

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	24-7671	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			—		—		
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		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	
	名称	嚥下調整食	ミキサー食		ミキサー・ソフト食	形あり	きざみ+あん	形あり	きざみ+あん
	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		①1200 ②1500
	たんぱく質 (g/日)		50				55		①55 ②60
	食塩相当量 (g/日)		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)	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						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		スベラカーゼ (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)で 対応	・コード2-1 (ミキサー粥)で 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) 均質			やや不均質	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				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		
	特記事項									
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		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		

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			—		—		
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(全粥ペースト、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		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							トロミク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 (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		ミキサー粥					全粥	軟飯
	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		スベラカゼ (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(ペースト粥)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				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				スルマイルド (キッセイ薬品)		スルマイルド (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(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				スルマイルド (キッセイ薬品)		スルマイルド (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)	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		
	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分菜ペースト ・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)	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・時間帯	圏域内の同法人・系列施設
	78-2500	78-2000	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)	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		スベラカゼ (フードケア)				スベラカゼ (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		
	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)					—	0.3~0.5		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
	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		・ハ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)
汁もの	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)
	濃度 (%)					3.3		2.5		2.5
栄養価等	エネルギー (kcal/日)					1510		1510		1510
	たんぱく質 (g/日)					58		58		58
	食塩相当量 (g/日)					6.7		6.7		6.7

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 <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(全粥ペースト、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	
	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 (ニュートリー)				
	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			—		—		
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				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-)				ソフティアU (ニュートリ-)	—	—
	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	
	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)							—	
	とろみ調整食品・ゲル化剤								
	濃度 (%)								
	特記事項						・既製品中心		・野菜のあんは個別対応
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-)	
	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					—		—	
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					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		
	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)		—		ペースト ~0.1					
	とろみ調整食品・ゲル化剤		トメイコンパ外 (明治)		トメイコンパ外 (明治)					
	濃度 (%)		中間~濃い		中間~濃い					
	特記事項		・ミキサーにかけ裏ごし、とろみ調整食でペースト状にする		・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				トメイコンパ外 (明治)					
	濃度 (%)				中間~濃い					
栄養価等	エネルギー (kcal/日)				1000	1300				
	たんぱく質 (g/日)				45	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 (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				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72 (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		流動食		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)		—		—	—			
	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) ②まとめるこeasy (クリニコ) ③ソフティ72GEL (ニュートリー)	①つるりんこQuickly (クリニコ) ②まとめるこeasy (クリニコ) ③ソフティ72GEL (ニュートリー)			
	濃度 (%)		中間		①中間 ②③食材別	①中間 ②③食材別			
	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		・ミキサーにかけ 固化補助剤で再形成、又はとろみ調整食品でペースト状に調整	・ミキサーにかけ 固化補助剤で再形成 ・圧力鍋調理			
汁もの	味噌汁等		①とろみ状 ②ゼリー状		①とろみ状 ②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 [®])		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 [®])	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			1300	1300		
	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)		—					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)					—	—	
	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			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	①0.5~1.0 ②0.2~0.5	
	とろみ調整食品・ゲル化剤				①ソフティ7 スーパース (ニュートリ) ②ソフティ7G (ニュートリ)			—	ソフティ7スーパース (ニュートリ)	
	濃度 (%)				①中間 ②1.0				中間	
	特記事項				・一部、既製品使用			・肉、魚は酵素(献立さんやわらかアップ(味の素))を使用	・肉、魚は酵素(献立さんやわらかアップ(味の素))を使用	
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)				ソフティ7スーパース (ニュートリ)	
	濃度 (%)				0.4				707対応	
栄養価等	エネルギー (kcal/日)							1500	1300	
	たんぱく質 (g/日)							56	50	
	食塩相当量 (g/日)							8.0	7.0	

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			—		—			
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
		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	均質	不均質	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G (ニュートリ)					トロメイクコンパクト (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			トロメイクコンパクト (明治)					トロメイクコンパクト (明治)	
	濃度 (%)			濃い					濃い	
栄養価等	エネルギー (kcal/日)				1200			1300	1300	
	たんぱく質 (g/日)				50			50	50	
	食塩相当量 (g/日)				7.0			7.0	7.0	

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)	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)		—					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		ソフティア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				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)							②2.0	0.3~0.8
	とろみ調整食品・ゲル化剤					①トロミナルNeo (メディアイン) ②ゼリーメイク (明治)			トロミナルNeo (メディアイン)
	濃度 (%)					①中間 ②1.0			中間
	特記事項	・栄養補助食品(アイソカルゼリー(ネスレ)・ブリックゼリー(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(献立さんやわらかアップ)使用 ・あんかけは個別対応 ・魚肉は普通菜と同様で酵素使用
汁もの	味噌汁等					ゼリー状		○	○
	とろみ調整食品・ゲル化剤					ミキサーゲル (宮源)			ミキサーゲル (宮源) ソフティアスパーS (ニュートリ)
	濃度 (%)					0.5			個別対応
栄養価等	エネルギー (kcal/日)					1300		1500	1300
	たんぱく質 (g/日)					50		56	50
	食塩相当量 (g/日)					7.0		8.0	7.0

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			—		—			
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		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		スぺラカゼ (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)を添加						・毎食乳カル酵素(ニュートリ)を添加	・毎食乳カル酵素(ニュートリ)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		ネオイトロミル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)マ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)マ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		ネオイトロミルⅢ (フードケア)	ネオイトロミル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・時間帯	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			—		—		
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		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 ^ペ ラ ^カ ゼ ^ル (フ ^ド ク ^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	
	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 (ハ ^ル ス ^ケ ア)	つるりんこQuickly (クリニコ)			①スル ^パ ート ^ナ (ハ ^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 ^ペ ラ ^カ ゼ ^ル 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 (ハ ^ル ス ^ケ ア)	①つるりんこQuickly (クリニコ) ②スル ^パ ート ^ナ (ハ ^ル ス ^ケ ア)			①つるりんこQuickly (クリニコ) ②スル ^パ ート ^ナ (ハ ^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 <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					全粥	軟飯	
	米分量 (g/人)		—					50	50	
	米：水 (重量比)		1：6					1：6	1：1.6	
	とろみ調整食品・ゲル化剤		スベラカゼ (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		
	名称		ピューレ食			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		材ハイトロミル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材ハイトロミルⅢ (フードケア) ②スルパートナー (キッセイ薬品)			①材ハイトロミル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 材ハイトロミル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)		1200			1200		1200		
	たんぱく質 (g/日)		50			50		50		
	食塩相当量 (g/日)		6.0~8.0			6.0~8.0		6.0~8.0		

経費老人ホーム新川ハイツ

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)	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
		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	均質	不均質	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									ミキサー食
	大きさ (cm)									—
	とろみ調整食品・ゲル化剤									トメイコンパ [®] 外 (明治)
	濃度 (%)									統一なし
特記事項									・普通食ペ-ス ・裏ごしするもの ないものがある	
汁もの	味噌汁等									とろみ状
	とろみ調整食品・ゲル化剤									トメイコンパ [®] 外 (明治)
	濃度 (%)									統一なし
栄養価等	エネルギー (kcal/日)									1300
	たんぱく質 (g/日)									50
	食塩相当量 (g/日)									8.0

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					—		—	
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							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		
	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									
	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	24-7671	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				
	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		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	
特記事項			・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

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			—		—			
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
		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	均質	不均質	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(全粥ペース、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									
	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)	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			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			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	
	名称					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								
	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)								