






市立砺波総合病院

住所	〒939-1395 砺波市新富町1-61		
TEL	0763-32-3320(代表)／0763-33-1426(栄養科直通)	FAX	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	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	商品名	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)
軟 (易) 0j	コード0j 	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)		ゲル化剤の使用の有無	×	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			
1j	コード1j 	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		ゲル化剤の使用の有無	○	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		ゲル化剤の使用の有無	○	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：軟らかい白身魚あんかけ 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：潰してあんかけ ※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	ゲル化剤の使用の有無	○	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	ゲル化剤の使用の有無	×	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		
硬 (難)	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	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		
TEL	0763-37-1000	FAX	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	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)		
副食 やわらかさ (嚥下のしやすさ)	0j 	ゼリー エンゲリードミニ グレーゼリー	エンゲリードミニ	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				
	1j 	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 	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		
TEL	0763-33-0800	FAX	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)	
副食	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			
	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							
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						
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						
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		
TEL	0763-33-7766	FAX	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	ミキサー粥	全粥に水を加えミキサーにかけたもの	1：7	×	
	プロセッサ粥	全粥を粒のない状態までフードプロセッサにかけたもの	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)	
副食 やわらかさ（嚥下のしやすさ）	0 j 	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 	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	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)	1cm角程	(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	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 	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		
TEL	0763-33-7888	FAX	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 	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)	
副食 やわらかさ(嚥下のしやすさ) 	0j 	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	
	1j 	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		
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		
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		
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		
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		

砺波サナトリウム福井病院

住所	939-1315 砺波市太田570番地		
TEL	0763-33-1322	FAX	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 ⇕ 硬	ミキサー粥	全粥をミキサーにかけたもの 200~400g	1 : 1.55	×	
		全粥	200~400g	1 : 1.55	×	
		軟飯	100~280g	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)	
副食 ↑ 軟(易) 2-1 3 4 ↓ 硬(難)	2-1 	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)
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		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)
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		
TEL	0763-33-0808	FAX	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)	
副食 やわらかさ(嚥下のしやすさ)	軟 (易)	お茶ゼリー 		ゲル化剤の使用の有無	○	エネルギー(kcal)	-
	0j			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			
	1j	市販の高栄養ゼリー 	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)
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
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		
TEL	0763-82-6868	FAX	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	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(易) ↓ 硬(難)	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				
	2-1	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。噛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		
TEL	0763-33-0802	FAX	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	全粥につるりんごを混ぜ離水に配慮した物（粒あり）	1：5.8	○	つるりんご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)	
副食	1 j 	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	つるりんごQuickly		
	2-1 ~ 2-2 	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	つるりんごQuickly		
	3 	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	つるりんごQuickly		
4 	きざみ	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	つるりんごQuickly					
	4 	軟菜粗きざみ	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	つるりんごQuickly						
一般食	軟菜	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	つるりんごQuickly					
	一般食 	粗きざみ	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	つるりんごQuickly						
一般食 	常菜	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	つるりんご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		
TEL	0763-32-3050	FAX	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	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 やわらかさ(嚥下のしやすさ) ↑ 軟(易) ↓ 硬(難)	0j 	特徴：舌と口蓋間で押しつぶせ、離水がなく、崩してもなめらかなもの 対象：嚥下訓練の方、重度な嚥下機能低下のある方	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		
	1j 	特徴：舌と口蓋間で押しつぶせ、離水がなく、崩してもなめらかなもの、濃厚流動食を固めたもの 対象：嚥下訓練の方、重度な嚥下機能低下のある方	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 	形状：なめらかなピューレ状 対象：咀嚼・嚥下機能低下などにより咀嚼・送り込み能力などが不良な方	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 	形状：プリン状、ムース状、加工できなければミキサー状 対象：咀嚼・嚥下機能が著しく低下している方、きざみ形状での摂食が困難な方。	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	ソフトティア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 	形状：極細かいみじん切り、ばらけるものはソフト状 対象：噛み切る能力・咀嚼能力がとても弱い方、義歯・自歯などが無い方。	3mm未満	ゲル化剤の使用の有無	○	エネルギー(kcal)	630	
			商品名	ソフトティア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 	形状：1cm角、物により極うす 特徴：消化に悪いものは不使用。素材により蛋白分解酵素使用。 対象：噛み切る能力・咀嚼能力がやや弱い方。	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 	特徴：消化に悪いものは不使用。素材により蛋白分解酵素使用。 対象：自力で、箸など使用して摂食可能な方、咀嚼・嚥下に問題のない方。	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		
TEL	0763-82-1475 (栄養科直通：0763-82-0690)	FAX	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	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)		
副食	1 j	ゼリーのみ	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				
	1 j ～ 2-1	ゼリー2食 	ゼリーまたはムース状の市販品	1～2mm	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			
	2-1	ミキサー食 	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	1～2mm	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			
2-2	きざみとろみ食（三分） 	やわらか菜を1～2mm程度に刻み、あんをかけたたり、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			
2-2 ～ 3	きざみとろみ食（五分） 	やわらか菜を3～5mm程度に刻み、あんをかけたたり、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			
3 ～ 4	やわらか食 	歯茎でつぶせる硬さとろみの調整は（基本的には）無し	3～5mm	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 富山県南砺市梅野2007-5		
TEL	0763-53-0001 (栄養管理室直通：0763-53-2050)	FAX	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	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)		
副食	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			
3	刻みとろみ菜、 あんかけ菜 (一口小、一口大刻み) 	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。	刻みとろみ： 1cm以下 一口小刻みあんかけ：1cm角 一口大刻みあんかけ：2~3cm角	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、 刻み菜 (一口小、一口大刻み) 	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。	普通 一口小刻み：1cm角 一口大刻み：2~3cm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)	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			
一般食	軟菜 	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				
	常食菜 	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		
TEL	0763-62-1340 (栄養管理室直通: 0763-62-1341)	FAX	0763-62-3460




