

R6. 4月
富山県高岡厚生センター

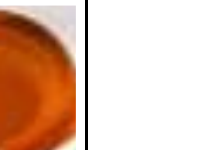
【福祉施設】			給食施設の食形態状況調査結果(副食)										
日本摂食・嚥下リハビリテーション 学会嚥下調整食分類2021			—	嚥下調整食4			嚥下調整食3	嚥下調整食 2ー2	嚥下調整食 2ー1	嚥下調整食1j		嚥下訓練食 Oj Ot	副食の提供に関する工夫等
				かたさ、ばらけやすさ、張り付きやすさがないもの。箸やスプーンで切れるやわらかさ			押しつぶし容易。食塊形成、移送が容易	ペースト・ミキサー状 (2ー1は均質、2-2は不均質)		均質で付着性・凝集性・かたさ、離水に配慮したゼリー・プリン・ムース状のもの		jはゼリー状、tはとろみ状	
嚥下ピラミッド			—	L4			L4	L3		L1 L2		Oj…LO Ot…L3(一部)	
特別用途食品えん下困難者用			—	—				許可基準Ⅲ		許可基準Ⅱ		許可基準Ⅰ	
UDF(ユニバーサルデザインフード)			—	容易にかめる(一部) 歯ぐきでつぶせる舌でつぶせる			舌でつぶせる	かまなくてよい		かまなくてよい(ゼリー状)		—	
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 1 cm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	
1	介護老人保健施設 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)	軟菜	一口大とろみ		キザミ食	キザミトロミ食	ミキサー食		ソフト			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。
		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	軟菜を一口に切り、とろみをつけたもの		軟菜を3～4mm程度に刻んだもの	軟菜を2～3mm程度に刻み、増粘剤を混ぜる	軟菜をミキサーにかけ、増粘剤を混ぜ、ペースト状にする。主菜はソフトで提供している		軟菜をミキサーにかけ、ゲル化剤を混ぜゼリー状にしたもの			
2	介護老人保健施設 介護老人保健施設 おおぞら 高岡市京田	食種(食形態)	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
		備考 (形態説明等)				魚はソフト食を使う。		とろみをつけて提供		魚のみ(刻み菜、ミキサー菜に提供)	*補助食品を使用し個別に対応		
3	介護老人保健施設 介護老人保健施設 きぼう 高岡市和田	食種(食形態)	軟菜食	五分菜食	粗刻み食 五分菜粗刻み	刻み 五分菜刻み	極刻み 五分菜極刻み	ミキサー食		ムース			食材によって、粗きざみ食は軟菜食、きざみ食の大きさと提供することがある。とろみが必要ななら個別対応を行う。
		備考 (形態説明等)	食材によっては一口大にカットするものもある	大きさは軟菜食と同じ			果物はミキサー食に準じる	ペースト状にしてヨーグルト状にトロミをつける					
4	介護老人保健施設 老人保健施設 さくら苑 高岡市福岡町大野	食種(食形態)	軟菜	7分菜食	粗きざみ食		きざみ	ミキサー		ソフト			汁物にとろみ(有無)対応可
		備考 (形態説明等)	咀嚼、嚥下機能特に問題なし。	潰瘍食に準じた食材と調理方法を用いる。	軟菜1～2cmサイズにカット		嚥下に問題ある場合は、とろみ液を添加し、食塊を作りやすい状態にする。	潰瘍食に準じた食材と調理法を用いる。		軟菜をミキサーにし、ゼリーメイクを使用し、凝固。		市販果汁ゼリー	
5	介護老人保健施設 老人保健施設 やすらぎ 高岡市美幸町	食種(食形態)	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
		備考 (形態説明等)	固いものは一口大と同様	軟らかく煮たもの(一口大)	一口で食べられる大きさ	個人の状態に合わせて3段階で対応	舌でつぶせる固さのもの	軟菜をミキサーにかけて増粘剤でペースト状にしたもの	軟菜をミキサーにかけ、ゲル化剤でゼリー状にしたもの。ペースト状も併用	必要時対応。市販ゼリー、水分ゼリーなど			
6	介護老人保健施設 高岡老人保健施設 長寿苑 高岡市京田	食種(食形態)	軟菜	刻み菜			超刻み食	ミキサー食		ムース食			超きざみ菜は副菜にゲル化剤使用 トロミについては個別対応
		備考 (形態説明等)	一口大 柔らかめに煮る	2 cm程度とろみあんをかけている			2mm以下とろみ混ぜ込み	トロメイク使用		汁はミキサー食と同様			

