

市立砺波総合病院

住 所	〒939-1395 砺波市新富町1-61		
T E L	0763-32-3320(代表)／0763-33-1426(栄養科直通)	F A X	0763-33-1591(患者総合支援センター)／0763-33-1426(栄養科直通)

		名称	特徴	米：水 (重量比)	ゲル化剤	
					使用の有無	商品名・濃度
主 食	軟(易) ↑ ↓ 硬(難)	スリ粥	全粥をミキサーにした物250g			
		スリ粥ゼリー	全粥をミキサーしスベラカーゼで固めた物180g		○	スベラカーゼ1%
		全粥	300g	米：水=1：5		
		軟飯	200g	米：水=1：2.3		
		米飯	200g	米：水=1：1.5		

	学会分類 2021	名称・写真	特徴	大きさ	ゲル化剤 とろみ調整食品		1日あたりの栄養量 (副食のみ)	
					ゲル化剤 使用の有無		エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)
副 食	軟(易) 0 j	コード0 j 	ゼリー2品 エンゲリード、フルーツゼリー (たんぱく質なし)		ゲル化剤使用の有無	×	エネルギー(kcal)	280
					商品名		たんぱく質(g)	0
					汁物のとろみの有無	×	備考	
					商品名			
	1 j	コード1 j 	ゼリー状 ・ミキサーにかけゲル化剤で固めたもの ・一部既製品使用 (学会分類2021の1j相当) ・汁物はスープゼリー		ゲル化剤使用の有無	○	エネルギー(kcal)	450
					商品名	ソフティアG	たんぱく質(g)	19
					汁物のとろみの有無	○	備考	
					商品名	ソフティアG		
	2-1 ~ 2-2	コード2 	ペースト・ピューレ・ムース状 ・主菜はムース状、副菜はペースト、ピューレ状が多い ・食品をミキサーにかけてとろみ剤でとろみをつける ・市販のUDF区分3の既製品を一部使用 ・汁物は濃いとろみで統一		ゲル化剤使用の有無	○	エネルギー(kcal)	800
					商品名	ソフティアG スベラカーゼ	たんぱく質(g)	40
					汁物のとろみの有無	○	備考	
					商品名	ネオハイトロミール		
	3 ~ 4	コード3 	舌・歯ぐきでつぶせる形状 魚：軟らかい白身魚あなかけ 肉：軟らかくなる酵素に浸け置きしてから使用 果物：ゼリー 野菜：軟らかく煮る 芋類：潰してあなかけ ※たれ(あん)はとろみ剤を使用 ※離水に配慮あり	野菜は スライス 5~8mm 角切り1.5cm 肉は 0.5cm角	ゲル化剤使用の有無	○	エネルギー(kcal)	950
					商品名	スベラカーゼ スベラカーゼミート ソフティアG	たんぱく質(g)	50
					汁物のとろみの有無	個別対応	備考	
					商品名	ネオハイトロミール		
一 般 食	やわらかさ(嚥下のしやすさ) ↑ ↓ 硬(難)	やわらか食 	魚：煮魚・蒸し魚・焼魚(軟らかい魚中心) 肉：煮る 野菜：皮むき(南瓜・なす) 葉物野菜：葉先使用 ※とろみ剤の使用なし 離水への配慮なし	肉は1cm角	ゲル化剤使用の有無	×	エネルギー(kcal)	750
					商品名		たんぱく質(g)	45
					汁物のとろみの有無	個別対応	備考	
					商品名	ネオハイトロミール		
一 般 食		軟菜 	魚：焼魚中心 肉：焼く・煮る 野菜：ごぼう、こんにゃく、もやし提供なし ※揚げ物提供なし		ゲル化剤使用の有無	×	エネルギー(kcal)	850
					商品名		たんぱく質(g)	50
					汁物のとろみの有無	個別対応	備考	
					商品名	ネオハイトロミール		

となみ三輪病院

住 所	〒939-1431 砺波市頼成605番地		
T E L	0763-37-1000	F A X	0763-37-0800

		名称	特徴	米：水 (重量比)	ゲル化剤	
					使用の有無	商品名・濃度
主 食	軟 (易) ⇕ 硬 (難)	粥ゼリー			○	ナリコマ粥ゼリー
		全粥		米：水＝1：8		
		全粥とろみ		米：水＝1：8	○	つるりんこ（とろみ剤）
		やわらか飯		米：水＝1：2.5		
		軟飯		米：水＝1：1.8		

	学会分類 2021	名称・写真	特徴	大きさ	ゲル化剤 とろみ調整食品		1日あたりの栄養量 (副食のみ)	
					ゲル化剤 使用の有無		エネルギー (kcal)	
副 食	軟 (易)	ゼリー 	エンゲリドミニ		ゲル化剤の 使用の有無		エネルギー (kcal)	19
					商品名		たんぱく質 (g)	0
					汁物のとろ みの有無		備考	
					商品名			
	1 j	ムース食 	形状：ゼリー、ムース状 硬さ：噛まなくてよい 均質で付着性、凝集性、 硬さ、離水に配慮された もの		ゲル化剤の 使用の有無		エネルギー (kcal)	750
					商品名		たんぱく質 (g)	42.8
					汁物のとろ みの有無	○	備考	ナリコマ商品 (ナリコマゼリー 食)
					商品名	つるりんこ		
	2-1	ミキサー食 	形状：ペースト状 硬さ：噛まなくてよい ミキサー状のものにとろ みをつけたもの。		ゲル化剤の 使用の有無	○	エネルギー (kcal)	750
					商品名		たんぱく質 (g)	42.8
					汁物のとろ みの有無	○	備考	ナリコマ商品
					商品名	つるりんこ		
	3	ソフト食 	形状：刻み形状。または それを固めた形状 硬さ：歯茎でつぶせる 形はあるが、押しつぶし が安易。咽頭でばらけ ず、嚥下しやすいように 配慮されたもの。		ゲル化剤の 使用の有無	○	エネルギー (kcal)	764
					商品名		たんぱく質 (g)	45.5
					汁物のとろ みの有無	○	備考	ナリコマ商品
					商品名	ナリコマソフト汁		
	一 般 食	一口大 	軟菜食を一口大にカット したもの		ゲル化剤の 使用の有無	×	エネルギー (kcal)	730
					商品名		たんぱく質 (g)	47.7
					汁物のとろ みの有無	×	備考	ナリコマ商品 (常食)
					商品名			
		軟菜 			ゲル化剤の 使用の有無	×	エネルギー (kcal)	730
					商品名		たんぱく質 (g)	47.7
					汁物のとろ みの有無	×	備考	ナリコマ商品 (常食)
					商品名			

砺波サンシャイン病院

住 所	〒939-1335 砺波市鷹栖575番地		
T E L	0763-33-0800	F A X	0763-33-7585

	名称	特徴	米：水 (重量比)	ゲル化剤	
				使用の有無	商品名・濃度
主 食	ゼリー粥			×	
	全粥		1：6.5	×	
	軟飯		1：2.5	×	
	米飯		1：1.5	×	

学会分類 2021	名称・写真	特徴	大きさ	ゲル化剤 とろみ調整食品		1日あたりの栄養量 (副食のみ)	
軟 (易)	0 j 	ほうじ茶をゲル化剤で固めたもの		ゲル化剤の使用の有無	○	エネルギー (kcal)	
				商品名	ソフティアG	たんぱく質 (g)	
				汁物のとろみの有無		備考	
				商品名			
1 j	市販の高栄養ゼリー 	蛋白質を含むゼリー。少量で高エネルギーの補給が可能。ソフトな触感でゼリータイプの栄養食。		ゲル化剤の使用の有無	×	エネルギー (kcal)	200
				商品名		たんぱく質 (g)	7.5
				汁物のとろみの有無	×	備考	
				商品名			
2-1	ゼリー食 	均質で付着性・凝集性・硬さ・離水に配慮されたもの。かまなくてもよく、口や喉に残りにくい。ゼリー・プリン・ムース状。		ゲル化剤の使用の有無	×	エネルギー (kcal)	750
				商品名		たんぱく質 (g)	35
				汁物のとろみの有無	○	備考	
				商品名	つるりんこ		
3	ソフト食 	形はあるが、歯茎での押し潰しが容易。咽頭でばらけず、嚥下しやすいように配慮されたもの。刻み形状、またはそれを固めた形状。		ゲル化剤の使用の有無	×	エネルギー (kcal)	780
				商品名		たんぱく質 (g)	42
				汁物のとろみの有無	○	備考	
				商品名	つるりんこ		
4 硬 (難)	常菜一口大 	普通食。大きいものは一口大にカット	2～3cm 一口大～スプーンですくえる大きさ	ゲル化剤の使用の有無	×	エネルギー (kcal)	750
				商品名		たんぱく質 (g)	43
				汁物のとろみの有無	×	備考	
				商品名			

砺波誠友病院

住 所	〒939-1303 砺波市大窪17番地 1		
T E L	0763-33-7766	F A X	0763-33-6767

		名称	特徴	米：水 (重量比)	ゲル化剤	
					使用の有無	商品名・濃度
主 食	軟 (易) ⇕ 硬 (難)	ミキサー粥	全粥に水を加えミキサーにかけたもの	1：7	×	
		プロセッサー粥	全粥を粒のない状態までフードプロセッサーにかけたもの	1：5	×	
		全粥	水気の少ない状態に炊き上げた粥	1：5	×	
		米飯（軟飯）	軟らかめに炊いた飯			

	学会分類 2021	名称・写真	特徴	大きさ	ゲル化剤 とろみ調整食品		1日あたりの栄養量 (副食のみ)	
					ゲル化剤 使用の有無		エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)
副 食	軟 (易) 0 j	ほうじ茶ゼリー (とろみ茶) 	ほうじ茶をゼリー剤で固めたもの 歯茎でつぶせない	ゼリー状	ゲル化剤の使用の有無	○	エネルギー(kcal)	—
					商品名	ホットでもゼリー	たんぱく質(g)	—
					汁物のとろみの有無	○	備考	
					商品名	トロメイクコンパクト		
	1 j	メイバランス ブリックゼリー 	ゼリー状だが、硬さは室温によって変化あり 1/3本単位で提供	ゼリー状	ゲル化剤の使用の有無		エネルギー(kcal)	350
					商品名		たんぱく質(g)	12
					汁物のとろみの有無		備考	上記は1本分の栄養量
					商品名			
	2-1	ペースト食 (個別対応) なめらか食をペースト状のまま、とろみ調整剤でとろみをつけたもの	ペースト状	ペースト状	ゲル化剤の使用の有無	×	エネルギー(kcal)	500
					商品名		たんぱく質(g)	32.6
					汁物のとろみの有無	○	備考	
					商品名	トロメイクコンパクト		
	2-2	なめらか食 	献立は常食に沿ったもので、ゼリー状、ムース状ペースト状の形態 スプーンで簡単につぶせる	ムース状 ゼリー状 ペースト状	ゲル化剤の使用の有無	○	エネルギー(kcal)	668
					商品名	ホットでもゼリー	たんぱく質(g)	41.8
					汁物のとろみの有無	○	備考	
					商品名	トロメイクコンパクト		
	3	軟らかめ（カット） (個別対応) 軟らかめの形態を1cm以下にカット ゼリー等はそのまま 汁物の具材はカットしていない（もともと小さい） トロミはかけていない	1cm角程		ゲル化剤の使用の有無		エネルギー(kcal)	744
					商品名		たんぱく質(g)	43.8
					汁物のとろみの有無		備考	
					商品名			
	4	軟らかめ (個別対応) 漬物や果物（リンゴ等）を蒸す又は煮る 揚げ物はスープ等に浸し衣を軟らかくする			ゲル化剤の使用の有無		エネルギー(kcal)	744
					商品名		たんぱく質(g)	43.8
					汁物のとろみの有無		備考	
					商品名			
	一般食 硬 (難)	常食 	一般食よりも軟らかく調理しているが、漬物、果物は、そのままの硬さ		ゲル化剤の使用の有無		エネルギー(kcal)	744
					商品名		たんぱく質(g)	43.8
					汁物のとろみの有無		備考	
					商品名			

あおい病院

住 所	〒939-1307 砺波市堀内18-1		
T E L	0763-33-7888	F A X	0763-33-7900

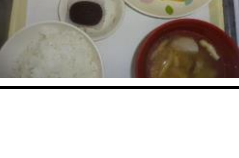
		名称	特徴	米：水 (重量比)	ゲル化剤	
					使用の有無	商品名・濃度
主 食	軟 (易) ⇕ 硬 (難)	ゼリー粥	全粥をミキサーにかけてゼリー状にしたもの		○	スベラガーゼ
		ミキサー粥	全粥をミキサーにかけたもの		×	
		全粥		1：8	×	
		軟飯		1：2	×	
		ご飯		1：1.8	×	

