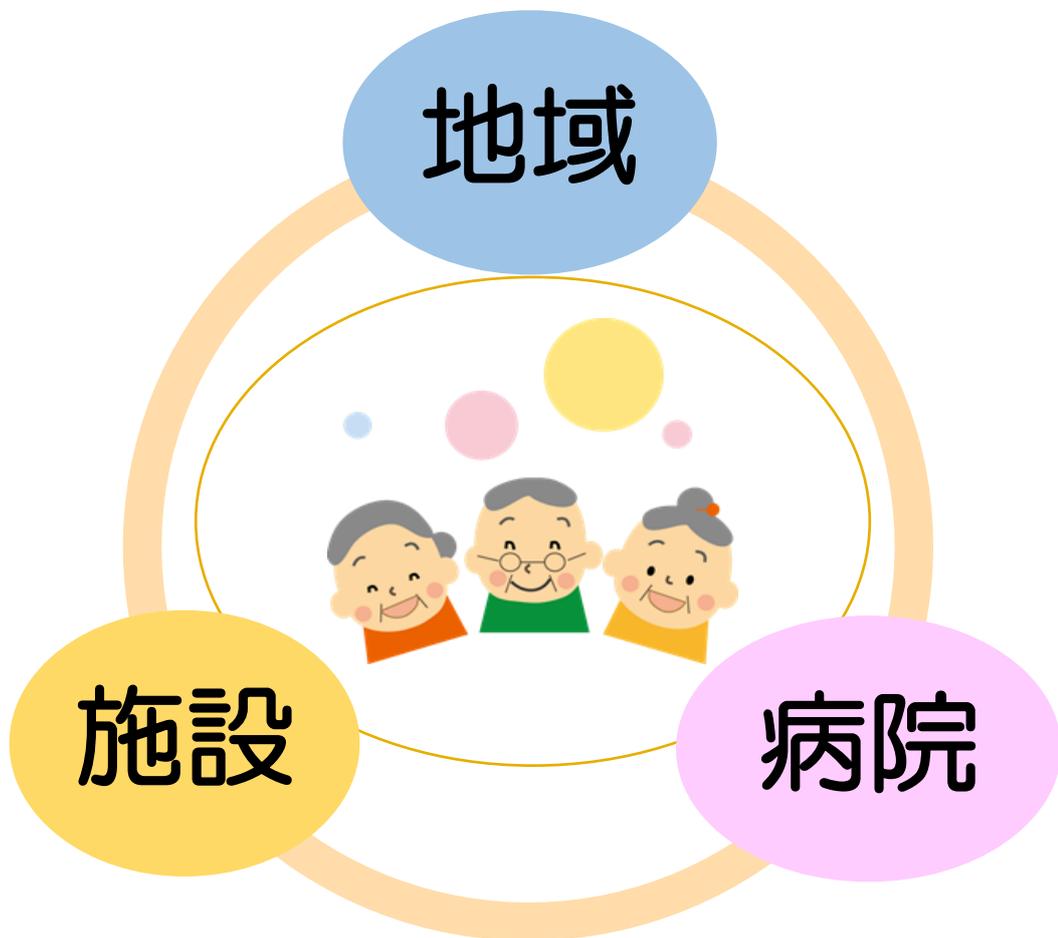

北浦地域食形態マップ

～北浦地域の高齢者の食を支える食事連携ツール～



公益社団法人 山口県栄養士会
北浦地域事業推進委員会

目次

食形態マップ作成の経緯と趣旨	2
食形態マップの目的	2
食形態マップ分類コンセプト	2
食形態分類早見表	3
北浦地域 食形態マップ対応分類早見表（病院・施設別）	4
病院編 食形態マップ	5
萩慈生病院・老人保健施設徳寿園・萩慈生病院介護医療院	6
萩市民病院	7
萩病院	8
都志見病院	9
全真会病院・全真会病院介護医療院	10
玉木病院	11
斎木病院	12
岡田病院	13
長門総合病院	14
施設編 食形態マップ	15
かがやき	16
すさ苑	17
阿北苑	18
かわかみ苑	19
むつみ苑	20
紫福園	21
明和苑	22
たわらやま介護医療院・介護老人保健施設 かつら苑	23
その他	24

