











二州地域 施設別食形態一覧表 (R5.6現在)

学会分類コード	イメージ写真※1	形態	特徴	泉ヶ丘病院	敦賀医療センター	猪原病院	敦賀温泉病院	市立敦賀病院	レイクヒルズ 美方病院	湯の里 ナーシングホーム	①リバーサイド気比の杜 ②気比の風	特別養護老人ホーム 溪山荘	第2溪山荘 ぼっぼ
				22-7700	25-1600	22-3558	22-9274 (栄養科直通)	21-1157 (栄養管理室直通)	45-1131	22-4400	①20-1171 ②20-0211	24-2288	21-1515
				敦賀市中 81-1-11	敦賀市桜ヶ丘町 33-1	敦賀市榑林 35号5-2	敦賀市吉河 41-1-5	敦賀市三島町 1-6-60	若狭町気山 315-1-9	敦賀市中 81-1-11	①敦賀市昭和町 2丁目2801 ②津内町3丁目6-21	敦賀市中 81-1-5	敦賀市鉄輪町 1丁目2-57
0j		均質で、付着性・凝集性・かたさに配慮したゼリー。離水が少なく、スライス状にすくうことが可能なもの。	評価・訓練用 (たんぱく質含有量が少ない)		嚥下訓練食1 嚥下訓練食2			嚥下開始食					
0t		均質で、付着性・凝集性・かたさに配慮したとろみ水。(原則的には、中間のとろみあるいは濃いとろみのどちらかが適している)	評価・訓練用 (たんぱく質含有量が少ない)			増粘剤使用							
1j		均質で、付着性・凝集性・かたさ、離水に配慮したゼリー・プリン・ムース状のもの。	既に適切な食塊状となっているもの	ゼリー食	嚥下調整食1 嚥下調整食2(ソフト)	ゼリー食(市販のゼリー使用)	ゼリー食	嚥下食Ⅰ・嚥下食Ⅱ ゼリー食					ソフト食
2-1		ピューレ・ペースト・ミキサー食など、均質でなめらかで、べたつかず、まとまりやすいもの。スプーンですくって食べることが可能なもの。	口腔内で簡易に食塊状となるもの	ミキサー食[主食:ミキサー粥(スペラカーゼ添加)、副食:ミキサー]	嚥下調整食2(ペースト)	ペースト食(主食:ゼリー粥、副食:ペースト)	ミキサー食	嚥下食Ⅲ 軟飯食・全粥食(副食:ミキサー)	ブレンダー食(副食:ブレンダー)	ミキサー食[主食:ミキサー粥(スペラカーゼ添加)、副食:ミキサー]	ペースト食	ペースト食	ペースト食
2-2		ピューレ・ペースト・ミキサー食などで、べたつかず、まとまりやすいもので不均質なものも含む。スプーンですくって食べることが可能なもの。	口腔内で簡易に食塊状となるもの	ミキサー食[主食:全粥(スペラカーゼ添加する場合有)、副食:ミキサー]	嚥下調整食3	ペースト食(主食:全粥半ペースト、副食:ペースト)			ブレンダー食(主食:全粥、副食:ブレンダー)	ミキサー食[主食:全粥(スペラカーゼ添加する場合有)、副食:ミキサー]			
3		形はあるが、押しつぶしが容易、食塊形成や移送が容易、咽頭でばらけず嚥下しやすいように配慮されたもの。多量の離水がない。	舌と口蓋間で押しつぶし可能	ムース食		ペースト食(主食:全粥、副食:みじん)	ソフト食	嚥下移行食 摂食回復支援食(あいーと)		ムース食		極きざみ食(あんかけする)	極きざみあんかけ食
4		かたさ・ばらけやすさ・貼りつきやすさなどのないもの。箸やスプーンで切れるやわらかさ。	歯茎で押しつぶし可能	やわらか食	嚥下調整食4		キザミトロミ付き形態	軟飯食・全粥食(副食:普通)		やわらか食		常食	(常食)
その他		歯・義歯を必要とするものが含まれるが、誤嚥と窒息のリスクを配慮して素材と調理法を選んだ食事を1cm以下に刻んだもの。	歯・義歯が必要		・軟菜食 粗きざみ(6mm) ・軟菜食 きざみ(2mm) ・軟菜食 極きざみ(1mm以下)	細みじん食(約1mm)	キザミトロミ付き形態(3mm)	軟飯食・全粥食(副食:みじん5mm)		きざみ(約5mm)		極刻み(2~3mm)	
		歯・義歯を必要とするものが含まれるが、誤嚥と窒息のリスクを配慮して素材と調理法を選んだ食事を1cm以上に刻んだもの。	歯・義歯が必要		軟菜食 一口(1~2cm)	みじん食(約1cm角)	一口大形態(2cm)	軟飯食・全粥食(副食:粗みじん1cm) 軟飯食・全粥食(副食:キザミ3cm)		一口きざみ食(1~2cm)		1cm刻み	きざみ食(1~2cm)
		素材、調理方法を含め咀嚼機能に全く配慮していないもの。	歯・義歯が必要	常菜	・普通食 ・軟菜食 ・5分菜食	常食		常食(副食:普通)	常食	常菜	普通		常食
備考				特別食のみ、みじん(約5mm)・きざみ(2~3cm角)の対応あり。						特別食のみ、みじん(約5mm)・きざみ(2~3cm角)の対応あり。			

