

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		
	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									
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)	
	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	
汁もの	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	
	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	
栄養価等	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)				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				—		—	
マイルド食		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
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)	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		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	
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)	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					
	22-3486	32-3102	32-3102	木曜を除く平日・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 (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
		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		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)			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		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カメリン (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	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	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） 均質			舌でつぶせる かたさの食事 形あり		歯ぐきでつぶせる かたさの食事 形あり	
	名称	ゼリー食	ミキサー食		やや不均質	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・時間等	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-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		スルーサーゼ Lite (フーズケア)					—	—	
	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					スルーマイルト [®] (キッセイ)				
	濃度 (%)					中間				
汁もの	特記事項									
	味噌汁等					とろみ状 ※具なし				
	とろみ調整食品・ゲル化剤					スルーマイルト [®] (キッセイ)				
栄養価等	濃度 (%)					中間				
	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	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	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		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メイバランスソフト jelly ③メイバ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		スベラカーゼ 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(スベラカーゼミート)	・酵素調理にてかたさに配慮(スベラカーゼミート)			
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