

【医療機関】

給食施設の食形態状況調査結果(副食)

R3. 12月  
富山県高岡厚生センター

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		嚥下調整食4		嚥下調整食3		嚥下調整食2-1、2-2		嚥下調整食1j		嚥下訓練食 Oj Ot	
特別用途食品えん下困難者用食品許可基準		高齢者ソフト食		基準Ⅱ・Ⅲ		基準Ⅱ		基準Ⅰ		jはゼリー状、tはとろみ状	
嚥下ピラミッド		普通食〔L5〕		移行食〔L4〕		嚥下食Ⅲ〔L3〕		嚥下食Ⅱ〔L2〕		嚥下食Ⅰ〔L1〕	
UDF(エバ-サレザイワード) 区分		UD1・2		UD3		UD4		ざらつきのあるゼリー、ムース		表面がつるつるのゼリー	
NO	施設名 〈病院・診療所〉	形態 大きさ	一般		一口大 3cm程度	きざみ 1cm程度	きざみ 5mm程度	きざみ 2mm程度	ピューレ・ペースト状	均質で付着性・凝集性・硬さに配慮したゼリー。離水が少なく、スライス状にすくうことが可能	
1	JCHO高岡ふしき病院 高岡市伏木古府元町	食種(食形態) 常食・軟食・7分菜 備考(形態説明等) 一口大可	きざみ	きざみ	細かいきざみ	ミキサー食	嚥下食4・5	嚥下食2・3	嚥下食1	とろみ剤は対象者によって個別対応。	
2	あさなぎ病院 高岡市五福町	食種(食形態) 常食・軟食 ※きざみ ※一口大き ざみ 備考(形態説明等) ※咀嚼の問題への対応(とろみはなし)	5分菜 7分菜	ムース食		既製品のムース、ゼリーを利用		嚥下Ⅲ	嚥下Ⅰ・Ⅱ	開始食	とろみは対象者によって病棟にて個別に判断(病棟にて)
3	雨晴クリニック 高岡市太田桜谷	食種(食形態) 軟食 備考(形態説明等) 固いものは一口大と同様の大きさにする。	一口大	キザミ食	キザミトロミ食	ミキサー食	ソフト食	汁・茶は対象によりとろみの強さを3段階に分けている。			
4	駅南あずさ病院 高岡市二塚	食種(食形態) 常食 軟菜食 備考(形態説明等)	きざみ	きざみ	極きざみ	ミキサー食	現在、汁物のゼリー剤対応はしていない(とろみ剤の対応のみ)				
5	川田病院 高岡市京町	食種(食形態) 普通食・軟菜食・粥食 備考(形態説明等)	刻み	刻み	極刻み	ミキサー食	果物のミキサーは片栗粉を使用し、とろみをつけている。				

副食の提供に関する工夫等

【医療機関】

給食施設の食形態状況調査結果(副食)