R6. 4月

富山県高岡厚生センター

【福祉施設】

給食施設の食形態状況調査結果(副食)

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ー2	嚥下調整食 2ー1	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	
				かたさ、ばらけやすさ、張り付きやすさがないもの。箸やスプーンで切れるやわらかさ			押しつぶし容易。食塊形成、移送が容易	ペースト・ミキサー状 (2ー1は均質、2-2は不均質)		均質で付着性・凝集性・かたさ、離水に配慮したゼリー・プリン・ムース状のもの		jはゼリー状、tはとろみ状		
嚥下ピラミッド			—	L4			L4	L3		L1 L2		Oj…LO Ot…L3(一部)		
特別用途食品えん下困難者用			—	—						許可基準Ⅲ		許可基準Ⅱ		許可基準Ⅰ
UDF(ユニバーサルデザインフード)			—	容易にかめる(一部) 歯ぐきでつぶせる 舌でつぶせる			舌でつぶせる	かまなくてよい		かまなくてよい(ゼリー状)		—		
NO	施設名 ＜病院・診療所＞	形態 大きさ												
7	介護老人保健施設 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)	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	
		備考 (形態説明等)		軟菜を一口大に切る。	とろみをつけている。		とろみのあんをかけている	食材をミキサーにかけ、まとめるこを加える	トロメリンでとろみをつける					
8	軽費老人ホーム(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											
		備考 (形態説明等)												
9	地域密着型特別養護老人ホーム 福祉コミュニティ 高岡あいの風 高岡市内免	食種(食形態)	軟菜	一口大	粗刻み		極刻み食	ミキサー食						
		備考 (形態説明等)	ふつう食	容易につぶせるかたさ	歯ぐきでつぶせるかたさ		舌でつぶせるかたさ。とろみあんをかけたきざみ食	ミキサー状						
10	地域密着型特別養護老人ホーム 地域密着型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			肉や根菜類は酵素に漬け込み柔らかくしている	
		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。			分量と同量の粥ゼリーをミキサーにかけ盛り付ける				
11	地域密着型小規模特別養護老人ホーム 雅 高岡市問屋町	食種(食形態)	常食	一口大	粗キザミ	キザミ	極刻み			ムース	つぶしムース	ムースミキサー	とろみは個別対応	
		備考 (形態説明等)									ムース食をすりつぶした状態	ムースに水分を加え、ミキサーにかけペースト状にしたもの		
12	特別養護老人ホーム あさひ苑 高岡市角	食種(食形態)		軟菜			きざみ	ミキサー	ソフト	ゼリー食			とろみは個別対応	
		備考 (形態説明等)					中間のとろみあんをかける							

R6. 4月
富山県高岡厚生センター

【福祉施設】

給食施設の食形態状況調査結果(副食)

