

食形態共有一覧表

施設名： 杉田玄白記念公立小浜病院

令和6年 1月現在

嚥下開始食		ブレンダー食		ブレンダー食		刻みとろみ食	
							
学会分類	0j	学会分類	1j	学会分類	2-1	学会分類	3
食形態	-	食形態	ゼリー・プリン・ムース状	食形態	ピューレ・ペースト・ミキサー	食形態	歯ぐきで押しつぶせるもの
大きさ		大きさ		大きさ	-	大きさ	0.5cm未満

一口刻みとろみ食		分粥食（三・五分）		軟食		常食	
							
学会分類	4	学会分類	4	学会分類	-	学会分類	-
食形態	歯ぐきで押しつぶせるもの	食形態	-	食形態	-	食形態	-
大きさ	1cm台	大きさ	3cm以上	大きさ	3cm以上	大きさ	3cm以上

食形態共有一覧表

施設名： 杉田玄白記念公立小浜病院

令和6年1月現在

名称		嚥下開始食	半固形食		ブレンダー食	刻みとろみ食	一口刻みとろみ食	分粥食(三・五分)	軟食	常食
写真										
献立例		エンゲリードミニ	朝:ヨーグルト 昼:ゼリー 夕:プリン	栄養補助食品：エンジョイゼリー	・粥ゼリー ・カレー煮付け ・じゃが芋コンソメ煮 ・キャベツツナ煮 ・黄桃缶	・全粥（300g） ・カレー煮付け ・じゃが芋コンソメ煮 ・キャベツツナ煮 ・黄桃缶	・全粥（300g） ・カレー煮付け ・じゃが芋コンソメ煮 ・キャベツツナ煮 ・黄桃缶	・五分粥（300g） ・カレー煮付け ・じゃが芋コンソメ煮 ・キャベツツナ煮 ・黄桃缶	・軟飯（200g） ・鰯の南蛮あんかけ ・豆腐チャンプルー ・キャベツと胡瓜の和え物 ・パイナップル	・飯（200g） ・鰯の南蛮あんかけ ・豆腐チャンプルー ・もやしと胡瓜のお浸し ・パイナップル
栄養価 / 日	エネルギー	19	250	80	1500	1500	1500	1200	1850	2000
	たんぱく質	0	4	4	66	66	66	55	65	75
	脂質	0	6.7	1.2	37	37	37	34	35	50
	食塩相当量	0.033	0.1	0.09	7未満	7未満	7未満	7未満	7未満	7未満
	水分	-	197	-	2100	2100	2100	2200	1700	1600
主菜・副菜	学会分類	0j	1j		2-1	3	4	4	-	-
	食形態		ゼリー・プリン・ムース状		ピューレ・ペースト・ミキサー	舌と口蓋で押しつぶせるもの	歯ぐきで押しつぶせるもの			
	調理方法				ミキサー(業務用)	フードプロセッサー+包丁	包丁	包丁		
	大きさ					0.5cm未満	1cm台	3cm以上	3cm以上	3cm以上
	とろみの有無	なし	なし		あり	あり	あり	なし	なし	なし
	とろみの程度				中間のとろみ	中間のとろみ	中間のとろみ			
	ゲル化剤、とろみ剤				明治かんたんトロメイク	ネオハイトロミールR&E	ネオハイトロミールR&E			
	備考									
	選択可能な主食				全粥、分粥（三分、五分、七分） 粥ゼリー、つぶ粥ゼリー	粥ゼリー、つぶ粥ゼリー、分粥（三分、五分、七分） 全粥、軟飯、うどん		粥ゼリー、つぶ粥ゼリー、 分粥（三分、五分）、うどん	全粥、軟飯、飯、うどん	

※主食は主菜・副菜で選択できるものが異なります。

主食	名称	粥ゼリー	つぶ粥ゼリー (七分、五分、三分)	つぶ粥ゼリー	分粥 (七分、五分、三分)	全粥	軟飯	飯
	学会分類	1j	2-2	2-2	4	4	4	4
	ミキサーやすりつぶしの有無	あり	なし	なし	なし	なし	なし	なし
	ゼリー化の有無	あり	あり	あり	なし	なし	なし	なし
	粒の有無	なし	あり	あり	あり	あり	あり	あり
	ゲル化剤、とろみ剤	スベラカーゼ						
	備考							

食形態共有一覧表

施設名：（医）若永会 田中病院

令和6年 1月現在

嚥下調整食Ⅰ		嚥下調整食Ⅱ①		ミキサー食		極きざみ	
							
学会分類	1J	学会分類	2-1	学会分類	2-2	学会分類	3
食形態	ゼリー・プリン・ムース状	食形態	ゼリー・プリン・ムース状	食形態	ビュレ・ペースト・ミキサー	食形態	舌と口蓋で押しつぶせるもの
大きさ		大きさ	-	大きさ	-	大きさ	0.5～1cm

粗きざみ		ひと口きざみ		ふつう形態	
					
学会分類	4	学会分類	-	学会分類	-
食形態	歯ぐきで押しつぶせるもの	食形態	歯ぐきで押しつぶせるもの	食形態	-
大きさ	1cm台	大きさ	2cm台	大きさ	3cm以上

食形態共有一覧表

施設名： (医) 若永会 田中病院

令和6年 1月現在

食種名		嚥下調整食Ⅰ	嚥下調整食Ⅱ①	ミキサー食	極きざみ	粗きざみ	ひと口きざみ	ふつう形態
写真								
献立例		・アイソカルHCゼリー 1個	・メイバランスソフトゼリー 1P ・エネチャージ160 1本 計 1～2品	・ミキサー粥 (300g) ・豚肉のマヨネーズ焼き ・炊き合わせ(冬瓜) ・ピーナッツ和え(インゲン) ・リンゴ缶	・粥 (150g(1/2)) ・豚肉のマヨネーズ焼き ・炊き合わせ(冬瓜) ・ピーナッツ和え(インゲン) ・リンゴ缶	・粥 (300g) ・豚肉のマヨネーズ焼き ・炊き合わせ(冬瓜) ・ピーナッツ和え(インゲン) ・リンゴ缶	・飯 (150g) ・さばの味噌煮 ・小松菜ソテー ・ゆず和え(カマクラ) ・カフェオレゼリー	・飯 (150g) ・豚肉のマヨネーズ焼き ・炊き合わせ(冬瓜) ・ピーナッツ和え(インゲン) ・リンゴ缶
栄養価 / 日	エネルギー (Kcal)	450	600～1000	950	1000	1350	1550	1550
	たんぱく質 (g)	9	15～25	35	45	55	60	60
	脂質 (g)	23.7	11.2～	21	35	35	40	40
	食塩相当量 (g)	0.5～1.1	6	6	7	7	7	7
	水分 (ml)	114	300～950	1450	1250	1500	1000	1000
主菜・副菜	学会分類	1J	2-1	2-2	3	4		
	食形態	ゼリー・プリン・ムース状	ピューレ・ペースト・ミキサー	ピューレ・ペースト・ミキサー	舌と口蓋で押しつぶせるもの	歯ぐきで押しつぶせるもの	歯ぐきで押しつぶせるもの	
	調理方法		ミキサー(業務用)	ミキサー(業務用)	フードプロセッサー	フードプロセッサー	包丁	
	大きさ				0.5～1cm	1cm台	2cm台	3cm以上
	とろみの有無	あり	あり	あり	あり	あり	なし	なし
	とろみの程度		中間のとろみ	中間のとろみ	中間のとろみ	中間のとろみ		
	ゲル化剤、とろみ剤		ソフティアスーパーS	ソフティアスーパーS	ソフティアスーパーS	ソフティアスーパーS		
	備考					包丁を一部併用		
選択可能な主食			ミキサー粥	ミキサー粥	全粥、米飯	全粥、米飯	全粥、米飯	全粥、米飯

