

食形態共有一覧表 Ver.7

令和7年5月改訂

食形態共有一覧表 目次

<医療機関>

公立小浜病院	・・・ P1
田中病院	・・・ P2
若狭高浜病院	・・・ P3
上中診療所	・・・ P4

<介護老人保健施設>

アクール若狭	・・・ P5
若狭高浜病院附属介護老人保健施設	・・・ P3

<介護老人施設>

松寿苑	・・・ P6
高浜けいあいの里	・・・ P7
ひまわり荘	・・・ P8
もみじの里	・・・ P9
楊梅苑	・・・ P10
若狭ハイツ	・・・ P11
若狭東ハイツ	・・・ P11

<デイサービス>

小浜市社会福祉協議会	・・・ P12
高浜町デイサービスセンター	・・・ P13

<社会福祉施設>

つぐみ福祉会	・・・ P14
第三やすらぎの郷	・・・ P15

<総合施設>

おい町保健・医療・福祉総合施設 なごみ	・・・ P16
---------------------	---------

<参考資料>

食形態共有ネットワーク事業 実施要領	・・・ P17～21
他の分類との対応	・・・ P22
学会分類2021(食事)早見表	・・・ P23

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		エングリードミニ		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 7 年 3 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(昼のみ)		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 7 年 3 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(昼のみ)	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	・メイパランスソフトゼリー 1P ・エナチャージ 160 1本 計 1～2品	・ミキサー粥 (150g) ・牛すき煮 & いんげんごま和え ・キウイ(おろし) ・クリームポタージュ	・粥 (150g) ・ミートローフ ・ナポリタン(スパゲティ) ・フルーツ(キウイ) ・クリームスープ	・飯 (150g) ・ミートローフ ・ナポリタン(スパゲティ) ・フルーツ(キウイ) ・クリームスープ	・飯 (150g) ・めばるの中華蒸し & きんぴらごぼう ・青梗菜のナムル ・夜のお味噌汁	・飯 (150g) ・ミートローフ ・ナポリタン(スパゲティ) ・フルーツ(キウイ) ・クリームスープ
栄養価 / 日	エネルギー (Kcal)	450	600～1000	1200	1200	1450	1550
	たんぱく質 (g)	9	15～25	50	50	55	60
	脂質 (g)	23.7	11.2～	50	40	40	40
	食塩相当量 (g)	0.5～1.1	6	6	7	7	7
	水分 (ml)	114	300～950	1000	1250	1500	1100
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
	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	
	ゲル化剤、とろみ剤		トロミナールNeo	トロミナールNeo	トロミナールNeo	トロミナールNeo	
	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	ミキサー粥、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	やわらかめご飯		
	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	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	なし	なし	なし		
	備考				米飯と粥の間くらい		

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
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	ビュレ・ペースト・ミキサー	ビュレ・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 とろみ剤等			トロミスマイル	トロミスマイル	トロミスマイル		
	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	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狹

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		
	たんぱく質 (g)	41	64	64	64		
	脂質 (g)	32	42	42	42		
	食塩相当量 (g)	5	7.5	7.5	7.5		
	水分 (ml)	1700	1700	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
	たんぱく質（g）	40	40	50	50	50	50
	脂質（g）	22～30	22～30	32～40	32～40	32～40	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
	水分（ml）	1200	1200	1500	1500	1500	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	スルパートナー トロミパウースマイル	トロミパウースマイル ※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

※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				

令和6年 1月 現在

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7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	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

