり量は個別対応(150~400g)	・出来上がり量は個別対応(150~400g)	・出来上がり量は個別対応(65~170g)
備考									
副食	形態例	ゼリー・プリン・ムース状	ピューレ・ペースト・ミキサー状(粉碎再成型)			舌でつぶせるかたさの食事		歯ぐきでつぶせるかたさの食事	
			均質		やや不均質	形あり	きざみ+あん	形あり	きざみ+あん
	名称				ミキサー食		極きざみ食		刻み食
	大きさ(cm)				—		0.3~0.5		0.5~1.5
	とろみ調整食品・ゲル化剤				U-fine(魚国総本社)		U-fine(魚国総本社)		U-fine(魚国総本社)
	濃度(%)				濃い		中間		中間
汁もの	特記事項				・普通食をミキサーにかけてとろみ調整食品で硬さ調整		・普通食をフードプロセッサにかけてとろみ調整食品でまとめる		・バサつくものはあんを絡める(別盛りのとろみあんは個別対応)
	味噌汁等				とろみ状※具あり		とろみ状※具あり		対象者のみトロミ付き
	とろみ調整食品・ゲル化剤				U-fine(魚国総本社)		U-fine(魚国総本社)		U-fine(魚国総本社)
栄養価等	濃度(%)				3.3		2.5		2.5
	エネルギー(kcal/日)				1100~1500		1100~1500		1100~1500
	たんぱく質(g/日)				49~58		49~58		49~58
食塩相当量(g/日)					7.0		7.0		7.0

介護老人保健施設つるさんかめさん

連絡先	TEL (代)	栄養科直通	FAX	対応しやすい曜日・時間等	圏域内の同法人・系列施設
	82-2121	—	82-2239	平日・8:30~17:30	特別養護老人ホーム有磯苑、ケアハウスみんなの家

分類		飲み込むことに問題がある				かむことに問題がある				
UDF		かまなくてよい (ゼリー状)	かまなくてよい				舌でつぶせる		舌でつぶせる・歯ぐきでつぶせる・容易にかめるの一部	
特別用途食品 えん下困難者用		許可基準Ⅱ	許可基準Ⅲ				—		—	
スマイル7食		①	②		②		③		④	
学会分類2021		1j	2-1		2-2		3		4	
主食	形態例	おもゆゼリー	ミキサー粥のゼリー	おもゆ	ペースト状		分粥	全粥・全粥ゼリー	全粥	軟飯
				均質	不均質					
		酵素入りゲル化剤を使用	酵素入りゲル化剤を使用	とろみ調整食品を使用	酵素入りゲル化剤又はとろみ調整食品を使用		とろみ調整食品又はゲル化剤を使用		—	—
	名称		粥ミキサーゼリー						粥	軟飯
	米分量 (g/人)		—						70	70
	米：水 (重量比)		1：5.8						1：5.8	1：1.6
	とろみ調整食品・ゲル化剤		ホット&ソフトプラス (ヘルシーフード®)						—	—
	濃度(%)		1.5							
	特記事項		※加水なし							
備考		・学会分類2021に該当しない『ミキサー粥』あり(全粥ペース、加水なし、提供数は極まれ)								
副食	形態例	ゼリー・プリン・ムース状	ピューレ・ペースト・ミキサー状 (粉碎再成型)			舌でつぶせる かたさの食事		歯ぐきでつぶせる かたさの食事		
			均質		やや不均質	形あり	きざみ+あん	形あり	きざみ+あん	
	名称				ミキサー					
	大きさ(cm)				—					
	とろみ調整食品・ゲル化剤				トロミ パワースマイル (ヘルシーフード®)					
	濃度(%)				中間~濃い					
特記事項										
汁もの	味噌汁等				①とろみ状 ②ゼリー状					
	とろみ調整食品・ゲル化剤				①トロミパワースマイル (ヘルシーフード®) ②ソフティ7G (ニュートリ)					
	濃度(%)				①ユニット対応 ②0.85					
栄養価等	エネルギー (kcal/日)					1200				
	たんぱく質 (g/日)					50				
	食塩相当量 (g/日)					7.5				

特別養護老人ホームあんの里

連絡先	TEL (代)	栄養科直通	FAX	対応しやすい曜日・時間等	圏域内の同法人・系列施設
	22-8808		22-8802	平日・8:30~17:30	障害者支援施設ひゞき、あんの里ありそ館

分類	飲み込むことに問題がある					かむことに問題がある			
UDF	かまなくてよい (ゼリー状)					舌でつぶせる		舌でつぶせる・歯ぐきでつぶせる・容易にかめるの一部	
特別用途食品 えん下困難者用	許可基準Ⅱ					許可基準Ⅲ		—	
マイル7食	①					②		③	
学会分類2021	1j					2-1		2-2	
主食	形態例	おもゆゼリー	ミキサー粥のゼリー	おもゆ均質	ペースト状不均質	分粥	全粥・全粥ゼリー	全粥	軟飯
		酵素入りゲル化剤を使用	酵素入りゲル化剤を使用	とろみ調整食品を使用	酵素入りゲル化剤又はとろみ調整食品を使用	とろみ調整食品又はゲル化剤を使用		—	—
	名称		ミキサー粥				粥ゼリー	粥	軟飯
	米分量 (g/人)		—				40	40	70
	米：水 (重量比)		1：5				1：5	1：5	1：2
	とろみ調整食品・ゲル化剤		ソフティアU (ニュートリー)				ソフティアU (ニュートリー)	—	—
	濃度 (%)		0.6				0.45		
	特記事項		※加水なし				・離水に配慮した粥		
備考									
副食	形態例	ゼリー・プリン・ムース状	ピューレ・ペースト・ミキサー状 (粉碎再成型)			舌でつぶせるかたさの食事		歯ぐきでつぶせるかたさの食事	
			均質	やや不均質		形あり	きざみ+あん	形あり	きざみ+あん
	名称					嚥下食		やわらか食	
	大きさ (cm)							—	
	とろみ調整食品・ゲル化剤								
	濃度 (%)								
汁もの	味噌汁等					—		とろみ状	
	とろみ調整食品・ゲル化剤							ソフティアS (ニュートリー)	
	濃度 (%)							個別対応	
栄養価等	エネルギー (kcal/日)					1200		①1200 ②1400	
	たんぱく質 (g/日)					45		①40 ②45	
	食塩相当量 (g/日)					4.0~5.0		6.9	

特別養護老人ホーム新川ヴィーラ

連絡先	TEL (代)	栄養科直通	FAX	対応しやすい曜日・時間等	圏域内の同法人・系列施設
	24-6126	—	24-6107	平日・9:00~11:00	特別養護老人ホーム片貝ヴィーラ、軽費老人ホーム新川ハイツ、ケアハウス魚津ハウス、魚津チューリップ苑、小津の里、グループホームしんきろうハウス

分類		飲み込むことに問題がある				かむことに問題がある				
UDF		かまなくてよい (ゼリー状)	かまなくてよい				舌でつぶせる		舌でつぶせる・歯ぐきでつぶせる・容易にかめるの一部	
特別用途食品 えん下困難者用		許可基準Ⅱ	許可基準Ⅲ				—		—	
マイルド食		①	②		②	③		④		
学会分類2021		1j	2-1		2-2	3		4		
主食	形態例	おもゆゼリー	ミキサー粥のゼリー	おもゆ	ペースト状		分粥	全粥・全粥ゼリー	全粥	軟飯
				均質	不均質					
		酵素入りゲル化剤を使用	酵素入りゲル化剤を使用	とろみ調整食品を使用	酵素入りゲル化剤又はとろみ調整食品を使用		とろみ調整食品又はゲル化剤を使用		—	—
	名称		ミキサー粥ゼリー						全粥	軟飯
	米分量 (g/人)		—						45	60
	米：水 (重量比)		1：6						1：6	1：2
	とろみ調整食品・ゲル化剤		スベラカーゼ (フードケア)						—	—
	濃度(%)		※							
	特記事項		※各部署で作る(統一されていない)						・各ユニットで患者に合せ調理するため統一ではない	・各ユニットで患者に合せ調理するため統一ではない
備考										
副食	形態例	ゼリー・プリン・ムース状	ピューレ・ペースト・ミキサー状 (粉碎再成型)			舌でつぶせる かたさの食事		歯ぐきでつぶせる かたさの食事		
			均質		やや不均質	形あり	きざみ+あん	形あり	きざみ+あん	
	名称	ムース食				極キザミ				
	大きさ(cm)					ペースト ~0.1				
	とろみ調整食品・ゲル化剤					トロミクコンパクト (明治)				
	濃度(%)					中間~濃い				
	特記事項	食材業者 (タイヘイ)より購入				・ミキサーにかけ裏ごしせずとろみ調整食でペースト状にする				
汁もの	味噌汁等					とろみ状 ※具は粒状				
	とろみ調整食品・ゲル化剤					トロミクコンパクト (明治)				
	濃度(%)					中間~濃い				
栄養価等	エネルギー (kcal/日)	1300				1300				
	たんぱく質 (g/日)	50				50				
	食塩相当量 (g/日)	6.0				8.0				

