

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			
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	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	
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	—	—	—	—	1：5	1：1.5
	とろみ調整食品・ゲル化剤	スエラカーゼ (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	エブリッチ	均質			やや不均質	形あり	きざみ+あん	形あり
	大きさ (cm)	—	—			—	0.1~0.2	—	—
	とろみ調整食品・ゲル化剤	—	—			スルマイト® (キッセイ薬品)	スルマイト® (キッセイ薬品)	—	—
	濃度 (%)	—	—			濃い	濃い	—	—
	特記事項	1個/日 (220g) のみ (副食等なし)	—			—	—	—	—
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	—	—			スルマイト® (キッセイ薬品)	スルマイト® (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)				—	
濃度 (%)				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

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	ペースト状	分粥	全粥・全粥ゼリー	全粥	軟飯
		均質	不均質	均質	不均質	均質	不均質	均質	不均質
	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	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	スル・ラカセ [®] (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	
			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	—	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 (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)	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 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		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				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		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		スエラカーゼ (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					トロメイコンパクト (明治)			
	濃度 (%)					中間~濃い			
汁もの	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			
	味噌汁等					とろみ状 ※具は粒状			
	とろみ調整食品・ゲル化剤					トロメイコンパクト (明治)			
栄養価等	濃度 (%)					中間~濃い			
	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		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)		—					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)					—	—
	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)				トロマイコンパクト(明治)
	濃度(%)				0.8				濃い
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
	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)	—	—	—	—	—	—	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	
	名称	—	均質	やや不均質	ゼリー菜	形あり	きざみ+あん	形あり	きざみ+あん
	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
	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
汁もの	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)
	濃度 (%)	—	—	0.7	—	—	—	—	①個別対応 ②0.7
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				
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)オハイトミール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)オハイトミール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			
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	
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	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)				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)		—					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		スパーラセ(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			
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			
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				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	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	とろみ調整食品を使用	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 (%)								
特記事項									
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			
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	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						
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

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		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)							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(%)								
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)								