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 2-2	嚥下調整食 2-1	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	
				かたさ、ばらけやすさ、張り付きやすさがないもの。箸やスプーンで切れるやわらかさ			押しつぶし容易。食塊形成、移送が容易	ペースト・ミキサー状 (2-1は均質、2-2は不均質)		均質で付着性・凝集性・かたさ、離水に配慮したゼリー・プリン・ムース状のもの		jはゼリー状、tはとろみ状		
嚥下ピラミッド			—	L4			L4	L3		L1 L2		Oj…LO Ot…L3(一部)		
特別用途食品えん下困難者用			—	—						許可基準Ⅲ		許可基準Ⅱ		許可基準Ⅰ
UDF (ユニバーサルデザインフード)			—	容易にかめる(一部) 歯ぐきでつぶせる舌でつぶせる			舌でつぶせる	かまなくてよい		かまなくてよい(ゼリー状)		—		
NO	施設名 ＜病院・診療所＞	形態 大きさ												
13	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								
14	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%)				
15	特別養護老人ホーム アルテン赤丸 高岡市福岡町赤丸	食種(食形態)	常食 軟菜食	軟菜食	粗きざみ食	きざみ食	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個別に対応する	
		備考(形態説明等)	ふつう食		軟菜を1cm程度に刻んだもの	軟菜を5mm程度に刻んだもの	軟菜を2mm程度に刻んだもの	食材をミキサーにかけ、トロミアップパーフェクトでとろみをつけたもの		食材をミキサーにかけ、スルーパーパートナーで固めたもの。				
16	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							
17	特別養護老人ホーム 志貴野長生寮 高岡市滝新	食種(食形態)	普通食		きざみ食		極きざみ食	ミキサー食						
		備考(形態説明等)			食材によっては1cmよりも細かくする場合もある。			調理過程でもとろみ剤を使用しているが、利用者の状態を見ながらとろみ剤を追加。						
18	特別養護老人ホーム だいが苑 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。							

【福祉施設】

給食施設の食形態状況調査結果(副食)

R6. 4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ー2	嚥下調整食 2ー1	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
				かたさ、ばらけやすさ、張り付きやすさがないもの。箸やスプーンで切れるやわらかさ			押しつぶし容易。食塊形成、移送が容易	ペースト・ミキサー状 (2ー1は均質、2-2は不均質)		均質で付着性・凝集性・かたさ、離水に配慮したゼリー・プリン・ムース状のもの		jはゼリー状、 tはとろみ状	
嚥下ピラミッド			—	L4			L4	L3		L1 L2		Oj…L0 Ot…L3(一部)	
特別用途食品えん下困難者用			—	—				許可基準Ⅲ		許可基準Ⅱ		許可基準Ⅰ	
UDF(ユニバーサルデザインフード)			—	容易にかめる(一部) 歯ぐきでつぶせる舌でつぶせる			舌でつぶせる	かまなくてよい		かまなくてよい(ゼリー状)		—	
NO	施設名 ＜病院・診療所＞	形態 大きさ											
19	特別養護老人ホーム のむら藤園苑 高岡市野村	食種（食形態）	常食	刻み食			超刻み食	ミキサー食		ソフト食		流動食	味噌汁は常、刻みは一緒、超刻みは、とろみあり、なし、ソフト味噌汁、ミキサー味噌汁（とろみあり、なし）対応する。
		備考（形態説明等）	大きめの食菜をかみ切ることができる。根菜類は圧力をかける	2cm程度。一口で口に入れることができる大きさ			2mm程度。あごでつぶせる柔らかさ。あん・とろみをかける。	食材をミキサーにかけ、とろみや粘度をつけたもの		食材をミキサーにかけ、ゲル化剤で固めたもの		状態に合わせて対応する。	
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、とろみため全く粒のない状態のもの					
21	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		
22	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）									食材をミキサーにかけ、ソフティアGで固めたもの		
23	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。	
24	特別養護老人ホーム 鳳鳴苑 高岡市蔵野町	食種（食形態）	普通食	刻み食		極小刻み食	ソフト食	ミキサー食					
		備考（形態説明等）	一口大に切り柔らかめに煮る。			あんをかけたりする。	主菜をすりみ状の食材を使用してソフト食にし、あんをかけて提供						

