




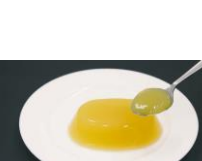








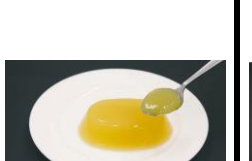

副菜

施設名	入所定員	学会分類(*)	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		
				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			物性に配慮した離水の少ないもの			とろみ水(たんぱく質含有量が少ない)
														
一口大(3センチ程度)			きざみ(1cm程度)	きざみ(0.5cm程度)										

《特別養護老人ホーム》

施設名	入所定員	食種	常菜	粗きざみ食	きざみ食	軟菜	軟菜粗きざみ食	ミキサー食				ゼリー食
				常菜を2cm角にカット	常菜を0.5cm角にカット	形があり、やわらかくしたもの	軟菜を2cm角にカット		軟菜をミキサーでペースト状にし、とろみ調整食品を使用			
砺波ふれあいの杜	80	備考										
やなげ苑	95	備考	高齢者向けに対応					あらきざみ菜	きざみ菜(みじんペースト)	ミキサー食(ペースト)	ミキサーソフト菜	ゼリーセット(基本3種類)
清楽園	80	備考		普通食を一口大に刻んだもの							嚥下食	開始食
ほっとはうす千羽	80	備考				常食		やわらか食			嚥下ペースト食	
いなみ	142	備考				軟菜 やわらか菜	軟菜粗きざみ やわらか菜粗きざみ	やわらか菜粗々きざみ	きざみとろみ	ミキサー菜(ペースト状)		ゼリー菜
きらら	80	備考				普通食	普通 刻み食	軟菜刻み食	ソフト食	ミキサー食		ゼリー食
福寿園	142	備考				普通菜・粥菜	普通菜・粥菜 一口大	きざみ菜(小豆粒大)	極きざみ菜(ごま粒大)	ミキサー菜(ペースト状)		ゼリー菜
やすらぎ荘	100	備考				常菜・軟菜	常菜・軟菜 一口大	きざみ菜(小豆粒大)	極きざみ菜(ゴマ粒)	ミキサー菜(ペースト状)		

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	
				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		物性に配慮した離水の少ないもの			とろみ水(たんぱく質含有量が少ない)
													
		一口大(3センチ程度)	きざみ(1cm程度)	きざみ(0.5cm程度)									


《養護老人ホーム》

養護老人ホーム楽寿荘	食種	一般食			やわらか食							
	備考	たけのこ・こんにゃくは減らして(少量)提供			煮る・焼く・蒸すなどを中心にした料理。一口大に切って、とろみをつける							

《介護老人保健施設》

介護老人保健施設 ケアポート庄川	80	食種	軟菜	粗きざみ(一口大)				きざみ	きざみとろみ	ミキサー	ソフトゼリー		
		備考		2cm程にカットしたもの				軟菜をフードプロセッサーで細かくしたもの	軟菜をフードプロセッサーで細かくしたものに だし汁 とろみ 剤を加えたもの	軟菜をフードプロセッサーでペースト状にしたものに、だし汁 とろみ剤を加えたもの	市販品使用		
にしの老人保健施設	100	食種			常食(常菜)	常食(一口大)			やわらか食	ミキサーソフト食	嚥下食	嚥下訓練食	
		備考				常菜をキャラメル大にカット			魚に煮魚、揚げ煮肉はひき肉使用 和え物は煮浸し 繊維の多い食材は避ける	ミキサー食でペースト状にし、ゲル化剤で固める(ソフティアG)	常菜(主菜)をペーストし、ゲル化剤で固める。・他2品は市販品	とろみ茶	
介護老人保健施設 ゆうゆうハウス	80	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	
		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。		軟菜よりもさらに小さく切り、主に煮る・茹でる、蒸す等の調理法で軟らかく仕上げる		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	
介護老人保健施設 うらら	80	食種	軟菜一口						軟菜きざみ	ミキサー	嚥下食		
		備考	2cmほどにカット						主菜の肉はムース状。軟菜一口をフードプロセッサーで0.5cmカット	主菜ムース菜 副菜はミキサーでペースト状にし、とろみ調整食品で調整	高栄養ゼリー 高たんぱくゼリー		
介護老人保健施設 葵の園・なんと	100	食種	軟菜	一口大(軟菜)	胃潰瘍食	粗きざみ菜(軟菜)	きざみ菜(軟菜)			ミキサー菜(ソフト菜)	ミキサー菜(×ソフト菜)		
		備考	高齢者向けに対応	軟菜を約2cm角にカット	刺激物、消化しにくいもの、硬いものを除く	軟菜をフードプロセッサーで約1cm角にカット(おかずにとろみの指示があれば有)	軟菜をフードプロセッサーで約5mm角にカット(おかずにとろみの指示があれば有)			昼夕主菜のみソフト菜(既製品のムースとゼリー使用)。それ以外は、ミキサー菜(×ソフト菜)を提供	胃潰瘍食をフードプロセッサーで、ペースト状にし、増粘剤を使用		
とろみの濃さ 3段階 有													
介護療養型老人保健施設 福光あおい	60	食種	軟菜	粗きざみ	きざみ				きざみとろみ	ミキサー	嚥下食		
		備考		2cm角	3mm				軟菜を3mm角程度みじん切りにし、とろみ調整食品でとろみをつける	ミキサーでペースト状にし、とろみ調整食品を使用	軟菜をペースト状にし、ゲル化剤で固めたもの		

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	
				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		物性に配慮した離水の少ないもの		とろみ水(たんぱく質含有量が少ない)	
													
一口大(3センチ程度)			きざみ(1cm程度)	きざみ(0.5cm程度)	やわらかい粒等を含む不均質なもの		均質でなめらかなもの(あまりさらさらしすぎないこと)		たんぱく質含有量は問わない プリン・ゼリー・ムースなど		たんぱく質含有量が少ないゼリー		

《ケアハウス》

ケアハウス城端うらら	50	食種	一般食	きざみ	極刻み	ミキサー				嚥下食
		備考	(汁もの・とろみ)	一般食を1~1.5cmにきざむ	一般食を0.5cmにきざみ、とろみをつける	ミキサー・ソフト食で対応。ソフト食にあんをかける。煮物にミキサーにかけ、とろみをつける(全食とろみあり)				高栄養ゼリー 高たんぱくゼリー

《障害者支援施設》

マーシ園	85	食種	常食・粗刻み(一口大)			刻み	ミキサー食	ゼリー食
		備考	硬いもの(れんこん、ごぼう等はうすく切るなど) * 酵素の利用検討中			常食を5mmほどにミキサーで刻んだもの。だしとろみを必要時混ぜ込む	常食食をミキサーでペースト状にしたもの。とろみ調整食品(ソフティアS)でとろみをつける	ミキサー食でゲル化剤(ソフティアG)でゼリー化
溪明園	70	食種	常食	一口大	きざみ	極きざみ		
		備考	れんこん、ごぼうなど硬いものはやわらかくなるまでゆでる。肉、魚は酵素を使ってやわらかくする	常食を2~3cmにカットしたもの	常食をフードプロセッサで1cmほどに刻んだもの 絹ごし、ゼリーはそのまま提供	常食をフードプロセッサで5mm程に刻んだもの。絹ごし、ゼリーはそのまま提供。必要に応じてとろみ又はあんを上からかけたりする		