※主食は主菜・副菜で選択できるものが異なります。

主食	名称	ミキサー粥	全粥	米飯				
	学会分類	2 - 2	4	4				
	ミキサーやすりつぶしの有無	あり	なし	なし				
	ゼリー化の有無	あり	なし	なし				
	粒の有無	あり	あり	あり				
	ゲル化剤、とろみ剤	スベラカーゼ	なし	なし				
	備考							

栄養基準一覧表

<嚥下調整食>

分類	嚥下調整食Ⅰ	嚥下調整食Ⅱ①	嚥下調整食Ⅱ②	嚥下調整食Ⅲ
主食			ミキサー粥	ミキサー粥
主菜・副菜の形状	均質で、付着性、凝集性、硬さに配慮したゼリー・プリン・ムース状の物	ビュレ・ペ-スト状でべたつかず、まとまりやすく、なめらかな物	ビュレ・ペ-スト状でべたつかず、まとまりやすく、なめらかな物	形はあり、押しつぶしが容易、食塊形成や移送が容易、咽頭でばらけずに嚥下しやすいように配慮され、多量の離水が少ない物
献立例				
	・アイソカルHCゼリー 1 個 (150kcal)	・メイバランスソフトゼリー 1 P ・エネチャージ160 1 本 計 1 ～ 2 品	・ミキサー粥(50～100g) ・ミルクセーキ ・プロッカゼリー 計 3 品	・ミキサー粥(150～200g) ・魚ムース ・ぎょうざムース ・ブロッコリームース 計 3 ～ 4 品
えんげ困難者用許可基準	許可基準Ⅱ	許可基準Ⅱ・Ⅲ	許可基準Ⅱ・Ⅲ	
嚥下ピラミッド	L 1・L 2	L 3	L 3	L 4
UDF 区分	区分4	区分 4	区分 4	区分 3
学会分類	1 j	2-1	2-2	3
エネルギー/日(kcal)	450	600～1000	800～1000	1000～1300
たんぱく質/日(g)	0	15～25	40	35～45
水分/日(ml)	114～560	300～950	750～1000	500～1000
とろみ剤の種類			つるりんこ、ソフティアスーパー S	
摂食嚥下障害の程度	重度		中等度	軽度

R6, 1月現在

※個人の嚥下状態・嗜好等に応じて、個別対応あり

食形態共有一覧表

施設名：JCHO若狭高浜病院・附属介護老人保健施設

令和6年 1月現在

嚥下開始食		ゼリー食		ペースト食		粒ペースト食	
							
学会分類	0j	学会分類	1j	学会分類	2-1	学会分類	2-2
食形態	ゼリー・プリン・ムース状	食形態	ゼリー・プリン・ムース状	食形態	ピューレ・ペースト・ミキサー	食形態	ピューレ・ペースト・ミキサー
大きさ		大きさ		大きさ		大きさ	0.5cm未満

ソフト食		軟菜食		常食	
					
学会分類	3	学会分類	4	学会分類	-
食形態	舌と口蓋で押しつぶせるもの	食形態	歯ぐきで押しつぶせるもの	食形態	-
大きさ	0.5cm未満	大きさ	3cm以上	大きさ	3cm以上

食形態共有一覧表

施設名：JCHO若狭高浜病院・附属介護老人保健施設

令和6年 1月現在

名称		嚥下開始食	ゼリー食	ペースト食	粒ペースト食	ソフト食	軟菜食	常食
写真								
献立例		・エンゲリード	・嚥下粥100g ・茶碗蒸し ・エンジョイゼリー ・イオンゼリー	・嚥下粥150g ・茶碗蒸し ・洋風白菜煮 ・おろし酢和え ・クラッシュゼリー	・全粥200g ・鶏団子煮 ・洋風白菜煮 ・おろし酢和え ・クラッシュゼリー	・全粥200g ・鶏団子煮 ・洋風白菜煮 ・おろし酢和え ・クラッシュゼリー	・全粥250g ・ミートローフ ・洋風白菜煮 ・おろし酢和え ・キウイフルーツ	・米飯150g ・ミートローフ ・洋風白菜煮 ・おろし酢和え ・キウイフルーツ
栄養価 / 日	エネルギー(Kcal)	150	1000	1100	1250	1350	1500	1600
	たんぱく質(g)	0	34	40	52	57	60	65
	脂質(g)	0	24	30	30	35	40	45
	食塩相当量(g)	0.3	2.0	4.0	5.0	5.9	7.5	7.5
	水分(ml)	195	970	900	1100	1300	1500	1300
	学会分類	0j	1j	2-1	2-2	3	4	
主菜・副菜	食形態	ゼリー・プリン・ムース状	ゼリー・プリン・ムース状	ピューレ・ペースト・ミキサー	ピューレ・ペースト・ミキサー	舌と口蓋で押しつぶせるもの	歯ぐきで押しつぶせるもの	
	調理方法			ミキサー(業務用)	ミキサー(業務用)	ミキサー(業務用)	包丁	
	大きさ				0.5cm未満	0.5cm未満	3cm以上	
	とろみの有無			あり	あり	あり	なし	なし
	とろみの程度			中間のとろみ	中間のとろみ	薄いとろみ		
	ゲル化剤			トロミスマイル	トロミスマイル	トロミスマイル		
	とろみ剤等							
	備考	蛋白質を含まない	副食は既製品で構成				食品によりスベラカーゼミートを使用する場合あり	
選択可能な主食		なし	嚥下粥	嚥下粥・全粥	嚥下粥・全粥	全粥・軟飯・米飯	全粥・軟飯・米飯	米飯・パン