R6. 4月
富山県高岡厚生センター

【福祉施設】			給食施設の食形態状況調査結果(副食)											
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 2－2	嚥下調整食 2－1	嚥下調整食1j		嚥下訓練食 Oj Ot	副食の提供に關する工夫等	
				かたさ、ばらけやすさ、張り付きやすさがないもの。箸やスプーンで切れるやわらかさ			押しつぶし容易。食塊形成、移送が容易	ペースト・ミキサー状（2－1は均質、2-2は不均質）		均質で付着性・凝集性・かたさ、離水に配慮したゼリー・プリン・ムース状のもの		j はゼリー状、t はとろみ状		
嚥下ピラミッド			—	L4			L4	L3		L1 L2		Oj…LO Ot…L3(一部)		
特別用途食品えん下困難者用			—	—						許可基準Ⅲ		許可基準Ⅱ		許可基準Ⅰ
UDF (ユニバーサルデザインフード)			—	容易にかめる（一部） 歯ぐきでつぶせる舌でつぶせる			舌でつぶせる	かまなくてよい		かまなくてよい（ゼリー状）		—		
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 1 cm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、スライス状にすることが可能		均質なゼリー、とろみ水等のたんぱく質含有量が少な		
25	有料老人ホーム リゾートビラ雨晴 高岡市太田伊勢領	食種（食形態）	軟菜食	粗きざみ食	きざみ食	極きざみ食	きざみとろみ食	ミキサー食					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 きざみもコロッケ、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）	大きい物はカットする	軟菜を1～3cm程に刻んだもの	軟菜を3mm程に刻んだもの	軟菜を2mm程に刻んだもの	軟菜を2mm程に刻んでとろみ剤混ぜる	軟菜をミキサーにかけてトロミ剤入れペーストにする						
26	介護老人ホーム 志貴野長生寮 高岡市滝新	食種（食形態）	普通食	きざみ食			極きざみ食	ミキサー食						
		備考（形態説明等）												
27	介護老人保健施設 老人保健施設サンセリテ 射水市朴木	食種（食形態）	軟菜食		粗ザミキ	キザミ食	極キザミ食	ミキサー食		ゼリー食			とろみはゆるめと、かための2種類ある	
		備考（形態説明等）			一口大			増粘剤を入れとろみをつける。		市販のエンジョイハイカロリーゼリー				
28	介護老人保健施設 老人保健施設みしま野苑一穂 射水市三ヶ	食種（食形態）	常食	一口大		粗きざみ	きざみ			ソフト食			ミキサー、ソフト食の汁物の具はなし	
				1.5～2cm		5mm程度 トロミ剤を混ぜてまとまりやすい状態にしている	1mm程度 トロミ剤を混ぜてまとまりやすい状態にしている	ペースト ミキサー状		既製品「ムーミーくん」を使用				
29	介護老人保健施設 山田医院併設介護療養型老人保健施設 射水市三ヶ	食種（食形態）	常食	一口大		粗きざみ	きざみ			ソフト食			ミキサー、ソフト食の汁物の具はなし。	
				1.5～2cm		5mm程度 トロミ剤を混ぜてまとまりやすい状態にしている	1mm程度 トロミ剤を混ぜてまとまりやすい状態にしている	ペースト、ミキサー状		既製品「ムーミーくん」を使用				
30	軽費老人ホーム（ケアハウス） ケアハウス海王 射水市海王町	食種（食形態）	常菜・軟菜	一口大		きざみ		ミキサー					副食、主菜にとろみを個別にかけることがある	
		備考（形態説明等）	ふつう	2cmくらい の大きさ		5mmぐらいの大きさ		ミキサー状にしている						

R6. 4月
富山県高岡厚生センター

【福祉施設】

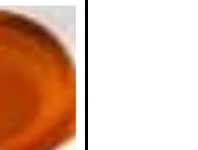
給食施設の食形態状況調査結果(副食)