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7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) ・すき焼き ・五目豆 ・ソフール	・全粥 (200g) ・ほっけの漬け焼き ・豆腐真丈あんかけ ・おかか和え	・全粥 (200g) ・ほっけの漬け焼き ・豆腐真丈あんかけ ・おかか和え	・軟飯 (180g) ・ほっけの漬け焼き ・豆腐真丈あんかけ ・おかか和え	・軟飯 (180g) ・ほっけの漬け焼き ・豆腐真丈あんかけ ・おかか和え	・軟飯 (180g) ・ほっけの漬け焼き ・豆腐真丈あんかけ ・おかか和え	
栄養価 / 日	エネルギー (Kcal)	1000	1150	1150	1450	1450	
	たんぱく質 (g)	40	47	47	52	52	
	脂質 (g)	24	34	34	34	34	
	食塩相当量 (g)	5.5	8	6.5	6.5	6.5	
	水分 (ml)	960	1300	1050	900	900	
主菜・副菜	学会分類	1 j	2-2	4	4		
	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	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 7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7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) エンジョイゼリー・果物ペースト カロビタンゼリー・汁物 (昼) エンジョイゼリー・果物ペースト プロテインヨーグルト・汁物 (夕) エンジョイゼリー・グイカゼリー・ エブリッチパウチゼリー・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	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		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 ・じゃが芋の味噌ﾊﾞﾀｰ炒め ・リンゴ缶	・ゼリー粥 ・深川風卵とじ ・じゃが芋の味噌ﾊﾞﾀｰ炒め ・もずく酢 ・リンゴ缶	・ごはん ・深川風卵とじ ・じゃが芋の味噌ﾊﾞﾀｰ炒め ・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 備考	スベラカーゼライト ホット&プラス	ホット&プラス				

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) ・レモンと鶏ミンチのつくね ・キャリとワメのおろし和え ・具だくさんみそ汁、漬物 ・みかん缶詰	・米飯 (150g) ・レモンと鶏ミンチのつくね ・キャリとワメのおろし和え ・具だくさんみそ汁、漬物 ・みかん缶詰	・米飯 (150g) ・レモンと鶏ミンチのつくね ・キャリとワメのおろし和え ・具だくさんみそ汁、漬物 ・オレンジ	・米飯 (150g) ・レモンと鶏ミンチのつくね ・キャリとワメのおろし和え ・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（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	・米飯(150g) ・麴のすまし汁 ・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	-	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) さつま芋とがんもの炊合せ 白菜とツナのポン酢和え マカロニサラダ プリン	全粥(220g) さつま芋とがんもの炊合せ 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) さつま芋とがんもの炊合せ 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 さつま芋とがんもの炊合せ 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 さつま芋とがんもの炊合せ 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 さつま芋とがんもの炊合せ 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	—			

1 目的

患者・利用者が転院や転所する際には、栄養情報提供書等により栄養状態等の情報共有が行われている。一方で、地域や施設で食事の名称や食形態が異なるため、詳細な食形態情報が把握できず、患者・利用者に適した食事提供に時間を要することや、食形態を把握することが困難な事例がある。

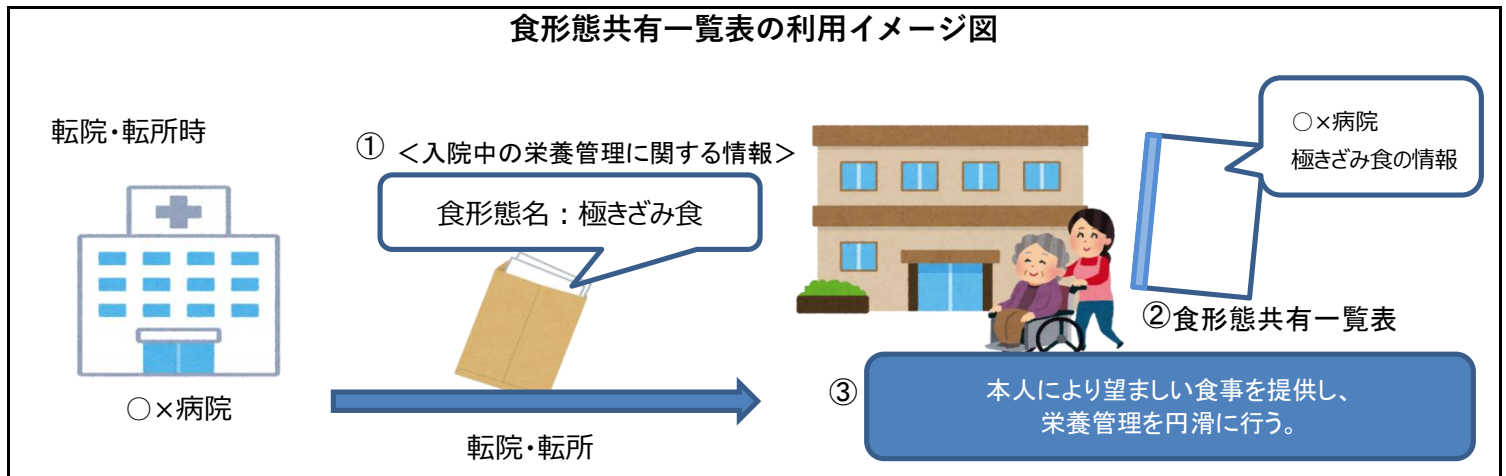
これらの問題を改善するために、各施設の食形態に関する写真や栄養価を含めた食形態情報を食形態共有一覧表で共有し、患者・利用者の栄養管理を円滑に行うことをめざす。