※主食は主菜・副菜で選択できるものが異なります。

主食	名称	三分粥・五分粥	嚥下粥	全粥	軟飯	米飯		
	学会分類		1j	3	4			
	ミキサーやすりつぶしの有無	なし	あり	なし	なし	なし		
	ゼリー化の有無	なし	あり	なし	なし	なし		
	粒の有無	あり	なし	あり	あり	あり		
	ゲル化剤、とろみ剤		スベラカーゼ					
	備考		MCTオイル付加可能	MCTオイル付加可能				

食形態共有一覧表

施設名：上中診療所

令和6年 1月現在

ブレンダー食		きざみとろみ食		きざみ食		軟菜食	
							
学会分類	2-1	学会分類	2-2	学会分類	2-2	学会分類	-
食形態	ゼリー・プリン・ムース状	食形態	舌と口蓋で押しつぶせるもの	食形態	舌と口蓋で押しつぶせるもの	食形態	-
大きさ	-	大きさ	0.5cm未満	大きさ	0.5cm未満	大きさ	2cm台

並食					
					
学会分類	-	学会分類	-	学会分類	-
食形態	-	食形態	-	食形態	-
大きさ	3cm以上	大きさ	-	大きさ	-

食形態共有一覧表

施設名：上中診療所

令和6年 1月現在

食種名		ブレンダー食	きざみとろみ食	きざみ食	軟菜食	並食		
写真								
献立例		・ブレンダー粥（200g） ・魚ムースあんかけ ・じゃがいも煮物 ・すまし汁、フルーチェ	・全粥（200g） ・煮魚 ・里芋の煮物 ・すまし汁、フルーチェ	・全粥（200g） ・煮魚 ・里芋の煮物 ・すまし汁、フルーチェ	・軟飯（180g） ・煮魚 ・里芋の煮物 ・すまし汁、フルーチェ	・米飯（150g） ・煮魚 ・里芋の煮物 ・すまし汁、フルーチェ		
栄養価 / 日	エネルギー（Kcal）	1000	1200	1200	1500	1550		
	たんぱく質（g）	40	50	50	50	60		
	脂質（g）	25	30	30	40	50		
	食塩相当量（g）	6.5未満	6.5未満	6.5未満	6.5未満	6.5未満		
	水分（ml）	1400	1200	1200	1100	1200		
主菜・副菜	学会分類	2-1	2-2	2-2				
	食形態	ゼリー・プリン・ムース状	舌と口蓋で押しつぶせるもの					
	調理方法	ミキサー（家庭用）	フードプロセッサー	フードプロセッサー	包丁	包丁		
	大きさ		0.5cm未満	0.5cm未満	2cm台	3cm以上		
	とろみの有無	あり	あり	なし	なし	なし		
	とろみの程度	中間のとろみ	中間のとろみ					
	ゲル化剤	つるりんこ	つるりんこ					
	とろみ剤等							
	備考			汁物はとろみ希望時対応				
	選択可能な主食	ブレンダー粥、全粥	全粥、軟飯	全粥、軟飯	全粥、軟飯、米飯	軟飯、米飯		

※主食は主菜・副菜で選択できるものが異なります。

主食	名称	ブレンダー粥	全粥	軟飯	米飯			
	学会分類	2-1	3					
	ミキサーやすり	あり	なし	なし	なし			
	つぶしの有無							
	ゼリー化の有無	なし	なし	なし	なし			
	粒の有無	なし	あり	あり	あり			
	ゲル化剤	スベラカーゼ						
	とろみ剤等							
	備考							

食形態共有一覧表

施設名：介護老人保健施設アクール若狭

令和6年 1月現在

ブレンダー食		きざみとろみ食		きざみ食		一口きざみ食	
							
学会分類	2－1	学会分類	3	学会分類	3、4	学会分類	－
食形態	ピューレ・ペースト・ミキサー	食形態	舌と口蓋で押しつぶせるもの	食形態	舌と口蓋で押しつぶせるもの	食形態	歯ぐきで押しつぶせるもの
大きさ	-	大きさ	0.5cm未満	大きさ	0.5cm未満	大きさ	1cm台

普通軟菜食					
					
学会分類	－	学会分類	-	学会分類	-
食形態	－	食形態	-	食形態	-
大きさ	3cm以上	大きさ	-	大きさ	-

食形態共有一覧表

施設名：介護老人保健施設アクール若狭

令和6年 1月現在

食種名		ブレンダー食	きざみとろみ食	きざみ食	一口きざみ食	普通軟菜食		
写真								
献立例		・粥ゼリー (300g) ・鮭のマヨネーズ焼き ・玉子焼き ・白菜の磯和え	・全粥 (300g) ・鮭のマヨネーズ焼き ・玉子焼き ・白菜の磯和え ・漬物	・全粥 (300g) ・鮭のマヨネーズ焼き ・玉子焼き ・白菜の磯和え ・漬物	・軟飯 (160g) ・鮭のマヨネーズ焼き ・玉子焼き ・白菜の磯和え ・漬物	・軟飯 (160g) ・鮭のマヨネーズ焼き ・玉子焼き ・白菜の磯和え ・漬物		
栄養価 / 日	エネルギー (Kcal)	1250	1635	1635	1635	1635		
	たんぱく質 (g)	41	64	64	64	64		
	脂質 (g)	32	42	42	42	42		
	食塩相当量 (g)	5	7.5	7.5	7.5	7.5		
	水分 (ml)	1700	1700	1300	1300	1300		
主菜・副菜	学会分類	2－1	3	3、4	－	－		
	食形態	ピューレ・ペースト・ミキサー	舌と口蓋で押しつぶせるもの	舌と口蓋で押しつぶせるもの	歯ぐきで押しつぶせるもの			
	調理方法	ミキサー(業務用)	フードプロセッサー	フードプロセッサー	包丁			
	大きさ		0.5cm未満	0.5cm未満	1cm台	3cm以上		
	とろみの有無	あり	あり	なし	なし	なし		
	とろみの程度	薄いとろみ	薄いとろみ					
	ゲル化剤、とろみ剤	明治かんたんトロメイク						
	備考							
	選択可能な主食	粥ゼリー	粥ゼリー・全粥・激軟・軟飯		全粥・激軟・軟飯			

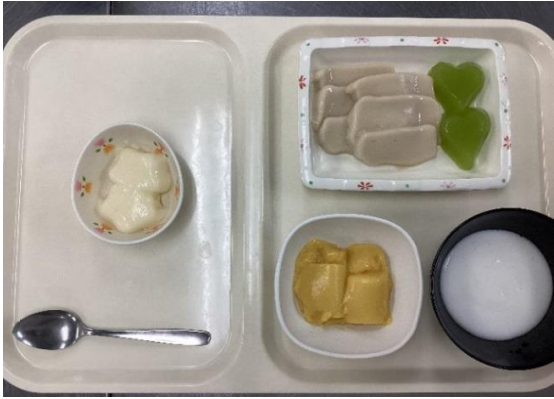
※主食は主菜・副菜で選択できるものが異なります。

主食	名称	粥ゼリー	つぶ粥ゼリー	全粥	激軟	軟飯		
	学会分類	2－1	2－2	3	4	4		
	ミキサーやすりつぶしの有無	あり	なし	なし	なし	なし		
	ゼリー化の有無	あり	あり	なし	なし	なし		
	粒の有無	なし	あり	あり	あり	あり		
	ゲル化剤、とろみ剤	スベラカーゼライト	スベラカーゼ					
	備考							