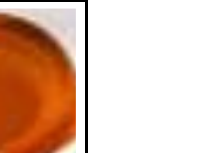
日本摂食・嚥下リハビリテーション 学会嚥下調整食分類2021			—	嚥下調整食4			嚥下調整食3	嚥下調整食 2ー2	嚥下調整食 2ー1	嚥下調整食1j		嚥下訓練食 Oj Ot	副食の提供に関する工夫等					
				かたさ、ばらけやすさ、張り付きやすさがないもの。箸やスプーンで切れるやわらかさ			押しつぶし容易。食塊形成、移送が容易	ペースト・ミキサー状 (2ー1は均質、2-2は不均質)		均質で付着性・凝集性・かたさ、離水に配慮したゼリー・プリン・ムース状のもの		jはゼリー状、tはとろみ状						
嚥下ピラミッド			—	L4			L4	L3		L1 L2		Oj…LO Ot…L3(一部)						
特別用途食品えん下困難者用			—	—						許可基準Ⅲ		許可基準Ⅱ		許可基準Ⅰ				
UDF(ユニバーサルデザインフード)			—	容易にかめる(一部) 歯ぐきでつぶせる舌でつぶせる			舌でつぶせる	かまなくてよい		かまなくてよい(ゼリー状)		—						
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						
31	軽費老人ホーム(ケアハウス) ケアハウス万葉 射水市七美	食種(食形態)	常食						ミキサー食									ミキサー食については、献立によってはゼリー状にて提供する。本人が食べられるものは、加工せずそのまま提供する。
		備考 (形態説明等)																
32	地域密着型特別養護老人ホーム 特別養護老人ホーム和の郷 射水市殿村	食種(食形態)	軟菜食			あら刻み食	刻み食	極刻み食	ミキサー食				ソフト食					汁物、水分は、個人の状態に合わせてトロミ対応
		備考 (形態説明等)	食べやすい大きさに切る			1cm程度	5mm程度	2～3mm程度	食材をミキサーにかけ、トロミ剤で調整する									
33	特別養護老人ホーム 射水万葉苑 射水市朴木	食種(食形態)	普通	やわらか4				ソフト3										
		備考 (形態説明等)		真空調理、酵素を使い柔らかくしたもの。大きさはふつう食と同じ				対象者に合った状態にペースト状にしたものや、ゲル化剤で固形化したもの										
34	特別養護老人ホーム エスポワールこすぎ 射水市池多	食種(食形態)	普通食	きざみ食		やわらか食											どの形態も必要に応じてとろみあん提供可	
		備考 (形態説明等)			食材によってはやわらか食を提供する。							食材や利用者の状態によっては栄養補助食品を代替とする。						
35	特別養護老人ホーム 大江苑 射水市大江	食種(食形態)	普通食	刻み食		粗刻み食	小刻み食	ミキサー食										ミキサー食は、献立によってゼリー状にする。
		備考 (形態説明等)		2cm程度		1cm程度。献立によってとろみあんをかける。												
36	特別養護老人ホーム こぶし園 射水市中村	食種(食形態)	普通食	刻み食		細刻み食		なめらか食	ミキサー食									細刻み食でも、個別になめらか食で対応している。
		備考 (形態説明等)	食べやすい大きさに切り、やわらかくしている。	一口大				食材をミキサーにかけ、ゲル化剤で形成し、あんをかける。	食材をミキサーにかけ、ペースト状にしたもの。メイバランスソフトゼリー			メイバランスブリックゼリー ブロッカゼリー						

R6. 4月
富山県高岡厚生センター

【福祉施設】

給食施設の食形態状況調査結果(副食)