2 対象

医療機関、介護老人保健施設、老人福祉施設、社会福祉施設等で食事提供および栄養情報提供に関わる職員

3 内容

- ・各施設の一般食および咀嚼、嚥下に配慮した食事の一覧（治療食は除く）
- ・嚥下調整食学会分類2021（日本摂食・嚥下リハビリテーション学会作成）（以下：学会分類2021）を用いた食形態の情報



- ①病院や施設から転院、転所、在宅移行時に栄養管理連絡票等により患者情報を共有する。
- ②栄養管理連絡票等に掲載された他施設の食形態の情報を、食形態共有一覧表をもとに確認する
- ③施設での提供内容を検討し、本人に望ましい食事を提供し、栄養管理を円滑に行う。

4 掲載内容の詳細 必要とされる咀嚼・嚥下能力が低いものから順に掲載する。

(1) 食種名

- ・施設で用いられている食事の名称を記載する。

(2) 写真

- ・1食分の食形態が分かる写真を掲載する。（朝食・昼食・夕食は問わない）

(3) 献立例

- ・掲載した写真の献立名を記載する。
- ・主食は、主食の種類と重量を記載する。
- ・栄養補助食品等を追加している場合は記載する。

(4) 1日分栄養価

- ・各食形態の栄養価を約束食事せん等を基に記載する。（主食を含む）

・主菜・副菜

(5) 学会分類

- ・学会分類2021をもとに、該当するコードを記載する。（学会分類2021、食形態とコードの概要を参照）

(6) 形態

- ・主菜・副菜の形態を「とろみ水」、「ゼリー・プリン・ムース状」、「ピューレ・ペースト・ミキサー」、

(7) 調理方法

- ・写真に掲載された食形態情報を補足するために、フードプロセッサー、ミキサー、裏ごし、包丁等を使用して

(8) 大きさ

- ・食材の形が残る場合は、食材の大きさを「3cm以上」、「2cm」、「1cm」、「0.5～1cm」、「0.5cm未満」から

(9) とろみの有無

- ・とろみをつけた水分や、主菜・副菜にとろみがついたあんかけ等がある場合はとろみの有無を選択する。

(10) とろみの強さ

- ・(9)で「あり」と選択した場合は、とろみの強さを「濃いとろみ」、「中間のとろみ」、「薄いとろみ」か

(11) ゲル化剤・とろみ剤等

- ・主菜・副菜に使用しているゲル化剤やとろみ剤等を記載する。

(12) 備考

- ・栄養を強化する目的で添加している食品がある場合に記載する。

(13) 選択可能な主食

- ・記載された主菜、副菜で選択できる主食を記載する。

・主食

(14) 名称

- ・主食の名称を記載する。

(15) 学会分類

- ・学会分類2021をもとに、該当するコードを記載する。（学会分類2021、食形態とコードの概要を参照）

(16) ミキサーやすりつぶしの有無

- ・ミキサーやすりつぶし等の有無を選択する。

(17) ゼリー化の有無

- ・ゼリー化の有無を選択する。

(18) 粒の有無

- ・米粒の有無を選択する。

(19) ゲル化剤、とろみ剤

- ・主食に使用しているゲル化剤やとろみ剤等を記載する。

(20) 備考

- ・栄養を強化する目的で添加している食品がある場合に記載する。

食形態とコードの概要（学会分類2021を改変）

※詳細は学会分類2021を確認すること

一般的に使用される名称	食形態（概要）	コード名
とろみ水	均質で、付着性・凝集性・硬さに配慮したとろみ水	0 t
ゼリー・プリン・ムース状	均質で、付着性、凝集性、かたさ、離水に配慮したもの（スライス状に切れる嚥下訓練用）	0 j