食形態共有一覧表

施設名： 特別養護老人ホーム 松寿苑

令和 6 年 2月現在

ソフト食		ミキサー食		普通食・極小刻み菜		普通食・小刻み菜	
							
学会分類	2 - 1	学会分類	2 - 1	学会分類	3	学会分類	3
食形態	ゼリー・プリン・ムース状	食形態	ピューレ・ペースト・ミキサー	食形態	歯ぐきで押しつぶせるもの	食形態	歯ぐきで押しつぶせるもの
大きさ	-	大きさ	-	大きさ	0.5cm未満	大きさ	0.5～1cm

軟菜食・極小刻み菜		軟菜食		普通食	
					
食形態	3	食形態	4	食形態	4
食形態	歯ぐきで押しつぶせるもの	食形態	歯ぐきで押しつぶせるもの	食形態	-
大きさ	1 ～ 2 c m 台	大きさ	3cm以上	大きさ	3cm以上

食形態共有一覧表

施設名： 特別養護老人ホーム 松寿苑

令和6年2月現在

食種名		ソフト食	ミキサー食	普通食・極小刻み菜	普通食・小刻み菜	軟菜食・極小刻み菜	軟菜食	普通食
写真								
献立例		・ソフト粥（150g） ・ハンバーグ ・クリーム煮 ・大根と人参の甘酢和え	・ソフト粥（150g） ・ハンバーグ ・クリーム煮 ・大根と人参の甘酢和え	・全粥（250g） ・ハンバーグ ・クリーム煮 ・大根と人参の甘酢和え	・全粥（250g） ・ハンバーグ ・クリーム煮 ・大根と人参の甘酢和え	・全粥（250g） ・豚の甘辛煮 ・玉子豆腐のあんかけ ・小松菜の和え物	・軟飯（150g） ・豚の甘辛煮 ・玉子豆腐のあんかけ ・小松菜の和え物	・御飯（130g） ・ハンバーグ ・クリーム煮 ・大根と人参の甘酢和え
栄養価 / 日	エネルギー（Kcal）	1280	1280	1300	1300	1300	1400	1400
	たんぱく質（g）	40	40	50	50	50	50	50
	脂質（g）	22～30	22～30	32～40	32～40	32～40	30～35	32～40
	食塩相当量（g）	6未満	6未満	8未満	8未満	8未満	8未満	8未満
	水分（ml）	1200	1200	1500	1500	1500	1500	1500
主菜・副菜	学会分類	2 - 1	2 - 1	3	3	3	4	4
	食形態	ゼリー・プリン・ムース状	ピューレ・ペースト・ミキサー	歯ぐきで押しつぶせるもの	歯ぐきで押しつぶせるもの			
	調理方法	ミキサー（業務用）	ミキサー（業務用）	フードプロセッサー	包丁	フードプロセッサー		
	大きさ			0.5cm未満	0.5～1cm	0.5cm未満	3cm以上	3cm以上
	とろみの有無	あり	あり	あり	あり	あり	なし	なし
	とろみの程度	中間のとろみ	中間のとろみ	中間のとろみ	中間のとろみ	中間のとろみ		
	ゲル化剤、とろみ剤	スルパートナー トロミパウスマイル	トロミパウスマイル ※必要に応じて白湯とろみを各ユニットで作製、食事に使用					
	備考	汁物時：ミキサー	汁物時：ミキサー	汁物時：ミキサー、極小	汁物時：極小、普通	脂質を普通食より控えた食事		
	選択可能な主食	ミキサー粥（MCTオイル添加）、ソフト粥（MCTオイル添加）、全粥			全粥、軟飯、米飯	ミキサー粥、ソフト粥、全粥	全粥、軟飯、米飯	全粥、軟飯、米飯

※主食は主菜・副菜で選択できるものが異なります。

主食	名称	ミキサー粥	ソフト粥	全粥	軟飯	米飯		
	学会分類	2 - 1	2 - 1	4	4	4		
	ミキサーやすりつぶしの有無	あり	あり	なし	なし	なし		
	ゼリー化の有無	なし	あり	なし	なし	なし		
	粒の有無	なし	なし	あり	あり	あり		
	ゲル化剤、とろみ剤	パウスマイル	ホット＆ソフト					
	備考	MCTオイル付加	MCTオイル付加					

食形態共有一覧表

施設名：高浜けいあいの里

令和6年 1月 現在

ミキサー食		ムース食		キザミ食		普通食	
							
学会分類	2-1	学会分類	1j、3	学会分類	4	学会分類	非該当
食形態	ピューレ・ペースト・ミキサー	食形態	ゼリー・プリン・ムース状	食形態	歯茎で押しつぶせるもの	食形態	-
大きさ	0.5 c m未満	大きさ	3cm以上	大きさ	1cm未満	大きさ	3cm以上

学会分類	-	学会分類	-	学会分類	-
食形態	-	食形態	-	食形態	-
大きさ	-	大きさ	-	大きさ	-

食形態共有一覧表

施設名：高浜けいあいの里

令和6年 1月 現在

食種名		ミキサー食	ムース食	キザミ食	普通食			
写真								
献立例		・粥ミキサー(320g) ・鯖の胡麻焼 ・じゃが芋の煮物 ・味噌汁 ・栄養補助食品	・粥ミキサー(320g) ・鯖の胡麻焼 ・じゃが芋の煮物 ・味噌汁 ・栄養補助食品	・粥(320g) ・鯖の胡麻焼 ・じゃが芋の煮物 ・和え物 ・味噌汁	・ごはん(160g) ・鯖の胡麻焼 ・じゃが芋の煮物 ・和え物 ・味噌汁			
栄養価 / 日	エネルギー (Kcal)	1365	1365	1500	1500			
	たんぱく質 (g)	47.0	47.0	57.0	57.0			
	脂質 (g)	32.2	32.2	40.0	40.0			
	食塩相当量 (g)	5.3	5.3	8.0	8.0			
	水分 (ml)	1300	1300	1000	1000			
主菜・副菜	学会分類	2-1	1j、3	4	非該当			
	食形態	ピューレ・ペースト・ミキサー	ゼリー・プリン・ムース状	歯ぐきで押しつぶせるもの				
	調理方法	ミキサー(業務用)	ミキサー(業務用)	フードプロセッサー				
	大きさ	0.5cm未満	3cm以上	1cm未満	3cm以上			
	とろみの有無	あり	あり	なし	なし			
	とろみの程度	中間のとろみ	中間のとろみ					
	ゲル化剤、とろみ剤	U-fineとろみ調整食品	U-fine やわらかゲル化剤 U-fine とろみ調整食品					
	備考							
	選択可能な主食	粥ミキサー、粥	粥ミキサー、粥、ごはん	粥、ごはん	粥、ごはん			