食形態マップ作成の経緯と趣旨

はじめに・・・

近年、各県あるいは各地域において食形態やとろみに対する意識の統一、関心が高まってきている。

そのような中で当地域の現状としては、各病院や施設ごとに多様な形態での食事が提供されており、その内容や段階、呼称は様々で、適切な食事選択に支障をきたす恐れがあると考えられる。

このような状況の中、患者、入所者様がどの病院や施設を利用されても、現状にあった栄養管理（食事提供）が可能となるよう、各施設間で情報の共有を図ることが重要である。

そこで、北浦地域事業推進委員会では北浦地域における高齢者を栄養面から支援する職種として、食事連携ツールである食形態マップ作りに取り組むこととした。

食形態マップの目的

- 北浦地域の各施設における食形態を把握することで、病院や施設が変わっても対象者に合った適切な食事提供を行うことを目指す。
- 各施設間での情報の共有化を図る。

食形態マップ分類コンセプト

公立能登総合病院の分類コンセプトを主体として当地域の食形態を分類した。

また、分類に迷う際には食形態はレベルの高いほうに設定した。

食形態の写真はできる限り同一のメニューで展開したものとした。

食形態分類早見表

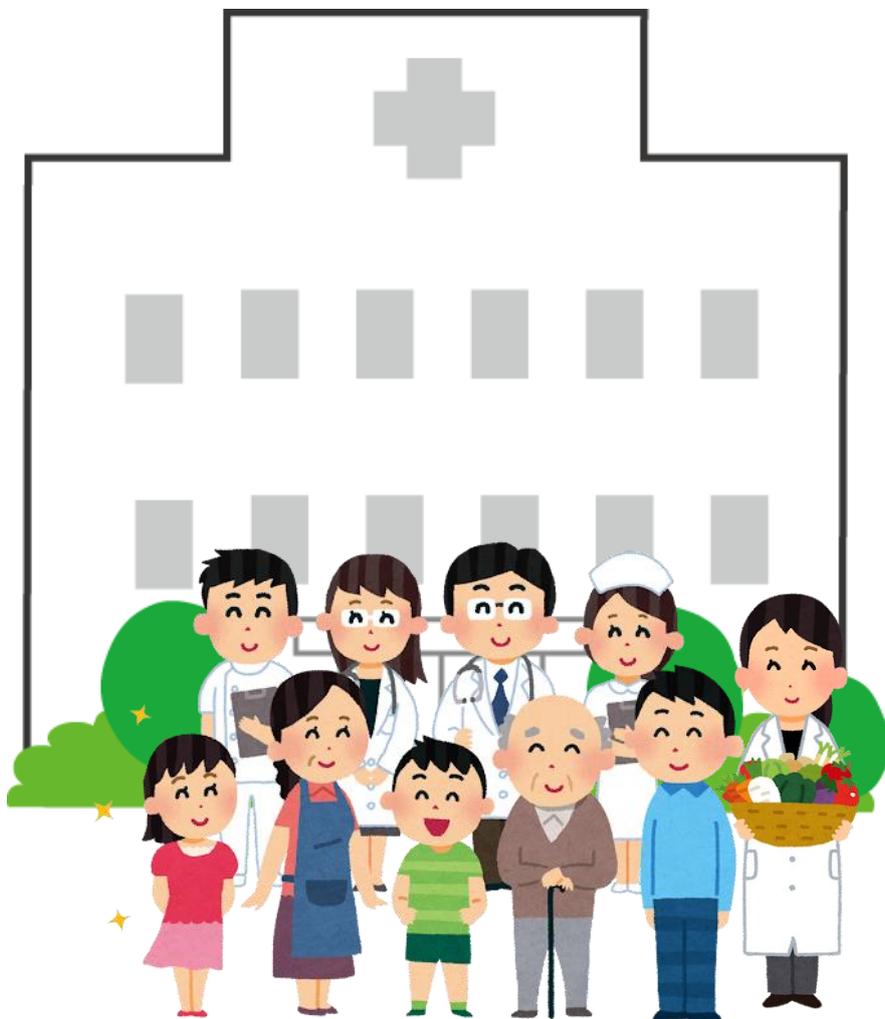
コード	形態	目的・特色	主食の特色	備考欄への記入事項
0	j 均質で付着性・凝集性・硬さに配慮したゼリー	嚥下評価・訓練用の位置づけで丸飲みすることが可能。誤嚥した場合を考慮し、タンパク質含有量が少ない。		
	t 均質で付着性・凝集性・硬さに配慮したとろみ水	嚥下評価・訓練用の位置づけでゼリー丸飲みで誤嚥したり、ゼリーが口で溶けたりしてしまう場合に適する。タンパク質含有量が少ない。		
1	j 均質で離水が少ないゼリー・プリン・ムース状	咀嚼能力を必要とせず、スプーンですくった状態で食塊状となっているものでOjよりは表面のざらつきがある。ミキサーを使用し再形成した「ソフト食」を含む。	物性に配慮したおもゆやミキサー粥のゼリー。	[主食] ・凝固剤の種類(酵素使用の有無)
2	1 (つぶなし) スプーンですくえるビューシ・ペースト・ミキサー状	口腔内の簡単な操作で食塊状となるもので、なめらかで均質なものを。	増粘剤あり(とろみ付けしたおもゆ、付着性が高くないように処理をしたミキサー粥)	[副食] ・ミキサーにかけているか ・とろみの有無(種類) ・粒の有無
	2 (つぶあり)	口腔内の簡単な操作で食塊状となるもので、やわらかい粒などを含む不均質なものを。	増粘剤なし(粥をそのままミキサーにかけてのもの。八たつきが残る。)	[主食] ・とろみ剤の有無(種類) ・粒の有無・べたつき
3	形はあるがやわらかく多量の離水がない	舌で押しつぶしが容易なくらいやわらかいものであるが、粉砕再成形することや均一さは必須ではない。一般の調理方法で素材を選んで工夫した物、様々な技術で素材を軟化させた市販の製品を含む。	水分がサラサラの液体でないように配慮した3分粥、5分粥、全粥。粒を含むゼリー化した粥を含む。	[主食] ・とろみ剤や凝固剤の種類
4	柔-小 大きさ1cm未満やわらか	柔の基準は「菌・義菌がなくとも菌莖でつぶして食べられる」もの。		[副食] ・硬さ ・大きさ(加工なし/1.0cm以上/1.0未満) ・とろみの有無(種類) ・禁止食材
	柔-中 大きさ1cm以上やわらか	誤嚥と窒息のリスクを配慮して素材と調理法を選んだもの。		
	柔-大 カットなしやわらか			
	硬-小 大きさ1cm未満かため	硬の基準はやわらかさに配慮しているが「菌・義菌を必要とする(望ましい)」もの。誤嚥と窒息のリスクを配慮して素材と調理法を選んだもの。誤嚥と窒息のリスクを配慮して素材と調理法を選んだもの。		
	硬-中 大きさ1cm以上かため			
	硬-大 カットなしかため			
一般食	食材配慮あり 食材配慮なし	咀嚼機能に配慮あり(揚げ物なし、繊維が多い物を除く等) 咀嚼機能に配慮なし	米飯。	[副食] ・食材・調理の配慮