学会分類 2021	名称・写真	特徴	大きさ	ゲル化剤 とろみ調整食品		1日あたりの栄養量 (副食のみ)	
軟 (易) ↑ やわらかさ (嚥下のしやすさ) ↓ 硬 (難)	0 j	果汁ゼリー 	市販ゼリー	ゲル化剤の使用の有無	×	エネルギー (kcal)	53
				商品名		たんぱく質 (g)	0
				汁物のとろみの有無		備考	
				商品名			
	1 j	えねぱくゼリー 	市販ゼリー	ゲル化剤の使用の有無	×	エネルギー (kcal)	125
				商品名		たんぱく質 (g)	5
				汁物のとろみの有無		備考	
				商品名			
	2-1	ミキサー 	全粥菜をミキサーにかけてとろみをつけたもの	ゲル化剤の使用の有無	○	エネルギー (kcal)	590
				商品名	ネオハイトロミールⅢ	たんぱく質 (g)	30
				汁物のとろみの有無	○	備考	
				商品名	ネオハイトロミールⅢ		
	3	きざみとろみ 	全粥菜を3～5mm程度にきざんでとろみをつけたもの	ゲル化剤の使用の有無	○	エネルギー (kcal)	690
				商品名	ネオハイトロミールⅢ	たんぱく質 (g)	35
				汁物のとろみの有無	○	備考	
				商品名	ネオハイトロミールⅢ		
	4	粗きざみ 	全粥菜を1.5～2cm角程度にきざんだもの	ゲル化剤の使用の有無	×	エネルギー (kcal)	690
				商品名		たんぱく質 (g)	35
				汁物のとろみの有無	×	備考	
				商品名			
	一般食	軟菜 	軟らかく調理したもの	ゲル化剤の使用の有無	×	エネルギー (kcal)	740
				商品名		たんぱく質 (g)	35
				汁物のとろみの有無	×	備考	
				商品名			

砺波サナトリウム福井病院

住 所	939-1315 砺波市太田570番地		
T E L	0763-33-1322	F A X	0763-33-1323

	名称	特徴	米：水 (重量比)	ゲル化剤	
				使用の有無	商品名・濃度
主 食	軟 ミキサー粥	全粥をミキサーにかけたもの 200～400 g	1：1.55	×	
	全粥	200～400 g	1：1.55	×	
	硬 軟飯	100～280 g	1：1.4	×	

	学会分類 2021	名称・写真	特徴	大きさ	ゲル化剤 とろみ調整食品		1日あたりの栄養量 (副食のみ)	
					ゲル化剤の 使用の有無		エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)
副 食	軟 (粥) 2-1	ミキサー食 	ミキサーでペースト状にし、とろみ剤でとろみをつけたもの		ゲル化剤の使用の有無	○	エネルギー(kcal)	1,500
					商品名	トロミナール	たんぱく質(g)	60
					汁物のとろみの有無	○	備考	
					商品名	片栗粉		
	3	とろみ刻み食 	常菜をブレンダーで混ぜる(不均等)とろみ剤あり		ゲル化剤の使用の有無	○	エネルギー(kcal)	1,600
					商品名	トロミナール	たんぱく質(g)	65
					汁物のとろみの有無	○	備考	
					商品名	片栗粉		
	4	刻み食 	常菜をブレンダーで混ぜる		ゲル化剤の使用の有無	×	エネルギー(kcal)	1,600
					商品名		たんぱく質(g)	65
					汁物のとろみの有無		備考	
					商品名			
	一般食	荒刻み食 	食べやすいように一口大に刻んだものやや形が残っている。		ゲル化剤の使用の有無	×	エネルギー(kcal)	1,900
					商品名		たんぱく質(g)	67
					汁物のとろみの有無		備考	
					商品名			
		常食(軟菜) 	普通食(軟菜は揚げ物禁)		ゲル化剤の使用の有無	×	エネルギー(kcal)	1,900
					商品名		たんぱく質(g)	67
					汁物のとろみの有無		備考	
					商品名			

老人保健施設 あかり苑

住 所	〒939-1377 砺波市寿町2-38		
T E L	0763-33-0808	F A X	0763-33-0250

		名称	特徴	米：水 (重量比)	ゲル化剤	
					使用の有無	商品名・濃度
主 食	軟 (易)	ミキサー粥	全粥を少量のとろみ調整剤とミキサーにかけたもの	1：8	×	
		全粥		1：8		
	硬 (難)	軟飯		1：2		

	学会分類 2021	名称・写真	特徴	大きさ	ゲル化剤 とろみ調整食品		1日あたりの栄養量 (副食のみ)	
					ゲル化剤の使用の有無		エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)
副 食	軟 (易) 0 j	お茶ゼリー 	ほうじ茶をゲル化剤で固めたもの		ゲル化剤の使用の有無	○	エネルギー (kcal)	-
					商品名	スルーパートナー	たんぱく質 (g)	-
					汁物のとろみの有無		備考	
					商品名			
	1 j	市販の高栄養ゼリー ①  ②  ③ 	①エンジョイカップゼリー80kcal ②アイソカルゼリーハイカロリー150kcal ③エンジョイMCTゼリー200kcal を指示kcalに合わせて提供		ゲル化剤の使用の有無		エネルギー (kcal)	
					商品名		たんぱく質 (g)	
					汁物のとろみの有無		備考	
					商品名			
	2-1	ミキサー 	軟菜をミキサーでペースト状にし、とろみ調整剤でとろみをつけたもの 量は軟菜の約1/3、味噌汁は通常量 指示kcalになるまで高栄養ゼリーで調整	ペースト状	ゲル化剤の使用の有無	×	エネルギー (kcal)	246
					商品名		たんぱく質 (g)	17
					汁物のとろみの有無	必要な場合○	備考	指示kcalになるまで主食、高栄養ゼリーの追加で調整
					商品名	メフォソフト		
	3	キザミトロミ 	軟菜をフードプロセッサーで細かくし、とろみ調整剤でとろみをつけたもの	0.5cm未満	ゲル化剤の使用の有無	×	エネルギー (kcal)	740
					商品名		たんぱく質 (g)	50
					汁物のとろみの有無	必要な場合○	備考	
					商品名	メフォソフト		
	4	軟菜 	フライは一口大にカットし、ソースやケチャップなどに味付けしたあんをかけたもの。	2～3cm 一口大～スプーンですくえる大きさ	ゲル化剤の使用の有無	×	エネルギー (kcal)	740
					商品名		たんぱく質 (g)	50
					汁物のとろみの有無	必要な場合○	備考	
					商品名	メフォソフト		

ケアポート庄川

住 所	〒932-0305 砺波市庄川町金屋字岩黒38-1		
T E L	0763-82-6868	F A X	0763-82-4129

		名称	特徴	米：水 (重量比)	ゲル化剤	
					使用の有無	商品名・濃度
主 食	軟 (易) ↑ ↓ 硬 (難)	ミキサー粥	全粥をミキサーにかけたもの		×	
		ソフト粥	ミキサー粥をゲル化剤で固めたもの		○	ソフティアU0.8%
		全粥		1：6	×	
		軟飯		1：2.2～2.3	×	
		米飯		1：1.5	×	

学会分類 2021		名称・写真	特徴	大きさ	ゲル化剤 とろみ調整食品		1日あたりの栄養量 (副食のみ)	
副食 やわらかさ(嚥下のしやすさ) 軟(弱) ↑ ↓ 硬(難)	2-1	市販の高栄養ゼリー メイバランスソフトゼリー			ゲル化剤の 使用の有無		エネルギー (kcal)	
					商品名		たんぱく質 (g)	
					汁物のとろ みの有無		備考	
					商品名			
		ミキサー食	2-2のソフト食をペース ト状にしたもの。		ゲル化剤の 使用の有無	○	エネルギー (kcal)	704
					商品名	ソフティアSUPERS	たんぱく質 (g)	41
					汁物のとろ みの有無	○	備考	
					商品名	ソフティアSUPERS		
	2-2	ソフト食	市販品を使用。 ゼリー状、プリン状、 ムース状。嚥まなくても 送り込み可能。		ゲル化剤の 使用の有無	○主菜にとろみを かけている	エネルギー (kcal)	704
					商品名	ソフティアSUPERS	たんぱく質 (g)	41
					汁物のとろ みの有無	○	備考	
					商品名	ソフティアG		
	3	きざみ食	軟菜食をフードプロセッ サーで細かくし、とろみ 調整剤でとろみをつけた もの。	0.5cm以 下	ゲル化剤の 使用の有無	○	エネルギー (kcal)	674
					商品名	ソフティアSUPERS	たんぱく質 (g)	38
					汁物のとろ みの有無	個別対応	備考	
					商品名	ソフティアSUPERS トロミスマイル		
	4	粗きざみ食	軟菜食を一口大にカット したもの。	1.5～2cm 程度	ゲル化剤の 使用の有無	×	エネルギー (kcal)	674
					商品名		たんぱく質 (g)	38
					汁物のとろ みの有無	個別対応	備考	
					商品名	ソフティアSUPERS トロミスマイル		
		軟菜食	形があり、硬すぎず、箸 やスプーンで切れる軟ら かさ。		ゲル化剤の 使用の有無	×	エネルギー (kcal)	674
					商品名		たんぱく質 (g)	38
					汁物のとろ みの有無	個別対応	備考	
					商品名	ソフティアSUPERS トロミスマイル		

特別養護老人ホーム 砺波ふれあいの杜

住 所	〒939-1337 砺波市神島756-1		
T E L	0763-33-0802	F A X	0763-33-0832

		名称	特徴	米：水 (重量比)	ゲル化剤	
					使用の有無	商品名・濃度
主 食		全粥ミキサー	全粥をミキサーにかけスベラカーゼで固めたもの	1：5.8	○	スベラカーゼLite1.4%
		全粥とろみ	全粥につるりんこを混ぜ離水に配慮した物（粒あり）	1：5.8	○	つるりんこQuickly1%
		全粥ゼリー	全粥にスルーパートナーを混ぜ固めたもの（粒あり）	1：5.8	○	スルーパートナー1%
		全粥		1：5.8		
		軟飯		1：2.3		
		米飯		1：1.5		

学会分類 2021	名称・写真	特徴	大きさ	ゲル化剤 とろみ調整食品		1日あたりの栄養量 (副食のみ)	
	ゼリー 	かたさに配慮したゼリー状のもの	ゼリー状	ゲル化剤の使用の有無	○	エネルギー (kcal)	310
				商品名	スルーパートナー	たんぱく質 (g)	23
				汁物のとろみの有無	個別対応	備考	
				商品名	つるりんこQuickly		
	ミキサー 	ペースト・ミキサー状で粒はなくなめらかでべたつかず、まとまりやすいもの	ペースト状	ゲル化剤の使用の有無	×	エネルギー (kcal)	410
				商品名		たんぱく質 (g)	23
				汁物のとろみの有無	個別対応	備考	
				商品名	つるりんこQuickly		
	きざみ（とろみ） 	常菜を0.5cm角に切ったもの 口腔内でばらつきやすい状態であるが、とろみをかけてまとまりやすくしたもの	0.5cm角	ゲル化剤の使用の有無	○	エネルギー (kcal)	800
				商品名	スルーパートナー	たんぱく質 (g)	43
				汁物のとろみの有無	個別対応	備考	
				商品名	つるりんこQuickly		
	きざみ 	常菜を0.5cm角に切ったもの 口腔内でばらつきやすい。	0.5cm角	ゲル化剤の使用の有無	○	エネルギー (kcal)	800
				商品名	スルーパートナー	たんぱく質 (g)	43
				汁物のとろみの有無	個別対応	備考	
				商品名	つるりんこQuickly		
	軟菜粗きざみ 	軟菜を1.5cm角に切ったもの	1.5cm角	ゲル化剤の使用の有無	×	エネルギー (kcal)	700
				商品名		たんぱく質 (g)	38
				汁物のとろみの有無	個別対応	備考	
				商品名	つるりんこQuickly		
	軟菜 	食べやすい食材や調理法にして形はあるが軟らかくしたもの		ゲル化剤の使用の有無	×	エネルギー (kcal)	700
				商品名		たんぱく質 (g)	38
				汁物のとろみの有無	個別対応	備考	
				商品名	つるりんこQuickly		
	粗きざみ 	常菜を1.5cm角に切ったもの	1.5cm角	ゲル化剤の使用の有無	×	エネルギー (kcal)	800
				商品名		たんぱく質 (g)	43
				汁物のとろみの有無	個別対応	備考	
				商品名	つるりんこQuickly		
	常菜 	食材によって一口大にカットしている		ゲル化剤の使用の有無	×	エネルギー (kcal)	800
				商品名		たんぱく質 (g)	43
				汁物のとろみの有無	個別対応	備考	
				商品名	つるりんこQuickly		

