

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5年 4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5年4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 ・カレイ煮付け ・じゃが芋コンソメ煮 ・キャベツツナ煮 ・黄桃缶	・全粥(300g) ・カレイ煮付け ・じゃが芋コンソメ煮 ・キャベツツナ煮 ・黄桃缶	・全粥(300g) ・カレイ煮付け ・じゃが芋コンソメ煮 ・キャベツツナ煮 ・黄桃缶	・五分粥(300g) ・カレイ煮付け ・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 ・キャベツと胡瓜のお浸し ・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 たんぱく質:0 脂質:0 食塩相当量:0.033 水分:-	250 4 6.7 0.1 197	80 4 1.2 0.09 -	1500 66 37 7未満 2100	1500 66 37 7未満 2100	1500 66 37 7未満 2100	1200 55 34 7未満 2200	1850 65 35 7未満 1700	2000 75 50 7未満 1600
主菜・副菜	学会分類:0j 食形態:- 調理方法:- 大きさ:- とろみの有無:なし とろみの程度:- ゲル化剤、とろみ剤等:- 備考:- 選択可能な主食:-	学会分類:1j 食形態:ゼリー・プリン・ムース状	学会分類:2-1 食形態:ピューレ・ペースト・ミキサー 調理方法:ミキサー(業務用) 大きさ:- とろみの有無:あり とろみの程度:中間のとろみ ゲル化剤、とろみ剤等:明治かんたんトロメイク 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	学会分類:3 食形態:舌と口蓋で押しつぶせるもの 調理方法:フードプロセッサー+包丁 大きさ:0.5cm未満 とろみの有無:あり とろみの程度:中間のとろみ ゲル化剤、とろみ剤等:ネオハイトロミールR&E 備考:- 選択可能な主食: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	学会分類:4 食形態:歯ぐきで押しつぶせるもの 調理方法:包丁 大きさ:1cm台 とろみの有無:あり とろみの程度:中間のとろみ ゲル化剤、とろみ剤等:ネオハイトロミールR&E 備考:- 選択可能な主食:粥ゼリー、つぶ粥ゼリー、分粥(三分、五分、七分)全粥、軟飯、飯、うどん	学会分類:4 食形態:歯ぐきで押しつぶせるもの 調理方法:包丁 大きさ:3cm以上 とろみの有無:なし とろみの程度:- ゲル化剤、とろみ剤等:- 備考:- 選択可能な主食:粥ゼリー、つぶ粥ゼリー、分粥(三分、五分)、うどん	学会分類:- 食形態:- 調理方法:- 大きさ:3cm以上 とろみの有無:なし とろみの程度:- ゲル化剤、とろみ剤等:- 備考:- 選択可能な主食:全粥、軟飯、飯、うどん	学会分類:- 食形態:- 調理方法:- 大きさ:3cm以上 とろみの有無:なし とろみの程度:- ゲル化剤、とろみ剤等:- 備考:- 選択可能な主食: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。

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、とろみ剤等	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5年 2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	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
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5年2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	・メイランソフトゼリー 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(カワラワ) ・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 たんぱく質 (g) 9 脂質 (g) 23.7 食塩相当量 (g) 0.5~1.1 水分 (ml) 114	600~1000 15~25 11.2~ 6 300~950	950 35 21 6 1450	1000 45 35 7 1250	1350 55 35 7 1500	1550 60 40 7 1000	1550 60 40 7 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、とろみ剤等		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、とろみ剤等	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・パー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・パー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)	・メイパ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(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 ・ぎょうぎムース ・プロッコリームース 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	L1・L2	L3	L3	L4
UDF区分	区分4	区分4	区分4	区分3
学会分類	1j	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

R5. 2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5年 3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5年 3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	エネルギー(Kcal) 150 たんぱく質(g) 0 脂質(g) 0 食塩相当量(g) 0.3 水分(ml) 195	1000 34 24 2.0 970	1100 40 30 4.0 900	1250 52 30 5.0 1100	1350 57 35 5.9 1300	1500 60 40 7.5 1500	1600 65 45 7.5 1300
主菜・副菜	学会分類	0j	1j	2-1	2-2	3	4
	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
	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				食品によりスペ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。


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、とろみ剤等備考		スペラカーゼ			
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5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5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	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、とろみ剤等	つるりんこ	つるりんこ				
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。

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	なし	なし	なし	なし		
ゼリー化の有無	なし	あり	あり	あり		
粒の有無	なし					
ゲル化剤、とろみ剤等	スベラカーゼ					
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5年 2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	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	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5年 2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 たんぱく質 (g) 41 脂質 (g) 32 食塩相当量 (g) 5 水分 (ml) 1700	1635 64 42 7.5 1700	1635 64 42 7.5 1300	1635 64 42 7.5 1300	1635 64 42 7.5 1300		
主菜・副菜	学会分類	2-1	3	3、4	-		
	食形態	ビュレ・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、とろみ剤等	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、とろみ剤等	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5年2月現在


