

【福祉施設】

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		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〕		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、ムース状		表面がつるつるのゼリー					
UDF(ユニバーサルデザート)区分		UD1・2		UD3		UD4							
NO	施設名 〈病院・診療所〉	形態 大きさ					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		
1	高岡老人保健施設 長寿苑 高岡市京田	食種(食形態) 備考(形態説明等)	軟菜食		刻み食		超刻み食	ミキサー食		ムース食			
2	介護老人保健施設 おおぞら 高岡市京田	食種(食形態) 備考(形態説明等)	軟菜		きざみ菜		ミキサー菜		ソフト食				とろみについては個別対応
3	介護老人保健施設 やすらぎ 高岡市美幸町	食種(食形態) 備考(形態説明等)	常食・軟菜食	5分菜	一口大	きざみ食	ソフト食Ⅰ	ミキサー食	ソフト食Ⅱ	ゼリー食	嚥下訓練ゼリー	嚥下開始ゼリー	とろみについては個別対応
4	老人保健施設 アルカディア雨晴 高岡市太田桜谷	食種(食形態) 備考(形態説明等)	軟菜食	一口大		キザミ食	キザミトロミ食	ミキサー食		ソフト食			汁・茶は対象者によりとろみの強さを3段階に分けている。
5	老人保健施設 しきのケアセンター 高岡市鷺北新	食種(食形態) 備考(形態説明等)	軟菜	粗きざみ菜	きざみ菜		極きざみ菜	ソフト菜	ミキサー菜				水分のとろみの濃度は個別対応している。
6	特別養護老人ホーム 鳳鳴苑 高岡市蔵野町	食種(食形態) 備考(形態説明等)	普通食	刻み食		極小刻み食	ソフト食	ミキサー食					

副食の提供に関する工夫等

【福祉施設】

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。										
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、ムース状	表面がつるつるのゼリー		
UDF(ユニバーサルデザート) 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	副食の提供に関する工夫等		
7	特別養護老人ホーム 雨晴苑 高岡市太田	食種(食形態)	常食	きざみ食	極きざみ食	ミキサー食	ソフト食					
		備考(形態説明等)		1.5cm程度	2mm程度。とろみ剤使用。副菜はゲル化剤使用。ソフティア2(具材+水分の0.7%)	とろみ剤使用	ゲル化剤使用。ゲル化剤ソフティア2(具材+水分の0.7%)					
8	特別養護老人ホーム 藤園苑 高岡市早川	食種(食形態)	軟菜食	刻み食	極きざみ食	ミキサー食	ソフト食				とろみについては対象者によってそれぞれ対応している。	
		備考(形態説明等)					ゼリーメイクを使用					
9	特別養護老人ホーム 香野苑 高岡市上渡	食種(食形態)	常食	粗刻み食	刻み食	ミキサー食	トロミ汁				とろみについては、対象者によって個別に対応する。	
		備考(形態説明等)	一般	1cm程度	5mm程度	ペースト状。とろみ剤で適当な粘度をつけている。酸味の強いものは除く(酢)	味噌汁のみ対応					
10	特別養護老人ホーム だいご苑 高岡市醍醐	食種(食形態)	常食	嚥下調整食4		嚥下調整食3	嚥下調整食2-1・2-2			嚥下訓練食 Oj・Ot	とろみについては、利用者によって個別に対応している。介助者が目の前でカット等を行っている。	
		備考(形態説明等)	軟菜食。歯茎でかみきることが可能	利用者に合わせて介助者がカットする。中間、濃いとろみを混ぜる又はかける。		中間、濃いとろみを混ぜる又はかける。						
11	特別養護老人ホーム 二上万葉苑 高岡市二上町	食種(食形態)	常食	やわらか食			嚥下ペースト食	嚥下食			流動食	
		備考(形態説明等)		酵素を使用し食材をやわらかくして提供する。			食材をミキサーにかけ、ゲル化剤で固めたもの	ペースト状			状態に合わせて対応する。	
12	特別養護老人ホーム ふしき苑 高岡市伏木国分	食種(食形態)	軟菜	刻み		極刻み		ソフト食	*個別対応で特に名称なし			
		備考(形態説明等)	粗刻みは各ホールでキッチンばさみ利用					ゲル化剤で再形製したもの	市販ゼリー・水分ゼリー等で対応			