特別養護老人ホームやなせ苑

住 所	〒939-1313 砺波市柳瀬 3 番地		
T E L	0763-32-3050	F A X	0763-32-6543

		名称	特徴	米：水 (重量比)	ゲル化剤	
					使用の有無	商品名・濃度
主 食	軟 (易) ↓ 硬 (難)	ソフトミキサー粥	ミキサー粥を酵素入りゼリー粥の素で固める		○	スベラカーゼ1.8%
		ミキサー粥	全粥をミキサー		-	
		スベラ粥	全粥を酵素入りゼリー粥の素で固める		○	スベラカーゼ1.8%
		全粥		1：6.0～6.5	-	
		めし		1：1.7～1.8	-	

学会分類 2021	名称・写真	特徴	大きさ	ゲル化剤 とろみ調整食品		1日あたりの栄養量 (副食のみ)	
副 食	0 j	ゼリー食 	ゼリー状	ゲル化剤の使用の有無		エネルギー (kcal)	
				商品名		たんぱく質 (g)	
				汁物のとろみの有無	○	備考	
				商品名	つるりんこ		
	1 j	ゼリー食 	ゼリー状	ゲル化剤の使用の有無		エネルギー (kcal)	
				商品名		たんぱく質 (g)	
				汁物のとろみの有無	○	備考	
				商品名	つるりんこ		
	2-1	ミキサー食 	ペースト状 (粒なし)	ゲル化剤の使用の有無		エネルギー (kcal)	560
				商品名		たんぱく質 (g)	33
				汁物のとろみの有無	○	備考	
				商品名	つるりんこ		
	2-2	ソフト食 	ゼリー・ムース状	ゲル化剤の使用の有無	○	エネルギー (kcal)	520
				商品名	ソフティアG、スルーパートナー	たんぱく質 (g)	31
				汁物のとろみの有無	○	備考	
				商品名	つるりんこ		
	3	キザミ菜 (みじんペースト)  または	3mm未満	ゲル化剤の使用の有無	○	エネルギー (kcal)	630
				商品名	ソフティアG、スルーパートナー	たんぱく質 (g)	38
				汁物のとろみの有無	○	備考	
				商品名	つるりんこ		
	4	あらキザミ菜 (1cm角) 	1cm角	ゲル化剤の使用の有無	蛋白分解酵素○	エネルギー (kcal)	740
				商品名	やわらかナール	たんぱく質 (g)	45
				汁物のとろみの有無	○	備考	
				商品名	つるりんこ		
	一 般 食	常 菜 	ひと口大	ゲル化剤の使用の有無	蛋白分解酵素○	エネルギー (kcal)	740
				商品名	やわらかナール	たんぱく質 (g)	45
				汁物のとろみの有無		備考	
				商品名			

南砺市民病院

住 所	〒932-0211 南砺市井波938		
T E L	0763-82-1475 (栄養科直通：0763-82-0690)	F A X	0763-82-1853 (栄養科直通：0763-82-0690)

		名称	特徴	米：水 (重量比)	ゲル化剤	
					使用の有無	商品名・濃度
主 食	軟 (易) ↑ ↓ 硬 (難)	粒なし全粥ゼリー	全粥をミキサーにかけ、ゲル化剤で固めたもの	1：6	○	スベラカーゼ
		ミキサー粥（とろみ付き）		1：6	○	ネオハイトロミール
		全粥（とろみ付き）		1：6	○	ネオハイトロミール
		全粥（とろみなし）		1：6		
		柔らかご飯		1：1.7		
		ご飯		1：1.2		

学会分類 2021	名称・写真	特徴	大きさ	ゲル化剤 とろみ調整食品		1日あたりの栄養量 (副食のみ)	
軟 (易) ↑ ↓ 硬 (難)	ゼリーのみ 1 j	市販ゼリー1～3種類の組み合わせ（コード2-1～1 j のゼリーの組み合わせ）		ゲル化剤の使用の有無		エネルギー (kcal)	組合せにより
				商品名		たんぱく質 (g)	組合せにより
				汁物のとろみの有無		備考	
				商品名			
	ゼリー2食 1 j ～ 2-1	ゼリーまたはムース状の市販品 		ゲル化剤の使用の有無	○	エネルギー (kcal)	400
				商品名	スベラカーゼ	たんぱく質 (g)	15
				汁物のとろみの有無		備考	
				商品名			
	ミキサー食 2-1	主にやわらか菜をミキサーにかけ、粒がなく均一な状態にし、とろみ調整食品を加えて離水をなくしたもの 		ゲル化剤の使用の有無	○	エネルギー (kcal)	350
				商品名	ネオハイトロミール	たんぱく質 (g)	25
				汁物のとろみの有無	○	備考	
				商品名	ネオハイトロミール		
副 食	きざみとろみ食（三分） 2-2	やわらか菜を1～2 mm程度に刻み、あんをかけたり、とろみを混ぜ込んだりしたもの 	1～2mm	ゲル化剤の使用の有無	○	エネルギー (kcal)	945
				商品名	ネオハイトロミール	たんぱく質 (g)	45
				汁物のとろみの有無	○	備考	
				商品名	ネオハイトロミール		
	きざみとろみ食（五分） 2-2 ～ 3	やわらか菜を3～5 mm程度に刻み、あんをかけたり、とろみを混ぜ込んだりしたもの 	3～5mm	ゲル化剤の使用の有無	○	エネルギー (kcal)	945
				商品名	ネオハイトロミール	たんぱく質 (g)	45
				汁物のとろみの有無	○	備考	
				商品名	ネオハイトロミール		
	やわらか食 3 ～ 4	歯茎でつぶせる硬さとろみの調整は（基本的には）無し 		ゲル化剤の使用の有無	(必要あれば)	エネルギー (kcal)	950
				商品名	ネオハイトロミール	たんぱく質 (g)	45
				汁物のとろみの有無	(必要あれば)	備考	
				商品名	ネオハイトロミール		
一 般 食	常菜・軟菜食			ゲル化剤の使用の有無		エネルギー (kcal)	850
				商品名		たんぱく質 (g)	50
				汁物のとろみの有無	(必要あれば)	備考	
				商品名	ネオハイトロミール		

公立南砺中央病院

住 所	〒939-1724 南砺市梅野2007-5		
T E L	0763-53-0001 (栄養管理室直通：0763-53-2050)	F A X	0763-53-2051

		名称	特徴	米：水 (重量比)	ゲル化剤	
					使用の有無	商品名・濃度
主 食	軟 (易) ↑ ↓ 硬 (難)	ゼリー粥	全粥をミキサーにかけ、ゼリー状に固めたもの		○	スベラカーゼ
		ミキサー粥	全粥をミキサーにかけ、ペースト状にしたもの		×	
		全粥	離水がリスクであればとろみをつける	米：水＝1：5	×	
		軟飯		米：水＝1：2.5	×	
		米飯		米：水＝1：1.6	×	

学会分類 2021	名称・写真	特徴	大きさ	ゲル化剤 とろみ調整食品		1日あたりの栄養量 (副食のみ)	
軟 (易) ↑ ↓ 硬 (難)	0 j 嚥下食Ⅰ お茶ゼリー ハイプチゼリー	ゼリー状（お茶ゼリー）		ゲル化剤の使用の有無	○	エネルギー (kcal)	
				商品名	ソフティアG	たんぱく質 (g)	
				汁物のとろみの有無	×	備考	
				商品名			
	1 j 嚥下食Ⅱ 高蛋白ゼリー プロキユアプリン エネプリン	ゼリー状、プリン状		ゲル化剤の使用の有無	×	エネルギー (kcal)	
				商品名		たんぱく質 (g)	
				汁物のとろみの有無	×	備考	
				商品名			
	2-1 ~ 2-2 ミキサーとろみ菜 	ミキサー状。やわらか菜をミキサーにかけ、ペースト状にしたもの。（ゲル化剤でとろみ濃度を調整）		ゲル化剤の使用の有無	○	エネルギー (kcal)	700
				商品名	ソフティアG	たんぱく質 (g)	48
				汁物のとろみの有無	○個別対応可	備考	
				商品名	スルーマイルド		
	2-2 ~ 3 刻みとろみ菜 	舌と口蓋間で押しつぶせるもの。やわらか菜を細かく刻み、とろみ付きのあんを絡めたもの。	1cm以下	ゲル化剤の使用の有無	○	エネルギー (kcal)	700
				商品名	ソフティアG	たんぱく質 (g)	48
				汁物のとろみの有無	○個別対応可	備考	
				商品名	スルーマイルド		
	4 やわらか菜 (刻みあん、かけ形態含む) 	歯茎でつぶせる硬さ。常食菜、軟菜と比較してやわらかくなる調理法と食材を用いたもの。	1cm角、一口大(2cm角)、普通	ゲル化剤の使用の有無	×	エネルギー (kcal)	700
				商品名		たんぱく質 (g)	48
				汁物のとろみの有無	○個別対応可	備考	
				商品名			
	一般食 軟菜  常食菜 	普通食		ゲル化剤の使用の有無	×	エネルギー (kcal)	750
				商品名		たんぱく質 (g)	48
				汁物のとろみの有無	×	備考	
				商品名			
		普通食		ゲル化剤の使用の有無	×	エネルギー (kcal)	800
				商品名		たんぱく質 (g)	50
				汁物のとろみの有無	×	備考	
				商品名			

国立病院機構 北陸病院

住 所	〒939-1893 南砺市信末5963		
T E L	0763-62-1340 (栄養管理室直通：0763-62-1341)	F A X	0763-62-3460

		名称	特徴	米：水 (重量比)	ゲル化剤	
					使用の有無	商品名・濃度
主 食	軟 (易)	ミキサー粥		1：5	○	スベラカーゼ
		全粥		1：5	×	
		軟飯		1：2.3	×	
	硬 (難)	常飯		1：1.3	×	

	学会分類 2021	名称・写真	特徴	大きさ	ゲル化剤 とろみ調整食品		1日あたりの栄養量 (副食のみ)	
					ゲル化剤 使用の有無		エネルギー (kcal)	
副 食	軟 (易)	濃厚流動食(経口)	指示された市販品を提供 (ハイプチゼリー・プ ロツカゼリー・CP10ゼ リー等)	-	ゲル化剤の 使用の有無	-	エネルギー (kcal)	-
					商品名	-	たんぱく質 (g)	-
					汁物のとろ みの有無	汁の提供なし	備考	
					商品名	-		
	1 j	嚥下調整食1j 	ゲル化剤を使用し、均質で付 着性、凝集性、離水に配慮し たゼリー状に加工したもの	1~2cm角	ゲル化剤の 使用の有無	○	エネルギー (kcal)	1080
					商品名	ソフティアG スベラカーゼ	たんぱく質 (g)	52
					汁物のとろ みの有無	汁の提供なし	備考	
					商品名	-		
	2-1	ミキサー食 	滑らかになるまでミキサーに かけ、とろみをつけたもの ・汁物は具なし ・とろみ(あんかけ)対応可	-	ゲル化剤の 使用の有無	×	エネルギー (kcal)	815
					商品名	-	たんぱく質 (g)	50
					汁物のとろ みの有無	○	備考	
					商品名	ネオハイトロミール		
	2-2	刻み食 	少し粒が残る程度にミキサー にかけ、とろみをつけたもの ・汁物は具なし ・とろみ(あんかけ)対応可	0.5cm 程度	ゲル化剤の 使用の有無	×	エネルギー (kcal)	815
					商品名	-	たんぱく質 (g)	50
					汁物のとろ みの有無	×	備考	
					商品名	-		
	4	軟菜細小口食 	一部食材はスベラカーゼミ ートを使用し、箸で切れるやわ らかさのもの ・とろみ(あんかけ)対応可	1~2cm 程度	ゲル化剤の 使用の有無	×	エネルギー (kcal)	870
					商品名	-	たんぱく質 (g)	52
					汁物のとろ みの有無	×	備考	
					商品名	-		
		軟菜食 	一部食材はスベラカーゼミ ートを使用し、箸で切れるやわ らかさのもの ・とろみ(あんかけ)対応可	3cm 程度	ゲル化剤の 使用の有無	×	エネルギー (kcal)	870
					商品名	-	たんぱく質 (g)	52
					汁物のとろ みの有無	×	備考	
					商品名	-		
	一 般 食	常菜食 	食材・調理法の制限なし	-	ゲル化剤の 使用の有無	×	エネルギー (kcal)	975
					商品名	-	たんぱく質 (g)	60
					汁物のとろ みの有無	×	備考	
					商品名	-		

ふくの若葉病院

住 所	〒939-1521 南砺市苗島367番地		
T E L	0763-23-1011	F A X	0763-23-1020

		名称	特徴	米：水 (重量比)	ゲル化剤	
					使用の有無	商品名・濃度
主 食	軟 (易) ↓ 硬 (難)	ミキサー粥	全粥をミキサーにかけ、とろみ調整剤で調整したもの		○	つるりんごsoft
		ミキサー粥ゼリー	全粥をミキサーにかけ、ゲル化剤で固めたもの		○	スベラカーゼLite2%
		全粥		1：7	×	
		軟飯		1：2.3	×	
		米飯		1：1.5	×	