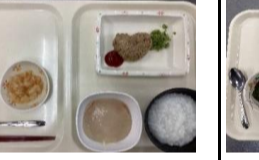



ソフト食		ミキサー食		普通食・極小刻み菜		普通食・小刻み菜	
							
学会分類	2-1	学会分類	2-1	学会分類	3	学会分類	3
食形態	ゼリー・プリン・ムース状	食形態	ピューレ・ペースト・ミキサー	食形態	歯ぐきで押しつぶせるもの	食形態	歯ぐきで押しつぶせるもの
大きさ	-	大きさ	-	大きさ	0.5cm未満	大きさ	0.5~1cm

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	1~2cm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5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	・ミキサー粥(150g) ・ハンバーグ ・クリーム煮 ・大根と人参の甘酢和え	・ミキサー粥(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 たんぱく質(g) 40 脂質(g) 22~30 食塩相当量(g) 6未満 水分(ml) 1200	エネルギー(Kcal) 1280 たんぱく質(g) 40 脂質(g) 22~30 食塩相当量(g) 6未満 水分(ml) 1200	エネルギー(Kcal) 1300 たんぱく質(g) 50 脂質(g) 32~40 食塩相当量(g) 8未満 水分(ml) 1500	エネルギー(Kcal) 1300 たんぱく質(g) 50 脂質(g) 32~40 食塩相当量(g) 8未満 水分(ml) 1500	エネルギー(Kcal) 1300 たんぱく質(g) 50 脂質(g) 32~40 食塩相当量(g) 8未満 水分(ml) 1500	エネルギー(Kcal) 1400 たんぱく質(g) 50 脂質(g) 30~35 食塩相当量(g) 8未満 水分(ml) 1500	エネルギー(Kcal) 1400 たんぱく質(g) 50 脂質(g) 32~40 食塩相当量(g) 8未満 水分(ml) 1500
主菜・副菜	学会分類	2-1	2-1	3	3	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	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
	とろみの有無	あり	あり	あり	あり	あり	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、とろみ剤等	スルパートナー トロミパワースマイル	トロミパワースマイル	※必要に応じて白湯とろみを各ユニットで作り、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。

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、とろみ剤等	パワースマイル	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5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	0.5cm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5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	<ul style="list-style-type: none"> ・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 	<ul style="list-style-type: none"> ・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 	<ul style="list-style-type: none"> ・粥(320g) ・鯖の胡麻焼 ・じゃが芋の煮物 ・和え物 ・味噌汁 	<ul style="list-style-type: none"> ・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、とろみ剤等	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、とろみ剤等	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5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	1j	学会分類	2-2	学会分類	-	学会分類	-
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	-	学会分類	-
食形態	-	食形態	-
大きさ	2cm台	大きさ	2cm台

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5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 ・がんと煮 ・大根の和え物	・全粥 (200g) ・鯖のみそ煮 ・がんと煮 ・大根の和え物	・全粥 (200g) ・鯖のみそ煮 ・がんと煮 ・大根の和え物	・米飯 (180g) ・鯖のみそ煮 ・がんと煮 ・大根の和え物	・米飯 (180g) ・鯖のみそ煮 ・がんと煮 ・大根の和え物	・米飯 (180g) ・鯖のみそ煮 ・がんと煮 ・大根の和え物
栄養価	エネルギー (Kcal) 1180 たんぱく質 (g) 45 脂質 (g) 35 食塩相当量 (g) 8.5 水分 (ml) 1450	エネルギー (Kcal) 1180 たんぱく質 (g) 45 脂質 (g) 35 食塩相当量 (g) 8.5 水分 (ml) 1300	エネルギー (Kcal) 1180 たんぱく質 (g) 45 脂質 (g) 35 食塩相当量 (g) 7.5 水分 (ml) 1050	エネルギー (Kcal) 1580 たんぱく質 (g) 53 脂質 (g) 37 食塩相当量 (g) 7.5 水分 (ml) 900	エネルギー (Kcal) 1580 たんぱく質 (g) 53 脂質 (g) 37 食塩相当量 (g) 7.5 水分 (ml) 900	エネルギー (Kcal) 1580 たんぱく質 (g) 53 脂質 (g) 37 食塩相当量 (g) 7.5 水分 (ml) 900
主菜・副菜	学会分類 1j 食形態 ゼリー・プリン・ムース状 調理方法 ミキサー(業務用) 大きさ とろみの有無 あり とろみの程度 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 備考 煮汁等とろみかけ 選択可能な主食 ミキサー粥ゼリー、全粥	学会分類 2-2 食形態 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 大きさ 0.5cm未満 とろみの有無 あり とろみの程度 中間のとろみ ゲル化剤、とろみ剤等 ネオハイトロミールⅢ 備考 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、軟飯	学会分類 食形態 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 大きさ 0.5cm未満 とろみの有無 なし とろみの程度 ゲル化剤、とろみ剤等 備考 選択可能な主食 全粥、軟飯、米飯、パン	学会分類 食形態 調理方法 包丁 大きさ 1cm台 とろみの有無 なし とろみの程度 ゲル化剤、とろみ剤等 備考 選択可能な主食 全粥、軟飯、米飯、パン	学会分類 食形態 調理方法 包丁 大きさ 2cm台 とろみの有無 なし とろみの程度 ゲル化剤、とろみ剤等 備考 選択可能な主食 全粥、軟飯、米飯、パン	学会分類 食形態 調理方法 包丁 大きさ 2cm台 とろみの有無 なし とろみの程度 ゲル化剤、とろみ剤等 備考 選択可能な主食 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。