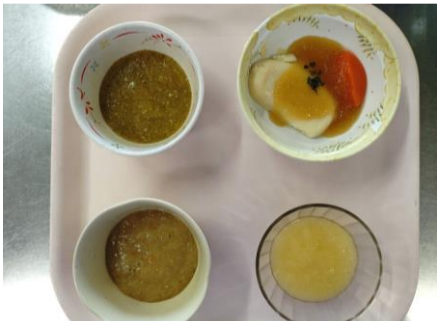


	名称	特徴	米:水 (重量比)	ゲル化剤	
				使用の有無	商品名・濃度
主食	ミキサー粥		1:5	○	スベラカーゼ
	全粥		1:5	×	
	軟飯		1:2.3	×	
	常飯		1:1.3	×	

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)		
副食	0j	濃厚流動食(経口)	指示された市販品を提供 (ハイチゼリー・プロッカゼリー・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	-			
	1j	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	-			
一般食	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		
TEL	0763-23-1011	FAX	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	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		○	つるりんこ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	0j 	ソフティア茶・イオンゼリー たんぱく質を含まないゼリー ・お茶をゲル化剤で固めたもの ・水分補給ゼリーの素を溶かし固めたもの		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				
	1j	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	
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		
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		
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		
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		
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	つるりんこsoft			

葵の園・なんと

住所	〒939-1744 南砺市天池字二番野島1555-3		
TEL	0763-52-0050	FAX	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	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	×	
	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		
副 食	2-1 	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)	約5mm	ゲル化剤の使用の有無	×	エネルギー(kcal)	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		
	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。)	約5mm	ゲル化剤の使用の有無	×	エネルギー(kcal)	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	
	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	ゲル化剤の使用の有無	×	エネルギー(kcal)	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	
	4	きざみ菜 	上下の歯槽提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	ゲル化剤の使用の有無	×	エネルギー(kcal)	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	
一般食	粗きざみ菜(おかずとろみ) 	上下の歯槽提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	ゲル化剤の使用の有無	×	エネルギー(kcal)	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		
一般食	粗きざみ菜 	軟菜をきざんだもの。	約1cm	ゲル化剤の使用の有無	×	エネルギー(kcal)	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		
一般食	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	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)	46	
				汁物のとろみの有無	個別に対応(3種有)	備考		
一般食	一口大 	軟菜を約2cmに切った物。	約2cm	ゲル化剤の使用の有無	×	エネルギー(kcal)	880	
				商品名		たんぱく質(g)	46	
				汁物のとろみの有無		備考		
一般食	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。	約2cm	ゲル化剤の使用の有無	×	エネルギー(kcal)	880	
				商品名		たんぱく質(g)	46	
				汁物のとろみの有無		備考		