学会分類 2021	名称・写真	特徴	大きさ	ゲル化剤 とろみ調整食品		1日あたりの栄養量 (副食のみ)	
副 食	軟 (易) 0 j	ソフティア茶・イオンゼリー 		ゲル化剤の使用の有無	○	エネルギー (kcal)	イオンゼリー 35.5kcal/1カップ
				商品名	ソフティアG まぜてもジュレ	たんぱく質 (g)	
				汁物のとろみの有無	×	備考	1カップ180ml
				商品名			
	1 j	ゼリー食 市販の高栄養ゼリー たんぱく質を含む プリン・ゼリー・ムース状		ゲル化剤の使用の有無	×	エネルギー (kcal)	
				商品名		たんぱく質 (g)	
				汁物のとろみの有無	×	備考	
				商品名			
	2-1	ミキサー菜 やわらか菜をミキサーにかけ ペースト状にし、とろみ調整 剤でとろみを付けたもの		ゲル化剤の使用の有無	×	エネルギー (kcal)	710
				商品名		たんぱく質 (g)	38
				汁物のとろみの有無	○	備考	
				商品名	つるりんごsoft		
	2-2 ~ 3	ソフト菜 やわらか菜をミキサーにかけ ペースト状にしたものをゲル 化剤で固めたもの 主菜はUDF舌でつぶせるの 既製品を使用		ゲル化剤の使用の有無	○	エネルギー (kcal)	710
				商品名	ソフティアG	たんぱく質 (g)	38
				汁物のとろみの有無	○	備考	
				商品名	つるりんごsoft		
	3	きざみとろみ菜 やわらか菜を1mm～2mm程度 にきざみ、とろみ調整食品で とろみを付けたもの ほぼペースト状 主菜はUDF舌でつぶせるの 既製品を使用	1mm～2mm 程度	ゲル化剤の使用の有無	×	エネルギー (kcal)	730
				商品名		たんぱく質 (g)	38
				汁物のとろみの有無	○	備考	
				商品名	つるりんごsoft		
	4	やわらか菜 2cm以下にカットした食材を 軟らかく調理(煮る・蒸す中 心)したもの 主菜はUDF舌でつぶせるの 既製品を使用	2cm程度	ゲル化剤の使用の有無	×	エネルギー (kcal)	660
				商品名		たんぱく質 (g)	35
				汁物のとろみの有無	個別対応	備考	
				商品名	つるりんごsoft		
	一 般 食	常菜・軟菜 煮る・焼く・蒸すなどを中心 に調理したもの 食品は2cm以下にカット (軟菜は揚げ物提供なし)	2cm程度	ゲル化剤の使用の有無	×	エネルギー (kcal)	740
				商品名		たんぱく質 (g)	40
				汁物のとろみの有無	個別対応	備考	
				商品名	つるりんごsoft		

葵の園・なんと

住 所	〒939-1744 南砺市天池字二番野島1555-3		
T E L	0763-52-0050	F A X	0763-52-6710

		名称	特徴	米：水 (重量比)	ゲル化剤	
					使用の有無	商品名・濃度
主 食	軟 (易)	ゼリー粥(粒無し)	全粥をミキサーにかけ、ゲル化剤で固めたもの	米1 : 水6	○	スベラカーゼ
		全粥		米1 : 水6	×	
		軟飯		米1 : 水2.3	×	
	硬 (難)	米飯		米1 : 水1.5	×	

	学会分類 2021	名称・写真	特徴	大きさ	ゲル化剤 とろみ調整食品		1日あたりの栄養量 (副食のみ) おやつ含む	
					ゲル化剤の 使用の有無		エネルギー (kcal)	
副 食	軟 (易)	ミキサー菜 	均質で口腔内の簡単な操作で食塊状となるもの。(とろみ調整食品[つるりんこクイックリー]、を使用)		×		670	
					商品名		たんぱく質 (g)	30
					汁物のとろみの有無	個別に対応(3種有)	備考	
					商品名	つるりんこクイックリー(Quickly)		
	2-1 2-2	ミキサー菜 (○ソフト菜) ※ソフト菜は、昼夕主菜1品のみ対応。	口腔内の簡単な操作で食塊状となるもの。(ミキサー菜と多くは共通。違いは、昼夕主菜1品のみ既製品のソフト食使用している点。)		×		670	
					商品名		たんぱく質 (g)	30
					汁物のとろみの有無	個別に対応(3種有)	備考	
					商品名	つるりんこクイックリー(Quickly)		
	3	きざみ菜(おかずとろみ) 	舌と口蓋間で押しつぶしが可能なもの。軟菜をきざみ、とろみがかかっているもの。	約5mm	×		880	
					商品名		たんぱく質 (g)	46
					汁物のとろみの有無	個別に対応(3種有)	備考	
					商品名	つるりんこクイックリー(Quickly)		
	4	きざみ菜 	上下の歯槽間で押しつぶすあるいはすりつぶすことが必要。軟菜をきざんだもの。	約5mm	×		880	
					商品名		たんぱく質 (g)	46
					汁物のとろみの有無	個別に対応(3種有)	備考	
					商品名	つるりんこクイックリー(Quickly)		
		粗きざみ菜(おかずとろみ) 	上下の歯槽間で押しつぶすあるいはすりつぶすことが必要。軟菜をきざみ、とろみがかかっているもの。	約1cm	×		880	
					商品名		たんぱく質 (g)	46
					汁物のとろみの有無	個別に対応(3種有)	備考	
					商品名	つるりんこクイックリー(Quickly)		
	一般食	粗きざみ菜 	軟菜をきざんだもの。	約1cm	×		880	
					商品名		たんぱく質 (g)	46
					汁物のとろみの有無	個別に対応(3種有)	備考	
					商品名	つるりんこクイックリー(Quickly)		
		胃潰瘍食 	消化吸収機能に支障がある方に提供。(咀嚼、嚥下機能の点で、軟菜が、食べにくい方にも提供。)	個別に対応	×		810	
					商品名		たんぱく質 (g)	46
					汁物のとろみの有無	個別に対応(3種有)	備考	
					商品名	つるりんこクイックリー(Quickly)		
		一口大 	軟菜を約2cmに切った物。	約2cm	×		880	
					商品名		たんぱく質 (g)	46
					汁物のとろみの有無		備考	
					商品名			
		軟菜 	硬い食材は食べやすい大きさに切り、十分加熱調理を行う。		×		880	
					商品名		たんぱく質 (g)	46
					汁物のとろみの有無		備考	
					商品名			

介護老人保健施設 城端うらら

住 所	〒 939-1811 南砺市理休270番地		
T E L	0763-62-8111 (栄養課直通 : 0763-62-8555)	F A X	0763-62-8556

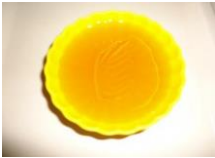
		名称	特徴	米 : 水 (重量比)	ゲル化剤	
					使用の有無	商品名・濃度
主 食	軟 (易)	ゼリー粥		-	×	
		全粥		1 : 5	×	
		軟飯		1 : 1.5	×	
	硬 (難)	米飯		1 : 1.2	×	

	学会分類 2021	名称・写真	特徴	大きさ	ゲル化剤 とろみ調整食品		1日あたりの栄養量 (副食のみ)	
					ゲル化剤の 使用の有無		エネルギー (kcal)	
副 食 やわらかさ (嚥下のしやすさ) ↑ 軟 (易) ↓ 硬 (難)	1 j	ゼリー食 	ゼリー・プリン・ムース状。 かまなくてよい。 口腔外ですでに適切な食塊状となっている。 口や喉に残りにくい。		ゲル化剤の使用の有無	×	エネルギー (kcal)	750
					商品名		たんぱく質 (g)	41
					汁物のとろみの有無	×	備考	
					商品名			
	2-1	ミキサー食 	ペースト状。 かまなくてよい。 口腔内の簡単な操作で食塊状となるもの。 (咽頭では残留、誤嚥をしにくいように配慮したもの)		ゲル化剤の使用の有無		エネルギー (kcal)	750
					商品名		たんぱく質 (g)	41
					汁物のとろみの有無	○	備考	
					商品名	トロミナール		
	3	ソフト食 	刻み形状。又はそれを固めた形状。 歯茎でつぶせる。 押し潰しや送り込みの口腔操作を要し、かつ誤嚥のリスク軽減に配慮がなされているもの。	0.5cm 程度	ゲル化剤の使用の有無	×	エネルギー (kcal)	830
					商品名		たんぱく質 (g)	46
					汁物のとろみの有無	○	備考	
					商品名	トロミナール		
	一般食	一口食 	形があり、かたすぎず、箸で切れるやわらかさ。	2~3cm 程度	ゲル化剤の使用の有無	×	エネルギー (kcal)	830
					商品名		たんぱく質 (g)	46
					汁物のとろみの有無	×	備考	
					商品名			

介護療養型老人保健施設 福光あおい

住 所	〒939-1626 南砺市法林寺424番地		
T E L	0763-53-1555	F A X	0763-53-1666

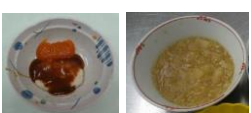
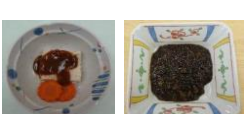
		名称	特徴	米：水 (重量比)	ゲル化剤	
					使用の有無	商品名・濃度
主 食	軟 (易) ↑ ↓ 硬 (難)	ゼリー粥	全粥をミキサーにかけゲル化剤（スベラカーゼ）で固めたもの		○	スベラカーゼ
		ミキサー粥	全粥をミキサーにかけたもの		×	
		全粥		1：8		
		軟飯		1：2		
		常飯				

学会分類 2021	名称・写真	特徴	大きさ	ゲル化剤 とろみ調整食品		1日あたりの栄養量 (副食のみ)	
軟 (易) ↑ ↓ 硬 (難)	0 j お茶ゼリー 	ほうじ茶をゲル化剤で固めたもの		ゲル化剤の使用の有無	○	エネルギー (kcal)	
				商品名	ソフティアG	たんぱく質 (g)	
				汁物のとろみの有無		備考	
				商品名			
	1 j 嚥下食 	軟菜をペースト状にし、ゲル化剤で固めたもの		ゲル化剤の使用の有無	○	エネルギー (kcal)	700
				商品名	ソフティアG	たんぱく質 (g)	33
				汁物のとろみの有無	○	備考	
				商品名	ソフティアG		
	2-1 ミキサー 	軟菜をペースト状にし、とろみ調整食品でとろみをつけたもの		ゲル化剤の使用の有無	○	エネルギー (kcal)	800
				商品名	メフォソフト	たんぱく質 (g)	38
				汁物のとろみの有無	○	備考	
				商品名	メフォソフト		
	3 きざみとろみ 	軟菜を3mm角程度のみじん切りにし、とろみ調整食品でとろみをつけたもの	3mm	ゲル化剤の使用の有無	○	エネルギー (kcal)	800
				商品名	メフォソフト	たんぱく質 (g)	38
				汁物のとろみの有無	○	備考	
				商品名	メフォソフト		
	4 きざみ 	軟菜を3mm角程度のみじん切りにしたもの	3mm	ゲル化剤の使用の有無	×	エネルギー (kcal)	800
				商品名		たんぱく質 (g)	38
				汁物のとろみの有無	必要な場合○	備考	
				商品名	メフォソフト		
	一般食 粗きざみ 	軟菜を2cm角程度に切ったもの	2cm	ゲル化剤の使用の有無	×	エネルギー (kcal)	800
				商品名		たんぱく質 (g)	38
				汁物のとろみの有無	必要な場合○	備考	
				商品名	メフォソフト		
	硬 (難) 軟菜 			ゲル化剤の使用の有無	×	エネルギー (kcal)	800
				商品名		たんぱく質 (g)	38
				汁物のとろみの有無	必要な場合○	備考	
				商品名	メフォソフト		

特別養護老人ホーム いなみ

住 所	〒932-0211 南砺市井波1310番地1		
T E L	0763-82-7040	F A X	0763-82-7022

		名称	特徴	米：水 (重量比)	ゲル化剤	
					使用の有無	商品名・濃度
主 食	軟(易) ↑ ↓ 硬(難)	全粥ゼリー(粒なし)	全粥をミキサーにかけスベラカーゼで固める	1:6.5	○	スベラカーゼ
		全粥(とろみ付き)	離水を防ぐため、全粥にとろみ剤を混ぜる	1:6.5	○	ネオハイトロミール ネクスト
		全粥(とろみなし)		1:6.5		
		軟々飯				
		軟飯		1:2.1		