・基本分類は「日本摂食・嚥下リハビリテーション学会嚥下調整食分類2013」に準ずる
 ・特別な対応ができる場合は「*とろみ対応」「*ささみ対応」の付記を行う
 ・「コード2」に関しては副食と主食のコードは一致するものではなく、副食・主食それぞれに応じたコードである。

北浦地域 食形態マップ対応分類早見表（病院・施設別）

	病院名 施設名	萩慈生病院・ 介護老人保健施設 萩慈生病院	萩市民病院	萩病院	都志見病院	全真会病院・ 全真会病院介護医療院	玉木病院	斎木病院	岡田病院	長門総合病院	萩複合施設 かがやき	特別養護老人ホーム すさ苑	特別養護老人ホーム 阿北苑	特別養護老人ホーム かわかみ苑	特別養護老人ホーム むつみ園	特別養護老人ホーム 紫福園	特別養護老人ホーム 明和苑	たわらやま介護医療院	介護老人保健施設 かつら苑	
		萩慈生病院 介護医療院 徳寿園																		
副食	0 j		●		●	●	●	●	●	●	●					●	●	●	●	
	1 j		●	●	●	●		●	●	●	●	●	●	●		●	●	●	●	
	2-1	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	
	2-2		●		●						●						●			
	3	●	●			●			●		●	●	●		●	●		●	●	
	4軟-小			●	●	●	●	●	●	●		●		●		●	●	●	●	
	4軟-中				●	●	●	●	●	●				●		●	●	●	●	
	4軟-大				●	●		●	●	●										
	4硬-小	●	●									●								
	4硬-中	●	●	●			●				●				●					
	4硬-大		●				●				●									
	一般食 (配慮あり)	●	●	●	●	●		●	●	●		●					●	●	●	●
	一般食 (配慮なし)	●	●	●	●		●	●	●	●	●	●	●		●	●		●	●	
主食	1 j	●	●		●	●		●	●	●		●	●	●		●	●	●	●	
	2-増粘剤あり			●	●		●	●	●		●		●		●			●	●	
	2-増粘剤なし				●		●	●	●		●	●		●				●	●	
	3		●		●		●	●	●		●							●	●	
	4-全粥	●	●	●	●	●	●		●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	
	4-軟飯	●	●	●	●	●	●	●	●	●		●	●	●	●	●	●			
	米飯	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●		●		●	●	●	●	●	