※主食は主菜・副菜で選択できるものが異なります。

主食	名称	粥ミキサー	粥	ごはん				
	学会分類	1j	4					
	ミキサーやすりつぶしの有無	あり	なし	なし				
	ゼリー化の有無	あり	なし	なし				
	粒の有無	なし	あり	あり				
	ゲル化剤、とろみ剤	スベラカーゼlight						
	備考							

食形態共有一覧表

施設名： 特別養護老人ホームひまわり荘

令和6年 1月現在

ゼリー食		極キザミ＋トロミ		極キザミ		粗キザミ	
							
学会分類	1 j	学会分類	2-2	学会分類	4	学会分類	4
食形態	ゼリー・プリン・ムース状	食形態	歯ぐきで押しつぶせるもの	食形態	歯ぐきで押しつぶせるもの	食形態	-
大きさ	-	大きさ	0.5cm未満	大きさ	0.5cm未満	大きさ	1cm台

一口大キザミ		常食			
					
学会分類	4	学会分類	4	学会分類	
食形態	-	食形態	-	食形態	
大きさ	2cm台	大きさ	2cm台	大きさ	

食形態共有一覧表

施設名： 特別養護老人ホームひまわり荘

令和6年 1月現在

食種名		ゼリー食	極キザミ＋トロミ	極キザミ	粗キザミ	一口大キザミ	常食	
写真								
献立例		・ ミキサー粥ゼリー (200g) ・ 鯖のみそ煮 ・ がんも煮 ・ 大根の和え物	・ 全粥 (200g) ・ 鯖のみそ煮 ・ がんも煮 ・ 大根の和え物	・ 全粥 (200g) ・ 鯖のみそ煮 ・ がんも煮 ・ 大根の和え物	・ 軟飯 (180g) ・ 鯖のみそ煮 ・ がんも煮 ・ 大根の和え物	・ 軟飯 (180g) ・ 鯖のみそ煮 ・ がんも煮 ・ 大根の和え物	・ 軟飯 (180g) ・ 鯖のみそ煮 ・ がんも煮 ・ 大根の和え物	
栄養価 / 日	エネルギー (Kcal)	1180	1180	1180	1470	1470	1470	
	たんぱく質 (g)	45	45	45	50	50	50	
	脂質 (g)	35	35	35	35	35	35	
	食塩相当量 (g)	8.5	8.5	7	7	7	7	
	水分 (ml)	1450	1300	1050	900	900	900	
主菜・副菜	学会分類	1 j	2-2	4	4	4	4	
	食形態	ゼリー・プリン・ムース状	歯ぐきで押しつぶせるもの	歯ぐきで押しつぶせるもの				
	調理方法	ミキサー(業務用)	フードプロセッサー	フードプロセッサー	包丁	包丁	包丁	
	大きさ		0.5cm未満	0.5cm未満	1cm台	2cm台	2cm台	
	とろみの有無	あり	あり	なし	なし	なし	なし	
	とろみの程度	中間のとろみ	中間のとろみ					
	ゲル化剤 とろみ剤等	ミキサー&ソフト ホット& ソフト ネオハイトロミール iii	ネオハイトロミールIII					
	備考	煮汁等とろみかけ	とろみとおかずを食事直前に混ぜる					
選択可能な主食		ミキサー粥ゼリー、全粥	ミキサー粥ゼリー、全粥 、軟飯		全粥、軟飯、米飯、パン			

※主食は主菜・副菜で選択できるものが異なります。

主食	名称	ミキサー粥ゼリー	全粥	軟飯	米飯			
	学会分類							
	ミキサーやすりつぶしの有無	あり	なし	なし	なし			
	ゼリー化の有無	あり	なし	なし	なし			
	粒の有無	なし	あり	あり	あり			
	ゲル化剤、とろみ剤	スベラカーゼ						
	備考							

食形態共有一覧表

施設名：もみじの里

令和 6年 1月 現在

流動食		ペースト食		極刻み食		軟食	
							
学会分類	1 j	学会分類	2-1	学会分類	2-2	学会分類	3
食形態	ゼリー・プリン・ムース状	食形態	ピューレ・ペースト・ミキサー	食形態	舌と口蓋で押しつぶせるもの	食形態	舌と口蓋で押しつぶせるもの
大きさ	-	大きさ	-	大きさ	0.5cm未満	大きさ	2cm台

一口刻み食		普通食			
					
学会分類	4	学会分類		学会分類	-
食形態	歯ぐきで押しつぶせるもの	食形態	-	食形態	-
大きさ	2cm台	大きさ	3cm以上	大きさ	-

食形態共有一覧表

施設名：もみじの里

令和6年 1月 現在

食種名		流動食	ペースト食	極刻み食	軟食	一口刻み食	普通食	
写真								
献立例		(朝) Mブリックゼリー・果物ペースト カロピタンゼリー・汁物 (昼) Mブリックゼリー・果物ペースト プロテインヨーグルト・汁物 (夕) Mブリックゼリー・グイタゼリー・ エブリックパウチゼリー・汁物	・ペースト粥 (250 g) ・豚肉の生姜焼き ・ひじき大豆 ・小松菜の辛子和え ・白桃ペースト	・ゼリー粥 (250 g) ・豚肉の生姜焼き ・ひじき大豆 ・小松菜の辛子和え ・白桃ペースト	・全粥 (250 g) ・豚肉の生姜焼き ・ひじき大豆 ・小松菜の辛子和え ・白桃缶	・軟飯 (140 g) ・とんかつ ・ひじき大豆 ・小松菜の辛子和え ・白桃缶	・米飯 (140 g) ・とんかつ ・ひじき大豆 ・小松菜の辛子和え ・白桃缶	
栄養価 / 日	エネルギー (Kcal)	900	1050	1082	1206	1450	1450	
	たんぱく質 (g)	30.7	37.7	39.5	48.9	55.0	55.0	
	脂質 (g)	22.9	21.5	22.7	29.0	32.0	32.0	
	食塩相当量 (g)	4.2	4.6	4.9	6.3	7.0	7.0	
	水分 (ml)	750	1200	1100	900	1000	1000	
主菜・副菜	学会分類	1 j	2-1	2-2	3	4		
	食形態	ゼリー・プリン・ムース状	ピューレ・ペースト・ミキサー	舌と口蓋で押しつぶせるもの	舌と口蓋で押しつぶせるもの	歯ぐきで押しつぶせるもの		
	調理方法		フードプロセッサー	フードプロセッサー	包丁	包丁		
	大きさ			0.5cm未満	2cm台	2cm台	3cm以上	
	とろみの有無	あり	あり	あり	なし	なし	なし	
	とろみの程度		濃いとろみ	中間のとろみ				
	ゲル化剤、とろみ剤	つるりんこ powerful			肉、魚：スベラカーゼmeat			
	備考			とろみがけ提供可（つるりんこ powerful 中間のとろみ）				
	選択可能な主食		ペースト粥、 ゼリー粥、全粥	ペースト粥、ゼリー粥、 全粥、軟飯	全粥、軟飯、米飯	全粥、軟飯、米飯	全粥	