	学会分類 2021	名称・写真	特徴	大きさ	ゲル化剤 とろみ調整食品		1日あたりの栄養量 (副食のみ)	
					ゲル化剤 使用の有無	商品名	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)
副 食	軟(易) 1 j	ゼリー食 	なめらかなゼリー・プリン・ムース状のもの。ミキサー食をとろみ剤で固めている。とろみ剤又は片栗粉でとろみをつけたり、あんをかけたりする。市販のおかずゼリー使用することもある。		○	ソフティア	500	30
					○	ソフティア	備考	プロテインゼリー1個含む。食事だけで、必要栄養量を摂取することが難しいため、栄養補助食品を付加することが多い。(個別対応)
					○	ネオハイトロミール ネクスト	500	30
					○	ネオハイトロミール ネクスト	備考	プロテインゼリー1個含む。食事だけで、必要栄養量を摂取することが難しいため、栄養補助食品を付加することが多い。(個別対応)
	2-1	ミキサー食 	軟菜等をミキサーでペーストにしてトロミ剤でケチャップ状にしてある。とろみ剤又は片栗粉でとろみをつけたり、あんをかけたりする。		○	ネオハイトロミール ネクスト	500	30
					○	ネオハイトロミール ネクスト	備考	プロテインゼリー1個含む。食事だけで、必要栄養量を摂取することが難しいため、栄養補助食品を付加することが多い。(個別対応)
					○	ネオハイトロミール ネクスト	500	30
					○	ネオハイトロミール ネクスト	備考	プロテインゼリー1個含む。食事だけで、必要栄養量を摂取することが難しいため、栄養補助食品を付加することが多い。(個別対応)
	2-2	きざみとろみ 	副食をフードカッターにかけ、ごま粒程度の大きさにしている。とろみ剤又は片栗粉でとろみをつけたり、あんをかけたりする。魚・肉は、ソフト食をつぶし、ミキサーと混ぜて食べやすくしている。	1~2mm 程度	○	ネオハイトロミール ネクスト	650	35
					○	ネオハイトロミール ネクスト	備考	朝食時のヨーグルト含む。食事だけで、必要栄養量を摂取することが難しいため、栄養補助食品を付加する。(個別対応)
					○	ネオハイトロミール ネクスト	650	35
					○	ネオハイトロミール ネクスト	備考	朝食時のヨーグルト含む。食事だけで、必要栄養量を摂取することが難しいため、栄養補助食品を付加する。(個別対応)
	3	やわらか菜粗きざみ 	固い食材や消化の悪いものは代替のものを使用する。やわらか菜を1cm程にカットしてある。魚・肉は代替又は、ソフト食。煮物、和え物の汁には、とろみ剤又は片栗粉でとろみをつけたり、あんをかけたりする。	1cm程度	○	ネオハイトロミール ネクスト	750	40
					○	ネオハイトロミール ネクスト	備考	個別対応にて、汁物のとろみが必要なければとろみなしで提供。朝食時の牛乳含む。
					○	ネオハイトロミール ネクスト	750	40
					○	ネオハイトロミール ネクスト	備考	個別対応にて、汁物のとろみが必要なければとろみなしで提供。朝食時の牛乳含む。
	一般食	やわらか菜粗きざみ 	固い食材や消化の悪いものは代替のものを使用する。やわらか菜を一口大にカットしてある。魚・肉は代替又は、ソフト食。煮物、和え物の汁には、とろみ剤又は片栗粉でとろみをつけたり、あんをかけたりする。	一口大	○	ネオハイトロミール ネクスト	750	40
					○	ネオハイトロミール ネクスト	備考	個別対応にて、汁物のとろみが必要なければとろみなしで提供。朝食時の牛乳含む。
					○	ネオハイトロミール ネクスト	750	40
					○	ネオハイトロミール ネクスト	備考	個別対応にて、汁物のとろみが必要なければとろみなしで提供。朝食時の牛乳含む。
	硬(難)	やわらか菜 	固い食材や消化の悪いものは代替のものを使用する。魚・肉は代替又は、ソフト食。煮物、和え物の汁には、とろみ剤又は片栗粉でとろみをつけたり、あんをかけたりする。		○	ネオハイトロミール ネクスト	750	40
					○	ネオハイトロミール ネクスト	備考	個別対応にて、汁物のとろみが必要なければとろみなしで提供。朝食時の牛乳含む。
					○	ネオハイトロミール ネクスト	750	40
					○	ネオハイトロミール ネクスト	備考	個別対応にて、汁物のとろみが必要なければとろみなしで提供。朝食時の牛乳含む。
	一般食	軟菜粗きざみ 	高齢者施設のため、仕上がりは軟らかめである。軟菜を一口大にカットしてある。		×		900	50
					×		備考	個別対応にて、汁のみとろみが必要であれば、とろみありで提供する。朝食時の牛乳含む。
					×		900	50
					×		備考	個別対応にて、汁のみとろみが必要であれば、とろみありで提供する。朝食時の牛乳含む。
	一般食	軟菜 	高齢者施設のため、仕上がりは軟らかめである。		×		900	50
					×		備考	個別対応にて、汁のみとろみが必要であれば、とろみありで提供する。朝食時の牛乳含む。
					×		900	50
					×		備考	個別対応にて、汁のみとろみが必要であれば、とろみありで提供する。朝食時の牛乳含む。

特別養護老人ホーム きらら

住 所	〒939-1811 南砺市理休247-1		
T E L	0763-62-2323	F A X	0763-62-0084

		名称	特徴	米：水 (重量比)	ゲル化剤	
					使用の有無	商品名・濃度
主 食	軟 (易) ↑ ↓ 硬 (難)	ゼリー粥	全粥をミキサーにかけゲル化剤で固めたもの	—	○	
		ミキサー粥	全粥をミキサーにかけたもの	—	×	
		全粥		1：6		
		軟飯		1：2		
		米飯		1：1.4		

	学会分類 2021	名称・写真	特徴	大きさ	ゲル化剤 とろみ調整食品		1日あたりの栄養量 (副食のみ)	
					ゲル化剤の 使用の有無		エネルギー (kcal)	
副 食	軟 (易) ↑ 1 j	ゼリー食 	ゼリー、プリン、ムース状 均質で付着性、凝集性、硬さ、離水に配慮されたもの 口腔内ですでに適切な食塊状となっている。		ゲル化剤の使用の有無	○	エネルギー (kcal)	708
					商品名		たんぱく質 (g)	37
					汁物のとろみの有無	×	備考	
					商品名			
	2-1	ミキサー食 	ペースト状、ミキサー状のものにとろみをつけたもの。 スプーンですくって食べる事が可能。 口腔内の簡単な操作で食塊状となるもの。		ゲル化剤の使用の有無		エネルギー (kcal)	708
					商品名		たんぱく質 (g)	37
					汁物のとろみの有無	○	備考	
					商品名	トロミパワースマイル		
	3	ソフト食 	刻み形状、又はそれを固めた形状。 歯茎でつぶせる。 形はあるが、押し潰しが容易。咽頭でばらけず、嚥下しやすいように配慮されたもの。	0.5cm 程度	ゲル化剤の使用の有無		エネルギー (kcal)	628
					商品名		たんぱく質 (g)	32
					汁物のとろみの有無	○	備考	
					商品名	トロミパワースマイル		
	一般食 硬 (難)	普通食 	形はあるが、箸で切れるやわらかさ。	2～3cm 程度	ゲル化剤の使用の有無	×	エネルギー (kcal)	713
					商品名		たんぱく質 (g)	40
					汁物のとろみの有無	×	備考	
					商品名			

特別養護老人ホーム やすらぎ荘

住 所	〒939-1744 南砺市天池1570番地		
T E L	0763-52-6166	F A X	0763-52-6159

		名称	特徴	米：水 (重量比)	ゲル化剤	
					使用の有無	商品名・濃度
主 食	軟 (易) ↑ ↓ 硬 (難)	粥ゼリー	酵素入りゲル化剤を使用		○	スベラカーゼ1.5%
		全粥（とろみ付き）		1：5	○	つるりんこQ
		全粥（とろみ無し）		1：5	×	
		軟飯（ホーム・デイ）		1：1.9	×	
		軟飯（配食弁当）		1：1.6	×	

学会分類 2021	名称・写真	特徴	大きさ	ゲル化剤 とろみ調整食品		1日あたりの栄養量 (副食のみ)	
軟 (易) ↑ ↓ 硬 (難)	2-1 ミキサー菜 	粒が無く均質でなめらか		ゲル化剤の使用の有無	○	エネルギー (kcal)	388.9
				商品名	つるりんこP	たんぱく質 (g)	23.6
				汁物のとろみの有無	○	備考	ミキサーとペースト混在
				商品名	つるりんこP		
	2-2 極きざみ菜 	やや不均質で細かい粒があるが離水は無くまとまっている。	ゴマ粒大	ゲル化剤の使用の有無	○	エネルギー (kcal)	388.9
				商品名	つるりんこP	たんぱく質 (g)	23.6
				汁物のとろみの有無	○	備考	
				商品名	つるりんこP		
	3 きざみ菜 	口腔内でばらけず食塊形成しやすいようにとろみ調整食品でまとめている。	5mm	ゲル化剤の使用の有無	○	エネルギー (kcal)	511.7
				商品名	つるりんこP	たんぱく質 (g)	31
				汁物のとろみの有無	○	備考	一部一般食材混在
				商品名	つるりんこP		
	4 軟菜 1cm角 	軟菜を1cm角に切ったものの。 必要に応じてトロミのあんで調整。	1cm角	ゲル化剤の使用の有無	×	エネルギー (kcal)	615.5
				商品名		たんぱく質 (g)	37.4
				汁物のとろみの有無	○	備考	一部一般食材混在
				商品名	つるりんこQ		
		軟菜一口大	2cm角	ゲル化剤の使用の有無	×	エネルギー (kcal)	615.5
				商品名		たんぱく質 (g)	37.4
				汁物のとろみの有無	○	備考	一部一般食材混在
				商品名	つるりんこQ		
	一般食 軟菜 	食材によっては一口大にカットする場合もある。		ゲル化剤の使用の有無	×	エネルギー (kcal)	615.5
				商品名		たんぱく質 (g)	37.4
				汁物のとろみの有無	×	備考	
				商品名			

特別養護老人ホーム 福寿園

住 所	〒939-1518 南砺市松原678-1		
T E L	0763-22-3556	F A X	0763-22-7539

	名称	特徴	米：水 (重量比)	ゲル化剤	
				使用の有無	商品名・濃度
主 食	スベラガーゼ粥	ミキサー粥を酵素入りゲル剤を使用し固める		○	スベラガーゼ
	ミキサー粥	全粥をミキサーし滑らかにする			
	3～7分粥	それぞれの粥の比率になるよう、粒粥と重湯を計ってもりつける			
	全粥	離水を防ぐため増粘剤を使用する	1：5	○	つるりんこ
	軟飯	通常の米飯より水分が多く柔らかめ	1：1.7～1.8		

学会分類 2021	名称・写真	特徴	大きさ	ゲル化剤 とろみ調整食品		1日あたりの栄養量 (副食のみ)	
副 食 やわらかさ(嚥下のしやすさ) 軟(易) ↑ ↓ 硬(難)	1 j 	高栄養 主に エネルギー・たんぱく質を含む ゼリー・ドリンク等		ゲル化剤の使用の有無		エネルギー(kcal)	
				商品名		たんぱく質(g)	
				汁物のとろみの有無		備考	
				商品名			
	2-1 ~ 2-2 	ミキサー菜 ペースト状 均質でなめらか		ゲル化剤の使用の有無	○	エネルギー(kcal)	369
				商品名	つるりんこ	たんぱく質(g)	33.4
				汁物のとろみの有無	○	備考	
				商品名	つるりんこ		
	3 	極刻み菜 やや不均質で細かい粒があるが離水はなくまとまっている。	ゴマ粒大	ゲル化剤の使用の有無	○	エネルギー(kcal)	423
				商品名	つるりんこ	たんぱく質(g)	43.2
				汁物のとろみの有無	○	備考	
				商品名	つるりんこ		
	刻み菜 	口腔内でばらけず食塊形成しやすいようにとろみ調整食品でまとめている。	小豆粒大	ゲル化剤の使用の有無	○	エネルギー(kcal)	423
				商品名	つるりんこ	たんぱく質(g)	43.2
				汁物のとろみの有無	○	備考	
				商品名	つるりんこ		
	4 	普通菜 食材を一口大にカットする	1口大	ゲル化剤の使用の有無	×	エネルギー(kcal)	495
				商品名		たんぱく質(g)	47.6
				汁物のとろみの有無	×	備考	
				商品名			

養護老人ホーム 楽寿荘

住 所	〒932-0211 南砺市井波2200番地		
T E L	0763-82-2003	F A X	0763-82-5819

		名称	特徴	米：水 (重量比)	ゲル化剤	
					使用の有無	商品名・濃度
主 食		全粥（とろみなし）		1：6	—	
		ご飯		1：1.2	—	

	学会分類 2021	名称・写真	特徴	大きさ	ゲル化剤 とろみ調整食品		1日あたりの栄養量 (副食のみ)	
					ゲル化剤の 使用の有無		エネルギー (kcal)	
副 食	一 般 食	常食軟菜						1600
					商品名		たんぱく質 (g)	60
					汁物のとろ みの有無		備考	
					商品名			

