

副菜

施設名	学会分類(*)	入所定員	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		嚥下訓練食品Oj	嚥下訓練食品Ot
			一般食			形があり、かたすぎず、ばらけにくく、貼りつきにくいもの。箸でできる軟らかさ	形はあるが、歯や入れ歯がなくとも口腔内でおつぶし、食塊形成が用意なもの		べたつかずまとまりやすいピューレ・ペースト・ミキサー状		均質でなめらかなもの(あまりさらさらしすぎないこと)		物性に配慮した離水の少ないもの		たんぱく質含有量は問わない プリン・ゼリー・ムースなど
			一口大(3センチ程度)	きざみ(1cm程度)	きざみ(0.5cm程度)										

《病院》

施設名	学会分類(*)	入所定員	嚥下調整食コード3			嚥下調整食コード2					嚥下調整食コード1j		嚥下調整食Oj		
			食種	軟菜	やわらか食	嚥下食V		嚥下食IV	ミキサー食	嚥下食III	嚥下II		嚥下I		
砺波総合病院	514	備考	焼き物・煮物・蒸し物が中心(こんにやく、ごぼう、もやしの提供なし)揚げ物の提供なし。魚は白身魚(骨なし)を使用	煮物・蒸し物が中心(きのこ類、酢もの提供なし)野菜は皮むき(かぼちゃ、なす等)葉物野菜は、葉先を使用(白菜、キャベツ等)肉は鶏肉を使用 魚は白身魚(骨なし)使用											
北陸中央病院	193	備考	常菜・軟菜	5分菜・低残渣	やわらか食	嚥下食V		嚥下食IV	ミキサー食	嚥下食III	嚥下II		嚥下I		
南砺市民病院	175	備考	常菜・軟菜	7分菜		やわらか菜	きざみとろみ(5分)	きざみとろみ(3分)	ミキサー菜	ゼリー-2	ゼリー-1				
南砺中央病院	149	備考	常菜・全粥菜	5分菜	易咀嚼菜	一口あんかけ	ソフト食	きざみとろみ	ミキサーとろみ				固形ゼリー		
北陸病院	274	備考	常菜		軟菜食	軟菜食細小口切		刻み食	ミキサー食	嚥下調整食1j	栄養補助食品				
砺波サンシャイン病院	100	備考	常菜・軟菜(一口大・粗きざみ含む)	一口大・粗きざみにカット				きざみ(とろみ付)	訓練食4・5	ミキサー	訓練食3	訓練食2	訓練食1		
砺波誠友病院	99	備考	常食							なめらか食					
となみ三輪病院	100	備考	軟菜	一口大		やわらか食	刻み食		ミキサー食	ムース食	ゼリー食	とろみ茶			

副菜

施設名	学会分類(*)	入所定員	一般食				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		嚥下訓練食品Oj	嚥下訓練食品Ot
			一般食				形があり、かたすぎず、ばらけにくく、貼りつきにくいもの。箸でできる軟らかさ			形はあるが、歯や入れ歯がなくとも口腔内でおしつぶし、食塊形成が用意なもの		べたつかずまとまりやすいピューレ・ペースト・ミキサー状		均質でなめらかなもの(あまりさらさらしすぎないこと)		物性に配慮した離水の少ないもの		たんぱく質含有量が少ないゼリー	とろみ水(たんぱく質含有量が少ない)
			一般食				一口大(3センチ程度)	きざみ(1cm程度)	きざみ(0.5cm程度)										
太田病院	29		食種名	常菜				1cm角						ミキサー食					
			備考	一口大にカット				常菜を1cm角にカット箸やスプーンで切れる軟らかさ						常菜をミキサーでペースト状にしたもの					
ふくの若葉病院	100		食種	常菜	軟菜			やわらか菜		きざみとろみ菜		ソフト菜		ミキサー菜					
			備考	食品は2cm以下にカット	常菜とほぼ同じ。揚げ物提供なし			2cm以下にカットした食材を軟らかく調理したもの。主菜はUDF3の既製品を使用		やわらか菜を0.5mm以下カットし、とろみ調整食品でとろみをつけたもの。主菜はUDF3の既製品を使用		ミキサーでペースト状にしたものをゲル化剤で固めたもの。主菜はUDF3の既製品を使用		ミキサーでペースト状にとろみ剤でとろみをつけたもの					
福井病院	53		食種	常菜	軟菜					刻み食		とろみ刻み食		ミキサー食					
			備考		揚げ物のみ禁					常菜をブレンダーでまぜる。やや形が残っている		常菜をブレンダーで混ぜる。とろみ剤あり		常菜をミキサーにかける。とろみ剤あり					
松岡病院	113		食種	常菜			軟菜		きざみ大	きざみ中			きざみ小		ミキサー				
			備考						軟菜を1cm角にカット	軟菜を0.5cm角に切ったもの			軟菜にとろみを加えてミキサーにかけたもの(不均質)		軟菜を煮て、ミキサーにかけてとろみ剤を入れる(均質)				
小矢部大家病院	170		食種	常食/常菜			軟菜食/軟菜				介護食/キザミ菜	嚥下食Ⅱ/嚥下菜		嚥下食Ⅰ/流動ゼリー		開始食	嚥下訓練食		
			備考				圧力鍋や酵素を使って、軟らかく仕上げる。食材もやや小さめに切る。				煮る・蒸す・茹でるの調理法で、酵素を使用した肉・野菜をゲル化剤でまとめるORあんをかけて提供。はぐきで押しつぶせる軟らかさ	キザミ菜をミキサーにかけ、滑らかにして、ゲル化剤でゼリー化したもの。		濃厚流動食(OZ-Hiやメイバランス1.5)をゲル化剤(イナガ)で固めたもの		お茶をゼラチンとゲル化剤(イナガ)で固めたもの	お茶にゲル化剤を加え、とろみの強さを調節したもの+補助食品		