病院編 食形態マップ



萩慈生病院・老人保健施設徳寿園・萩慈生病院介護医療院

コード	副食	
Oj ・たんぱく質含有量の少ないもの		
1j ・たんぱく質含有量の多少は問わない ・ミキサーを使用し再形成した「ソフト食」を含む		
2-1 (つぶなし)		フードプロセッサでペースト状にしたものに、トロメイクを使用してムース状にしたもの。スプーンですくってジャム状程度
2-2 (つぶあり)		
3 ・形はあるが舌で押しつぶしが容易なやわらかいもの		フードプロセッサでペースト状にしたあと、ソフティアGを使用し固形化したもの。また、市販のコード3を使用することもある。
4-軟-小 ・大きさ1cm未満		
4-軟-中 ・大きさ1cm以上		
4-軟-大 ・カットなし		
4-硬-小 ・大きさ1cm未満		フードプロセッサで細かく3～5mm程度に刻み、とろみ餡を混ぜたもの。基本的にとろみ餡を混ぜて提供。
4-硬-中 ・大きさ1cm以上		一般的な食材を使用。1部は軟らかく加工したものを使用。(こんにやく・れんこん・ごぼうなど) *とろみの対応あり。
4-硬-大 ・カットなし		
一般食 ・食材配慮あり		一般的な食材を使用。1部食材で軟らかく加工してあるものを使用。(こんにやく・ごぼう・れんこんなど) *きざみの対応あり。 *汁とろみの対応あり
一般食 ・食材配慮なし		

コード	主食	
1j ・物性に配慮したおもゆやミキサー粥のゼリー		全粥にスベラカーゼLite(重量の1.5%)を加えてミキサーにしたもの。粒なし。 *味付きごはんの場合は1.3%で調整。
2-増粘剤あり ・とろみ付けしたおもゆ ・付着性が高くないよう処理をしたミキサー粥		
2-増粘剤なし ・粥をそのままミキサーにかけたもの		
3 ・水分がサラサラの液体でないように配慮した3分粥、5分粥、全粥 ・粒のあるゼリー化粥含む		
4-全粥		おもゆを多めに除いた粥
4-軟飯		水分を多めに炊飯後、炊きあがったごはんにおもゆを入れて調整。
米飯		

特記事項

<細きざみ食>

とろみなしの対応あり
汁物は具なしで提供
汁はトロメイクコンパクト1%
とろみ餡はトロメイクコンパクト1.5%程度

<その他>

魚・肉類はスベラカーゼミートを使用し、軟らかく調理できるように下処理をしている。

萩市民病院

コード	副食	
0j ・たんぱく質含有量の少ないもの	 嚥下食1	イオンサポートゼリーのみ
1j ・たんぱく質含有量の多少は問わない ・ミキサーを使用し再形成した「ソフト食」を含む	 エンジョイゼリー  嚥下食2	ミキサーでペーストにした食材をゼリー状に固めるホットアンドソフト使用。
2-2(つぶあり)	 離乳ペースト  嚥下食3	三分菜～軟菜まで対応 1jの主菜に、粒を含む不均質な副菜を1品追加
3 ・形はあるが舌で押しつぶしが容易なやわらかいもの	 三分菜	脂質、繊維、刺激物(香辛料)他、治療食の制限にも対応 白身魚を使用
4-柔-小 ・大きさ1cm未満		
4-柔-中 ・大きさ1cm以上		
4-柔-大 ・カットなし		
4-硬-小 ・大きさ1cm未満	 五分菜(離乳きざみ)	細かく刻む 三分菜～軟菜まで対応
4-硬-中 ・大きさ1cm以上	 五分菜(一口太カット)	1～1.5cm角にカット 三分菜～軟菜まで対応
4-硬-大 ・カットなし	 五分菜	脂質、繊維、刺激物(香辛料)他、治療食の制限にも対応
一般食 ・食材配慮あり	 軟菜	青魚は使用しない
一般食 ・食材配慮なし	 並菜	