ケアハウス 城端うらら

住 所	〒 939-1811 南砺市理休270番地		
T E L	0763-62-8111	F A X	0763-62-8160

		名称	特徴	米：水 (重量比)	ゲル化剤	
					使用の有無	商品名・濃度
主 食	軟 (易) ⇕ 硬 (難)	ゼリー粥		-	×	
		全粥		1 : 5	×	
		軟飯		1 : 1.5	×	
		米飯		1 : 1.2	×	

学会分類 2021		名称・写真	特徴	大きさ	ゲル化剤 とろみ調整食品		1日あたりの栄養量 (副食のみ)		
副食	軟 (易)	1 j	ゼリー食 	ゼリー・プリン・ムース状。 かまなくてよい。 口腔外ですでに適切な食塊状となっている。 口や喉に残りにくい。		ゲル化剤の使用の有無	×	エネルギー (kcal)	750
						商品名		たんぱく質 (g)	41
						汁物のとろみの有無	×	備考	
						商品名			
	2-1	ミキサー食 	ペースト状。 かまなくてよい。 口腔内の簡単な操作で食塊状となるもの。 (咽頭では残留、誤嚥をしにくいように配慮したもの)		ゲル化剤の使用の有無		エネルギー (kcal)	750	
					商品名		たんぱく質 (g)	41	
					汁物のとろみの有無	○	備考		
					商品名	トロミナール			
	3	ソフト食 	刻み形状。又はそれを固めた形状。 歯茎でつぶせる。 押し潰しや送り込みの口腔操作を要し、かつ誤嚥のリスク軽減に配慮がなされているもの。	0.5cm程度	ゲル化剤の使用の有無	×	エネルギー (kcal)	830	
					商品名		たんぱく質 (g)	46	
					汁物のとろみの有無	○	備考		
					商品名	トロミナール			
	一般食	一口食 	形があり、かたすぎず、箸で切れるやわらかさ。	2～3cm程度	ゲル化剤の使用の有無	×	エネルギー (kcal)	830	
					商品名		たんぱく質 (g)	46	
					汁物のとろみの有無	×	備考		
					商品名				
常食 		形があり、かたすぎず、箸で切れるやわらかさ。		ゲル化剤の使用の有無	×	エネルギー (kcal)	830		
				商品名		たんぱく質 (g)	46		
				汁物のとろみの有無	×	備考			
				商品名					

障害者支援施設 花椿

住 所	〒939-1874 南砺市蛇喰1302		
T E L	0763-64-8880	F A X	0763-64-8881

	名称	特徴	米：水 (重量比)	ゲル化剤	
				使用の有無	商品名・濃度
主 食	軟 ミキサー粥	全粥をミキサーにしたもの	1：6	○	とろみパワースマイル
	全粥	離水あり	1：6	×	
	硬 米飯		1：1.2	×	

学会分類 2021	名称・写真(副食のみ)	特徴	大きさ	ゲル化剤 とろみ調整食品		1日あたりの栄養量 (副食のみ)	
軟 (易)	2-2 	ミキサー食 形状：ペースト状であるがやや不均質なものを含む。スプーンですくって食べることが可能。 対象：咀嚼、嚥下機能低下などにより送り込み能力などが不良な方。	—	ゲル化剤の使用の有無	○	エネルギー(kcal)	820
				商品名	とろみパワースマイル	たんぱく質(g)	48
				汁物のとろみの有無	○	備考	
				商品名	とろみパワースマイル		
3		極きざみとろみ 形状：フードプロセッサーで細かくし、トロミ調整剤でとろみをつけている。 対象：嚥下機能が弱くむせたり水分を飲み込むのが困難な方。	3mm以下	ゲル化剤の使用の有無	○	エネルギー(kcal)	820
				商品名	とろみパワースマイル	たんぱく質(g)	48
				汁物のとろみの有無	必要な方○	備考	
				商品名	とろみパワースマイル		
4 副食 やわらかさ(嚥下のしやすさ)		極きざみ 形状：フードプロセッサーで3mm以下に刻んだもの 対象：多少咀嚼能力が残っている方。歯に不具合がある方。	3mm以下	ゲル化剤の使用の有無	×	エネルギー(kcal)	900
				商品名	—	たんぱく質(g)	54
				汁物のとろみの有無	×	備考	
				商品名	—		
		きざみ 形状：フードプロセッサーで5mm～1cmにきざんだもの 対象：かき込みや丸呑みが見られる方、咀嚼力が弱い方。	5mm～1cm	ゲル化剤の使用の有無	×	エネルギー(kcal)	930
				商品名	—	たんぱく質(g)	57
				汁物のとろみの有無	×	備考	
				商品名	—		
		粗きざみ 形状：常食を1.5cm～2cm角に切ったもの 対象：箸で小さくすることが難しい方、スプーンで食べられる方。	1.5cm～2cm	ゲル化剤の使用の有無	×	エネルギー(kcal)	930
				商品名	—	たんぱく質(g)	57
				汁物のとろみの有無	×	備考	
				商品名	—		
一般食 硬 (難)		常食 ・特別、食べるのに難しいもの 対象：咀嚼、嚥下などに問題がない方。	—	ゲル化剤の使用の有無	×	エネルギー(kcal)	930
				商品名	—	たんぱく質(g)	57
				汁物のとろみの有無	×	備考	
				商品名	—		

社会福祉法人 マーシ園

住 所	〒932-0242 南砺市谷142番地		
T E L	0763-82-6000	F A X	0763-82-6029

		名称	特徴	米：水 (重量比)	ゲル化剤	
					使用の有無	商品名・濃度
主 食	軟 (易) ⇕ 硬 (難)	粥ゼリー	全粥をミキサーにかけゲル化剤で固めたもの	1：6	○	スベラカーゼライト
		全粥		1：3.5	×	
		軟飯		1：2	×	
		米飯		1：1.5	×	

	学会分類 2021	名称・写真	特徴	大きさ	ゲル化剤 とろみ調整食品		1日あたりの栄養量 (副食のみ)	
					ゲル化剤の 使用の有無		エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)
副 食	軟 (易) 1 j	ゼリー食 	ゼリー状 咀嚼の要らないそのまま 飲みこみ可能		ゲル化剤の 使用の有無	○	エネルギー (kcal)	593
					商品名	ソフティア g	たんぱく質 (g)	34
					汁物のとろ みの有無	○	備考	
					商品名	ソフティア g		
	2-2	ミキサー食 	ミキサー状 粒を含んだスプーンで掬 える不均質なミキサー状		ゲル化剤の 使用の有無	○	エネルギー (kcal)	593
					商品名	スルーマイルド	たんぱく質 (g)	34
					汁物のとろ みの有無	○	備考	
					商品名	スルーマイルド		
	4	刻み食 	食品が口腔内にばらつき やすくまとまりにくい状 態ではあるが、トロミ液 を混ぜ込んで対応する場 合あり	3～5mm程 度	ゲル化剤の 使用の有無	×	エネルギー (kcal)	989
					商品名		たんぱく質 (g)	56
					汁物のとろ みの有無	○	備考	喫食者によって増粘 剤の有無を決定
					商品名	スルーマイルド		
	一般食	粗刻み食 	ある程度噛むことが必要	2cm程度	ゲル化剤の 使用の有無	×	エネルギー (kcal)	989
					商品名		たんぱく質 (g)	56
					汁物のとろ みの有無	×	備考	
					商品名			
		常食 	摂食・嚥下機能に配慮な し	カットな し	ゲル化剤の 使用の有無	×	エネルギー (kcal)	989
					商品名		たんぱく質 (g)	56
					汁物のとろ みの有無	×	備考	
					商品名			

公立学校共済組合 北陸中央病院

住 所	〒932-8503 小矢部市野寺123番地		
T E L	0766-67-1150	F A X	0766-68-2716

		名称	特徴	米：水 (重量比)	ゲル化剤	
					使用の有無	商品名・濃度
主 食	軟 (易) ⇕ 硬 (難)	ミキサー粥	全粥をミキサーにかけた状態 粘り気あり		×	
		粥ムース	全粥をミキサーにかけてゲル化剤で固めたもの		○	ソフディアU
		全粥	離水あり		×	
		軟飯			×	
		米飯			×	

学会分類 2021		名称・写真	特徴	大きさ	ゲル化剤 とろみ調整食品		1日あたりの栄養量 (副食のみ)	
副 食	や わ ら か さ (嚥下のしやすい)	軟 (易) 0 j	嚥下食Ⅰ 	ゼリー状		ゲル化剤の使用の有無	エネルギー (kcal)	19
						商品名	たんぱく質 (g)	0
						汁物のとろみの有無	備考	
						商品名		
		1 j	嚥下食Ⅱ 	ゼリー状	×	ゲル化剤の使用の有無	エネルギー (kcal)	125
						商品名	たんぱく質 (g)	5
						汁物のとろみの有無	備考	
						商品名		
		2-1	ミキサー菜 	ミキサー状 ゲル化剤でとろみ濃度を調整 汁物なし	○	ゲル化剤の使用の有無	エネルギー (kcal)	1140
						商品名	たんぱく質 (g)	51
						汁物のとろみの有無	備考	
						商品名		
		2-1	嚥下食Ⅲ 	ムース状 少量のみ	○	ゲル化剤の使用の有無	エネルギー (kcal)	450
						商品名	たんぱく質 (g)	16
						汁物のとろみの有無	備考	
						商品名		
		2-2	嚥下食Ⅳ 	ムース状 付け合わせはミキサー状 温かいおかずはとろみ付き お茶ゼリー付き	○	ゲル化剤の使用の有無	エネルギー (kcal)	810
						商品名	たんぱく質 (g)	32
						汁物のとろみの有無	備考	
						商品名		
		2-2 ~ 3	嚥下食Ⅴ 	ムース状 付け合わせは、固形で舌でつぶせる硬さ 温かいおかずはとろみ付き	○	ゲル化剤の使用の有無	エネルギー (kcal)	840
						商品名	たんぱく質 (g)	34
						汁物のとろみの有無	備考	
						商品名		
		4	やわらか菜 (個別対応) 	歯茎でつぶせる硬さ 個別対応で汁・煮汁とろみ、 全体にとろみ	○	ゲル化剤の使用の有無	エネルギー (kcal)	850
						商品名	たんぱく質 (g)	52
						汁物のとろみの有無	備考	
						商品名		
		一般食	やわらか菜 	歯茎でつぶせる硬さ とろみの調整なし 朝みそ汁付き	×	ゲル化剤の使用の有無	エネルギー (kcal)	850
						商品名	たんぱく質 (g)	52
						汁物のとろみの有無	備考	
						商品名		
		硬 (難)	常菜 	普通食	×	ゲル化剤の使用の有無	エネルギー (kcal)	920
						商品名	たんぱく質 (g)	57
						汁物のとろみの有無	備考	
						商品名		

西野内科病院

住 所	〒932-0057 小矢部市本町3-33		
T E L	0766-67-1730（栄養科直通：0766-67-4252）	F A X	0766-67-1798

		名称	特徴	米：水 (重量比)	ゲル化剤	
					使用の有無	商品名・濃度
主 食	軟 (易)	ミキサー粥	全粥をミキサーにかけて、ゲル化剤で固めたもの		○	スベラカーゼ
		全粥	全粥にとろみ調整剤をまぜて離水に配慮したもの	1：6.7	○	つるりんこQuickly
		軟飯		1：1.8	×	
	硬 (難)	米飯		1：1.5	×	