※1: イメージ写真は石川県栄養士会(ISケール)および二州健康福祉センターが作成したものを引用

※2: 各施設の連絡先の市外局番は「0770」











二州地域 施設別食形態一覧表 (R5.6現在)

学会 分類 コード	イメージ写真※1	形態	特徴	特別養護老人ホーム 真盛苑	特別養護老人ホーム 常磐荘	敦賀市社会福祉協議会 地域リハビリセンター 「あいあい」	敦賀市社会福祉協議会 地域リハビリセンター 「ぬくもりの里」	通所リハビリセン ターいずみ	エメラルドハウス	第3溪山荘 あおぞら	つるが生協在宅 総合センター和	敦賀市立 やまびこ園	①ワークサポート 陽だまり ②はなえみ
				21-6161	25-6960	22-2250	20-1777	25-6556	21-6500	22-8570	25-4311	21-1133	21-1133 (やまびこ園同)
				敦賀市筋生野 90-3	敦賀市金山 50-19-1	敦賀市東洋町 4-1	敦賀市御名 70-11-2	敦賀市鉄輪町 1丁目2-55	都賀市中 81-1-1	敦賀市松島町 2丁目6-35	敦賀市公文名 1-6	敦賀市長谷 47-21	①敦賀市長谷 47-29 ②敦賀市桜ヶ丘町 12-1
0j		均質で、付着性・凝集性・かたさに配慮したゼリー。離水が少なく、スライス状にすくうことが可能なもの。	評価・訓練用 (たんぱく質含有量が少ない)										ゼリー
0t		均質で、付着性・凝集性・かたさに配慮したとろみ水。(原則的には、中間のとろみあるいは濃いとろみのどちらかが適している)	評価・訓練用 (たんぱく質含有量が少ない)										とろみ
1j		均質で、付着性・凝集性、かたさ、離水に配慮したゼリー・プリン・ムース状のもの。	既に適切な食塊状となっているもの	ソフト食									ソフト食
2-1		ピューレ・ペースト・ミキサー食など、均質でなめらかで、べたつかず、まとまりやすいもの。スプーンですくって食べることが可能なもの。	口腔内で簡易に食塊状となるもの	ミキサー食	ペースト食	ミキサー	ミキサー	ミキサー食 (主食:全粥ミキサー)	ミキサー食	ペースト食			ミキサー食
2-2		ピューレ・ペースト・ミキサー食などで、べたつかず、まとまりやすいもので不均質なものも含む。スプーンですくって食べることが可能なもの。	口腔内で簡易に食塊状となるもの		ソフト食			ミキサー食 (主食:全粥)					ミキサー食
3		形はあるが、押しつぶしが容易、食塊形成や移送が容易、咽頭でばらけず嚥下しやすいように配慮されたもの。多量の離水がない。	舌と口蓋間で押しつぶし可能					ムース食					
4		かたさ・ばらけやすさ・貼りつきやすさなどのないもの。箸やスプーンで切れるやわらかさ。	歯茎で押しつぶし可能		常食								軟菜
その他		歯・義歯を必要とするものが含まれるが、誤嚥と窒息のリスクを配慮して素材と調理法を選んだ食事を1cm以下に刻んだもの。	歯・義歯が必要	極キザミ食 (0.5cm角)		みじん(2~3mm)	みじん(約2mm)	みじん(約5mm)	きざみ食(5mm)	極きざみ食(5mm・あんかけあり)	極きざみ食(大きさは個に応じて)	極きざみ食 (0.5~1cm)	
		歯・義歯を必要とするものが含まれるが、誤嚥と窒息のリスクを配慮して素材と調理法を選んだ食事を1cm以上に刻んだもの。	歯・義歯が必要	キザミ食 (1~1.5cm角)	きざみ食 (1~1.5cm)	・きざみ(1~2cm) ・一口大	・きざみ(0.5~1cm) ・一口大	きざみ (2~3cm角)	粗きざみ食 (1.5cm)	きざみ食(大きさは個に応じて)	粗きざみ食(大きさは個に応じて)	きざみ食 (2cm角)	
		素材、調理方法を含め咀嚼機能に全く配慮していないもの。	歯・義歯が必要	普通食	普通食	普通食	常食	常食	常食	常食	常食	普通食	普通食
備考						とろみ付加ほどの食形態にも対応	とろみ付加ほどの食形態にも対応						