R3. 12月  
富山県高岡厚生センター

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		嚥下調整食4		嚥下調整食3		嚥下調整食2-1、2-2		嚥下調整食1j		嚥下訓練食 Oj Ot		
		十分にやわらかいものを小さく刻んだりほぐしたりしたものに、中間のとりみあるいは濃いとりみ程度のあんをかけたものは該当する。		高齢者ソフト食		ペースト・ミキサー状 (2-1は均質、2-2は不均質)		ゼリー・プリン状		jはゼリー状、tはとりみ状		
特別用途食品えん下困難者用食品許可基準		高齢者ソフト食		基準Ⅱ・Ⅲ		基準Ⅱ		基準Ⅱ		基準Ⅰ		
嚥下ピラミッド		普通食〔L5〕		移行食〔L4〕		嚥下食Ⅲ〔L3〕		嚥下食Ⅱ〔L2〕	嚥下食Ⅰ〔L1〕	開始食〔L0〕		
				普通食をやわらかくしたもの		ペースト状		ざらつきのあるゼリー、ムース	表面がつるつるのゼリー			
UDF(エバ-サレザイワード) 区分		UD1・2		UD3		UD4						
NO	施設名 〈病院・診療所〉	形態 大きさ	UD1・2		UD3		UD4					
			一般	一口大 3cm程度	きざみ 1cm程度	きざみ 5mm程度	きざみ 2mm程度	ピューレ・ペースト状	均質で付着性・凝集性・硬さに配慮したゼリー。離水が少なく、スライス状にすくうことが可能		均質なゼリー、とりみ水等のたんぱく質含有量が少ないもの	
6	厚生連高岡病院 高岡市永楽町	食種(食形態) 備考(形態説明等)	常食 軟菜食	7分菜食 串さし食	5分菜食 3分菜食			きざみ食	ミキサー食	ストロー食	アイソカルゼリー	アイソカルクリン、アイソニックゼリー
7	高陵クリニック 高岡市野村	食種(食形態) 備考(形態説明等)	常食・軟菜食	刻み食			細かい刻み食	ミキサー食(とりみ付き)		ムース食		訓練食
8	済生会高岡病院 高岡市二塚	食種(食形態) 備考(形態説明等)	常食 軟菜食	嚥下調整食4			嚥下調整食3 ムース食	嚥下調整食2			嚥下調整食1j	嚥下訓練食
9	サンバリー高岡病院 高岡市鷺北新	食種(食形態) 備考(形態説明等)	常食 軟菜食	五分菜 粗キザミ	五分菜キザミ		五分菜 極キザミ食	ミキサー食			ゼリー食	嚥下訓練開始食
10	サンバリー福岡病院 高岡市福岡町大野	食種(食形態) 備考(形態説明等)	軟菜食	5分菜食	粗きざみ		細きざみ	ソフト食		ゼリー食		嚥下訓練開始食

副食の提供に関する工夫等

とりみについては、対象者によって個別に対応する。

とりみについては、対象者によって個別に対応する。

【医療機関】

給食施設の食形態状況調査結果(副食)

R3. 12月  
富山県高岡厚生センター

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		嚥下調整食4		嚥下調整食3		嚥下調整食2-1、2-2		嚥下調整食1j		嚥下訓練食 Oj Ot	副食の提供に関する工夫等								
		十分にやわらかいものを小さく刻んだりほぐしたりしたものに、中間のとろみあるいは濃いとろみ程度のあんをかけたものは該当する。		高齢者ソフト食		ペースト・ミキサー状 (2-1は均質、2-2は不均質)		ゼリー・プリン状		jはゼリー状、tはとろみ状									
特別用途食品えん下困難者用食品許可基準		高齢者ソフト食		基準Ⅱ・Ⅲ		基準Ⅱ		基準Ⅰ											
嚥下ピラミッド		普通食〔L5〕		移行食〔L4〕		嚥下食Ⅲ〔L3〕		嚥下食Ⅱ〔L2〕	嚥下食Ⅰ〔L1〕	開始食〔L0〕									
				普通食をやわらかくしたもの		ペースト状		ざらつきのあるゼリー、ムース	表面がつるつるのゼリー										
UDF(エバ・サレ・ザイワード) 区分		UD1・2		UD3		UD4													
NO	施設名 〈病院・診療所〉	形態 大きさ	一般		一口大 3cm程度		きざみ 1cm程度		きざみ 5mm程度		きざみ 2mm程度		ピューレ・ペースト状		均質で付着性・凝集性・硬さに配慮したゼリー。離水が少なく、スライス状にすくうことが可能		均質なゼリー、とろみ水等のたんぱく質含有量が少ないもの		
			11	柴田病院 高岡市永楽町	食種(食形態)	常食 軟菜食			きざみ食	極きざみ食	ミキサー食								
12	高岡市民病院 高岡市宝町	食種(食形態)	常食 軟菜食		5分菜 3分菜		やわらか食	ミキサー食		ムース食	訓練食								とろみについては、対象者によって個別に対応する。
13	高岡みなみハートセンター 高岡市戸出	食種(食形態)	常食 軟菜食	7分菜食	5分菜食	3分菜食		ミキサー食		ゼリー食									みそ汁、牛乳などにとろみが必要な場合は対応している。「汁もの」として提供している。
14	丹保病院 高岡市大坪町	食種(食形態)	常食	要望により可	粗きざみ食	きざみ食	超きざみ食	ミキサー食											
15	光ヶ丘病院 高岡市西藤平蔵	食種(食形態)	常食 軟菜		粗刻み菜		刻み菜 やわらか菜	ミキサー菜		ムース菜									とろみについては対象者によって個別に対応する。
16	矢後病院 高岡市佐野	食種(食形態)	常食 軟菜食	一口大食		きざみ食	極きざみ食	ミキサー食	トロミ食										とろみについては、対象者によって個別に対応する。