特別養護老人ホームおらはうす宇奈月

連絡先	TEL (代)	栄養科直通	FAX	対応しやすい曜日・時間等	圏域内の同法人・系列施設
	65-1180	—	65-1245	平日・随時可	宇奈月デイサービスセンター、宇奈月グループホーム グループホームくぬぎの里、小規模多機能ホームかたかご

分類		飲み込むことに問題がある				かむことに問題がある			
UDF		かまなくてよい				舌でつぶせる		舌でつぶせる・歯ぐきでつぶせる・容易にかめるの一部	
特別用途食品 えん下困難者用		許可基準Ⅱ				—		—	
スマイル7食		①		②		③		④	
学会分類2021		1j		2-1		2-2		3	
主食	形態例	おもゆゼリー 酵素入りゲル化剤を使用	ミキサー粥のゼリー 酵素入りゲル化剤を使用	おもゆ均質 とろみ調整食品を使用	ペースト状不均質 酵素入りゲル化剤又はとろみ調整食品を使用	分粥	全粥・全粥ゼリー	全粥	軟飯
	名称		ミキサー粥				粥ゼリー	粥	軟飯
	米分量 (g/人)		—				40	40	55
	米：水 (重量比)		1：5				1：5	1：5	1：2.4
	とろみ調整食品・ゲル化剤		ホット&ソフトプラス (ヘルシーフード)				ソフティ7G (ニュートリー)	—	—
	濃度 (%)		1.1				1.5		
	特記事項		※加水なし				・離水に配慮した粥	・副食が嚥下食対応の方にはゼリー化して提供	・個別対応 (必要時のみ提供)
	備考								
副食	形態例	ゼリー・プリン・ムース状	ピューレ・ペースト・ミキサー状 (粉碎再成型)			舌でつぶせるかたさの食事		歯ぐきでつぶせるかたさの食事	
	名称		均質		やや不均質	形あり	きざみ+あん	形あり	きざみ+あん
	大きさ (cm)		—		—	—			
	とろみ調整食品・ゲル化剤		つるりんこQuickly (クリニコ)		①つるりんこQuickly (クリニコ)	①つるりんこQuickly (クリニコ)			
	濃度 (%)		中間		①中間	①中間			
	特記事項		・ミキサーにかけ、とろみ調整食品でペースト状のかたさに調整		・既製品	・既製品			
汁もの	味噌汁等		①ゼリー状		①ゼリー状	①とろみ状 ②ゼリー状			
	とろみ調整食品・ゲル化剤		①ホット&ソフトプラス (ヘルシーフード)		①ホット&ソフトプラス (ヘルシーフード)	①つるりんこQuickly (クリニコ) ②ホット&ソフトプラス (ヘルシーフード)			
	濃度 (%)		①個別 ②1.0		①個別 ②1.0	①個別 ②1.0			
栄養価等	エネルギー (kcal/日)		1300			1250	1250		
	たんぱく質 (g/日)		53			53	53		
	食塩相当量 (g/日)		7.2			7.1	7.1		

地域密着型特別養護老人ホーム越路さくら

連絡先	TEL (代)	栄養科直通	FAX	対応しやすい曜日・時間等	圏域内の同法人・系列施設
	32-4811	—	32-5612	平日・9:30~11:30、 14:00~16:30	特別養護老人ホーム越野荘、特別養護老人ホーム越之湖

分類	飲み込むことに問題がある					かむことに問題がある			
UDF	かまなくてよい (ゼリー状)	かまなくてよい				舌でつぶせる	舌でつぶせる・歯ぐきでつぶせる・容易にかめるの一部		
特別用途食品 えん下困難者用	許可基準Ⅱ	許可基準Ⅲ				—	—		
スライム食	①	②		②		③	④		
学会分類2021	1j	2-1		2-2		3	4		
主食	形態例	おもゆゼリー	ミキサー粥のゼリー	おもゆ	ペースト状 均質	分粥	全粥・全粥ゼリー	全粥	軟飯
		酵素入りゲル化剤を使用	酵素入りゲル化剤を使用	とろみ調整食品を使用	酵素入りゲル化剤又はとろみ調整食品を使用	とろみ調整食品又はゲル化剤を使用		—	—
	名称		ミキサー粥					全粥	軟飯
	米分量 (g/人)		—					40	65
	米：水 (重量比)		1：6.3					1：6.8	1：2.3
	とろみ調整食品・ゲル化剤		ソフティU (ニュートリー)					—	—
	濃度 (%)		0.8						
	特記事項		※加水なし						
	備考								
副食	形態例	ゼリー・プリン・ムース状	ピューレ・ペースト・ミキサー状 (粉碎再成型)			舌でつぶせる かたさの食事		歯ぐきでつぶせる かたさの食事	
			均質	やや不均質		形あり	きざみ+あん	形あり	きざみ+あん
	名称			ゼリー菜				普通菜	①荒きざみ ②きざみ
	大きさ (cm)			—				1.0~1.5	①0.5~1.0 ②0.2~0.5
	とろみ調整食品・ゲル化剤			①ソフティスーパース (ニュートリー) ②ソフティG (ニュートリー)				—	ソフティスーパース (ニュートリー)
	濃度 (%)			①中間 ②1.0					中間
汁もの	味噌汁等			ゼリー状				○	とろみ状
	とろみ調整食品・ゲル化剤			ソフティU (ニュートリー)					ソフティスーパース (ニュートリー)
	濃度 (%)			0.4					対応
栄養価等	エネルギー (kcal/日)				1300			1500	1300
	たんぱく質 (g/日)				50			56	52
	食塩相当量 (g/日)				6.0			6.0	6.0

特別養護老人ホーム越之湖

連絡先	TEL (代)	栄養科直通	FAX	対応しやすい曜日・時間等	圏域内の同法人・系列施設
	57-3511	—	57-3514	平日・8:30~17:30	特別養護老人ホーム越野荘、特別養護老人ホーム越路さくら

分類		飲み込むことに問題がある				かむことに問題がある				
UDF		かまなくてよい (ゼリー状)	かまなくてよい				舌でつぶせる		舌でつぶせる・歯ぐきでつぶせる・容易にかめるの一部	
特別用途食品 えん下困難者用		許可基準Ⅱ	許可基準Ⅲ				—		—	
マイル7食		①	②		②	③		④		
学会分類2021		1j	2-1		2-2	3		4		
主食	形態例	おもゆゼリー	ミキサー粥のゼリー	おもゆ均質	ペースト状不均質	分粥	全粥・全粥ゼリー	全粥	軟飯	
		酵素入りゲル化剤を使用	酵素入りゲル化剤を使用	とろみ調整食品を使用	酵素入りゲル化剤又はとろみ調整食品を使用	とろみ調整食品又はゲル化剤を使用		—	—	
	名称		ミキサー粥					全粥	軟飯	
	米分量 (g/人)		—					40	65	
	米：水 (重量比)		1：5.6					1：5.6	1：2.5	
	とろみ調整食品・ゲル化剤		ソフティアU (ニュートリー)					—	—	
	濃度 (%)		0.75							
	特記事項		※加水なし							
備考										
副食	形態例	ゼリー・プリン・ムース状	ピューレ・ペースト・ミキサー状 (粉碎再成型)			舌でつぶせる かたさの食事		歯ぐきでつぶせる かたさの食事		
			均質		やや不均質	形あり	きざみ+あん	形あり	きざみ+あん	
	名称			ゼリー菜			①普通菜 ②粗きざみ菜	きざみ菜		
	大きさ (cm)			—			②1.0~1.5	0.3~0.8		
	とろみ調整食品・ゲル化剤			ソフティアG (ニュートリー)				トロマイコンパ [®] クト (明治)		
	濃度 (%)			0.8				濃い		
特記事項			・副菜はペースト状にし、ゲル化剤でゼリーにしている			・魚肉は酵素(献立さんやわらかアップ [®])使用	・肉魚は普通菜と同様で酵素使用			
汁もの	味噌汁等			とろみ状 ※具あり				とろみ状 ※具あり		
	とろみ調整食品・ゲル化剤			トロマイコンパ [®] クト (明治)				トロマイコンパ [®] クト (明治)		
	濃度 (%)			濃い				濃い		
栄養価等	エネルギー (kcal/日)				1200			1450	1300	
	たんぱく質 (g/日)				49			55	50	
	食塩相当量 (g/日)				5.4			5.6	5.6	

特別養護老人ホーム越野荘

連絡先	TEL (代)	栄養科直通	FAX	対応しやすい曜日・時間等	圏域内の同法人・系列施設
	54-0622	—	54-3211	平日・9:00~17:00	特別養護老人ホーム越之湖、特別養護老人ホーム越路さくら