コード	主食	
1j ・物性に配慮したおもゆやミキサー粥のゼリー	 ミキサー粥ゼリー	全粥をミキサーにかけゼリー状に固める ホットアンドソフト使用 栄養アップペースト使用
2-増粘剤あり ・とろみ付けしたおもゆ ・付着性が高くないよう処理をしたミキサー粥		
2-増粘剤なし ・粥をそのままミキサーにかけたもの		
3 ・水分がサラサラの液体でないように配慮した三分粥、五分粥、全粥 ・粒のあるゼリー化粥含む	 全粥ゼリー	全粥を攪拌しながら固めたもの ホットアンドソフト使用 粒がある
4-全粥	 全粥	三分粥、七分粥、五分粥の対応あり
4-軟飯	 軟飯	
米飯	 米飯	

萩病院

コード	副食	
Oj ・たんぱく質含有量の少ないもの		
1j ・たんぱく質含有量の多少は問わない ・ミキサーを使用し再形成した「ソフト食」を含む	 付加食	たんぱく質を含まないソフトアガローを提供。絶食後嚥下の様子を見るために提供することが多い。
	 付加食	たんぱく質を含むアイソカルゼリーハイカロリーを提供。
2-1 (つぶなし)	 嚥下食	ミキサーにかけた後ハイトロミールを加えてペースト状にする。朝の飲み物にはネオハイトロミールスリム(スティックタイプ)を添える。
2-2 (つぶあり)		
3 ・形はあるが舌で押しつぶしが容易なやわらかいもの		
4.軟-小 ・大きさ1cm未満	 小刻み食	軟らかく調理したものをみじん切りにするかミキサーにかけ、とろみあんをかける。もしくはあんとかからめる。
4.軟-中 ・大きさ1cm以上		
4.軟-大 ・カットなし		
4.硬-小 ・大きさ1cm未満		
4.硬-中 ・大きさ1cm以上	 刻み食	軟らかく調理したものを1cm~2cm角に切る。
4.硬-大 ・カットなし		
一般食 ・食材配慮あり	 軟菜食	軟らかく調理したもの。揚げ物は提供するが、フライ⇒天ぷらになる。刻み・小刻み・嚥下の対応あり。
一般食 ・食材配慮なし	 常食	一般的な食材を使用。使用食材に制限なし。

コード	主食	
1j ・物性に配慮したおもゆやミキサー粥のゼリー		
2 - 増粘剤あり ・とろみ付けしたおもゆ ・付着性が高くないよう処理をしたミキサー粥	 粥ゼリー	全粥にスベラカーゼライトを加えミキサーにかける
2 - 増粘剤なし ・粥をそのままミキサーにかけたもの		
3 ・水分がサラサラの液体でないように配慮した3分粥、5分粥、全粥 ・粒のあるゼリー化粥含む		
4-全粥	 全粥	
4-軟飯	 軟飯	
米飯	 米飯	

都志見病院

コード	副食	
0j ・たんぱく質含有量の少ないもの		たんぱく質含有量の少ない冷凍ゼリーを1品から選択
1j ・たんぱく質含有量の多少は問わない ・ミキサーを使用し再形成した「ソフト食」を含む		たんぱく質を含む栄養補助タイプのゼリーを嚥下Aに追加して提供
		既製品のムース食材使用 1食あたり全粥ゼリー+2品。
2-1 (つぶなし)		5分粥副食をミキサーでペースト状にしベシックを使用して適度な硬さをつける。
2-2 (つぶあり)		5分粥副食をミキサーでペースト状にしたもの。
3 ・形はあるが舌で押しつぶしが容易なやわらかいもの		
4 軟-小 ・大きさ1cm未満		咀嚼しやすい食材を使用し、軟らかく調理したもの。 0.4mm程度のみじん切り。
4 軟-小 ・大きさ1cm未満		咀嚼しやすい食材を使用し、軟らかく調理したもの。 0.8mm程度のみじん切り。
4 軟-中 ・大きさ1cm以上		咀嚼しやすい食材を使用し、軟らかく調理したもの。 2cmの一口大にカットする。
4 軟-大 ・カットなし		咀嚼しやすい食材を使用し、軟らかく調理したもの。 揚物や繊維質の多いものは使用しない。
一般食 ・食材配慮あり		軟らかく調理したもの。 揚物や繊維質の多いものは使用しない。
一般食 ・食材配慮なし		一般的な食品を使用。 使用食材に制限なし。