【医療機関】

給食施設の食形態状況調査結果(副食)

R3. 12月  
富山県高岡厚生センター

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		嚥下調整食4		嚥下調整食3		嚥下調整食2-1、2-2		嚥下調整食1j		嚥下訓練食 Oj Ot		
特別用途食品えん下困難者用食品許可基準		高齢者ソフト食		基準Ⅱ・Ⅲ		基準Ⅱ		基準Ⅰ		jはゼリー状、tはとろみ状		
嚥下ピラミッド		普通食〔L5〕		移行食〔L4〕		嚥下食Ⅲ〔L3〕		嚥下食Ⅱ〔L2〕		嚥下食Ⅰ〔L1〕		
UDF(エバ-サレザイワード) 区分		UD1・2		UD3		UD4		ざらつきのあるゼリー、ムース		表面がつるつるのゼリー		
NO	施設名 〈病院・診療所〉	形態 大きさ	一般		一口大 3cm程度	きざみ 1cm程度	きざみ 5mm程度	きざみ 2mm程度	ピューレ・ペースト状	均質で付着性・凝集性・硬さに配慮したゼリー。離水が少なく、スライス状にすくうことが可能		
17	射水市民病院 射水市朴木	食種(食形態) 備考(形態説明等)	常食 軟菜食	嚥下食5(五分菜食)			嚥下食4 (ムース食)	嚥下食3 (ミキサー食)		嚥下食2	嚥下食1	とろみについては、対象者によって個別に対応。
			備考(形態説明等)	一口大 食材によって1~2cm	粗きざみ 食材によって5mm~1cm	きざみ 食材によって5mm未満	五分菜をミキサーにかけ、形成したもの	五分菜をミキサーにかけ、とろみ剤でペースト状にしたもの		みそ汁ゼリー、アイソカルゼリー(主食は粥ゼリー)	エンゲリード	
18	大島くるみ病院 射水市北野	食種(食形態) 備考(形態説明等)	常食・五分菜			粗きざみ	きざみ	ミキサー食				とろみの有無や温度は個別に対応。
			備考(形態説明等)	一口大可			とろみ可	とろみ可	とろみ剤でペースト状にしたもの			ブロッカゼリー
19	グリーンヒルズ若草病院 射水市藤巻	食種(食形態) 備考(形態説明等)	常食・軟食	軟食一口大				ミキサー食		ソフト食		とろみについては、個別対応している。
			備考(形態説明等)									
20	真生会富山病院 射水市下若	食種(食形態) 備考(形態説明等)	常食、軟菜 分菜	軟菜、分菜 3分菜	ソフト一口大食	*きざみ食実施していない		ミキサー食	全ソフト食	濃厚流動食		とろみについては、対象者によって、個別に対応。(水分のみとろみ付き、上からとろみをかける等)お茶ゼリーの提供
			備考(形態説明等)	一口大 1.5cm程度	全ソフト食とコード4相当の食材を組み合わせたもの				ミキサーにかけた後、ムース状に再形成したもの	アイソカルゼリーハイカロリー、ソフトアガロリー	エンゲリード お茶ゼリー ST訓練や内服時使用	
21	太閤山病院 射水市橋下条	食種(食形態) 備考(形態説明等)	常食			きざみ食(2mm程度)		ミキサー食				とろみについては、対象者によりナースサイドで個別対応。
			備考(形態説明等)			基本的には、常食と同じものを細かく刻む。		ミキサーにかけてペースト状にしたもの				
22	姫野病院 射水市放生津町	食種(食形態) 備考(形態説明等)	常食 軟菜食	一口大	粗きざみ	きざみ	極きざみ	ミキサー食	ミキサー食 トロミ強め	ゼリー食		とろみは個別対応する。
			備考(形態説明等)	2cm程度			とろみあん又はとろみ剤を混ぜている。					