	均質で、付着性、凝集性、かたさ、離水に配慮したもの	1 j
	かたさがあって舌と口蓋で押しつぶす必要があるもの	3
	ゼリー状の形態を崩してかき混ぜる	2-1
	口腔内で多量に離水するもの、歯ぐきで押しつぶす必要があるもの	4
ピューレー・ペースト・ミキサー食等	均質でなめらかで、べたつかず、まとまりやすいもの（残渣がない）	2-1
	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なもの（残渣あり）	2-2
	口腔内で多量の離水があるもの	4
舌と口蓋間で押しつぶせるもの	舌と口蓋間で押しつぶしが可能なもの	3
歯ぐきで押しつぶせるもの	上下の歯槽提間（歯ぐき）で押しつぶすあるいはすりつぶすことができる	4

5 情報共有方法

- ・各施設の食形態共有一覧表を冊子にして、食形態共有一覧表を提出した施設に配布する。
- ・若狭健康福祉センターのホームページに掲載する（同意があった施設のみ。掲載施設は表2を参照）。

6 留意事項

- ・学会分類2021を熟読して利用すること。
- ・各施設に食形態等情報変更の有無を1年に1回を目途に照会する。

7 検討委員会について

- ・別表1に掲載する者を検討委員として構成する。
- ・委員会は、次に掲げる事項について協議、検討するものとする。
 - （1）分類基準の変更や様式の変更等による食形態共有一覧表の掲載内容に関すること
 - （2）事業の円滑な推進に関すること

8 事務局

事務局は若狭健康福祉センター 地域保健課に設置する。

食形態共有一覧表

施設名： _____

令和 年 月現在

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	
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： _____

令和 年 月現在

食種名							
写真							
献立例							
栄養価 / 日 主菜・副菜	エネルギー (Kcal)						
	たんぱく質 (g)						
	脂質 (g)						
	食塩相当量 (g)						
	水分 (ml)						
	学会分類						
	食形態						
	調理方法						
	大きさ						
	とろみの有無						
	とろみの程度						
	ゲル化剤、とろみ剤						
	備考						
	選択可能な主食						
※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						
	学会分類						
	ミキサーやすりつぶしの有無						
	ゼリー化の有無						
	粒の有無						
	ゲル化剤、とろみ剤						
	備考						

(別表1) 検討委員 名簿

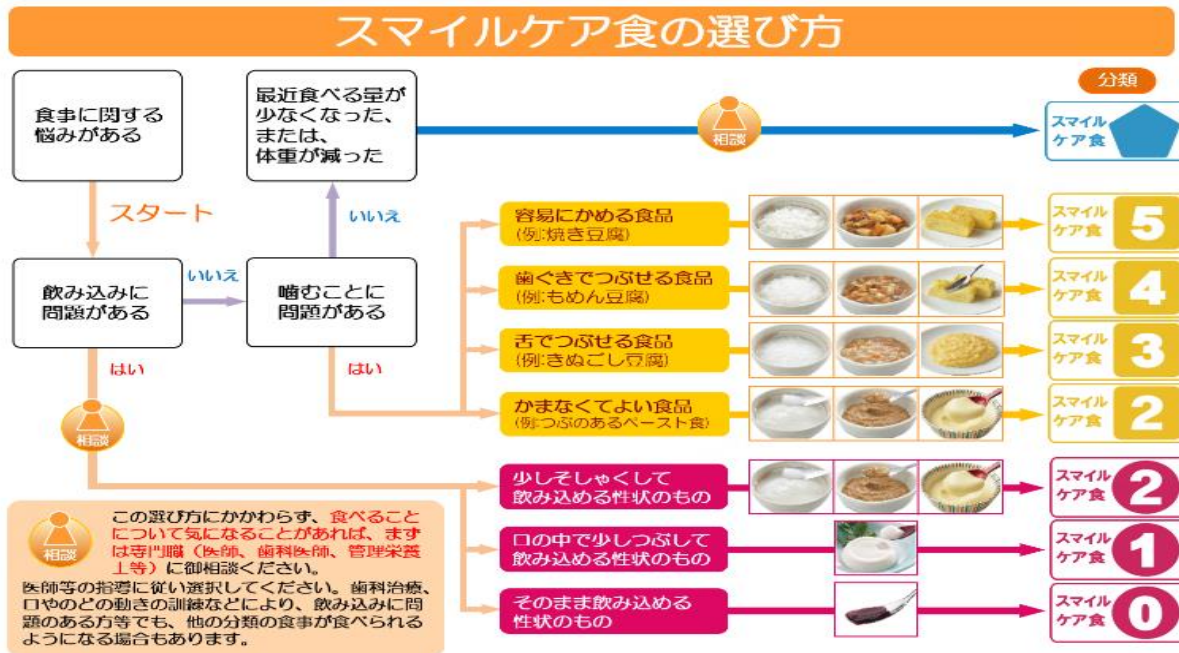
施設区分	所属	職種	氏名
病院	杉田玄白記念 公立小浜病院	栄養士	柴田 美幸
病院	若狭高浜病院	管理栄養士	三輪 陽子
介護老人保健施設	アクール若狭	管理栄養士	東野 将矢
老人福祉施設	楊梅苑	管理栄養士	瀧澤 加織
老人福祉施設	ひまわり荘	管理栄養士	堂前 純希
職能団体	福井県栄養士会	管理栄養士	阿部 喜代子
行政	福井県嶺南振興局若狭健康福祉センター	管理栄養士	宮内 梨沙