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、とろみ剤等	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5年1月現在

流動食		ペースト食		極刻み食		軟食	
							
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	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5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) メイタスゼリー・果物ペースト エナジー補給ゼリー・汁物 (昼) メイタスゼリー・果物ペースト ブドウヨーグルト・汁物 (夕) メイタスゼリー・グイッシュゼリー・ パワミナゼリー・汁物	・ペースト粥 (250g) ・カレイのおろし煮 ・けんちん汁 ・白菜のお浸し ・白桃ペースト	・ゼリー粥 (250g) ・カレイのおろし煮 ・けんちん汁 ・白菜のお浸し ・白桃ペースト	・全粥 (250g) ・カレイのおろし煮 ・けんちん汁 ・白菜のお浸し ・白桃缶	・軟飯 (140g) ・カレイの唐揚げ ・けんちん汁 ・きゅうりの辛子和え ・白桃缶	・米飯 (140g) ・カレイの唐揚げ ・けんちん汁 ・きゅうりの辛子和え ・白桃缶	
栄養価 / 日	エネルギー (Kcal) 835 たんぱく質 (g) 27 脂質 (g) 21 食塩相当量 (g) 5 水分 (ml) 750	1130 45 25 7 1352	1230 50 27 7 1471	1450 55 32 7 1000	1450 55 32 7 1000	1450 55 32 7 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	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、とろみ剤等備考		つるりんこ powerful					
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。


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、とろみ剤等備考	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3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	-
食形態	-
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 楊梅苑

令和3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、とろみ剤等		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。

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、とろみ剤等	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 2年 8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	-	学会分類	-
食形態	-	食形態	-	食形態	-	食形態	-
大きさ	-	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 2年 8月現在

食種名	ミキサー食	超刻み食	常食				
写真							
献立例	<ul style="list-style-type: none"> ・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 	<ul style="list-style-type: none"> ・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 	<ul style="list-style-type: none"> ・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	ベーシック	ベーシック、ホット&ソフト				
備考							
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。


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、とろみ剤等	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5年 3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5年 3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 ・パイン	・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 たんぱく質 (g) 18 脂質 (g) 9 食塩相当量 (g) 3 水分 (ml) 320	エネルギー (Kcal) 450 たんぱく質 (g) 18 脂質 (g) 12 食塩相当量 (g) 3 水分 (ml) 360	エネルギー (Kcal) 450 たんぱく質 (g) 18 脂質 (g) 12 食塩相当量 (g) 3 水分 (ml) 440	エネルギー (Kcal) 550 たんぱく質 (g) 20 脂質 (g) 15 食塩相当量 (g) 3 水分 (ml) 440	エネルギー (Kcal) 550 たんぱく質 (g) 20 脂質 (g) 15 食塩相当量 (g) 3 水分 (ml) 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、とろみ剤等	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。

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、とろみ剤等	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5年 3月現在

ミキサー食		普通食					
							
学会分類	2-1	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	-	学会分類	-
食形態	-	食形態	-	食形態	-	食形態	-
大きさ	-	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5年 3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	<ul style="list-style-type: none"> ・ミキサー粥 (150g) ・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 	<ul style="list-style-type: none"> ・米飯(150g) ・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	2-1					
	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、とろみ剤等						
	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。

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、とろみ剤等	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5年 2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	-	学会分類	-
食形態	-	食形態	-	食形態	-	食形態	-
大きさ	-	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5年 2月現在

※提供は昼食のみ

食種名	刻み食	普通食					
写真							
献立例	<ul style="list-style-type: none"> ・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 ・漬物、みそ汁 	<ul style="list-style-type: none"> ・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 ・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						
	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、とろみ剤等	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2年 8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	-	学会分類	-
食形態	-	食形態	-	食形態	-	食形態	-
大きさ	-	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2年 8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	<ul style="list-style-type: none"> ・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 	<ul style="list-style-type: none"> ・お粥(170g) ・魚の生姜煮 ・梅おかか和え ・みそ汁 	<ul style="list-style-type: none"> ・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)	-	65	65			
	脂質 (g)	-	45	45			
	食塩相当量 (g)	-	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、とろみ剤等	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、とろみ剤等	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5年 4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	-
食形態	-	食形態	-
大きさ	2cm台	大きさ	3cm以上

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5年 4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、とろみ剤等	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。

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、とろみ剤等	トロメイクSP(明治)	—	—	—
備考	粉あめ添加	—	水分の少ない粥	—