コード	主食	
1j ・物性に配慮したおもゆやミキサー粥のゼリー		ミキサーにかけた全粥にスベラカーゼを加えたもの。粒なし。
2 - 増粘剤あり ・とろみ付けしたおもゆ ・付着性が高くないよう処理をしたミキサー粥		ミキサーにかけた5分粥にベシックを加えたもの。
2 - 増粘剤なし ・粥をそのままミキサーにかけたもの		5分粥をミキサーにかけたもの。
3 ・水分がサラサラの液体でないように配慮した3分粥、5分粥、全粥 ・粒のあるゼリー化粥含む		3分粥、5分粥、7分粥、全粥にベシックを加えたもの。
4-全粥		
4-軟飯		
米飯		

全真会病院・全真会病院介護医療院

コード	副食	
0j ・たんぱく質含有量の少ないもの		エンゲリード1品
1j ・たんぱく質含有量の多少は問わない ・ミキサーを使用し再形成した「ソフト食」を含む		エンジョイゼリープラス1品
2-1 (つぶなし)		ミキサーでペースト状にし、増粘剤を使用して適度な硬さをつける 粒なし
2-2 (つぶあり)		
3 ・形はあるが舌で押しつぶしが容易なやわらかいもの		フードプロセッサーで5mm未満にしたものにとろみあんをかける
4.軟-小 ・大きさ1cm未満		やわらかく調理したものを1cm程度に刻んだもの
4.軟-中 ・大きさ1cm以上		やわらかく調理したものを一口程度に刻んだもの
4.軟-大 ・カットなし		やわらかく調理したもの
4.硬-小 ・大きさ1cm未満		
4.硬-中 ・大きさ1cm以上		
4.硬-大 ・カットなし		
一般食 ・食材配慮あり		イカ、タコ等かみ切りにくいもの、繊維の多いものは除く。青魚も除く
一般食 ・食材配慮なし		

コード	主食	
1j ・物性に配慮したおもゆやミキサー粥のゼリー		全粥をミキサーで滑らかにし、スベラカーゼライトを加えてゼリー化したもの 粒無し
2 - 増粘剤あり ・とろみ付けしたおもゆ ・付着性が高くないよう処理をしたミキサー粥		
2 - 増粘剤なし ・粥をそのままミキサーにかけたもの		
3 ・水分がサラサラの液体でないように配慮した3分粥、5分粥、全粥 ・粒のあるゼリー化粥含む		
4-全粥		
4-軟飯		
米飯		

玉木病院

コード	副食	
Oj ・たんぱく質含有量の少ないもの		市販のゼリーを使用。
1j ・たんぱく質含有量の多少は問わない ・ミキサーを使用し再形成した「ソフト食」を含む		
2-1 (つぶなし)		ミキサーでペーストした食材をゼリー状に固める
2-2 (つぶあり)		
3 ・形はあるが舌で押しつぶしが容易なやわらかいもの		
4.軟-小 ・大きさ1cm未満		粗食しやすい食材を使用し軟らかく調理したもの。5mm程度のみじん切り。汁物はトロミをつける。とろみ対応あり。とろみあんをかけている。
4.軟-中 ・大きさ1cm以上		咀嚼しやすい食材を使用し、軟らかく調理したもの。1cm程度に刻む。とろみ対応あり。
4.軟-大 ・カットなし		
4.硬-小 ・大きさ1cm未満		
4.硬-中 ・大きさ1cm以上		軟らかく調理したもの。揚げ物や繊維質の多いものは使用しない。1口大にカットする。とろみの対応あり。
4.硬-大 ・カットなし		軟らかく調理したもの。揚げ物や繊維質の多いものは使用しない。とろみの対応あり。
一般食 ・食材配慮あり		
一般食 ・食材配慮なし		一般的な食材を使用。