	学会分類 2021	名称・写真	特徴	大きさ	ゲル化剤 とろみ調整食品		1日あたりの栄養量 (副食のみ)	
					ゲル化剤 使用の有無	商品名	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)
副 食	軟 (易)	嚥下A 	・メイバランスソフトゼリー 1個/食 特徴：噛まなくてよい		ゲル化剤 使用の有無		エネルギー (kcal)	600
	1 j				商品名		たんぱく質 (g)	22.5
					汁物のとろ みの有無		備考	
					商品名			
	2-1	嚥下B 	・ミキサー菜のおかず1/2量（1品）+メイバランスゼリー 特徴：誤嚥リスクを減らすため、少量で栄養が摂れる		ゲル化剤 使用の有無	○	エネルギー (kcal)	800
					商品名	ソフティアG	たんぱく質 (g)	37.5
					汁物のとろ みの有無		備考	
					商品名			
	2-1	嚥下C 	・主食は、ミキサー粥100g+梅びしお ・副菜は、ミキサー菜のおかず1/2量（1品）+メイバランスゼリー 特徴：誤嚥リスクを減らすため、少量で栄養が摂れる		ゲル化剤 使用の有無	○	エネルギー (kcal)	1040
					商品名	ソフティアG	たんぱく質 (g)	40.8
					汁物のとろ みの有無		備考	主食（100g）ミキサー粥の栄養量を含む
					商品名			
	2-1 ~ 2-2	ミキサー菜 	・常菜を粒のないほどまでミキサーにかけて、ゲル化剤でムース状・ゼリー状にしたもの（昼・夕） ・きざみ菜を粒のないほどまでミキサーにかけて、ペースト状にしたもの（朝のみ） 特徴：口腔内で簡単な動作をすることができ、口に入れたものを喉の奥へ送り込みができる方		ゲル化剤 使用の有無	○	エネルギー (kcal)	731
					商品名	ソフティアG（昼・夕） つるりんこQuickly（朝）	たんぱく質 (g)	44.7
					汁物のとろ みの有無	○	備考	朝：ペースト状 昼・夕：ムース、ゼリー状
					商品名	つるりんこQuickly		
	3	きざみ菜 	・常菜をミキサーで細かく刻み、とろみ調整剤でまとめたもの 特徴：食物を舌と口蓋間で押しつぶして、喉の奥へ送り込める方	5mm程度	ゲル化剤 使用の有無	○	エネルギー (kcal)	831
					商品名	つるりんこQuickly	たんぱく質 (g)	52.7
					汁物のとろ みの有無	個別対応	備考	常菜が揚げ物の際は、煮物に変更（きざみ菜以降すべて）
					商品名	つるりんこQuickly		
	4	粗きざみ菜 	・常菜を1.5cm角程度に切ったもの ・揚げ物提供あり 特徴：嚥下、咀嚼機能が軽度低下した方	1.5cm角程度	ゲル化剤 使用の有無		エネルギー (kcal)	831
					商品名		たんぱく質 (g)	52.7
					汁物のとろ みの有無	個別対応	備考	
					商品名	つるりんこQuickly		
	一般食	常菜 	・普通食 ・揚げ物提供あり 特徴：嚥下、咀嚼機能に問題のない方	一口大程度	ゲル化剤 使用の有無		エネルギー (kcal)	831
					商品名		たんぱく質 (g)	52.7
					汁物のとろ みの有無	個別対応	備考	
					商品名	つるりんこQuickly		

つざわ津田病院

住 所	〒932-0111 小矢部市新西117-1		
T E L	0766-61-8585	F A X	0766-61-8830

		名称	特徴	米：水 (重量比)	ゲル化剤	
					使用の有無	商品名・濃度
主 食	軟 (易) ↑ ↓ 硬 (難)	ゼリー粥	酵素入りゲル化剤使用	米：水＝1：6	○	スベラカーゼ
		全粥（とろみ付）		米：水＝1：6	○	
		全粥		米：水＝1：6	×	
		軟飯		米：水＝1：2.0	×	
		米飯		米：水＝1：1.2	×	

学会分類 2021	名称・写真	特徴	大きさ	ゲル化剤 とろみ調整食品		1日あたりの栄養量 (副食のみ)	
軟 (易) ↑ ↓ 硬 (難)	0 j 	コード0 j ハイプチゼリー (蛋白質なし)		ゲル化剤の 使用の有無	×	エネルギー (kcal)	240
				商品名		たんぱく質 (g)	0
				汁物のとろ みの有無	×	備考	
				商品名			
	1 j 	ゼリー食 ・1 j に相当する既製品 ・エンジョイゼリー		ゲル化剤の 使用の有無	○	エネルギー (kcal)	660
				商品名	スベラカーゼ	たんぱく質 (g)	29
				汁物のとろ みの有無	×	備考	
				商品名			
	2-1 	ミキサー食 軟菜をミキサーにかけ 増粘剤を加える		ゲル化剤の 使用の有無	○	エネルギー (kcal)	700
				商品名	mefosoft2	たんぱく質 (g)	50
				汁物のとろ みの有無	○	備考	
				商品名	mefosoft2		
	2-2 	やわらか食 主菜のみ市販のムース食 他ミキサー食		ゲル化剤の 使用の有無	○	エネルギー (kcal)	700
				商品名	mefosoft2	たんぱく質 (g)	50
				汁物のとろ みの有無	○	備考	
				商品名	mefosoft2		
	3 	刻み食 軟菜を1～2mm大に刻み 増粘剤を加え、ばらけな いようまとめる	1～2mm	ゲル化剤の 使用の有無	○	エネルギー (kcal)	800
				商品名	mefosoft2	たんぱく質 (g)	50
				汁物のとろ みの有無	×	備考	
				商品名			
	4 	一口大 繊維の少ない易消化食 煮る・蒸す等中心とした 料理	・粗刻み 1cm ・一口大 1.5cm	ゲル化剤の 使用の有無	×	エネルギー (kcal)	800
				商品名		たんぱく質 (g)	50
				汁物のとろ みの有無	×	備考	
				商品名			
	一般食 	軟菜 繊維の少ない易消化食 煮る・蒸す等中心とした 料理		ゲル化剤の 使用の有無	×	エネルギー (kcal)	800
				商品名		たんぱく質 (g)	50
				汁物のとろ みの有無	×	備考	
				商品名			

松岡病院

住 所	〒932-8525 小矢部市畠中町4-18		
T E L	0766-67-0025	F A X	0766-67-6414

		名称	特徴	米：水 (重量比)	ゲル化剤	
					使用の有無	商品名・濃度
主 食	軟	かゆミキサー	酵素入りゲル化剤を使用	1：5	○	スベラカーゼ
	硬	おかゆ		1：5		
	硬	ごはん		1：1.5		

	学会分類 2021	名称・写真	特徴	大きさ	ゲル化剤 とろみ調整食品		1日あたりの栄養量 (副食のみ)	
					ゲル化剤の 使用の有無		エネルギー (kcal)	
副 食	2-1		軟菜から繊維が多い食品を抜いて、とろみを加えてミキサーにかけたもの	粒なし	○	スルーマイルド	624	たんぱく質 (g) 36
					○	スルーマイルド	備考	
	2-2		軟菜にとろみを加えて、ミキサーにかけたもの	粒あり	○	スルーマイルド	702	たんぱく質 (g) 41
					○	スルーマイルド	備考	
	4		軟菜を粗く刻んだもの	0.5cm	○	スルーマイルド	702	たんぱく質 (g) 41
							備考	
			軟菜を1口大に切ったもの	1cm	○	スルーマイルド	702	たんぱく質 (g) 41
							備考	
	一般食		常菜の揚げ物時、別メニューに変更				780	たんぱく質 (g) 45
							備考	
	一般食		一般的な食事				780	たんぱく質 (g) 50
							備考	

小矢部大家病院

住 所	〒932-0825 小矢部市島321		
T E L	0766-67-2003 (栄養部直通)	F A X	0766-73-2010

		名称	特徴	米：水 (重量比)	ゲル化剤	
					使用の有無	商品名・濃度
主 食		嚥下粥	全粥をミキサーにかけ、ゼリー状に調整したもの	1：5.5	○	スベラカーゼ Lite1.6%
		とろみ付き全粥	全粥にとろみ調整剤を混ぜて離水に配慮したもの	1：5.5	○	ソフティアS 0.8%
		全粥		1：5.5	×	
		軟飯		1：1.8	×	
		米飯		1：1.2	×	

	学会分類 2021	名称・写真	特徴	大きさ	ゲル化剤 とろみ調整食品		1日あたりの栄養量 (副食のみ)	
					ゲル化剤 使用の有無	商品名	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)
副 食	軟 (易)	お茶ゼリー 	お茶をイナアガーとゼラチンでゼリー状に固めたもの 蛋白質をほぼ含まない スライス状にすくうことができる		○	イナアガー (ゼラチン)	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)
	1 j	流動ゼリー 	濃厚流動食をゲル化剤でプリン状に固めたもの 蛋白質を含む または、市販ゼリーとの組み合わせ		○	イナアガー	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)
	2-1 ~ 2-2	嚥下菜 	キザミ菜をミキサーにかけて滑らかにする ・和え物はペースト状 ・煮物はムース状 ・デザート一部既製品使用 かまなくてもよい		○	まどめるこ ソフティアS ソフティアU	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)
	3	キザミ菜 	細かく刻んだ食材をやわらかく調理し、まとまりよく調整 離水に配慮あり ・たれ、和え物とろみ剤使用 ・メインと添え野菜はゲル化剤を使用しゼリー状に再形成 ・煮物は片栗粉でとろみ付け ・肉と魚は酵素使用 歯がなくても舌と上顎で押しつぶしができる	1 cm程	○	カタメリン ソフティアU	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)
	4	軟菜 	煮る、蒸す、蒸し焼き調理中心 肉類に酵素を使用 箸やスプーンで切れるやわらかさ 歯が少なくても歯茎で押しつぶしができる	2 cm程	×		エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)
一 般 食		やわらか常菜 	軟菜食に準ずるが、コード4に適さないメニューも含む 咀嚼に問題がある人が対象 軟菜よりやや多めに盛り付ける 例) 揚げ物、パン食	2 cm程	×		エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)
		常菜 	普通食		×		エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)

太田病院

住所	〒932-0044 小矢部市新富町3-11		
TEL	0766-68-1679	FAX	0766-68-1679

		名称	特徴	米：水 (重量比)	ゲル化剤	
					使用の有無	商品名・濃度
主食	軟 (易) ⇕ 硬 (難)	ミキサー粥	全粥をミキサーにかけたもの	1：6	×	
		全粥		1：6	×	
		軟飯		1：2	×	
		米飯		1：1.2	×	

	学会分類 2021	名称・写真	特徴	大きさ	ゲル化剤 とろみ調整食品		1日あたりの栄養量 (副食のみ)	
					ゲル化剤の 使用の有無		エネルギー (kcal)	
軟 (易) ↑ 副食 ↓ 硬 (難)	2-1	ミキサー 	なめらかなペースト状のもの。一部ゼリーなど使用している。		ゲル化剤の使用の有無	×	エネルギー (kcal)	700
					商品名		たんぱく質 (g)	40
					汁物のとろみの有無	○	備考	
					商品名	トロメイク		
	3	きざみ 	食品を細かく刻んだ状態でとろみ調整剤でとろみを付けたもの。	5mm未満	ゲル化剤の使用の有無	×	エネルギー (kcal)	850
					商品名		たんぱく質 (g)	60
					汁物のとろみの有無	個別対応	備考	
					商品名	トロメイク		
	一般食	常菜 	咀嚼、嚥下などに問題の無い方。		ゲル化剤の使用の有無	×	エネルギー (kcal)	850
					商品名		たんぱく質 (g)	60
					汁物のとろみの有無	×	備考	
					商品名			

介護老人保健施設 ゆうゆうハウス

住 所	〒932-8518 小矢部市島322		
T E L	0766-67-8008	F A X	0766-67-8002

	名称	特徴	米：水 (重量比)	ゲル化剤	
				使用の有無	商品名・濃度
主 食	嚥下粥	全粥をミキサーにかけ、酵素入りゲル化剤でゼリー状に調整したもの	1：5.5	○	スベラカーゼLite1.6%
	とろみ付き全粥	全粥にとろみ調整剤をまぜたもの	1：5.5	○	ソフティアS0.8%
	全粥		1：5.5	×	
	軟飯		1：1.8	×	
	米飯(通所のみ)		1：1.2	×	

学会分類 2021	名称・写真	特徴	大きさ	ゲル化剤 とろみ調整食品		1日あたりの栄養量 (副食のみ)	
軟 (易)	お茶ゼリー 	お茶をイナアガーとゼラチンでゼリー状に固めたもの 蛋白質をほぼ含まない スライス状にすくうことができる		ゲル化剤の使用の有無	○	エネルギー (kcal)	
				商品名	イナアガー(ゼラチン)	たんぱく質 (g)	
				汁物のとろみの有無		備考	個別対応 とろみ茶でむせる方
				商品名			
1 j	流動ゼリー 	濃厚流動食をゲル化剤でプリン状に固めたもの 蛋白質を含む または市販ゼリーとの組み合わせ		ゲル化剤の使用の有無	○	エネルギー (kcal)	
				商品名	イナアガー	たんぱく質 (g)	
				汁物のとろみの有無		備考	個別対応
				商品名			
2-1 ~ 2-2	嚥下菜 	キザミ菜をミキサーにかけて滑らかにした後 ・和え物はペースト状 ・煮物はムース状に調整 ・デザート一部既製品使用 かまなくてもよい		ゲル化剤の使用の有無	○	エネルギー (kcal)	650
				商品名	まとめるこ ソフティアS ソフティアU	たんぱく質 (g)	38
				汁物のとろみの有無	○	備考	おやつ別 ハーフ食あり
				商品名	つるりんこ		
3	キザミ菜 	細かく刻んだ食材をやわらかく調理し、まとまりよく調整 離水に配慮あり ・たれ、和え物とろみ剤使用 ・メインと添え野菜はゲル化剤を使用しゼリー状に再形成 ・煮物は片栗粉でとろみづけ ・肉と魚は酵素使用 歯がなくても舌と上顎で押しつぶしができる	1cm程	ゲル化剤の使用の有無	○	エネルギー (kcal)	675
				商品名	カタメリン ソフティアS	たんぱく質 (g)	40
				汁物のとろみの有無	○(味噌汁個別対応)	備考	おやつ別 肉・魚・根菜類(一部) スベラ カーゼミート使用 ハーフ食あり
				商品名	つるりんこ		
4	軟菜 	煮る、蒸す、蒸し焼き調理中心 肉類に酵素を使用 箸やスプーンで切れるやわらかさ 歯が少なくても歯茎で押しつぶしができる	2cm程	ゲル化剤の使用の有無	×	エネルギー (kcal)	800
				商品名		たんぱく質 (g)	45
				汁物のとろみの有無	○(麺類だし、味噌汁個別対応)	備考	おやつ別 スベラカーゼミート使用 繊維の多い野菜や こんにゃくは未提供 一口大対応あり
				商品名	片栗粉・つるりんこ		