※主食は主菜・副菜で選択できるものが異なります。

主食	名称	ペースト粥	ゼリー粥	全粥	軟飯	米飯		
	学会分類	2-1	2-2	3	4	4		
	ミキサーやすりつぶしの有無	あり	なし	なし	なし	なし		
	ゼリー化の有無	あり	あり	なし	なし	なし		
	粒の有無	なし	あり	あり	あり	あり		
	ゲル化剤、とろみ剤	スベラカーゼ	スベラカーゼ					
	備考							

食形態共有一覧表

施設名： 特別養護老人ホーム 楊梅苑

令和6年1月現在

ゼリー食		ミキサー食		きざみ食		一口きざみ食	
							
学会分類	1j	学会分類	2-1	学会分類	3	学会分類	-
食形態	ゼリー・プリン・ムース状	食形態	ピューレ・ペースト・ミキサー	食形態	舌と口蓋で押しつぶせるもの	食形態	歯ぐきで押しつぶせるもの
大きさ		大きさ	—	大きさ	0.5cm未満	大きさ	3cm以上

ふつう食					
					
学会分類	-	学会分類	-	学会分類	-
食形態	-	食形態	-	食形態	-
大きさ	3cm以上	大きさ	-	大きさ	-

食形態共有一覧表

施設名： 特別養護老人ホーム 楊梅苑

令和6年1月現在

食種名		ゼリー食	ミキサー食	きざみ食	一口きざみ食	ふつう食		
写真								
献立例		・エンジョイゼリー ・エナチャージ 嚥下状態や嗜好などで内容に変更 計2品	・嚥下粥(200g) ・煮魚 ・南瓜の煮物 ・ゼリー	・全粥(230g) ・煮魚 ・南瓜の煮物 ・みそ汁	・軟飯(200g) ・焼き魚 ・南瓜の煮物 ・みそ汁	・米飯(160g) ・焼き魚 ・南瓜の煮物 ・みそ汁		
栄養価 / 日	エネルギー (Kcal)	740	1100	1250	1400	1500		
	たんぱく質 (g)	12	40	45	50	55		
	脂質 (g)	14	30	35	38	40		
	食塩相当量 (g)	0.8	6未満	8	8	8		
	水分 (ml)	346	1000	1400	1300	1300		
主菜・副菜	学会分類	1j	2-1	3				
	食形態	ゼリー・プリン・ムース状	ピューレ・ペースト・ミキサー	舌と口蓋で押しつぶせるもの	歯ぐきで押しつぶせるもの			
	調理方法		ミキサー(業務用)	フードプロセッサー	包丁	包丁		
	大きさ			0.5～1cm	3cm以上	3cm以上		
	とろみの有無		あり	あり				
	とろみの程度		中間のとろみ	薄いとろみ				
	ゲル化剤、とろみ剤	-	トロミナール	トロミナール	トロミナール			
	備考	-		とろみあん提供 (個別対応)	肉類、魚類はスベラカーゼミートで軟化			
選択可能な主食		-	嚥下粥、全粥	全粥、軟飯	全粥、軟飯、米飯	全粥、軟飯、米飯		

※主食は主菜・副菜で選択できるものが異なります。

主食	名称	嚥下粥	全粥	軟飯	米飯			
	学会分類	1j	3					
	ミキサーやすりつぶしの有無	あり	なし	なし	なし			
	ゼリー化の有無	あり	なし	なし	なし			
	粒の有無	あり	あり	あり	あり			
	ゲル化剤、とろみ剤	スベラカーゼ						
	備考							

食形態共有一覧表

施設名：特別養護老人ホーム 若狭ハイツ、若狭東ハイツ

令和 6年 1月現在

ミキサー食		超刻み食		常食			
							
学会分類	2-1	学会分類	2-2	学会分類	4	学会分類	-
食形態	ピューレ・ペースト・ミキサー	食形態	舌と口蓋で押しつぶせるもの	食形態	歯ぐきで押しつぶせるもの	食形態	-
大きさ	0.5cm未満	大きさ	0.5cm未満	大きさ	2cm	大きさ	-

学会分類	-	学会分類	-	学会分類	-
食形態	-	食形態	-	食形態	-
大きさ	-	大きさ	-	大きさ	-

食形態共有一覧表

施設名：特別養護老人ホーム 若狭ハイツ、若狭東ハイツ 令和 6年 1月現在

食種名		ミキサー食	超刻み食	常食				
写真								
献立例		・ミキサー粥 ・深川風卵とじ ・じゃが芋の味噌バター炒め ・リンゴ缶	・ゼリー粥 ・深川風卵とじ ・じゃが芋の味噌バター炒め ・もずく酢 ・リンゴ缶	・ごはん ・深川風卵とじ ・じゃが芋の味噌バター炒め ・もずく酢 ・リンゴ缶				
栄養価 / 日	エネルギー (Kcal)	1200	1300	1500				
	たんぱく質 (g)	42	46	53				
	脂質 (g)	25	33	38				
	食塩相当量 (g)	5	6.5	7.5				
	水分 (ml)	1200	1200	1300				
主菜・副菜	学会分類	2-1	2-2	4				
	食形態	ピューレ・ペースト・ミキサー	舌と口蓋で押しつぶせるもの	歯ぐきで押しつぶせるもの				
	調理方法	ミキサー(家庭用)	フードプロセッサー					
	大きさ	0.5cm未満	0.5cm未満	2cm				
	とろみの有無	あり	あり	なし				
	とろみの程度	中間のとろみ	中間のとろみ					
	ゲル化剤 とろみ剤等 備考	ベーシック	ベーシック、 ホット&ソフト					
	選択可能な主食	ミキサー粥、ゼリー粥	ゼリー粥、粥、軟飯、ご飯	ご飯、軟飯、粥				

※主食は主菜・副菜で選択できるものが異なります。

主食	名称	ミキサー粥	ゼリー粥	粥	軟飯	ご飯		
	学会分類	2-1	2-1	3	4	4		
	ミキサーやすりつぶしの有無	あり	あり	なし	なし	なし		
	ゼリー化の有無	あり	あり	なし	なし	なし		
	粒の有無	なし	あり	あり	あり	あり		
	ゲル化剤、とろみ剤	スベラカーゼライト ホット&プラス	ホット & プラス					
	備考							