コード	主食	
1j ・物性に配慮したおもゆやミキサー粥のゼリー		
2 - 増粘剤あり ・とろみ付けしたおもゆ ・付着性が高くないよう処理をしたミキサー粥		全粥にすべらかーぜを加え、ミキサーにかけたもの。粒なし。
2 - 増粘剤なし ・粥をそのままミキサーにかけたもの		
3 ・水分がサラサラの液体でないように配慮した3分粥、5分粥、全粥 ・粒のあるゼリー化粥含む		
4-全粥		全粥
4-軟飯		軟飯
米飯		米飯

齋木病院

コード	副食	
0t ・たんぱく質含有量の少ないもの		お茶にとろみ剤(つるりんこSOFT)を使用
1j ・たんぱく質含有量の多少は問わない ・ミキサーを使用し再形成した「ソフト食」を含む		市販品ゼリー(ブリックゼリー)を使用
		市販品やわらか食(ハウス食品やわらか倶楽部)を使用 付け合わせはミキサーにかけ、とろみ剤を添加する
2-1 (つぶなし)		軟菜食をミキサーにかけてなめらかペースト状にした物とろみ剤を使用
2-2 (つぶあり)		
3 ・形はあるが舌で押しつぶしが容易なやわらかいもの		
4.軟-小 ・大きさ1cm未満		歯茎でつぶせる柔らか素材 フードカッター又は手切り 極小0.1~0.3cm きざみ0.3~0.5cm 粗きざみ1.0cm ※あんかけ対応あり (トロミ剤つるりんこsoft)
4.軟-中 ・大きさ1cm以上		歯茎でつぶせる柔らか素材 手切り (1.5~2.0cm角)
4.軟-大 ・カットなし		歯茎でつぶせる柔らか素材 カットなし
4.硬-小 ・大きさ1cm未満		
4.硬-中 ・大きさ1cm以上		
4.硬-大 ・カットなし		
一般食 ・食材配慮あり		硬い素材、繊維多い物 揚げ物、刺激物を制限 ※きざみ対応あり
一般食 ・食材配慮なし		一般的な食品を使用 使用食材に制限なし ※きざみ対応あり

コード	主食	
1j ・物性に配慮したミキサー粥ゼリー		全粥にスベラカーゼを添加しミキサーにかける
2 - 増粘剤あり ・とろみ付けしたおもゆ ・付着性が高くないよう処理をしたミキサー粥		スベラカーゼ量を減らしミキサー粥ゼリーよりゆるめの仕上げ
		全粥をそのままミキサーにかけたもの とろみなしミキサー粥
2 - 増粘剤なし ・粥をそのままミキサーにかけたもの		
3-全粥		3分・5分・7分粥の対応あり
4-軟飯		
米飯		

岡田病院

コード		副食
Oj		フロッカ
1j	<p>・たんぱく質含有量の少ないもの</p> <p>・たんぱく質含有量の多少は問わない</p> <p>・ミキサーを使用し再形成した「ソフト食」を含む</p>	<p>重湯や汁物をゼリー状に固める。</p> <p>トロミ剤、カタメリン使用。1~2品提供。</p> <p>ミキサーでペースト状にした食材をゼリー状に固める。</p> <p>トロミ剤、カタメリン使用。</p> <p>1食当たり3品</p>
2-1 (つぶなし)		ミキサーでペースト状にしトロミ剤を使用して適度な硬さをつける。粒なし。(トロミ)
2-2 (つぶあり)		
3		咀嚼しやすい食材を使用し、軟らかく調理したもの。5mm程度のみじん切り。汁物はトロミなし(個別対応) *とろみの対応あり →「きざみトロミ」とろみ船と混ぜ合わせている。
4.軟-小		咀嚼しやすい食材を使用し、軟らかく調理したもの。1cm程度に荒く刻む。汁物はトロミなし(個別対応) *とろみの対応あり →「荒きざみトロミ」とろみ船と混ぜ合わせている。
4.軟-中		軟らかく調理したもの。
4.軟-大		軟らかく調理したもの。揚物なし(低脂肪対応あり)消化状態にも対応 *繊維質の多い食材も使用(使用する場合は低残渣食として対応。) (軟菜~トロミまで)
4.硬-小		
4.硬-中		
4.硬-大		
一般食		個別に禁忌対応あり。
一般食		一般的な食品を使用。使用食材に制限なし。