(別表2) 掲載施設一覧

施設区分	施設名	住所	電話番号	FAX番号
病院	杉田玄白記念 公立小浜病院	小浜市大手町2-2	52-0990	53-3745
病院	JCHO 若狭高浜病院	高浜町宮崎87-14-2	72-0880	72-3821
病院、介護医療院	田中病院	小浜市遠敷10-601-1	56-5353	56-5522
有床診療所	上中診療所	若狭町市場19-5	62-1188	62-1699
介護老人保健施設	介護老人保健施設 アクール若狭	小浜市大手町2-2	52-0989	52-0978
介護老人保健施設	若狭高浜病院附属介護老人保健施設	高浜町宮崎87-14-2	72-5115	72-5477
老人福祉施設	高浜けいあいの里	高浜町和田168-22	71-1022	71-1033
老人福祉施設	若狭ハイツ	小浜市安納尻59-9-1	53-2940	53-2965
老人福祉施設	若狭東ハイツ	小浜市遠敷下河原10-1	56-2940	56-2965
老人福祉施設	ひまわり荘	小浜市加茂第2号52番地	57-2120	57-2122
老人福祉施設	楊梅苑	おおい町野尻28号37番地	77-1011	77-0232
老人福祉施設	松寿苑	若狭町井ノ口32-6-1	62-0100	62-0101
老人福祉施設	もみじの里	小浜市東勢11号3番	52-0084	52-4074
デイサービス	小浜市社会福祉協議会	小浜市遠敷84-3-4	56-5803	56-5806
デイサービス	高浜町デイサービスセンター	高浜町緑ヶ丘1丁目1番地1	72-2480	72-3491
社会福祉施設	つぐみ福祉会	若狭町下々中11-27-1	62-2590	62-2591
社会福祉施設	第三やすらぎの郷	小浜市深谷第10号1-1	58-0221	58-0222
総合施設	おおい町保健・医療・福祉総合施設 なごみ	おおい町本郷92-51-1	77-2753	77-2276

1 スマイルケア食

健康維持上栄養補給が必要な人向けの食品に「青」マーク、噛むことが難しい人向けの食品に「黄」マーク、飲み込むことが難しい人向けの食品に「赤」マークを表示し、それぞれの方の状態に応じた「新しい介護食品」の選択に寄与するもの。



農林水産省 スマイルケア食

<https://www.maff.go.jp/j/shokusan/seizo/kaigo.html>

2 特別用途食品

乳児の発育や、妊産婦、授乳婦、えん下困難者、病者などの健康の保持・回復などに適する等の特別の用途について表示を行う食品

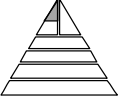
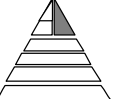
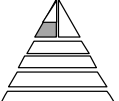
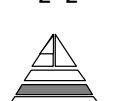
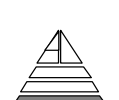
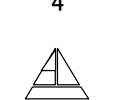
消費者庁 特別用途食品について

https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/foods_for_special_dietary_uses/

学会分類2021(食事)早見表(学会分類2021を一部改変)