分類		飲み込むことに問題がある				かむことに問題がある			
UDF		かまなくてよい (ゼリー状)				舌でつぶせる		舌でつぶせる・歯ぐきでつぶせる・容易にかめるの一部	
特別用途食品 えん下困難者用		許可基準Ⅱ				許可基準Ⅲ		—	
マイル7食		①				②		③	
学会分類2021		1j				2-1		2-2	
主食	形態例	おもゆゼリー	ミキサー粥のゼリー	おもゆ均質	ペースト状不均質	分粥	全粥・全粥ゼリー	全粥	軟飯
		酵素入りゲル化剤を使用	酵素入りゲル化剤を使用	とろみ調整食品を使用	酵素入りゲル化剤又はとろみ調整食品を使用	とろみ調整食品又はゲル化剤を使用		—	—
	名称		ミキサー粥					全粥	軟飯
	米分量(g/人)		—					40	43
	米：水(重量比)		1：6					1：6	1：2.5
	とろみ調整食品・ゲル化剤		ソフティU(ニュートリ)					—	—
	濃度(%)		0.8						
	特記事項		※加水なし						
備考									
副食	形態例	ゼリー・プリン・ムース状	ピューレ・ペースト・ミキサー状(粉碎再成型)			舌でつぶせるかたさの食事		歯ぐきでつぶせるかたさの食事	
			均質		やや不均質	形あり	きざみ+あん	形あり	きざみ+あん
	名称				ゼリー菜			①普通菜 ②荒きざみ	きざみ菜
	大きさ(cm)				—			②2.0	0.3~0.8
	とろみ調整食品・ゲル化剤				①トロミナルNeo(メディファイン) ②ゼリーメイク(明治)				トロミナルNeo(メディファイン)
	濃度(%)				①中間 ②1.0				中間
汁もの	特記事項	・栄養補助食品(アイカルジェリー(ネスレ)・フックゼリー(明治))等の提供可能			・ペースト状にしゲル化剤で形成 ・一部、既製品使用			・魚肉は酵素(やわらかしっとり調味料)使用	・あんかけ量増加者別盛り ・魚肉は普通菜と同様でやわらかしっとり調味料使用
	味噌汁等				ゼリー状			○	①とろみ状 ②ゼリー状
	とろみ調整食品・ゲル化剤				ミキサーゲル(宮源)				①ソフティスーパース(ニュートリ) ②ミキサーゲル(宮源)
栄養価等	濃度(%)				0.7				①個別対応 ②0.7
	エネルギー(kcal/日)				1300			1500	1300
	たんぱく質(g/日)				50			56	52
食塩相当量(g/日)					6.0			6.0	6.0

特別養護老人ホームおあしす新川

連絡先	TEL (代)	栄養科直通	FAX	対応しやすい曜日・時間等	圏域内の同法人・系列施設
	74-0800	—	78-8131	平日・9:00~11:00、 14:00~17:00	—

分類		飲み込むことに問題がある				かむことに問題がある				
UDF		かまなくてよい (ゼリー状)	かまなくてよい				舌でつぶせる		舌でつぶせる・歯ぐきでつぶせる・容易にかめるの一部	
特別用途食品 えん下困難者用		許可基準Ⅱ	許可基準Ⅲ				—		—	
マイルド食		①	②		②		③		④	
学会分類2021		1j	2-1		2-2		3		4	
主食	形態例	おもゆゼリー	ミキサー粥のゼリー	おもゆ	ペースト状		分粥	全粥・全粥ゼリー	全粥	軟飯
		均質		不均質						
		酵素入りゲル化剤を使用	酵素入りゲル化剤を使用	とろみ調整食品を使用	酵素入りゲル化剤又はとろみ調整食品を使用		とろみ調整食品又はゲル化剤を使用		—	—
	名称		ミキサー粥						全粥	軟飯
	米分量 (g/人)		—						40	65
	米：水 (重量比)		1：6						1：6	1：1.35
	とろみ調整食品・ゲル化剤		スベラカーゼ (フードケア)						—	—
	濃度 (%)		2.0							
特記事項		※加水なし ・毎食乳カル酵素(ニュートリー)を添加							・毎食乳カル酵素(ニュートリー)を添加	・毎食乳カル酵素(ニュートリー)を添加
備考										
副食	形態例	ゼリー・プリン・ムース状	ピューレ・ペースト・ミキサー状 (粉碎再成型)			舌でつぶせる かたさの食事		歯ぐきでつぶせる かたさの食事		
			均質		やや不均質	形あり	きざみ+あん	形あり	きざみ+あん	
	名称		ペースト食		ソフト食					
	大きさ (cm)		—		—					
	とろみ調整食品・ゲル化剤		オハイトミールⅢ (フードケア)		まとめるこ (クリコ)					
	濃度 (%)		1.0		0.7~1.0					
	特記事項		・日清医療食品(株)ハイルプラスのミキサー食を使用 ・トロミ剤で粘度を調整		・日清医療食品(株)ハイルプラスのミキサー食を使用 ・ゲル化剤で固める					
汁もの	味噌汁等		とろみ状		とろみ状					
	とろみ調整食品・ゲル化剤		オハイトミールⅢ (フードケア)		オハイトミールⅢ (フードケア)					
	濃度 (%)		1.3		1.3					
栄養価等	エネルギー (kcal/日)		1250			1250				
	たんぱく質 (g/日)		48			48				
	食塩相当量 (g/日)		6.0			6.0				

特別養護老人ホーム舟見寿楽苑

連絡先	TEL (代)	栄養科直通	FAX	対応しやすい曜日・時間等	圏域内の同法人・系列施設
	78-1935	090-6815-1809	78-1942	指定なし・10:00~15:00	特別養護老人ホーム喜楽苑

分類		飲み込むことに問題がある				かむことに問題がある				
UDF		かまなくてよい (ゼリー状)	かまなくてよい			舌でつぶせる		舌でつぶせる・歯ぐきでつぶせる・容易にかめるの一部		
特別用途食品 えん下困難者用		許可基準Ⅱ	許可基準Ⅲ			—		—		
マイルド食		①	②		②	③		④		
学会分類2021		1j	2-1		2-2	3		4		
主食	形態例	おもゆゼリー	ミキサー粥のゼリー	おもゆ	ペースト状		分粥	全粥・全粥ゼリー	全粥	軟飯
		均質		不均質						
	酵素入りゲル化剤を使用	酵素入りゲル化剤を使用	とろみ調整食品を使用	酵素入りゲル化剤又はとろみ調整食品を使用		とろみ調整食品又はゲル化剤を使用		—	—	
	名称		ミキサー粥						粥	柔らか飯
	米分量 (g/人)		—						40	50
	米：水 (重量比)		1：6						1：6	1：1.5
	とろみ調整食品・ゲル化剤		スベラカーゼ (フードケア)						—	—
	濃度(%)		1.2							
	特記事項		※基本加水なし(9分粥に調整することあり) ・出来上がり量180g/人							
備考										
副食	形態例	ゼリー・プリン・ムース状	ピューレ・ペースト・ミキサー状 (粉碎再成型)			舌でつぶせる かたさの食事		歯ぐきでつぶせる かたさの食事		
			均質		やや不均質	形あり	きざみ+あん	形あり	きざみ+あん	
	名称	ゼリー食	ペースト食		ソフト食					
	大きさ(cm)	—	—		—					
	とろみ調整食品・ゲル化剤	スルパートナー (ヘルスケア)	つるりんこQuickly (クリニコ)		①スルパートナー (ヘルスケア) ②まとめるこeasy (クリニコ)					
	濃度(%)	0.7~0.9	中間		①0.9~1.0 ②1.0~3.0					
特記事項	・栄養補助食品(MA2.0ゼリーやミルゼリー)など	・裏ごしする ・栄養補助食品の付加あり		・裏ごし後再形成 ・でんぷん系・肉・魚はスベラカーゼ利用 ・栄養補助食品の付加あり						
汁もの	味噌汁等	ゼリー状 ※具なしの時が多い	①とろみ状※具あり ②ゼリー状※具あり		①とろみ状 ※具あり ②ゼリー状 ※具あり					
	とろみ調整食品・ゲル化剤	スルパートナー (ヘルスケア)	①つるりんこQuickly (クリニコ) ②スルパートナー (ヘルスケア)		①つるりんこQuickly (クリニコ) ②スルパートナー (ヘルスケア)					
	濃度(%)	0.7	①原則中間 ②0.7		①原則中間 ②0.7					
栄養価等	エネルギー (kcal/日)	1050~1450	1280~1300			1200~1250				
	たんぱく質 (g/日)	27.9~47.2	48.2~48.5			47.3~47.6				
	食塩相当量 (g/日)	1.3~5.0	7.0			7.0				

特別養護老人ホーム有磯苑

連絡先	TEL (代)	栄養科直通	FAX	対応しやすい曜日・時間等	圏域内の同法人・系列施設
	82-2200	—	83-2532	平日・10:00~16:00	介護老人保健施設つるさんかめさん、ケアハウスみんなの家