※1: イメージ写真は石川県栄養士会(1スケール)および二州健康福祉センターが作成したものを引用

※2: 各施設の連絡先の市外局番は「0770」

二州地域 施設別食形態一覧表 (R5.6現在)

学会 分類 コード	イメージ写真※1	形態	特徴	①かくだデイサービスセン ター「さくら」 ②敦賀ケアセンターかくだ	ほっとリハビリシ ステムズ敦賀	デイサービスセン ター幸	特別養護老人ホーム 郷岳の郷	ダブルアール 生活リハビリセンター	美浜町デイサービス センター ほほえみ	介護老人保健施設 ゆなみ	若狭町社会福祉協議会 五湖の郷	ニチケアセンター わかさ	リリ・オキユペ
				①25-0055 ②25-4141	37-1000	25-3100	32-2082	32-1720	37-2294	45-3200	46-1212	45-3305	45-3311
				①敦賀市中央町 2-10-34 ②敦賀市昭和町 2-20-16	敦賀市沓見 141-2-1	敦賀市平和町 1-23	美浜町金山 2-3-27	美浜町大藪 9-2	美浜町山上 1-11-1	若狭町岩屋61	若狭町田井 24-2	若狭町北前川 29-6-1	若狭町井崎 47-2-1
0j		均質で、付着性・凝集性・かたさに配慮したゼリー。離水が少なく、スライス状にすくうことが可能なもの。	評価・訓練用 (たんぱく質含有量が少ない)										
0t		均質で、付着性・凝集性・かたさに配慮したとろみ水。(原則的には、中間のとろみあるいは濃いとろみのどちらかが適している)	評価・訓練用 (たんぱく質含有量が少ない)										
1j		均質で、付着性・凝集性・かたさ、離水に配慮したゼリー・プリン・ムース状のもの。	既に適切な食塊状となっているもの				ソフト食					なめらか食	
2-1		ピューレ・ペースト・ミキサー食など、均質でなめらかで、べたつかず、まとまりやすいもの。スプーンですくって食べることが可能なもの。	口腔内で簡易に食塊状となるもの	ミキサー食	ペースト	ミキサー食	ミキサー食		ミキサー食	ペースト	ムース食	なめらか食	
2-2		ピューレ・ペースト・ミキサー食などで、べたつかず、まとまりやすいもので不均質なものも含む。スプーンですくって食べることが可能なもの。	口腔内で簡易に食塊状となるもの			ミキサー食(粗)	極きざみ食					なめらか食	
3		形はあるが、押しつぶしが容易、食塊形成や移送が容易、咽頭でばらけず嚥下しやすいように配慮されたもの。多量の離水がない。	舌と口蓋間で押しつぶし可能										
4		かたさ・ばらけやすさ・貼りつきやすさなどのないもの。箸やスプーンで切れるやわらかさ。	歯茎で押しつぶし可能	軟菜				普通食					
その他		歯・義歯を必要とするものが含まれるが、誤嚥と窒息のリスクを配慮して素材と調理法を選んだ食事を1cm以下に刻んだもの。	歯・義歯が必要	極きざみ食(3mm)	極きざみ(大きさは個に応じて)	極きざみ食(大きさは個に応じて)		個に応じて刻む	極きざみ(1~2mm)	キザミ(3mm以下) 粗キザミ(7mm以下)	軟菜きざみ食(3mm)		
		歯・義歯を必要とするものが含まれるが、誤嚥と窒息のリスクを配慮して素材と調理法を選んだ食事を1cm以上に刻んだもの。	歯・義歯が必要	きざみ(1cm)		極きざみ食(大きさは個に応じて)	きざみ(1.5~2cm)	個に応じて刻む	粗きざみ(2~3cm角)	一口キザミ(1.5cm以下)	軟菜一口大(2cm角)	きざみ食(1cm)	
		素材、調理方法を含め咀嚼機能に全く配慮していないもの。	歯・義歯が必要	普通	常菜・常飯	常食		弁当	常食	普通	普通食	普通食	通常食
備考										トロミ付: あんを付加する形で、どの副食形態にも付加可能			

※1: イメージ写真は石川県栄養士会(1スケール)および二州健康福祉センターが作成したものを引用

※2: 各施設の連絡先の市外局番は「0770」