【福祉施設】

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〕	開始食〔L0〕		
UDF(ユニバーサルデザート)区分		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〕		
UDF(ユニバーサルデザート)区分		普通食〔L5〕		UD1・2		UD3		UD4		開始食〔L0〕		
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		
19	有料老人ホーム リゾートピラ雨晴 高岡市太田伊勢領	食種(食形態)	常食	一口大	粗きざみ	きざみ	きざみとろみ食	ミキサー				汁物、水分は個人の状態に合わせてとろみ対応。常食一口大ききざみもコロック、魚にバサつきがあればあんをかける等の対応をする。
		備考(形態説明等)			1~3cm程度	3~5mm程度。個人の状態に合わせてとろみをかける等個別対応	2~3mm程度。とろみ剤を混ぜ込む	ミキサーにかけてとろみ剤使用				
20	特別養護老人ホーム はるかぜ 高岡市オフィスパーク	食種(食形態)	常食	一口大	粗きざみ	きざみ食	極きざみ	ミキサー食		ムース食		きざみについてはユニットにして行っているため、あくまで目安のような状態。とろみあんについては個別に対応。
		備考(形態説明等)	軟菜食はないが、コンニャク・ゴボウ・レンコンを禁止にする形で対応	2cm程度	1.5~1cm程度	5mm以下	5~1mm程度とろみあんと一緒にブレンダーにかけてペースト状に提供可	ムース食をミキサーにかけるため全く粒のない状態のもの				
21	特別養護老人ホーム かがやき 高岡市オフィスパーク	食種(食形態)	常食	一口大	粗きざみ	きざみ	極きざみ	ミキサー食		ムース食		とろみは対象者によって個別に対応。刻みはユニットにて個別に対応する。
		備考(形態説明等)		2cm程度	1.5cm程度	1cm程度	5mm以下					
22	特別養護老人ホーム あさひ苑 高岡市角	食種(食形態)	軟菜	5分菜食	荒きざみ食	きざみ食	細きざみ食	ソフト食	ミキサー食			とろみは個別対応
		備考(形態説明等)		煮物中心	2~3cm程度	3~5mm程度	1~2mm程度	まとめるこ使用	トロメリンでとろみをつける。			
23	特別養護老人ホーム あさひ苑アネックス 高岡市角	食種(食形態)	軟菜			きざみ		ミキサー		ソフト		とろみは対象者によって個別に対応している。
		備考(形態説明等)				3~5mm程度						
24	ケアハウス 伏木万葉の里 高岡市伏木中央町	食種(食形態)	常食	一口大粗刻み	刻み食	刻み食						肉類や果物の食形態は個別に対応する場合あり。
		備考(形態説明等)		食材に応じて薄くスライスする。								
25	特別養護老人ホーム 和の郷高岡 高岡市長江	食種(食形態)	ジョウ菜				ミジン菜			ムース食		とろみはユニットで調整する。
		備考(形態説明等)	各ユニットで大きさを個別対応				主菜には上にあんをかける。			ミキサーにかけ、とろみ粉を入れたものを型に入れ、ムース状に固める。		

副食の提供に関する工夫等

【福祉施設】

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〕	開始食〔L0〕	
UDF(ユニバーサルデザート)区分		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〕	
UDF(ユニバーサルデザート)区分		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〕	
UDF(ユニバーサルデザート)区分		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〕	
NO	施設名 〈病院・診療所〉	形態 大きさ	UD1・2		UD3		UD4				副食の提供に関する工夫等
			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	
26	福祉コミュニティ 高岡あいの風 高岡市内免	食種(食形態) 備考(形態説明等)	軟菜	一口大 2cm程度	粗刻み食 1cm程度		極刻み食 2mm程度	ミキサー食			
27	地域密着型小規模 特別養護老人ホーム 雅	食種(食形態) 備考(形態説明等)	常食	一口大	粗キザミ 1cm程度	キザミ食 5mm程度	極刻み食 2mm程度 肉、魚はやわらか食で対応			ムース食 つぶしムース	ムースミキサー
28	介護老人保健施設 サンセリテ 射水市朴木	食種(食形態) 備考(形態説明等)	軟菜食	一口大	粗ザミキ	キザミ食	極キザミ食	ミキサー食 増粘剤を入れとろみをつける。		ゼリー食 市販のエンジョイハイカロリーゼリー	
29	特別養護老人ホーム 射水万葉苑 射水市朴木	食種(食形態) 備考(形態説明等)	普通食	やわらか4 真空調理、酵素を使い柔らかくしたもの。大きさは常食と同じ。				ソフト3 ソフティアR、U、Gなどを使い、固めたものを提供する。			
30	特別養護老人ホーム すずらん 射水市大島北野	食種(食形態) 備考(形態説明等)	常食・軟菜食	常食一口大		きざみ食		ミキサー食 増粘剤でとろみをつける。			
31	特養養護老人ホーム 七美ことぶき苑 射水市七美	食種(食形態) 備考(形態説明等)	軟飯・普通食	刻み食	刻み食	刻み食	極小きざみ	ペースト食(ソフト食) 夕食時のみペーストをスルーパートナーで固め、ゼリー状で提供。			

【福祉施設】

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 O t			
		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るあん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		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〕		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、ムース状		表面がつるつるのゼリー					
UDF(ユニバーサルデザート) 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		
38	ケアハウス海王 射水市海王町	食種(食形態) 備考(形態説明等)	常菜・軟菜	一口大	きざみ	極きざみ	ミキサー						
39	老人保健施設 エルダーヴィラ氷見 氷見市余川南山	食種(食形態) 備考(形態説明等)	軟菜食	粗きざみ食 一口大	きざみ食 1cm程度	粗極きざみ食 5mm程度	極きざみ食 2mm程度	ミキサー食			濃厚固形食		お茶や味噌汁のとろみについては対象者によって個別に対応する。
40	特別養護老人ホーム ほのほの苑 氷見市加納	食種(食形態) 備考(形態説明等)	軟菜		粗きざみ	きざみ	極きざみ	ミキサー					
41	特別養護老人ホーム つまま園 氷見市阿尾	食種(食形態) 備考(形態説明等)	常食	荒きざみ	極きざみ	ムース食	ミキサー食						とろみは対象者に応じて個別に対応している。
42	特別養護老人ホーム すわ苑 氷見市柳田	食種(食形態) 備考(形態説明等)	常食	荒きざみ食				ムース食 (くずず対応)					対象者の状態に応じて増粘剤の使用は個別に対応する。
43	特別養護老人ホーム はまなす苑氷見 氷見市島尾	食種(食形態) 備考(形態説明等)	普通食		刻み食	極小刻み食	ミキサー食						とろみについては個別に対応する。極小、ミキサー食はものによってとろみ剤を用いて仕上げる。

副食の提供に関する工夫等