分類		飲み込むことに問題がある				かむことに問題がある				
UDF		かまなくてよい (ゼリー状)	かまなくてよい				舌でつぶせる		舌でつぶせる・歯ぐきでつぶせる・容易にかめるの一部	
特別用途食品 えん下困難者用		許可基準Ⅱ	許可基準Ⅲ				—		—	
スマイル7食		①	②		②		③		④	
学会分類2021		1j	2-1		2-2		3		4	
主食	形態例	おもゆゼリー	ミキサー粥のゼリー	おもゆ	ペースト状		分粥	全粥・全粥ゼリー	全粥	軟飯
				均質	不均質					
		酵素入りゲル化剤を使用	酵素入りゲル化剤を使用	とろみ調整食品を使用	酵素入りゲル化剤又はとろみ調整食品を使用		とろみ調整食品又はゲル化剤を使用		—	—
	名称		粥ミキサー						全粥	軟飯
	米分量 (g/人)		—						60	60
	米：水 (重量比)		1：6						1：6	1：1.6
	とろみ調整食品・ゲル化剤		スベラセ [®] (フードケア)						—	—
	濃度 (%)		1.0							
特記事項		※加水なし	・重湯(とろみ調整なし)の提供可能							
備考										
副食	形態例	ゼリー・プリン・ムース状	ピューレ・ペースト・ミキサー状 (粉碎再成型)			舌でつぶせる かたさの食事		歯ぐきでつぶせる かたさの食事		
			均質		やや不均質	形あり	きざみ+あん	形あり	きざみ+あん	
	名称		ピューレ食			嚥下食		軟菜食		
	大きさ (cm)		—			—		—		
	とろみ調整食品・ゲル化剤		材ハイトミールⅢ (フードケア)			ミキサーパウダー-MJ 材ハイトミールⅢ (フードケア)		—		
	濃度 (%)		中間~濃い			0.7~1.0				
特記事項		・コード4(軟菜食)をミキサーにかけたもの			・コード4(軟菜食)をミキサーにかけミキサーパウダー-MJで固める		・肉は挽肉に長芋等を混ぜ攪拌後加熱、魚は白身魚(2~3cm) ・素材配慮・柔らかく調理			
汁もの	味噌汁等		①とろみ状※上澄み ②ゼリー状※上澄み			①とろみ状※上澄み ②ゼリー状※上澄み		○		
	とろみ調整食品・ゲル化剤		①材ハイトミールⅢ (フードケア) ②スルパートナー (キッセイ薬品)			①材ハイトミールⅢ (フードケア) ②スルパートナー (キッセイ薬品)		必要者のみ 材ハイトミールⅢ (フードケア)		
	濃度 (%)		①薄い~濃い ②0.8			①薄い~濃い ②0.8		薄い~濃い		
栄養価等	エネルギー (kcal/日)		1300				1300		1300	
	たんぱく質 (g/日)		52				52		52	
	食塩相当量 (g/日)		6.0~7.5				6.0~7.5		6.0~7.5	

経費老人ホーム新川ハイッ

連絡先	TEL (代)	栄養科直通	FAX	対応しやすい曜日・時間等	圏域内の同法人・系列施設
	24-9595	—	24-9597	指定なし	特別養護老人ホーム新川ヴィーラ、特別養護老人ホーム片貝ヴィーラ、ケアハウス魚津ハウス、魚津チューリップ苑、グループホームしんきろうハウス

分類		飲み込むことに問題がある				かむことに問題がある			
U D F		かまなくてよい (ゼリー状)				舌でつぶせる		舌でつぶせる・歯ぐきでつぶせる・容易にかめるの一部	
特別用途食品 えん下困難者用		許可基準Ⅲ				—		—	
マイル7食		①		②		③		④	
学会分類2021		1j		2-1		2-2		3	
主食	形態例	おもゆゼリー	ミキサー粥のゼリー	おもゆ均質	ペースト状不均質	分粥	全粥・全粥ゼリー	全粥	軟飯
		酵素入りゲル化剤を使用	酵素入りゲル化剤を使用	とろみ調整食品を使用	酵素入りゲル化剤又はとろみ調整食品を使用	とろみ調整食品又はゲル化剤を使用		—	—
	名称							全粥	軟飯
	米分量 (g/人)							50	※
	米：水 (重量比)							1：6	
	とろみ調整食品・ゲル化剤							—	—
	濃度 (%)								
	特記事項								※御飯と粥を混ぜる割合は患者に合せる
備考									
副食	形態例	ゼリー・プリン・ムース状	ピューレ・ペースト・ミキサー状 (粉碎再成型)			舌でつぶせるかたさの食事		歯ぐきでつぶせるかたさの食事	
			均質		やや不均質	形あり	きざみ+あん	形あり	きざみ+あん
	名称								
	大きさ (cm)								
	とろみ調整食品・ゲル化剤								
	濃度 (%)								
汁もの	味噌汁等								
	とろみ調整食品・ゲル化剤								
	濃度 (%)								
栄養価等	エネルギー (kcal/日)								
	たんぱく質 (g/日)								
	食塩相当量 (g/日)								

ケアハウス魚津ハウス

連絡先	TEL (代)	栄養科直通	FAX	対応しやすい曜日・時間等	圏域内の同法人・系列施設
	22-8866	—	22-8867	平日・8:30~17:30	特別養護老人ホーム新川ヴィーラ、特別養護老人ホーム片貝ヴィーラ、軽費老人ホーム新川ハイツ、魚津チューリップ苑、グループホームしんきろうハウス

分類		飲み込むことに問題がある					かむことに問題がある			
UDF		かまなくてよい (ゼリー状)	かまなくてよい				舌でつぶせる		舌でつぶせる・歯ぐきでつぶせる・容易にかめるの一部	
特別用途食品 えん下困難者用		許可基準Ⅱ	許可基準Ⅲ				—		—	
マイル7食		①	②			②	③		④	
学会分類2021		1j	2-1			2-2	3		4	
主食	形態例	おもゆゼリー	ミキサー粥のゼリー	おもゆ	ペースト状		分粥	全粥・全粥ゼリー	全粥	軟飯
				均質		不均質				
		酵素入りゲル化剤を使用	酵素入りゲル化剤を使用	とろみ調整食品を使用	酵素入りゲル化剤又はとろみ調整食品を使用		とろみ調整食品又はゲル化剤を使用		—	—
	名称								全粥	軟飯
	米分量 (g/人)								45	※
	米：水 (重量比)								1：6	※
	とろみ調整食品・ゲル化剤								—	—
	濃度(%)									
特記事項									※御飯と粥を混ぜる割合は患者に合せる	
備考										
副食	形態例	ゼリー・プリン・ムース状	ピューレ・ペースト・ミキサー状 (粉碎再成型)			舌でつぶせる かたさの食事		歯ぐきでつぶせる かたさの食事		
			均質		やや不均質	形あり	きざみ+あん	形あり	きざみ+あん	
	名称									
	大きさ(cm)									
	とろみ調整食品・ゲル化剤									
	濃度(%)									
汁もの	味噌汁等									
	とろみ調整食品・ゲル化剤									
	濃度(%)									
栄養価等	エネルギー(kcal/日)									
	たんぱく質(g/日)									
	食塩相当量(g/日)									

ぬくもりハウス

連絡先	TEL (代)	栄養科直通	FAX	対応しやすい曜日・時間等	圏域内の同法人・系列施設
	24-7681	—	24-7197	平日・14:00~17:00	魚津病院、魚津老人保健施設

分類		飲み込むことに問題がある				かむことに問題がある			
U D F		かまなくてよい				舌でつぶせる		舌でつぶせる・歯ぐきでつぶせる・容易にかめるの一部	
特別用途食品 えん下困難者用		許可基準Ⅱ				—		—	
マイル7食		①		②		③		④	
学会分類2021		1j		2-1		2-2		3	
主食	形態例	おもゆゼリー	ミキサー粥のゼリー	おもゆ均質	ペースト状不均質	分粥	全粥・全粥ゼリー	全粥	軟飯
		酵素入りゲル化剤を使用	酵素入りゲル化剤を使用	とろみ調整食品を使用	酵素入りゲル化剤又はとろみ調整食品を使用	とろみ調整食品又はゲル化剤を使用		—	—
	名称		粥ミキサー					全粥	軟飯
	米分量 (g/人)		—					40	70
	米：水 (重量比)		1：6					1：6	1：2.3
	とろみ調整食品・ゲル化剤		スベラカーゼ [®] (フード7)					—	—
	濃度 (%)		1.0						
	特記事項		※加水なし 麺類はゼリー化 (0.7%) して提供						
備考									
副食	形態例	ゼリー・プリン・ムース状	ピューレ・ペースト・ミキサー状 (粉碎再成型)			舌でつぶせるかたさの食事		歯ぐきでつぶせるかたさの食事	
			均質		やや不均質	形あり	きざみ+あん	形あり	きざみ+あん
	名称		ミキサー食		ミキサー・ソフト食		極きざみ食		きざみ食
	大きさ (cm)		—		—		0.2		0.5~1.0
	とろみ調整食品・ゲル化剤		つるりんこ Powerful (クリニコ)		つるりんこ Powerful (クリニコ)		つるりんこ Powerful (クリニコ)		つるりんこ Powerful (クリニコ)
	濃度 (%)		中間~濃い		中間~濃い		中間~濃い		中間~濃い
汁もの	味噌汁等		①ゼリー状 ②とろみ状		①ゼリー状 ②とろみ状		とろみ状		とろみ状
	とろみ調整食品・ゲル化剤		①スベラカーゼ [®] (フード7) ②つるりんこ Powerful (クリニコ)		①スベラカーゼ [®] (フード7) ②つるりんこ Powerful (クリニコ)		つるりんこ Powerful (クリニコ)		つるりんこ Powerful (クリニコ)
	濃度 (%)		①1.0 ②中間~濃い		①1.0 ②中間~濃い		中間~濃い		中間~濃い
栄養価等	エネルギー (kcal/日)		1200			1200	1200		①1200 ②1500
	たんぱく質 (g/日)		50			50	55		①55 ②60
	食塩相当量 (g/日)		6.5			6.5	6.5		6.5