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		
TEL	0763-62-8111 (栄養課直通：0763-62-8555)	FAX	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	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	やわらかさ(嚥下のしやすさ)	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。	0.5cm程度	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)	0.5cm程度	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														
		硬 (難)												

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		
TEL	0763-53-1555	FAX	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	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)		
副食	軟 (易) 0j	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				
	1j	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		
TEL	0763-82-7040	FAX	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)	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				
	硬 (難)	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)		
副食 やわらかさ(嚥下のしやすさ) ↑ ↓	1 j 	ゼリー食		ゲル化剤の使用の有無	○	エネルギー (kcal)	500	
				商品名	ソフティア	たんぱく質 (g)	30	
				汁物のとろみの有無	○	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)	
	商品名	ソフティア						
	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。		ゲル化剤の使用の有無	○	エネルギー (kcal)	500
					商品名	ネオハイトロミール ネクスト	たんぱく質 (g)	30
					汁物のとろみの有無	○	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)
	商品名	ネオハイトロミール ネクスト						
	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	ゲル化剤の使用の有無	○	エネルギー (kcal)	650
					商品名	ネオハイトロミール ネクスト	たんぱく質 (g)	35
					汁物のとろみの有無	○	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時には、栄養補助食品を付加する。(個別対応)
	商品名	ネオハイトロミール ネクスト						
3 	やわらか菜粗々きざみ	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	ゲル化剤の使用の有無	○	エネルギー (kcal)	750	
				商品名	ネオハイトロミール ネクスト	たんぱく質 (g)	40	
				汁物のとろみの有無	○	備考	個別対応にて、汁物のとろみが必要な場合はとろみなしで提供。朝食時の牛乳含む。	
	商品名	ネオハイトロミール ネクスト						
	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	ゲル化剤の使用の有無	○	エネルギー (kcal)	750	
				商品名	ネオハイトロミール ネクスト	たんぱく質 (g)	40	
汁物のとろみの有無				○	備考	個別対応にて、汁物のとろみが必要な場合はとろみなしで提供。朝食時の牛乳含む。		
商品名	ネオハイトロミール ネクスト							
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。		ゲル化剤の使用の有無	○	エネルギー (kcal)	750		
			商品名	ネオハイトロミール ネクスト	たんぱく質 (g)	40		
			汁物のとろみの有無	○	備考	個別対応にて、汁物のとろみが必要な場合はとろみなしで提供。朝食時の牛乳含む。		
商品名	ネオハイトロミール ネクスト							
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。		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)	50	
	軟菜	高齢者施設のため、仕上がりは軟らかめである。		汁物のとろみの有無	×	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。	
				商品名				

特別養護老人ホーム きらら

住所	〒939-1811 南砺市理休247-1		
TEL	0763-62-2323	FAX	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	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)	
軟 (易) 1 j 副食 2-1 3 一般食 硬 (難)	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			
	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		
	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		
	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		
TEL	0763-52-6166	FAX	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	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)	
副食	2-1 	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 	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	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	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			
一般食	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		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		
TEL	0763-22-3556	FAX	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	ミキサー菜		ゴマ粒大	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							
備考									
3	極刻み菜		小豆粒大	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。		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							
備考									
4	普通菜		1口大	食材を一口大にカットする		ゲル化剤の使用の有無	×	エネルギー (kcal)	495
		商品名		つるりんこ		たんぱく質 (g)	47.6		
汁物のとろみの有無		×		備考					
商品名		つるりんこ							
備考									

養護老人ホーム 楽寿荘


住所	〒932-0211 南砺市井波2200番地		
TEL	0763-82-2003	FAX	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	 軟 (易)	全粥 (とろみなし)	1 : 6	—	
		ご飯	1 : 1.2	—	
	 硬 (難)				

	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	商品名	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)
副食	一般食	常食軟菜			ゲル化剤の 使用の有無		エネルギー (kcal)	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		
TEL	0763-62-8111	FAX	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 	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)	
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
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
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
副食 やわらかさ(嚥下のしやすさ) ↓	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
一般食 硬(難) ↓	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