食形態共有一覧表

施設名： 小浜市デイサービスセンター

令和6年 1月現在

ブレンダー食		きざみ食		きざみトロミ食		一口きざみ食	
							
学会分類	2 - 2	学会分類	4	学会分類	4	学会分類	-
食形態	ピューレ・ペースト・ミキサー	食形態	歯ぐきで押しつぶせるもの	食形態	ピューレ・ペースト・ミキサー	食形態	-
大きさ	0.5cm未満	大きさ	0.5cm未満	大きさ	0.5cm未満	大きさ	1cm台

ふつう食							
							
学会分類	-	学会分類	-	学会分類	-	学会分類	-
食形態	-	食形態	-	食形態	-	食形態	-
大きさ	3cm以上	大きさ	-	大きさ	-	大きさ	-

食形態共有一覧表

施設名： 小浜市デイサービスセンター

令和6年 1月現在

※提供は昼食のみ

食種名		ブレンダー食	きざみ食	きざみトロミ食	一口きざみ食	ふつう食		
写真								
献立例		・ブレンダー粥 (150g) ・さんまの揚げ出し ・ほうれん草のきのこ和え ・具だくさんみそ汁 ・パイナップル	・全粥 (200g) ・レコンと鶏ミンチのつくね ・キュウリとワカメのおろし和え ・具だくさんみそ汁、漬物 ・みかん缶詰	・米飯 (150g) ・レコンと鶏ミンチのつくね ・キュウリとワカメのおろし和え ・具だくさんみそ汁、漬物 ・みかん缶詰	・米飯 (150g) ・レコンと鶏ミンチのつくね ・キュウリとワカメのおろし和え ・具だくさんみそ汁、漬物 ・オレンジ	・米飯 (150g) ・レコンと鶏ミンチのつくね ・キュウリとワカメのおろし和え ・具だくさんみそ汁、漬物 ・オレンジ		
栄養価 / 日	エネルギー (Kcal)	400	450	450	550	550		
	たんぱく質 (g)	18	18	18	20	20		
	脂質 (g)	9	12	12	15	15		
	食塩相当量 (g)	3	3	3	3	3		
	水分 (ml)	320	360	440	440	440		
主菜・副菜	学会分類	2 - 2	4	4				
	食形態	ピューレ・ペースト・ミキサー	歯ぐきで押しつぶせるもの	歯ぐきで押しつぶせるもの				
	調理方法	ミキサー(家庭用)	包丁	包丁				
	大きさ	0.5cm未満	0.5cm未満	0.5cm未満	1cm台	3cm以上		
	とろみの有無	あり	なし	なし	なし	なし		
	とろみの程度	中間のとろみ		中間のとろみ				
	ゲル化剤、とろみ剤	トロミパワースマイル	トロミパワースマイル	スルーソフトリキッド				
	備考							
選択可能な主食		ブレンダー粥、全粥	全粥、米飯	全粥、米飯	全粥、米飯	全粥、米飯		

※主食は主菜・副菜で選択できるものが異なります。

主食	名称	ブレンダー粥	全粥	米飯				
	学会分類	2 - 2	4	4				
	ミキサーやすりつぶしの有無	あり	なし	なし				
	ゼリー化の有無	なし	なし	なし				
	粒の有無	なし	あり	あり				
	ゲル化剤、とろみ剤	トロミパワースマイル	-	トロミパワースマイル				
	備考	-	-	-				

食形態共有一覧表

施設名：高浜町社会福祉協議会（デイサービス）

令和6年 2月現在

ミキサー食		普通食					
							
学会分類	2-2	学会分類	-	学会分類	-	学会分類	-
食形態	ピューレ・ペースト・ミキサー	食形態	-	食形態	-	食形態	-
大きさ	-	大きさ	3cm以上	大きさ	-	大きさ	-

学会分類	-	学会分類	-	学会分類	-
食形態	-	食形態	-	食形態	-
大きさ	-	大きさ	-	大きさ	-

食形態共有一覧表

施設名：高浜町社会福祉協議会（デイサービス）

令和6年 2月現在

※提供は昼食のみ

食種名		ミキサー食	普通食				
写真							
献立例		・ミキサー粥（150 g） ・豚肉の野菜巻き ・かぼちゃサラダ ・コンソメスープ ・フルーツ	・米飯(150 g) ・麩のすまし汁 ・サケの焼きびたし ・きのこ菜の和え物 ・オレンジ				
栄養価 / 日	エネルギー（Kcal）	450	550				
	たんぱく質（g）	16	23				
	脂質（g）	10	13				
	食塩相当量（g）	3	3.5				
	水分（ml）	350	400				
主菜・副菜	学会分類	2-2					
	食形態	ピューレ・ペースト・ミキサー					
	調理方法	ミキサー（家庭用）	包丁				
	大きさ		3cm以上				
	とろみの有無	なし	なし				
	とろみの程度						
	ゲル化剤、とろみ剤						
	備考						
	選択可能な主食	ミキサー粥、全粥					

※主食は主菜・副菜で選択できるものが異なります。

主食	名称	ミキサー粥	全粥	軟飯	米飯		
	学会分類	2-2	4	4	4		
	ミキサーやすりつぶしの有無	あり	なし	なし	なし		
	ゼリー化の有無	なし	なし	なし	なし		
	粒の有無	あり	あり	あり	あり		
	ゲル化剤、とろみ剤	なし	なし	なし	なし		
	備考						

食形態共有一覧表

施設名： 社会福祉法人 つぐみ福祉会 令和6年 1月現在

刻み食		普通食					
							
学会分類	4	学会分類	4	学会分類	-	学会分類	-
食形態	歯ぐきで押しつぶせるもの	食形態	歯ぐきで押しつぶせるもの	食形態	-	食形態	-
大きさ	0.5cm未満	大きさ	3cm以上	大きさ	-	大きさ	-

学会分類	-	学会分類	-	学会分類	-
食形態	-	食形態	-	食形態	-
大きさ	-	大きさ	-	大きさ	-

食形態共有一覧表

施設名：

社会福祉法人 つぐみ福祉会

令和6年 1月現在

※提供は昼食のみ

食種名		刻み食	普通食				
写真							
献立例		・全粥（200g） ・ポトフ ・ちくわの磯辺揚げ ・ごぼうサラダ ・なすの揚げ浸し ・高菜漬け ・漬物、みそ汁	・ごはん（200g） ・ポトフ・ちくわの磯辺揚げ ・ごぼうサラダ ・なすの揚げ浸し ・高菜漬け ・漬物、みそ汁				
栄養価 / 日	エネルギー（Kcal）	500	739				
	たんぱく質（g）	12.5	18				
	脂質（g）	15	22				
	食塩相当量（g）	2.3	3				
	水分（ml）	－	－				
主菜・副菜	学会分類	4	4				
	食形態	歯ぐきで押しつぶせるもの	歯ぐきで押しつぶせるもの				
	調理方法	包丁	包丁				
	大きさ	0.5cm未満	3cm以上				
	とろみの有無	なし	なし				
	とろみの程度						
	ゲル化剤、とろみ剤						
	備考						
	選択可能な主食	全粥、ごはん	ごはん				