黒部笑福学園

連絡先	TEL (代)	栄養科直通	FAX	対応しやすい曜日・時間等	圏域内の同法人・系列施設
	57-1555	—	57-1055	平日・8:30~17:30	—

分類		飲み込むことに問題がある				かむことに問題がある				
UDF		かまなくてよい (ゼリー状)	かまなくてよい				舌でつぶせる		舌でつぶせる・歯ぐきでつぶせる・容易にかめるの一部	
特別用途食品 えん下困難者用		許可基準Ⅱ	許可基準Ⅲ				—		—	
マイル7食		①	②		②		③		④	
学会分類2021		1j	2-1		2-2		3		4	
主食	形態例	おもゆゼリー	ミキサー粥のゼリー	おもゆ	ペースト状		分粥	全粥・全粥ゼリー	全粥	軟飯
				均質	不均質					
		酵素入りゲル化剤を使用	酵素入りゲル化剤を使用	とろみ調整食品を使用	酵素入りゲル化剤又はとろみ調整食品を使用		とろみ調整食品又はゲル化剤を使用		—	—
	名称								全粥	軟飯
	米分量 (g/人)								40	
	米：水 (重量比)								1：4	
	とろみ調整食品・ゲル化剤								—	
	濃度(%)									
	特記事項									・ご飯と粥を混合。割合は個人別。
備考		・学会分類2021に該当しない『ミキサー粥』あり(全粥へス、加水あり)								
副食	形態例	ゼリー・プリン・ムース状	ピューレ・ペースト・ミキサー状 (粉碎再成型)			舌でつぶせる かたさの食事		歯ぐきでつぶせる かたさの食事		
			均質		やや不均質	形あり	きざみ+あん	形あり	きざみ+あん	
	名称									
	大きさ(cm)									
	とろみ調整食品・ゲル化剤									
	濃度(%)									
特記事項		・ミキサー食(とろみ無し)提供可能								
汁もの	味噌汁等									
	とろみ調整食品・ゲル化剤									
	濃度(%)									
栄養価等	エネルギー(kcal/日)									
	たんぱく質(g/日)									
	食塩相当量(g/日)									

ケアハウスみんなの家

連絡先	TEL（代）	栄養科直通	FAX	対応しやすい曜日・時間等	圏域内の同法人・系列施設
	82-2005	—	82-2239	平日・8：30～17：30	特別養護老人ホーム有磯苑、介護老人保健施設つるさんかめさん

分類		飲み込むことに問題がある				かむことに問題がある			
UDF		かまなくてよい (ゼリー状)				舌でつぶせる		舌でつぶせる・歯ぐきでつぶせる・容易にかめるの一部	
特別用途食品 えん下困難者用		許可基準Ⅲ				—		—	
スマイル7食		①		②		③		④	
学会分類2021		1j		2-1		2-2		3	
主食	形態例	おもゆゼリー	ミキサー粥のゼリー	おもゆ均質	ペースト状不均質	分粥	全粥・全粥ゼリー	全粥	軟飯
		酵素入りゲル化剤を使用	酵素入りゲル化剤を使用	とろみ調整食品を使用	酵素入りゲル化剤又はとろみ調整食品を使用	とろみ調整食品又はゲル化剤を使用		—	—
	名称							粥	軟飯
	米分量(g/人)							70	70
	米：水(重量比)							1：5.8	1：1.5
	とろみ調整食品・ゲル化剤							—	—
	濃度(%)								
	特記事項								
備考									
副食	形態例	ゼリー・プリン・ムース状	ピューレ・ペースト・ミキサー状(粉碎再成型)			舌でつぶせるかたさの食事		歯ぐきでつぶせるかたさの食事	
			均質		やや不均質	形あり	きざみ+あん	形あり	きざみ+あん
	名称								
	大きさ(cm)								
	とろみ調整食品・ゲル化剤								
	濃度(%)								
汁もの	味噌汁等								
	とろみ調整食品・ゲル化剤								
	濃度(%)								
栄養価等	エネルギー(kcal/日)								
	たんぱく質(g/日)								
	食塩相当量(g/日)								

各施設の経腸栄養剤取り扱い状況早見表（食品）

令和7年3月現在

施設名 栄養剤名		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	
		富山労災病院	黒部市民病院	あさひ総合病院	魚津病院	魚津神経サナトリウム	魚津緑ヶ丘病院	新川病院	深川病院	池田リハビリテーション病院	黒部温泉病院	桜井病院	丸川病院	坂東病院	魚津老人保健施設	介護療養型老人保健施設ちよろく	新川老人保健施設	老人保健施設ちよろく	黒部市介護老人保健施設カリエール	入善老人保健施設こぶしの庭	介護老人保健施設つるさんかめさん	あんのの里特別養護老人ホーム	新川ウイラー特別養護老人ホーム	特別養護老人ホームおらはうす宇奈月	特別養護老人ホーム越路さくら	特別養護老人ホーム越之湖	特別養護老人ホーム越野荘	特別養護老人ホームおあしす新川	特別養護老人ホーム舟見寿楽苑	有磯苑特別養護老人ホーム	新川ハイツ軽費老人ホーム	ケアハウス魚津ハウス	めぐもりハウス	黒部笑福学園	ケアハウスみんなの家	
アポット	ブルモケアEx		○																○																	
	グルセルナREX	○																																		
大塚製薬	ハイネックスイーゲル		○	○						○		○	○						○																	
	ハイネックスゼリー	○																																		
クリニコ	CZ-Hi		○	○					○	○	○	○		○					○										○							
	CZ-Hi1.5				○		○					○																								
	DIMS											○																								
	MA-R2.0										○																	○								
	MA-ラクフィア0.6										○																									
	MA-ラクフィア0.8										○																									
	MA-ラクフィア1.0																											○								
	エコフローアクア400																													○						
	ラクフィール400																									○										
	PGソフトEJ	○	○		○						○								○										○							
	PGソフトエース					○																														
	テルミール2.0α		○																○																	
	ペプチーノ	○		○								○																								
	マーメッドプラス			○																																
	マーメッドワン	○																																		
	カームソリッド					○																														
ネスレ	アイソカルサポート			○																																
	アイソカル2KNeo							○																												
	アイソカルBag2K	○																																		
	アイソカルRTU											○																								
	アイソカルセミソリッドサポート	○														○		○																		
	ペプタメンスタンダード	○																																		
	メディエフブッシュケア2.5	○																																		
明治	インスロー		○	○															○																	
	メイグッド300K												○																							
	メイグッド400K												○																							
	メイバランス1.0	○											○																							
	メイバランス2.0												○																							
	メイバランスR9（ﾌﾞﾗｯｸ）												○																							
	メイバランスRHP6（ﾋﾞﾝｸﾞ）												○																							
	メイバランスRHP2（ﾏﾗｻｷ）												○																							
	メイフローRHP																					○														
	リーナレンLP			○																																
リーナレンMP	○	○	○															○																		

各施設の経腸栄養剤取り扱い状況早見表（医薬品）

令和7年3月現在

施設名 栄養剤名		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	
		富山労災病院	黒部市民病院	あさひ総合病院	魚津病院	魚津神経サナトリウム	魚津緑ヶ丘病院	新川病院	深川病院	池田リハビリテーション病院	黒部温泉病院	桜井病院	丸川病院	坂東病院	魚津老人保健施設	介護療養型老人保健施設ちよろく	新川老人保健施設	老人保健施設ちよろく	黒部市介護老人保健施設カリエール	入善老人保健施設こぶしの庭	介護老人保健施設つるさんかめさん	あんの里	特別養護老人ホーム新川ウイラー	特別養護老人ホームおらはうす奈月	特別養護老人ホーム越路さくら	特別養護老人ホーム越之湖	特別養護老人ホーム越野荘	特別養護老人ホームおあしす新川	特別養護老人ホーム舟見寿楽苑	特別養護老人ホーム有磯苑	特別養護老人ホーム新川ハイツ	ケアハウス魚津ハウス	ぬくもりハウス	黒部笑福学園	ケアハウスみんなの家	
アポット	エネーボ	○		○																																
	エンシュア・リキッド	△※											○																							
	エンシュア・H	△※	○	○			○																													
E A フアーマ	アミノレバニ EN(1kcal/mL調整)	○	○	○																																
	エレンタール (1kcal/mL調整)	○	○	○																																
大塚製薬	イノラス	△※	△※	○	○																													○		
	ツインライン NF経腸栄養液			○																																
	ラコールNF経 腸栄養液	△※	○	○									○	○																						
	ラコールNF半 固形剤	○	○	○									○																							