障害者支援施設 花椿

住所	〒939-1874 南砺市蛇喰1302		
TEL	0763-64-8880	FAX	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 ⇕ 硬	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	×	
		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)	
副食 ↑ 軟(易) 2-2 3 4 一般食 ↓ 硬(難)	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					
	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						
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	-			
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		
TEL	0763-82-6000	FAX	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	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)		
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			
やわらかさ (嚥下のしやすさ)	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			
副食	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	硬 (難)	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			
一般食	常食 	摂食・嚥下機能に配慮な し	カットな 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		
TEL	0766-67-1150	FAX	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	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		○	ソフティア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	軟(易) 0j	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			
	1j	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	mefosoft2	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	ホットでもゼリー	たんぱく質(g)	16	
			汁物のとろみの有無	○	備考		
			商品名	mefosoft2			
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	ホットでもゼリー	たんぱく質(g)	32	
			汁物のとろみの有無	○	備考		
			商品名	mefosoft2			
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	mefosoft2			
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	mefosoft2			
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		
TEL	0766-67-1730 (栄養科直通：0766-67-4252)	FAX	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	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	×	
	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	嚥下A 	・メイバランスソフトゼリー 1個/食 特徴：嚥まなくてよい		ゲル化剤の使用の有無		エネルギー (kcal)	600
				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			
	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)	37.5
				汁物のとろみの有無		備考	
				商品名			
	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		ゲル化剤の使用の有無	○	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							
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		ゲル化剤の使用の有無	○	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			
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ことができる方	5mm程度	ゲル化剤の使用の有無	○	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			
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	ゲル化剤の使用の有無		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			
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	ゲル化剤の使用の有無		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		
TEL	0766-61-8585	FAX	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	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)	
副食 やわらかさ(嚥下のしやすさ) ↑ 軟(易) ↓ 硬(難)	0j 	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			
	1j 	ゼリー食 ・1j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		
TEL	0766-67-0025	FAX	0766-67-6414






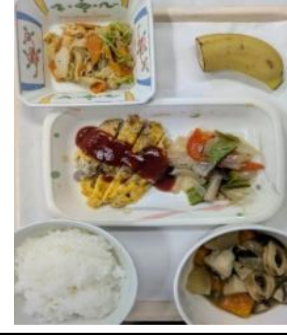

	名称	特徴	米：水 (重量比)	ゲル化剤		
				使用の有無	商品名・濃度	
主食	軟 ⇕ 硬	かゆミキサー	酵素入りゲル化剤を使用	1 : 5	○	スベラカーゼ
		おかゆ		1 : 5		
		ごはん		1 : 1.5		

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)	
副食 ↑ やわらかさ(嚥下のしやすさ) ↓ 硬(難)	2-1 	ミキサー 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	ゲル化剤の使用の有無	○	エネルギー(kcal)	624
				商品名	スルーマイルド	たんぱく質(g)	36
				汁物のとろみの有無	○	備考	
				商品名	スルーマイルド		
	2-2 	きざみ小 軟菜にとろみを加えて、ミキサーにかけたもの	粒あり	ゲル化剤の使用の有無	○	エネルギー(kcal)	702
				商品名	スルーマイルド	たんぱく質(g)	41
汁物のとろみの有無				○	備考		
			商品名	スルーマイルド			
4 	きざみ中 軟菜を粗く刻んだもの	0.5cm	ゲル化剤の使用の有無	○	エネルギー(kcal)	702	
			商品名	スルーマイルド	たんぱく質(g)	41	
			汁物のとろみの有無		備考		
			商品名				
一般食 	きざみ大 軟菜を1口大に切ったもの	1cm	ゲル化剤の使用の有無	○	エネルギー(kcal)	702	
			商品名	スルーマイルド	たんぱく質(g)	41	
			汁物のとろみの有無		備考		
			商品名				
一般食 	軟菜 常菜の揚げ物時、別メニューに変更		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)	45	
			汁物のとろみの有無		備考		
			商品名				
一般食 	常菜 一般的な食事		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)	50	
			汁物のとろみの有無		備考		
			商品名				