にしの老人保健施設

住 所	〒932-0057 小矢部市本町3-38		
T E L	0766-67-4430	F A X	0766-67-5333

		名称	特徴	米：水 (重量比)	ゲル化剤	
					使用の有無	商品名・濃度
主 食	軟 (易) ↑ ↓ 硬 (難)	ミキサー粥	全粥をミキサーにかけゲル化剤で固める		○	スベラカーゼ1%
		全粥		1:5	×	
		軟飯		1:3	×	
		米飯		1:1.3	×	

	学会分類 2021	名称・写真	特徴	大きさ	ゲル化剤 とろみ調整食品		1日あたりの栄養量 (副食のみ)	
					ゲル化剤の 使用の有無		エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)
副 食	軟 (易) ↑ やわらかさ(嚥下のしやすさ) ↓ 硬 (難)	嚥下食 	ミキサー菜1/2+ミキサー粥100g+メイバランスソフゼリー		ゲル化剤の使用の有無	×	エネルギー(kcal)	1040
					商品名		たんぱく質(g)	40.8
					汁物のとろみの有無	—	備考	ミキサー粥100gを含んだ栄養量
					商品名	—		
	2-2	ミキサー菜 	固形がない状態。ペースト状。		ゲル化剤の使用の有無	×	エネルギー(kcal)	800
					商品名		たんぱく質(g)	48
					汁物のとろみの有無	○	備考	
					商品名	ソフティアS		
	3	やわらか菜 	舌と口蓋間ですりつぶせるもの。とろみ剤を加えてまとまりよくしたもの。	主菜：1cm 副菜：2mm	ゲル化剤の使用の有無	×	エネルギー(kcal)	810
					商品名		たんぱく質(g)	50
					汁物のとろみの有無	○	備考	
					商品名	ソフティアS		
	4	常菜・一口 	歯茎で押しつぶせるもの。2~3cm程度にカットしたもの。	2~3cm	ゲル化剤の使用の有無	×	エネルギー(kcal)	850
					商品名		たんぱく質(g)	50
					汁物のとろみの有無	○(個別対応)	備考	
					商品名	ソフティアS		

特別養護老人ホーム ほっとはうす千羽

住 所	〒932-0122 小矢部市浅地121		
T E L	0766-61-8310	F A X	0766-61-8311

		名称	特徴	米：水 (重量比)	ゲル化剤	
					使用の有無	商品名・濃度
主 食	軟 (易)	嚥下粥	付着性が少なく適度な弾性があり移送しやすく飲み込みやすい粥		○	スベラカーゼ
		全粥	唾液や塩分で離水する	1：6	×	
		軟々飯	軟飯に比べ柔らかくもちもちした食感。 付着性はあるが力を入れずに咀嚼できる	1：3	×	
	硬 (難)	軟飯	通常の米飯より水分が多く柔らかめ	1：1.8	×	

	学会分類 2021	名称・写真	特徴	大きさ	ゲル化剤 とろみ調整食品		1日あたりの栄養量 (副食のみ)	
					ゲル化剤の使用の有無		エネルギー (kcal)	
副 食	2-1	ペースト食 	咀嚼のいらない均質なもののペースト、ゼリー、プリン、ムース状のもの		ゲル化剤の使用の有無	○	エネルギー(kcal)	516
					商品名	ソフティアG スベラカーゼ	たんぱく質(g)	33
					汁物のとろみの有無	個別対応	備考	
					商品名	ネオハイトロミールⅢ		
	3	やわらか食 	歯茎でつぶせる 酵素処理をしやわらかく とろみをつける		ゲル化剤の使用の有無	×	エネルギー(kcal)	558
					商品名		たんぱく質(g)	35
					汁物のとろみの有無	個別対応	備考	
					商品名	ネオハイトロミールⅢ		
	4	常食 	形はあるが一般食よりも 柔らかい 咀嚼・嚥下機能の経度低下のある方向け		ゲル化剤の使用の有無	×	エネルギー(kcal)	588
					商品名		たんぱく質(g)	38
					汁物のとろみの有無	個別対応	備考	
					商品名	ネオハイトロミールⅢ		

ケアハウスおやべ

住 所	932-0821 小矢部市鷺島70番地1		
T E L	0766-67-7570	F A X	0766-67-7370

		名称	特徴	米：水 (重量比)	ゲル化剤	
					使用の有無	商品名・濃度
主 食		全粥		米：水 = 1 : 5	×	
		軟飯		米：水 = 1 : 2.4	×	
		御飯		米：水 = 1 : 1.56	×	

	学会分類 2021	名称・写真	特徴	大きさ	ゲル化剤 とろみ調整食品		1日あたりの栄養量 (副食のみ)	
					ゲル化剤の 使用の有無		エネルギー (kcal)	
副 食	一 般 食	常食 	材料は柔らかくするが基本的には常食			×	883	
					商品名		たんぱく質 (g)	53.1
					汁物のとろみの有無	×	備考	
					商品名			

特別養護老人ホーム 清楽園

住 所	〒932-0027 小矢部市法楽寺1800-1		
T E L	0766-67-6664	F A X	0766-67-4884

		名称	特徴	米：水 (重量比)	ゲル化剤	
					使用の有無	商品名・濃度
主 食	軟 (易) ⇕ 硬 (難)	ミキサー粥	全粥をミキサーにかけ、ゲル化剤で固めたもの 200g		○	スベラカーゼ
		3～5分粥	全粥と重湯が3：7～1：1で調整したもの		×	
		全粥	200g	米：水＝1：6.5	×	
		軟飯	180g	米：水＝1：2	×	

	学会分類 2021	名称・写真	特徴	大きさ	ゲル化剤 とろみ調整食品		1日あたりの栄養量 (副食のみ)	
					ゲル化剤の 使用の有無		エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)
副 食	軟 (易)	0 j 	お茶ゼリー ゼリー状		ゲル化剤の 使用の有無	○	エネルギー (kcal)	45.9
					商品名	イオンサポート ほうじ茶ゼリーの素	たんぱく質 (g)	0
					汁物のとろ みの有無		備考	
					商品名			
	1 j 	市販の高カロリーゼリー	ゼリー状 たんぱく質含有		ゲル化剤の 使用の有無		エネルギー (kcal)	80～/1個
					商品名		たんぱく質 (g)	3.5
					汁物のとろ みの有無		備考	エンジョイカップゼリー など
					商品名			
	2-2 	嚥下食	ゼリー・プリン・ムース状 滑らかな物と不均質な物 が混在している。離水は なく、まとまりやすい。 あんをかけて食べる。		ゲル化剤の 使用の有無	○	エネルギー (kcal)	800
					商品名	ソフティアG	たんぱく質 (g)	43
					汁物のとろ みの有無		備考	汁物もゼリー状 毎食、お茶ゼリーが 付く
					商品名			
	3 	きざみ食（一部嚥下食）	嚥下食ときざみ食の 混合（主菜のみ嚥下食 など）で提供することが ある。		ゲル化剤の 使用の有無		エネルギー (kcal)	
					商品名		たんぱく質 (g)	
					汁物のとろ みの有無		備考	
					商品名			
	4 	きざみ食（一口大）	一口大に切ったもの。 魚はほぐして提供。	1～2cm	ゲル化剤の 使用の有無	×	エネルギー (kcal)	870
					商品名		たんぱく質 (g)	46
					汁物のとろ みの有無	○	備考	とろみは個人差あり
					商品名	ソフティアS		
	一 般 食 硬 (難)	常食 	きざみ食と同様に 一口大に切ったものが 多い。 魚はほぐさず、そのまま で提供。		ゲル化剤の 使用の有無	×	エネルギー (kcal)	870
					商品名		たんぱく質 (g)	46
					汁物のとろ みの有無	○	備考	とろみは個人差あり
					商品名	ソフティアS		

イエローガーデン石動

住 所	〒932-0046 小矢部市観音町5番40号		
T E L	0766-67-3335	F A X	0766-67-3336

		名称	特徴	米：水 (重量比)	ゲル化剤	
					使用の有無	商品名・濃度
主 食	軟 (易) ⇕ 硬 (難)	お粥ゼリー				
		お粥ミキサー				
		全粥	離水あり	1 : 5		
		軟飯		1 : 1.4		

	学会分類 2021	名称・写真	特徴	大きさ	ゲル化剤 とろみ調整食品		1日あたりの栄養量 (副食のみ)	
					ゲル化剤の 使用の有無		エネルギー (kcal)	
副 食	0 j	お茶ゼリー、ポカリゼリー	麦茶やウォーターメイト を溶かしてゲル化剤で 固めたもの			○		-
					商品名	ソフティアG	たんぱく質 (g)	-
					汁物のとろ みの有無		備考	
					商品名			
	1 j	ゼリー食 	形状：ゼリー・プリン・ ムース状 硬さ：かまなくてよい、 口や喉に残りにくい物性			○	エネルギー (kcal)	1210
					商品名	ソフティアG	たんぱく質 (g)	40
					汁物のとろ みの有無	×	備考	
					商品名			
	2-1	ミキサー食 	形状：ペースト状 硬さ：かまなくてよい、 なめらかな食感			×	エネルギー (kcal)	1210
					商品名		たんぱく質 (g)	40
					汁物のとろ みの有無	○	備考	
					商品名	つるりんこ		
	3	ソフト食 	形状：刻み形状、 又はそれを固めた形状 硬さ：咀嚼が困難な方でも 歯茎でつぶせる 柔らかさ			○(汁物個別対応)	エネルギー (kcal)	1380
					商品名	ソフティアG	たんぱく質 (g)	50
					汁物のとろ みの有無	必要な場合○	備考	
					商品名	つるりんこ		
	4	刻み食 	形状：刻み 硬さ：軟菜	0.5～ 1 cm程		×	エネルギー (kcal)	1400
					商品名		たんぱく質 (g)	55
					汁物のとろ みの有無	必要な場合○	備考	
					商品名	つるりんこ		
		一口大食 	形状：一口大 硬さ：軟菜	2～3cm 程度		○(汁物個別対応)	エネルギー (kcal)	1400
					商品名	ソフティアG	たんぱく質 (g)	55
					汁物のとろ みの有無	×	備考	
					商品名			

障害者支援施設 湊明園

住 所	〒932-0065 小矢部市論田8		
T E L	0766-68-0363	F A X	

	名称	特徴	米：水 (重量比)	ゲル化剤	
				使用の有無	商品名・濃度
主 食	ミキサー粥	全粥をミキサーにかけたもの		×	
	全粥		米：水＝1：6	×	
	軟飯		米：水＝1：1.8	×	
	米飯				

学会分類 2021		名称・写真	特徴	大きさ	ゲル化剤 とろみ調整食品		1日あたりの栄養量 (副食のみ)	
軟 (易)	0 j	お茶ゼリー	麦茶をゲル化剤で固めたもの		ゲル化剤の使用の有無	○	エネルギー(kcal)	
					商品名	介護用ゼラチン寒天	たんぱく質(g)	
					汁物のとろみの有無		備考	
					商品名			
	2-1 ~ 2-2	ミキサー食 	主食、副菜ともミキサーにかけてペースト状にしたもの。必要に応じてとろみ剤でとろみをつける。		ゲル化剤の使用の有無	○	エネルギー(kcal)	900
					商品名	つるりんこ	たんぱく質(g)	55
					汁物のとろみの有無	○	備考	
					商品名	つるりんこ		
	3	極きざみ食/きざみ食  	極きざみ：きざみ食を更に細かく刻んだもの。 きざみ：常菜を1cm角に刻んだもの。		ゲル化剤の使用の有無	×	エネルギー(kcal)	900
					商品名		たんぱく質(g)	55
					汁物のとろみの有無	○	備考	
					商品名	つるりんこ		
	4	粗きざみ 	常菜を1口大の大きさに切ったもの		ゲル化剤の使用の有無	×	エネルギー(kcal)	900
					商品名		たんぱく質(g)	55
					汁物のとろみの有無	×	備考	
					商品名			
	一般食	常菜 	普通食		ゲル化剤の使用の有無	×	エネルギー(kcal)	900
					商品名		たんぱく質(g)	55
					汁物のとろみの有無	×	備考	
					商品名			
硬 (難)								