※：院外処方のみ可・院内に扱いなし

各施設の取り扱い経腸栄養剤等の100kcalあたりの栄養成分一覧（食品）

令和7年8月現在

メーカー	栄養剤名	容量 mL (g)	たんぱく質 g	脂質 g	炭水化物 g	食物繊維 g	水分 mL	食塩相当量 g	Na mg	K mg	P mg	Fe mg	Zn mg	V. A μgRE	V. D μg	V. E mg	V. B1 mg	V. B2 mg	V. B6 mg	V. B12 μg	V. C mg
アボット	ブルモケア	66.7	4.2	6.1	7.0	-	52.5	0.22	86.7	116.0	64.0	1.4	1.1	105.6	0.69	3.73	0.32	0.32	0.32	0.64	21.3
	グルセルナREX	100	4.2	5.6	9.7	0.9	85.0	0.24	94.0	100.0	65.0	1.4	1.2	104.0	0.85	2.70	0.12	0.18	0.21	0.30	11.0
大塚製薬	ハイネックスイーゲル	125	4.0	2.2	16.8	1.4	110.0	0.42	166.0	156.3	82.5	0.6	1.2	67.5	1.25	2.38	0.23	0.24	0.30	0.30	52.5
	ハイネックスゼリー	(100)	4.5	2.8	15.4	2.2	76.0	0.45	177.0	184.0	75.0	1.2	1.5	100.0	1.67	2.27	0.16	0.18	0.16	0.50	22.3
クリニコ	GZ-Hi	100	5.0	2.2	17.1	2.4	84.0	0.23	90.0	150.0	75.0	1.1	1.1	75.0	0.50	1.20	0.16	0.18	0.30	0.30	10.0
	GZ-Hi1.5	67	5.0	2.2	16.7	2.0	50.0	0.23	90.0	150.0	75.0	1.1	1.1	75.0	0.50	1.20	0.16	0.18	0.30	0.30	10.0
	DIMS	100	4.0	2.8	16.7	2.4	84.0	0.22	85.0	75.0	70.0	1.0	1.2	75.0	1.00	10.0	0.60	0.18	0.62	0.70	100.0
	MA-R2.0	50	3.7	2.8	15.8	1.0	35.0	0.19	75.0	80.0	50.0	0.9	1.2	75.0	3.00	1.20	0.15	0.18	0.30	0.30	15.0
	MA-ラクフィア0.6	166.7	4.0	3.0	15.0	1.0	151.3	0.50	197.0	120.0	60.0	0.8	1.0	78.0	1.00	1.20	0.13	0.14	0.20	0.30	25.0
	MA-ラクフィア0.8	125	4.0	3.0	15.0	1.0	109.8	0.50	197.0	120.0	60.0	0.8	1.0	78.0	1.00	1.20	0.13	0.14	0.20	0.30	25.0
	MA-ラクフィア1.0	100	4.0	3.0	15.0	1.0	85.0	0.50	197.0	120.0	60.0	0.8	1.0	78.0	1.00	1.20	0.13	0.14	0.20	0.30	25.0
	エコフローアクア400	(136.5)	4.0	2.8	16.4	2.0	112.5	0.45	180.0	150.0	75.0	1.1	1.4	95.0	0.70	1.40	0.30	0.35	0.30	0.70	50.0
	ラクフィール400kcal/267g	(66.8)	4.0	3.0	15.8	2.0	43.0	0.50	197.0	120.0	60.0	1.1	1.4	78.0	1.00	1.20	0.30	0.35	0.30	0.70	50.0
ニュートリー	PGソフトEJ	(66.6)	4.0	2.2	16.1	0.4	43.7	0.35	136.0	129.0	75.0	1.0	1.2	81.8	0.85	0.90	0.25	0.20	0.30	0.90	15.0
	PGソフトエース	(133.3)	4.0	2.2	17.1	1.4	110.0	0.42	165.0	129.0	75.0	1.0	1.2	90.0	0.85	0.90	0.25	0.20	0.30	0.90	15.0
	テルミール2.0α	50	3.6	3.8	13.0	0.2	35.0	0.13	50.0	50.0	50.0	0.8	1.2	71.0	0.46	0.75	0.21	0.17	0.25	0.75	15.0
	ペプチーノ	100	3.6	0.0	21.4	0.0	85.0	0.18	70.0	77.0	40.0	0.7	1.2	85.0	0.55	0.70	0.50	0.25	0.25	0.60	50.0
	マーメッドプラス	133.3	4.0	3.8	13.6	1.1	118.0	0.46	180.0	165.0	110.0	1.1	1.3	105.0	0.80	1.00	0.21	0.22	0.30	2.20	16.0
	マーメッドワン	100	4.0	3.8	13.8	1.3	84.0	0.36	140.0	165.0	110.0	1.1	1.3	105.0	0.80	1.00	0.21	0.22	0.30	2.20	16.0
	カームソリッド400	100	3.8	2.2	16.9	1.3	83.0	0.50	196.0	156.0	70.0	0.8	1.1	88.0	0.63	1.13	0.33	0.18	0.18	0.30	12.5
ネスレ	アイソカルサポート	66.7	3.8	4.6	11.7	1.5	51.0	0.23	90.0	80.0	80.0	1.0	1.3	80.0	0.70	0.90	0.20	0.23	0.25	0.30	20.0
	アイソカル2KNeo	50	3.0	4.3	13.0	1.0	35.0	0.31	120.0	75.0	60.0	1.3	1.1	80.0	0.60	0.90	0.20	0.23	0.25	0.24	18.0
	アイソカルBag2K	50	3.6	4.0	12.9	1.0	35.0	0.38	150.0	80.0	75.0	1.3	1.1	80.0	1.00	1.00	0.15	0.23	0.30	0.30	18.0
	アイソカルRTU	100	3.3	4.2	12.6	0.6	87.0	0.14	55.0	130.0	50.0	0.7	1.1	80.0	0.60	0.90	0.20	0.23	0.25	0.24	18.0
	アイソカルセミソリッドサポート	50	3.6	4.0	13.4	1.9	33.0	0.32	125.0	120.0	100.0	0.8	1.1	150.0	1.10	0.80	0.40	0.45	0.45	0.55	25.0
	ペプタメンスタンダード	66.7	3.5	4.0	12.5	-	51.0	0.36	143.0	107.0	57.0	1.1	1.5	100.0	1.40	1.00	0.25	0.33	0.43	0.80	29.0
	メディエフブッシュケア2.5	(40)	4.7	2.8	14.0	1.2	17.0	0.51	200.0	168.0	75.0	1.1	2.0	89.0	0.60	0.80	0.24	0.20	0.20	0.27	30.0
明治	インスロー	100	5.0	3.3	13.5	1.5	84.5	0.28	110.0	100.0	80.0	1.0	1.0	75.0	0.75	8.00	0.60	0.50	0.30	0.90	40.0
	メイグッド300K	100	4.0	2.8	15.7	1.5	83.3	0.50	197.0	100.0	75.0	1.0	1.5	75.0	0.63	3.80	0.19	0.25	0.38	0.75	20.0
	メイグッド400K	78	4.0	2.8	15.7	1.5	62.5	0.38	148.0	100.0	75.0	1.0	1.5	75.0	0.63	3.80	0.19	0.25	0.38	0.75	20.0
	メイバランス1.0	100	4.0	2.8	15.7	1.0	84.3	0.28	110.0	100.0	60.0	1.0	0.8	60.0	0.50	3.00	0.15	0.20	0.30	0.60	16.0
	メイバランス2.0	50	3.4	3.3	15.2	1.0	34.6	0.20	80.0	80.0	50.0	1.0	0.8	60.0	0.50	3.00	0.15	0.20	0.30	0.60	16.0
	メイバランスR9（ブラウン）	115.6	4.0	2.8	15.7	1.0	100.0	0.40	157.0	100.0	60.0	1.0	0.8	60.0	0.50	3.00	0.15	0.20	0.30	0.60	50.0
	メイバランスRHP6（ピンク）	140.5	5.0	2.5	15.5	1.2	125.0	0.50	197.0	100.0	70.0	1.0	1.0	60.0	0.50	3.00	0.15	0.20	0.30	0.60	50.0
	メイバランスRHP2（ムラサキ）	149	5.0	2.5	15.5	1.2	133.3	0.50	197.0	100.0	70.0	1.0	1.0	60.0	0.50	3.00	0.15	0.20	0.30	0.60	50.0
	メイフローRHP	55.6	4.0	2.8	15.9	1.5	40.0	0.36	140.0	100.0	75.0	1.0	1.5	75.0	0.63	3.80	0.19	0.25	0.38	0.75	20.0
	リーナレンLP	62.5	1.0	2.8	18.5	1.0	47.4	0.08	30.0	30.0	20.0	1.5	1.5	60.0	0.13	1.00	0.12	0.13	1.00	0.24	9.0
	リーナレンMP	62.5	3.5	2.8	16.0	1.0	46.8	0.15	60.0	30.0	35.0	1.5	1.5	60.0	0.13	1.00	0.12	0.13	1.00	0.24	9.0