小矢部大家病院

住所	〒932-0825 小矢部市島321		
TEL	0766-67-2003 (栄養部直通)	FAX	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)		
副食	軟(易) 0j 	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 絶食後の開始食として使用 とろみ茶でムセる人用	
				商品名				
	1j	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		ゲル化剤の使用の有無	○	エネルギー(kcal)	780
					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)	47
汁物のとろみの有無					○	備考	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	1cm程	ゲル化剤の使用の有無	○	エネルギー(kcal)	810	
				商品名	カタメリン ソフティアU	たんぱく質(g)	49	
				汁物のとろみの有無	○(味噌汁個別対応)	備考	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)	970	
				商品名		たんぱく質(g)	52	
				汁物のとろみの有無	○(味噌汁個別対応、 麺類だし)	備考	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	つるりんこ、片栗粉			
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	2cm程	ゲル化剤の使用の有無	×	エネルギー(kcal)	1000	
				商品名		たんぱく質(g)	55	
				汁物のとろみの有無	×	備考	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	
				商品名				
	常菜 	普通食		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)	57	
				汁物のとろみの有無	×	備考	ハーフ食あり	
				商品名				

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	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)	
副食	2-1	ミキサー 		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 	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 		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		
TEL	0766-67-8008	FAX	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	○	ソフディア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)			
主食	軟 (易)	0 j		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			
						主食	軟 (易)	1 j	
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									
副食	やわらかさ (嚥下のしやすさ)	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				
						商品名	まとめるこ ソフディアS ソフディア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		
						副食	やわらかさ (嚥下のしやすさ)	3	
商品名	カタメリン ソフディア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								
副食	やわらかさ (嚥下のしやすさ)	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				
						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		
TEL	0766-67-4430	FAX	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	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)	
副食		<p>嚥下食 ミキサー菜1/2+ミキサー粥100g+メイバランスソフトゼリー</p>		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	—		
副食		<p>ミキサー菜 固形がない状態。ペースト状。</p>		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		
副食		<p>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。</p>	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		
副食		<p>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。</p>	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		
TEL	0766-61-8310	FAX	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 	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	×	
	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)	
副食 やわらかさ(嚥下のしやすさ) 	2-1 	ペースト食 咀嚼のいらぬ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	
3		やわらか食 歯茎でつぶせる酵素処理をしやすいとろみをつける		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	
4 硬(難)		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		
TEL	0766-67-7570	FAX	0766-67-7370




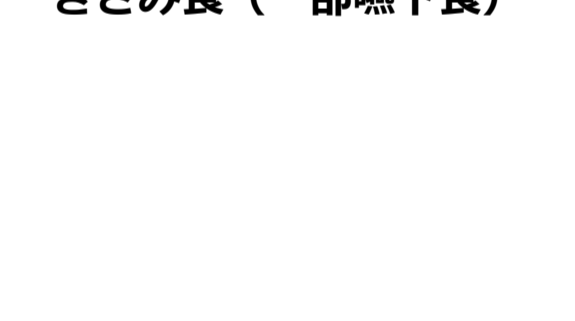


	名称	特徴	米：水 (重量比)	ゲル化剤	
				使用の有無	商品名・濃度
主 食	全粥		米：水 = 1 : 5	×	
	軟飯		米：水 = 1 : 2.4	×	
	御飯		米：水 = 1 : 1.56	×	

	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	商品名	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)
副 食	一 般 食	常食 	材料は柔らかくするが基本的には常食		ゲル化剤の使用の有無	×	エネルギー (kcal)	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		
TEL	0766-67-6664	FAX	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	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)	
副食	<div style="text-align: center;">  <p>お茶ゼリー</p> </div>	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			
	<div style="text-align: center;">  <p>市販の高カロリーゼリー</p> </div>	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							
<div style="text-align: center;">  <p>嚥下食</p> </div>	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							
<div style="text-align: center;">  <p>きざみ食 (一部嚥下食)</p> </div>	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							
<div style="text-align: center;">  <p>きざみ食 (一口大)</p> </div>	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						
<div style="text-align: center;">  <p>常食</p> </div>	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		
TEL	0766-67-3335	FAX	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	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)	
副食 やわらかさ(嚥下のしやすさ) ↑ 軟(易) ↓ 硬(難)	0j 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		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			
	1j 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		ゲル化剤の使用の有無	○	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		ゲル化剤の使用の有無	×	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		ゲル化剤の使用の有無	○(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		0.5～1cm程	ゲル化剤の使用の有無	×	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	ゲル化剤の使用の有無	○(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 溪明園

住所	〒932-0065 小矢部市論田8		
TEL	0766-68-0363	FAX	

	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)		
副食 やわらかさ(嚥下のしやすさ) ↑ 軟(易) 0j ↓ 2-1 ~ 2-2 ↓ 3 ↓ 4 ↓ 一般食 硬(難)	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				
	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			
	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			
	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				
	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				