※一部本文より抜粋追記あり。必ず「嚥下調整食学会分類2021」の本文を熟読すること

日本摂食嚥下リハビリテーション学会嚥下調整食分類 2021 <https://www.jsdr.or.jp/wp-content/uploads/file/doc/classification2021-manual.pdf>

コード名	食形態	目的・特色	主食の例	必要な咀嚼能力	他の分類との対応	備考
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、スライス状にすることが可能なもの	・重度の症例に対する評価・訓練用。(訓練場面での導入) ・少量をすくってそのまま丸呑み可能 ・残留した場合にも吸引が容易 ・たんばく質含有量が少ない		(若干の送り込み能力)	・嚥下食ピラミッドL0 ・えん下困難者用食品許可基準Ⅰ	口中で溶けるゼリーは0tが適している
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)	重度の症例に対する評価・訓練用。少量ずつ飲むことを想定。ゼリー丸呑みで誤嚥したりゼリーが口中で溶けてしまう場合。たんばく質含有量が少ない。		(若干の送り込み能力)	嚥下食ピラミッドL3の一部(とろみ水)	とろみの状態については、学会分類2013(とろみ)を参照
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・ムース状の食品	口腔外で既に適切な食塊状になっている(少量をすくってそのまま丸呑み可能)送り込む際に多少意識して口蓋に舌を押し付ける必要がある。0jに比し、表面のざらつきあり	おもゆゼリー、ミキサー粥のゼリーなど	(若干の食塊保持と送り込み能力)	・嚥下食ピラミッドL1・L2 ・えん下困難者用食品許可基準Ⅱ ・UDF区分 かまなくともよい	ゼリー状の形態を崩してかき混ぜるとコード2-1。かたさがあって舌と口蓋で押しつぶす必要があるものはコード3。口腔内で多量に離水するものはコード4。
2-1 	ピューレー・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)	粒がなく、付着性の低いペースト状のおもゆや粥	(下顎と舌の運動による食塊形成能力および食塊保持能力)	嚥下食ピラミッドL3 えん下困難者用食品許可基準Ⅲ UDF区分 かまなくともよい	
2-2 	ピューレー・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を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)	やや不均質(粒がある)でもやわらかく、離水もなく付着性も低い粥類 例:ミキサー粥	(下顎と舌の運動による食塊形成能力および食塊保持能力)	嚥下食ピラミッドL3、えん下困難者用食品許可基準Ⅲ UDF区分 かまなくともよい	
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が可能なもの。押しつぶしや送り込みの口腔操作を要し(あるいはそれらの機能を賦活し)、かつ誤嚥のリスク軽減に配慮がなされているもの	離水に配慮した粥など	舌と口蓋間の押しつぶし能力以上	・嚥下食ピラミッドL4 ・UDF区分 舌でつぶせる	いわゆるソフト食、やわらか食。やわらかく刻んで調理したもので舌と口蓋で押しつぶすことができるものを含む。
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。	誤嚥と窒息のリスクを配慮して素材と調理方法を選んだもの。葉がなくても対応可能だが、上下の歯槽提間(歯ぐき)で押しつぶすあるいはすりつぶすことが必要で、舌と口蓋間で押しつぶすことは困難	軟飯・全粥など	上下の歯槽提間の押しつぶし能力以上	・嚥下食ピラミッドL4 ・UDF区分 舌でつぶせるおよび歯ぐきでつぶせるおよび容易に噛める	軟菜食、移行食等と言われる食形態

嚥下調整食分類2021(とろみ)より一部改変

とろみの程度	薄いとろみ	中間のとろみ	濃いとろみ
形状	フレンチドレッシング状	とんかつソース状	ケチャップ状
性状の説明(飲んだとき)	・口に入れると口腔内に広がる ・飲み込む際に大きな力を要しない ・ストローで容易に吸うことができる	・口腔内での動態はゆっくりですがすぐには広がらない ・舌の上でまとめやすい ・ストローで吸うのは抵抗がある	・明らかにとろみがついていて、まとまりが良い ・送り込むのに力が必要 ・ストローで吸うことは困難
性状の説明(見たとき)	・スプーンを傾けると、すっと流れ落ちる 	・スプーンを傾けると、とろとろと流れる 	・スプーンを傾けても形状がある程度保たれ、流れにくい 