各施設の取り扱い経腸栄養剤等の100kcalあたりの栄養成分一覧（医薬品）

令和7年8月現在

メーカー	栄養剤名	容量	たんぱく質	脂質	炭水化物	食物繊維	水分	食塩相当量	Na	K	P	Fe	Zn	V. A	V. D	V. E	V. B1	V. B2	V. B6	V. B12	V. C
		mL (g)	g	g	g	g	mL	g	mg	mg	mg	mg	mg	μgRE	μg	mg	mg	mg	mg	μg	mg
アボット	エネーボ	83.3	4.5	3.2	13.2	—	67.7	0.20	76.7	100.0	83.3	1.5	1.5	63.3	0.93	3.67	0.17	0.27	0.26	0.29	21.0
	エンシュア・リキッド	100	3.5	3.5	13.7	—	85.2	0.20	80.0	148.0	52.0	0.9	1.5	82.5	0.50	3.00	0.15	0.17	0.20	0.60	15.2
	エンシュア・H	66.7	3.5	3.5	13.7	—	51.7	0.20	80.0	149.3	53.3	0.9	1.5	82.5	0.63	3.01	0.15	0.17	0.20	0.61	15.2
EAファーマ	アミノレバンEN (1kcal/mL調整)	100	6.3	1.7	14.8	—	90.0	0.05	18.3	99.6	43.4	0.6	0.4	65.6	0.54	3.98	0.05	0.08	0.09	0.23	2.9
	エレンタール (1kcal/mL調整)	100	4.7	0.2	21.1	—	80.0	0.22	205.3	50.0	40.5	5.2	2.6	64.8	0.43	1.10	0.06	0.09	0.09	0.23	2.6
大塚製薬	イノラス	62.5	4.0	3.2	14.3	1.0	46.5	0.23	90.0	184.0	111.2	1.2	1.3	94.4	1.67	2.49	1.56	0.18	0.16	0.50	22.2
	ツインラインNF 経腸栄養液	100	4.1	2.8	14.7	—	85.0	0.18	69.0	117.5	53.0	0.6	0.9	68.3	0.35	0.67	0.20	0.22	0.25	0.32	22.5
	ラコールNF 経腸栄養液	100	4.4	2.2	15.6	—	85.0	0.19	73.8	138.0	44.0	0.6	0.6	68.3	0.34	0.65	0.38	0.25	0.38	0.32	28.1
	ラコールNF 半固形剤	(100)	4.4	2.2	15.6	—	76.0	0.19	73.8	138.0	44.0	0.6	0.6	68.3	0.34	0.65	0.38	0.25	0.38	0.32	28.1

各施設の給食以外の水分等に係るとろみ調整食品とゲル化剤

令和7年3月現在

	施設名	とろみ調整食品	とろみ濃度設定	個人購入	ゼリー化	ゲル化剤	濃度(%)
1	富山労災病院	トロミアップパーフェクト (日清オリオ)	薄い～濃い (個別)	○ (トロミサバー 用は除く)	×	—	—
		とろみサバー(6階病棟) (機種アップ・サバーのと ろみ剤(ニュートリ)は病院持 ち)					
2	黒部市民病院	トロメリンV (ニュートリ)	薄い～濃い (個別)	×	×	—	—
3	あさひ総合病院	スルーキングi (キッセイ)	薄い～濃い (個別)	×	×	—	—
4	魚津病院 (介護医療院含む)	つるりんこPowerful (クリニコ)	薄い～濃い	×	○	ソフティアG (ニュートリ)	0.75
		APソフティア (ニュートリ)				まぜてもジュレ (フーズケア)	5.6
5	魚津神経 サナトリウム	つるりんこ (クリニコ)	中間	×	○	スルーパートナー (キッセイ)	1
6	魚津緑ヶ丘病院	かんたんトロメイク (明治)	中間	○	×	—	—
		APソフティア (ニュートリ)	薄い～濃い	○			
7	新川病院	トロメイク (明治)	中間	×	○	ゼラチン (ゼライス)	1.3
8	深川病院	トロメリンV (ニュートリ)	薄い～中間	×	×	—	—
9	池田リハビリテー ション病院	トロミパワースマイル (ヘルシーフード)	薄い～濃い (個別)	×	○	ソフティアG (ニュートリ)	0.75
10	黒部温泉病院	つるりんこSoft (クリニコ)	中間～濃い	×	○	強カスカイスルー (キッセイ)	1
						イオンサポートゼリーの素 (ヘルシーフード)	7.5
11	桜井病院	つるりんこ (クリニコ)	中間～濃い	○	×	—	—
12	丸川病院	つるりんこPowerful (クリニコ)	薄い～濃い	×	○	ミキサージェル (宮源)	—
13	坂東病院	つるりんこQuickly (クリニコ)	薄い～濃い	×	×	—	—
14	魚津老人保健施設	つるりんこPowerful (クリニコ)	薄い～濃い	×	○	ソフティアG (ニュートリ)	0.75
						まぜてもジュレ (フーズケア)	5.6
15	介護療養型老人 保健施設ちょうろく	スルーマイルド (キッセイ)	薄い～濃い (個別)	×	○	ソフティアG (ニュートリ)	0.8
16	新川老人保健施設	トロメイク (明治)	中間	×	○	ゼラチン (ゼライス)	1.3
17	老人保健施設 ちょうろく	スルーマイルド (キッセイ)	薄い～濃い (個別)	×	○	ソフティアG (ニュートリ)	0.8
18	黒部市介護老人保健 施設カリエール	トロメリンV (ニュートリ)	薄い～濃い (個別)	×	×	—	—
19	入善老人保健施設 こぶしの庭	トロメリンV (ニュートリ)	薄い～濃い (個別)	×	○	まぜてもジュレ (フーズケア)	4.76

各施設の給食以外の水分等に係るとろみ調整食品とゲル化剤

令和7年3月現在

	施設名	とろみ調整食品	とろみ濃度設定	個人購入	ゼリー化	ゲル化剤	濃度(%)
20	介護老人保健施設つるさんかめさん	トロミパワースマイル (ヘルシーフード [®])	薄い～濃い (個別)	×	○	ソフティアG (ニュートリー)	0.7~1.0
21	特別養護老人ホーム あんの里	ソフティアS (ニュートリー)	薄い～濃い	×	○	ソフティアG (ニュートリー)	0.75~1.2
						イオンサポートゼリーの素 (ヘルシーフード [®])	7.5
22	特別養護老人ホーム 新川ヴィーラ	トロメイクコンパクト (明治)	薄い～濃い	×	○	イオンサポートゼリーの素 (ヘルシーフード [®])	7.5
23	特別養護老人ホーム おらはうす宇奈月	つるりんこQuickly (クリニコ)	個別	×	○	ソフティアG (ニュートリー)	—
		APソフティア(アベックス パ-用ニュートリー)	とろみサーバー 中間				
24	特別養護老人ホーム 越路さくら	ソフティアスーパーS (ニュートリー)	薄い～濃い	×	○	ソフティアG (ニュートリー)	0.8
						水分これで スポーツドリ ンク味水分補給ゼリーの素 (伊那食品)	1.0
25	特別養護老人ホーム 越之湖	トロミナールNeo (メディファイン)	薄い～濃い	×	○	ソフティアG (ニュートリー)	0.6
26	特別養護老人ホーム 越野荘	ソフティアスーパーS (ニュートリー)	薄い～濃い (個別)	×	○	ソフティアG (ニュートリー)	0.7
						イオンサポートゼリーの素 (ヘルシーフード [®])	7.5
27	特別養護老人ホーム おあしす新川	ネオハイトロミール (フードケア)	薄い～濃い (個別)	×	○	イオンサポートゼリーの素 (ヘルシーフード [®])	7.5
28	特別養護老人ホーム 舟見寿楽苑	つるりんこQuickly (クリニコ)	中間 (基本) 薄い～濃い (個別)	×	○	スルーパートナー (ヘルスケア)	0.7~1.0
						ゼラチン (フードケア)	1.8
						イオンサポートゼリーの素 (ヘルシーフード [®])	10
29	特別養護老人ホーム 有磯苑	ネオハイトロミール (フードケア)	薄い～濃い	×	○	スルーパートナー (キッセイ)	0.7
						イオンサポートゼリーの素 (ヘルシーフード [®])	7.5
						ミキサーパウダーMJ (フードケア)	1.2
30	軽費老人ホーム 新川ハイツ	—	—	×	×	—	—
31	ケアハウス 魚津ハウス	—	—	×	×	—	—
32	ぬくもりハウス	つるりんこ (クリニコ)	薄い～濃い	○	×	—	—
33	黒部笑福学園	—	—	×	×	—	—
34	ケアハウス みんなの家	—	—	○	×	—	—

【新川管内版】 栄養情報提供書(連絡票)

記入日: R 年 月 日

情報提供先医療機関・施設名:

担当医師又は管理栄養士: 殿

※担当医様へ: 本紙は必ず管理栄養士と共有してください。

【B011-6注2の場合】左記管理栄養士への説明

説明日: R 年 月 日

下記の患者様について、情報提供いたします。

氏名:	様	性別	介護度	生年月日:	年	月	日	(歳)	
				病名:					
栄養管理の経過・栄養指導(相談)の内容等:									
栄養状態の評価と課題:									
GLIM基準による評価:		判定:	低栄養 ()	中等度低栄養	高度低栄養	低栄養非該当			
【評価日: R 年 月 日】		該当項目	表現型 ()	意図しない体重減少	低BMI	筋肉量減少 ()			
(注)GLIM基準による評価をしている場合は記載すること。 していない場合は非対応とし下記にチェックすること。			病 因 ()	食事摂取量減少/消化吸収能低下	疾病負荷/炎症 ()				
GLIM基準以外の評価:		()	問題なし	過栄養	低栄養 ()	中等度低栄養	高度低栄養 ()		
身体状況等に関する事項	身長:	cm	計測不能	標準体重:	0.0	kg			
	体重: 直近(①)	kg	(測定日 R 年 月 日)	①から	週前	kg			
	BMI: 直近(①)	0.0	kg/m ²	①から	週前	0.0	kg/m ²		
	体重変化:	変化なし	変化あり ()	/ 過去 0 週間で	0.0	kg	0.0	(%)	
	浮 腫:	(部位:)	浮腫関連疾患:						
	麻 痺:	(部位:)	褥瘡:	(部位:)					
	嚥下障害:	()	咀嚼障害:	()					
	義 歯:	(種類:)	食事時装着なし ()						
	食欲低下:	()	必要Ene量の50%未満の摂取が1週間以上	2週間以上食事量低下	薬物の影響 ()				
栄養補給に関する事項	設定: R6年4月5日	Eネルギー(kcal)	蛋白質(g)	食塩相当量(g)	R6年4月23日時点	Eネルギー(kcal)	蛋白質(g)	食塩相当量(g)	
	必要栄養量/日				摂取栄養量/日				
	(現体重あたり)	0.0	0.0	—	(現体重あたり)	0.0	0.0	—	
	経口摂取	食種:	一般食	治療食 ()	その他 ()				
		主食:	米飯	軟飯	全粥	その他 ()			
		嚥下調整食の必要性:	()						
		副食:	普通	軟菜	刻み	ミキサー	その他 ()		
	嚥下調整食の必要性:	()							
	栄養補助食品:	(商品名:)							
	提供時間:	提供量: kcal/日 ()							
経管栄養	無	有 ()	静脈栄養	無	有 ()				
	製品名:			製品名			速度: mL/h		
	投与法:	速度: mL/h			速度: mL/h				
	追加水: mL/日			速度: mL/h					
投与量: 0 kcal/日			投与量: 0 kcal/日						
食事に 関する 留意事項	食物アレルギー:	(該当食品:)							
	詳細:								
	治療等の指示:	(内容:)	Eネルギー	蛋白質	脂質	糖質	塩分	カリウム ()	
	詳細:								
その他禁食:	(内容:)								
食事 中の 留意事項:	無	姿勢保持不良 (食事時の姿勢:) 注意散漫							
		傾眠・意識混濁	食物の溜め込み	口腔内残渣	固形物でむせ				
		水分でむせ	食事中・後に咳	その他 ()					
備考									

栄養管理連携ツール改訂ワーキング2025.9作成Ver. 2

記入者:

施設名・所属:

TEL:

ご不明な点がございましたら、上記までご連絡ください。

【新川管内版】 栄養管理等に関する情報提供書(連絡票)

No. 1

記入日： R 年 月 日

情報提供先医療機関・施設名：

担当医師又は管理栄養士： 殿

※担当医様へ：本紙は必ず管理栄養士と共有してください。

【B011-6注2の場合】左記管理栄養士への説明

説明日： R 年 月 日

下記の患者様について、情報提供いたします。 ※太枠(特に太字ゴシック体の項目)は記入必須です。

患者氏名：		様	性別：		生年月日：		年		月		日	(歳)							
入院日：		R	年		月		日	退院(予定)日：		R	年		月		日	介護度：			
病名(傷病名)：																			
栄養管理の経過・栄養指導等の内容等：																			
栄養管理上の注意点・栄養状態の評価と課題：																			
GLIM基準による評価 判定： 低栄養 (中等度低栄養 高度低栄養) 低栄養非該当																			
【評価日：R 年 月 日】 該当 表現型 (意図しない体重減少 低BMI 筋肉量減少)																			
(注)GLIM基準による評価をしている場合は記載すること。 項目 病 因 (食事摂取量減少/消化吸収能低下 疾病負荷/炎症)																			
GLIM基準以外の評価 (問題なし 過栄養 その他())																			
身体計測・身体所見	身長：		cm	計測不能		標準体重：		0.0	kg										
	体重：		直近(①)	kg	(測定日 R 年 月 日)		①から	週前	kg										
	BMI：		直近(①)	0.0	kg/m ²	①から		週前	0.0	kg/m ²									
	体重変化：		変化なし	変化あり (/ 過去 0 か月間で 0.0 kg 0.0 %)															
	浮腫：		(部位：)	浮腫関連疾患：															
	食欲低下：		(必要Ene量の50%未満の摂取が1週間以上 2週間以上食事量低下 薬物の影響)																
	消化器症状：		()	味覚障害：		(症状等：													
	下腿周囲長：		cm	不明		握力：		kg f	不明										
	嚥下障害：		()	咀嚼障害：		()													
	義歯：		(種類：)	食事時装着なし(理由：															
	褥瘡：		(部位：)	DESIGN-R：		点	不明												
	麻痺：		(部位：)	自助具：		検査値データの添付：													
	食事時の留意事項：		無	姿勢保持不良(食事時の姿勢：)		注意散漫													
				傾眠・意識混濁		食物の溜め込み		口腔内残渣		固形物でむせ									
				水分でむせ		食事中・後に咳		その他()											
	特記事項																		
	栄養量の設定	栄養補給法：						*栄養量の設定についての補足等：											
		食事回数：		回/日 (内訳：)															
1日栄養量		エネルギー量		たんぱく質量		食塩相当量		水分量											
		kcal		g		g		mL											
必要栄養量		0.0 kcal/標準体重kg		0.0 g/標準体重kg		制限なし		制限なし											
		0.0 kcal/現体重kg		0.0 g/現体重kg				0.0 mL/現体重kg											
摂取栄養量		kcal		g		g		mL											
		0.0 kcal/標準体重kg		0.0 g/標準体重kg		制限なし		制限なし											
		0.0 kcal/現体重kg		0.0 g/現体重kg				0.0 mL/現体重kg											
上記摂取栄養量は、主食 割 、副食 割、栄養補助食品等 の状況です																			

つづき (No. 2) があります。

【新川管内版】 栄養管理等に関する情報提供書（連絡票）

No. 2

退院時 栄養食事内容	食 種		一般食		特別食：		その他：（		）		
	制 限		（		エネルギー		蛋白質		脂質 糖質 食塩 カリウム V.K その他）		
	食事形態	主食	朝			量	g／食		*上記制限の具体的内容：		
			昼				g／食				
			夕				g／食				
		副食				量（	ハーフ食	通常量	増量	その他：（	）
		栄養補助食品		名称：		提供量：		kcal/日		提供時間：	
	嚥下調整食	主食：				(学会分類2021のコード(嚥下調整食の場合は必須)：				)	
		副食：				(学会分類2021のコード(嚥下調整食の場合は必須)：				)	
	とろみ調整食品の使用	使用の有無		種類（製品名）		使用量（gまたは包）		濃度			
				mLに対し、							
禁止食品	食物アレルギー		対応の有無		内容：						
					詳細：						
	その他の禁止食品		治療上：				宗教上：				
		服薬上：				その他：（		）			
その他影響する問題点：				(詳細：				)			
退院時 栄養設定の詳細	栄養量	補給量	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (アミノ酸) (g)	脂質 (g)	炭水化物 (糖質) (g)	食塩相当量 (g)	水分 (mL)	その他		
		経口（食事）									
		経 腸									
		静 脈									
		経口飲水									
		合 計	0	0.0	0.0	0.0	0.0	0	0		
		(現体重当たり)	0.0	0.0				0.0	0.0		
	経腸栄養詳細	投与経路			その他（				)		
		区分	朝		昼		夕				
		種類（名称）									
		量(mL)									
		投与速度	mL/h		mL/h		mL/h				
		追加水分	mL		mL		mL				
	静脈栄養詳細	投与経路			中心静脈の場合CVポートの設置：						
		種類（名称）									
量(mL)											
混注剤等											
次の栄養指導		指導の有無：		(予定日時：		R	年	月	日	時	分開始)
備考											

栄養連携ツール改訂WG 2025.9作成Ver.2

【記入上の注意】

1. 太字ゴシック体の項目は、原則記入すること。（青字はWGによる追加項目、緑字は栄養情報連携料等に対応項目）
2. 水色セルはプルダウンリストより選択すること。（橙色セルは自動計算）
3. 必要が有る場合には、別途記載して添付すること。
4. 地域連携診療計画に添付すること。
5. この連絡票は、2枚セットでお渡しすること。

【問合せ先（記入者連絡先）】

記入管理栄養士名	
施設名	
所属（部署等）	
TEL/FAX	

ご不明な点がございましたら、上記までご連絡ください。