※主食は主菜・副菜で選択できるものが異なります。

主食	名称	全粥	ごはん				
	学会分類	4					
	ミキサーやすりつぶしの有無	なし	なし				
	ゼリー化の有無	なし	なし				
	粒の有無	あり	あり				
	ゲル化剤、とろみ剤	なし	なし				
	備考	なし	なし				

食形態共有一覧表

施設名：第三やすらぎの郷

令和6年 1月現在

ソフト・ミキサー食		細か刻み食		粗刻み食			
							
学会分類	2-1	学会分類	2-1	学会分類	-	学会分類	-
食形態	ピューレ・ペースト・ミキサー	食形態	歯ぐきで押しつぶせるもの	食形態	-	食形態	-
大きさ	0.5cm未満	大きさ	1cm未満	大きさ	1cm台	大きさ	-

学会分類	-	学会分類	-	学会分類	-
食形態	-	食形態	-	食形態	-
大きさ	-	大きさ	-	大きさ	-

食形態共有一覧表

施設名：第三やすらぎの郷

令和6年 1月現在

食種名		ソフト・ミキサー食	細か刻み食	粗刻み食				
写真								
献立例		・お粥(120g) ・鮭の塩こうじ焼き ・なすのごまみそ炒め ・納豆オクラ	・お粥(170g) ・魚の生姜煮 ・梅おかか和え ・みそ汁	・ご飯(170g) ・魚の生姜煮 ・梅おかか和え ・みそ汁				
栄養価 / 日	エネルギー (Kcal)	1700	1750	1800				
	たんぱく質 (g)	45	65	65				
	脂質 (g)	30	45	45				
	食塩相当量 (g)	5	8	8				
	水分 (ml)	－	－	840				
主菜・副菜	学会分類	2-1	2-1					
	食形態	ピューレ・ペースト・ミキサー	歯ぐきで押しつぶせるもの					
	調理方法	ミキサー(家庭用)	包丁	包丁				
	大きさ	0.5cm未満	1cm未満	1cm台				
	とろみの有無	あり	あり	なし				
	とろみの程度	中間のとろみ						
	ゲル化剤、とろみ剤	トロメイクコンパクト	トロメイクコンパクトを使用したとろみ水を使用					
	備考							
選択可能な主食		お粥	お粥、米飯	お粥、米飯				

※主食は主菜・副菜で選択できるものが異なります。

主食	名称	お粥	米飯				
	学会分類	全粥					
	ミキサーやすりつぶしの有無	なし					
	ゼリー化の有無	なし					
	粒の有無	あり					
	ゲル化剤、とろみ剤	なし					
	備考						

食形態共有一覧表

施設名： おおい町保健・医療・福祉総合施設 なごみ 令和6年 1月現在

嚥下ミキサー食		きざみとろみあん		きざみ		あら刻み	
							
学会分類	2-1	学会分類	4	学会分類	-	学会分類	-
食形態	ピューレ・ペースト・ミキサー	食形態	歯ぐきで押しつぶせるもの	食形態	歯ぐきで押しつぶせるもの	食形態	-
大きさ	-	大きさ	0.5cm未満	大きさ	0.5cm未満	大きさ	1cm台

一口大		軟菜食(普通形態)			
					
学会分類	-	学会分類	-	学会分類	-
食形態	-	食形態	-	食形態	-
大きさ	2cm台	大きさ	3cm以上	大きさ	-

食形態共有一覧表

施設名： おおい町保健・医療・福祉総合施設 なごみ

令和6年 1月現在

食種		嚥下ミキサー食	きざみとろみあん	きざみ	あら刻み	一口大	軟菜食(普通形態)	
写真								
献立例		ミキサー粥(165g) さつまいもとがんもの炊合せ 白菜とツナのポン酢和え マカロニサラダ プリン	全粥（220g） さつまいもとがんもの炊合せ 白菜とツナのポン酢和え マカロニサラダ けんちん汁	全粥（220g） さつまいもとがんもの炊合せ 白菜とツナのポン酢和え マカロニサラダ けんちん汁	米飯（150g）/全粥 さつまいもとがんもの炊合せ 白菜とツナのポン酢和え マカロニサラダ けんちん汁	米飯（150g）/全粥 さつまいもとがんもの炊合せ 白菜とツナのポン酢和え マカロニサラダ けんちん汁	米飯（150g）/全粥 さつまいもとがんもの炊合せ 白菜とツナのポン酢和え マカロニサラダ けんちん汁	
栄養価 / 日	エネルギー（Kcal）	1200	1250	1250	1550	1550	1550	
	たんぱく質（g）	45	51	51	55	55	55	
	脂質（g）	30	40	40	40	40	40	
	食塩相当量（g）	7.5g未満	7.5g未満	7.5g未満	7.5g未満	7.5g未満	7.5g未満	
	水分（ml）	1275	1415	1415	1415	1144	1144	
主菜・副菜	学会分類	2-1	4					
	食形態	ピューレ・ペースト・ミキサー	歯ぐきで押しつぶせるもの	歯ぐきで押しつぶせるもの				
	調理方法	ミキサー(家庭用)	フードプロセッサー	フードプロセッサー	包丁	包丁		
	大きさ		0.5cm未満	0.5cm未満	1cm台	2cm台	3cm以上	
	とろみの有無	あり	あり	なし	なし	なし	なし	
	とろみの程度	濃いとろみ	濃いとろみ					
	ゲル化剤、とろみ剤	トロメイクSP（明治）	トロメイクSP（明治）	—	—	—	—	—
	備考	汁物、飲物とろみ付	汁物、飲物とろみ付	汁物、飲物のとろみ付けは希望時対応				
	選択可能な主食	ミキサー粥	全粥・粥硬め・米飯	全粥・粥硬め・米飯	全粥・粥硬め・米飯	全粥・粥硬め・米飯	全粥・粥硬め・米飯	

※主食は主菜・副菜で選択できるものが異なります。

主食	名称	ミキサー粥	全粥	粥硬め	米飯			
	学会分類	2-1	4					
	ミキサーやすりつぶしの有無	あり	なし	なし	なし			
	ゼリー化の有無	なし	なし	なし	なし			
	粒の有無	なし	あり	あり	あり			
	ゲル化剤、とろみ剤	トロメイクSP（明治）	—	—	—			
	備考	粉あめ添加	—	水分の少ない粥	—			