副食の提供に関する工夫等

【医療機関】

給食施設の食形態状況調査結果(副食)

R3. 12月  
富山県高岡厚生センター

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		嚥下調整食4		嚥下調整食3		嚥下調整食2-1、2-2		嚥下調整食1j		嚥下訓練食 Oj Ot			
		十分にやわらかいものを小さく刻んだりほぐしたりしたものに、中間のとろみあるいは濃いとろみ程度のアンをかけたものは該当する。				ペースト・ミキサー状 (2-1は均質、2-2は不均質)		ゼリー・プリン状		jはゼリー状、tはとろみ状			
特別用途食品えん下困難者用食品許可基準		高齢者ソフト食		基準Ⅱ・Ⅲ		基準Ⅱ		基準Ⅱ		基準Ⅰ			
嚥下ピラミッド		普通食〔L5〕		移行食〔L4〕		嚥下食Ⅲ〔L3〕		嚥下食Ⅱ〔L2〕		嚥下食Ⅰ〔L1〕			
				普通食をやわらかくしたもの		ペースト状		ざらつきのあるゼリー、ムース		表面がつるつるのゼリー		開始食〔L0〕	
UDF(エバ-サレザイワード) 区分		UD1・2		UD3		UD4							
NO	施設名 〈病院・診療所〉	形態 大きさ	一般		一口大 3cm程度		きざみ 1cm程度		きざみ 5mm程度		きざみ 2mm程度		
			ピュール・ペースト状		均質で付着性・凝集性・硬さに配慮したゼリー。離水が少なく、スライス状にすくうことが可能		均質なゼリー、とろみ水等のたんぱく質含有量が少ないもの						
23	金沢医科大学 氷見市民病院 氷見市鞍川	食種(食形態)	常食・全粥食	全粥きざみ食、五分粥食		嚥下食Ⅲ	嚥下食Ⅱ			嚥下食Ⅰ	嚥下食Ⅰ	食欲不振時や栄養補給目的に食種に応じた栄養補助食品等の追加が可能。	
		備考(形態説明等)	ハーフ量対応あり	必要に応じて汁禁対応、とろみ対応とする。		とろみをつけて、まとめている。	ミキサーにかけ、とろみ剤でペースト状にしたもの			・アガロリーゼリー ・ビタミンサポートゼリー ・プロキュアプリン ・アイソカルゼリー	とろみ茶		
24	中村記念病院 氷見市島尾	食種(食形態)	常食	荒きざみ	きざみ	極きざみ	ミキサー食	きざみトロミ食				本人の嗜好も考慮し、摂取量の増加に努める。	
		備考(形態説明等)					きざんでとろみをかける。						
25	陽和温泉病院 氷見市堀田	食種(食形態)	常食	5分菜食	きざみ菜		みじん切菜	ミキサー菜			嚥下食ⅠⅡⅢ	開始食	魚、肉についてはスベラカーゼ使用。
		備考(形態説明等)		魚をほぐす。肉は1cm程度に切る。			トロメイク添加	トロメイク添加				お茶ゼリー	
26	白石整形外科医院 氷見市柳田	食種(食形態)	常食	全粥食									
		備考(形態説明等)	食べやすい大きさ、やわらかくする。	きざみ5mm~1cm程度									

副食の提供に関する工夫等