

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 (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 <small>酵素入りゲル化剤を使用</small>	ミキサー粥のゼリー <small>酵素入りゲル化剤を使用</small>	おもゆ <small>均質</small>	ペースト状 <small>不均質</small>	分粥	全粥・全粥ゼリー	全粥	軟飯	
	名称		ミキサー粥ゼリー				全粥	全粥	軟飯※	
	米分量 (g/人)		23				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に粉ゼリー大さじ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		
	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(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		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	
	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		
	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)	トロミンV (ニュートリ)				トロミンV (ニュートリ)	トロミンV (ニュートリ)		
	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分菜ベース ・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)				トロミンV (ニュートリ)	トロミンV (ニュートリ)		
	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・時間等	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		—		—			
スマイル7食	1		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	重湯ゼリー	粥うらごしゼリー	重湯	粥うらごし	①7分粥 ②5分粥 ③3分粥		全粥	軟飯	
	米分量 (g/人)	—	65	—	65	①50 ②40 ③20		65	85	
	米：水 (重量比)	—	1：6	—	1：6	①1：9 ②1：12 ③1：15		1：6	1：2.5	
	とろみ調整食品・ゲル化剤	スベラカセ [®] (フードケア)	スベラカセ [®] (フードケア)	ソフティ7S (ニュートリー)	ソフティ7S (ニュートリー)	ソフティ7S (ニュートリー)		—	—	
	濃度 (%)	2.0	2.0					—	—	
	特記事項	・重湯150g ・必要に応じてのみ提供	※加水なし ・麺類はゼリー化して提供		※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) 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 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スベラカセ [®] (フードケア) ②ソフティ7S (ニュートリー)		ソフティ7S (ニュートリー)	ソフティ7S (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(インゾイゼリー)を提供				・コード2-2 (嚥下ゼリー食) に対応する場合あり	・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7G ②ソフティ7S (ニュートリー)		ソフティ7S (ニュートリー)	ソフティ7S (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	24-7671 内線165	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 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 とろみ調整食品又はゲル化剤を使用	全粥・全粥ゼリー	全粥	軟飯
	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 (フードケア)					—	—
	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) 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	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(ブリックゼリー)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 (フードケア) ②つるりんこPowerful (クリニコ)		①スベラカーゼ (フードケア) 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	22-8660	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			—		—		
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		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)					—	
	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(全粥ペース、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	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)	①ソフティR (ニュートリ) ②カメルン (ニュートリ)				
	濃度 (%)			中間~濃い	①2.0~3.0 ②0.8~1.1				
特記事項	・全て既製品(ブリックゼリー等)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 ※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			ソフティS (ニュートリ)	ソフティS (ニュートリ)			—	
	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		—		—		
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 <small>酵素入りゲル化剤を使用</small>	ミキサー粥のゼリー <small>酵素入りゲル化剤を使用</small>	おもゆ均質 <small>とろみ調整食品を使用</small>	ペースト状不均質 <small>酵素入りゲル化剤又はとろみ調整食品を使用</small>	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)		200 (出来上り)		200 (出来上り)			20	
	米：水 (重量比)							1：7	
	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 [®])		・既製品(ナリコマインタープライズ [®])				
	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	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				
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 <small>酵素入りゲル化剤を使用</small>	ミキサー粥のゼリー <small>酵素入りゲル化剤を使用</small>	おもゆ <small>均質</small>	ペースト状 <small>不均質</small>	分粥	全粥・全粥ゼリー	全粥	軟飯
	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			トメイク (明治)				—	
	濃度 (%)								
	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 ^{ペ-ス} 、加水(重湯)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		
	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)								1.0~1.5
	とろみ調整食品・ゲル化剤								トメイクSP (明治)
	濃度 (%)								中間
	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			
汁もの	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				トメイクSP (明治)				トメイクSP (明治)
	濃度 (%)				中間				中間
栄養価等	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			—		—		
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	ペースト状 不均質	分粥	全粥・全粥ゼリー	全粥	軟飯
	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		スベラカゼ Lite (フード7)					—	—
	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)							