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 2－2	嚥下調整食 2－1	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	
				かたさ、ばらけやすさ、張り付きやすさがないもの。箸やスプーンで切れるやわらかさ			押しつぶし容易。食塊形成、移送が容易	ペースト・ミキサー状 (2－1は均質、2-2は不均質)		均質で付着性・凝集性・かたさ、離水に配慮したゼリー・プリン・ムース状のもの		jはゼリー状、tはとろみ状		
嚥下ピラミッド			—	L4			L4	L3		L1 L2		Oj…LO Ot…L3(一部)		
特別用途食品えん下困難者用			—	—						許可基準Ⅲ		許可基準Ⅱ		許可基準Ⅰ
UDF(ユニバーサルデザインフード)			—	容易にかめる(一部) 歯ぐきでつぶせる舌でつぶせる			舌でつぶせる	かまなくてよい		かまなくてよい(ゼリー状)		—		
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		
42	軽費老人ホーム(ケアハウス)	食種(食形態)	常食	荒きざみ食	きざみ食									
	ケアハウス氷見 氷見市藪田	備考 (形態説明等)		主菜のみ3cm程度	主菜・副菜 1～2cm程度									
43	地域密着型特別養護老人ホーム	食種(食形態)	常食、軟菜食		きざみ菜			ミキサー菜		嚥下食				
	特別養護老人ホーム 氷見鶴寿苑 氷見市鞍川	備考 (形態説明等)	食材によって酵素使用		必要に応じてとろみをつける。			主菜はソフト食。副菜はミキサーにかけてとろみ剤でとろみをつける。		ソフト食 ゼリー2品				
44	特別養護老人ホーム	食種(食形態)	常食	荒きざみ食		極きざみ食	ムース食	ムース食(崩す対応)	ミキサー食				対象者の状態に応じて増粘剤の使用は個別に対応する。	
	すわ苑 氷見市柳田	備考 (形態説明等)	繊維質や硬いものは一口大対応	2.0～2.5cm租借しやすい大きさにしたもの		4～5mmばらける食材はあんを混ぜ込む	食材に水分を添加し滑らかになるまでミキシングしたものにゲル化剤を加えてムース状にしたもの	ムース食を崩しなめらかな状態にしたもの	ムース状にしたものをミキサーにかけたもの	利用者の状態によっては栄養補助食品で代用する				
45	特別養護老人ホーム	食種(食形態)	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。	
	つまま園 氷見市阿尾	備考 (形態説明等)	固いものや大きめのものは一口大	1～3cm大の咀嚼しやすい大きさにしたもの	2～5mmに細かく刻んだもの。必要に応じてあんをかける。	食材に水分を添加し滑らかになるまでミキシングしたものにゲル化剤を加えて	ミキサーにかけたものにトロミ剤を入れてペースト状にしたもの			利用者の状態によっては栄養補助食品で代用する。				
46	特別養護老人ホーム	食種(食形態)	常食		刻み食	極小刻み食		ミキサー食					ミキサー食には市販のムース食も取り入れて対応している	
	はまなす苑氷見 氷見市島尾	備考 (形態説明等)	一口大		1cm程度	5mm程度		マヨネーズ状						
47	特別養護老人ホーム	食種(食形態)	常食	一口大 きざみ食	きざみ食	極刻み食	ミキサー食		ソフト食				とろみについては対象者によって個別に対応している。	
	氷見苑 氷見市藪田	備考 (形態説明等)		3cm程度	パスつくものにはとろみあんをかける。5mm～1cm程度で個人に合わせてユニットで刻む。	パスつくものにはとろみあんをかける。2mm程度。ユニットで刻む。			ゲル化剤(ソフティア)使用					

【福祉施設】			給食施設の食形態状況調査結果(副食)										R6. 4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ー2	嚥下調整食 2ー1	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	
嚥下ピラミッド			—	L4			L4	L3		L1 L2		Oj…LO Ot…L3(一部)		
特別用途食品えん下困難者用			—	—				許可基準Ⅲ		許可基準Ⅱ		許可基準Ⅰ		
UDF (ユニバーサルデザインフード)			—	容易にかめる (一部) 歯ぐきでつぶせる 舌でつぶせる			舌でつぶせる	かまなくてよい		かまなくてよい (ゼリー状)		—		
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 1 cm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		
48	特別養護老人ホーム	食種 (食形態)	軟菜		粗きざみ	きざみ	極きざみ	ミキサー						
	ほのぼの苑 氷見市加納	備考 (形態説明等)						ミキサーにかけ、とろみ剤でペースト状にしたもの						
49	介護医療院	食種 (食形態)	常菜	5分菜食	きざみ菜		みじん切菜	ミキサー菜			嚥下食	開始食	魚、肉についてはスベラカーゼ使用	
	陽和温泉病院 介護医療院 氷見市堀田字且間	備考 (形態説明等)		魚をほぐす。 肉は1 cm程度に切る。			トロメイク添加	トロメイク添加			ブロックエネプロセブンブリックゼリー	水分ゼリー		