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				スルマイルド [®] (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				スルマイルド [®] (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・時間等	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)	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 <small>酵素入りゲル化剤を使用</small>	ミキサー粥のゼリー <small>酵素入りゲル化剤を使用</small>	おもゆ <small>均質</small>	ペースト状 <small>不均質</small>	分粥	全粥・全粥ゼリー	全粥	軟飯	
	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	スベラカセ [®] (フードケア)	スベラカセ [®] (フードケア)	トロミ パワースマイル (ヘルシーフード [®])		トロミ パワースマイル (ヘルシーフード [®])		—	—	
	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		
	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		トロミパワースマイル (ヘルシーフード [®])				トロミパワースマイル (ヘルシーフード [®])		トロミパワースマイル (ヘルシーフード [®])	
	濃度 (%)		0.7				0.3		0.3	
	特記事項						・軟菜ペース		・軟菜ペース	
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トロミパワースマイル (ヘルシーフード [®]) ②ソフティG (ニュートリー)				トロミパワースマイル (ヘルシーフード [®])		トロミパワースマイル (ヘルシーフード [®])	
	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・時間帯	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 <small>酵素入りゲル化剤を使用</small>	ミキサー粥のゼリー <small>酵素入りゲル化剤を使用</small>	おもゆ <small>均質</small>	ペースト状 <small>不均質</small>		分粥	全粥・全粥ゼリー	全粥	軟飯
	名称		ミキサー粥						全粥	軟飯
	米分量 (g/人)		—						37	55
	米：水 (重量比)		1：6						1：6	1：2.8
	とろみ調整食品・ゲル化剤		スぺラカゼ Lite (フード7)						—	—
	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) 対応	・コード2-1 (ミキサー粥) 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		
	名称	ゼリー食			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)	—							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 (クリコ)	
	濃度 (%)								中間~濃い	
	特記事項	①ソフトアガリ ②メイワランスソフト jelly ③メイワランスブリックゼリー								・市販のゼリー・ムース状の食材、柔らかい食材を使用
汁もの	味噌汁等	—							○	
	とろみ調整食品・ゲル化剤								つるりんこ Soft (クリコ)	
	濃度 (%)								中間	
栄養価等	エネルギー (kcal/日)	①450 ②600 ③1000							1200	1500
	たんぱく質 (g/日)	①0 ②22.5 ③44							50	60
	食塩相当量 (g/日)	①0 ②0.6 ③1.36							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 <small>酵素入りゲル化剤を使用</small>	ミキサー粥のゼリー <small>酵素入りゲル化剤を使用</small>	おもゆ <small>均質</small>	ペースト状 <small>不均質</small>	分粥	全粥・全粥ゼリー	全粥	軟飯
	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		スぺラカーゼ Lite (フーズ7)	トロメクコンパクト (明治)			トロメクコンパクト (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-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 (粉砕再成型)		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		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-トナー (キッセイ薬品)		つるりんこ Quickly (クリニコ) トロメクコンパクト (明治)		つるりんこ Quickly (クリニコ) トロメクコンパクト (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(スぺラカーゼミ-ト)		・酵素調理にてかたさに配慮(スぺラカーゼミ-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)		1000			1100		1200	①1300 ②1500
	たんぱく質 (g/日)		50			53		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
	名称	重湯ゼリー	ミキサー粥ゼリー	重湯	ミキサー粥とろみ	ミキサーゲル粥		とろみ粥	全粥	軟飯
	米分量 (g/人)	—	—	—	—	—		45	45	70
	米：水 (重量比)	—	1：5.4	—	—	—		1：5.4	1：5.4	1：2.7
	とろみ調整食品・ゲル化剤	スベラカゼ (フードケア)	スベラカゼ (フードケア)	つるりんこ Powerful (クリニコ)	つるりんこ Powerful (クリニコ)	①スベラカゼ (フードケア) ②ミキサーゲル (宮源)※		つるりんこ Powerful (クリニコ)	—	—
	濃度 (%)	2.0	1.5	中間		2.0		0.5		
	特記事項	・重湯100g ・提供数はまれ	※加水なし ・提供数はまれ	・提供数はまれ	※加水なし ・提供数はまれ	※加水なし、 必要時(ST指示) ・提供数はまれ		・離水に配慮した粥		
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		
	名称	つるん食	ミキサー食			ミキサーゲル食	細きざみ食	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	スルパートナー (キッセイ薬品)	つるりんこ Powerful (クリニコ)			ミキサーゲル (宮源)	つるりんこ Powerful (クリニコ)	つるりんこ Powerful (クリニコ)		
	濃度 (%)	0.8~1.0	中間			0.8~1.5	中間	中間		
	特記事項	・栄養補助食品(プロックゼリー、アイソカルジェリーHC等)を利用	・栄養補助食品の利用あり ・市販加工食品の利用あり			・栄養補助食品の利用あり ・市販加工食品の利用あり	・酵素剤(肉用ミラ、スベラカゼミト)を使用 ・市販加工食品等の利用あり	※細きざみ食と一口きざみ食の中間 ・酵素剤(肉用ミラ、スベラカゼミト)を使用 ・市販食材の利用あり		
汁もの	味噌汁等	ゼリー状 ※上澄み	とろみ状 ※上澄み			ゼリー状 ※上澄み	とろみ状	とろみ状		
	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 Powerful (クリニコ)			ミキサーゲル (宮源)	つるりんこ Powerful (クリニコ)	つるりんこ Powerful (クリニコ)		
	濃度 (%)	0.8	中間			0.8	中間(個別)	中間(個別)		
栄養価等	エネルギー (kcal/日)	650		735	1500	1500	1550	①1550 ②1750		
	たんぱく質 (g/日)	20		29.4	47	47	60	①60 ②63.4		
	食塩相当量 (g/日)	4.0		8.0	8.0	8.0	8.0	①②8.0		

坂東病院

連絡先	TEL (代)	栄養科直通	FAX	対応しやすい曜日・時間等	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 <small>酵素入りゲル化剤を使用</small>	ミキサー粥のゼリー <small>酵素入りゲル化剤を使用</small>	おもゆ <small>均質</small>	ペースト状 <small>不均質</small>	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ズ)				
	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	
	名称				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)				—				0.3
	とろみ調整食品・ゲル化剤								
	濃度 (%)				中間				薄い
	特記事項				・既製品 (ナリコインタープライズ)				・既製品 (ナリコインタープライズ)
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