コード		主食
1j		全粥をミキサーにかけ、カタメリンを加え、よく攪拌したもの。粒なし。
2 - 増粘剤あり		全粥をミキサーにかけ、トロミ剤を加え、よく攪拌したもの。
2 - 増粘剤なし		全粥をミキサーにかけたもの。
3		水分がサラサラの液体でないように配慮した3分粥、5分粥、全粥 ・粒のあるゼリー化粥含む
4-全粥		
4-軟飯		
米飯		

長門総合病院

コード	副食	
Oj ・たんぱく質含有量の少ないもの	開始食（ゼリー-1品）	ブロッカゼリー-1品
1j ・たんぱく質含有量の多少は問わない	嚥下食1（ゼリー-2品）	ミキサー粥と開始食のゼリー-2品
・ミキサーを使用し再形成した「ソフト食」を含む	 ソフト食	ミキサーでペースト状にした食材をゼリー状に固める。ソフティア2GELを使用1食あたりゼリー2~3品
2-1 (つぶなし)	 ソフト食(副食ミキサー)	ソフト食をミキサーでペースト状にし、とろみ剤を使用して適度な硬さをつける粒なし
2-2 (つぶあり)		
3 ・形はあるが舌で押しつぶしが容易なやわらかいもの		
4.軟-小 ・大きさ1cm未満		
4.軟-中 ・大きさ1cm以上		
4.軟-大 ・カットなし		
4.硬-小 ・大きさ1cm未満	 5分菜食(小さめ一口大)	咀嚼しやすい食材を使用し軟らかく調理したもの。5mm程度のみじん切り。 ※トロミの対応あり →「全体トロミ」「汁物トロミ」
4.硬-中 ・大きさ1cm以上	 5分菜食(一口大)	咀嚼しやすい食材を使用し軟らかく調理したもの。1cm角程度にカット ※トロミの対応あり →「全体トロミ」「汁物トロミ」
4.硬-大 ・カットなし	 5分菜食	消化状態にも対応。嚥物や繊維質の多いものは使用しない。 ※小さめ一口大。一口大トロミの対応あり
一般食 ・食材配慮あり	 軟菜食	硬い根菜などは使用しない。嚥物なし。 ※一口大、とろみの対応あり
一般食 ・食材配慮なし	 常食	一般的な食材を使用 使用食材に制限なし。 ※一口大の対応あり

コード	主食	
1j ・物性に配慮したおもゆやミキサー粥のゼリー	 ミキサー粥	7分粥にスベラカーゼを加えミキサーにかけたもの。粒なし。
2 - 増粘剤あり ・とろみ付けしたおもゆ ・付着性が高くないよう処理をしたミキサー粥		
2 - 増粘剤なし ・粥をそのままミキサーにかけたもの		
3 ・水分がサラサラの液体でないように配慮した3分粥、5分粥、全粥 ・粒のあるゼリー化粥含む	 全体トロミ	「全体トロミ」の場合3分粥、5分粥にとろみ剤でとろみを付ける
4-全粥	 全粥	
4-軟飯	 軟飯	
米飯	 ご飯	

施設編 食形態マップ



かがやき

コード	副食	
Oj ・たんぱく質含有量の少ないもの	お茶ゼリー イオンサポートゼリー	
1j ・たんぱく質含有量の多少は問わない ・ミキサーを使用し再形成した「ソフト食」を含む		ミキサー食でペーストにした食材をゼリー状で固める。 《ゼリーメイク使用》 温菜1.3%、冷凍1.0%目安で固めている。 《汁物》スベラカーゼライト2%
2-1 (つぶなし)		やわらか食をミキサーにかける場合と五分菜をミキサーにかける場合がある。ペーストした食材に増粘剤で適度な硬さをつける。 ※コード2-1とコード2-2が現在している。
2-2 (つぶあり)		やわらか食をミキサーにかける場合と五分菜をミキサーにかける場合がある。ペーストした食材に増粘剤で適度な硬さをつける。 ※コード2-1とコード2-2が現在している。
3 ・形はあるが舌で押しつぶしが容易なやわらかいもの		ミキサーにかけて再形成。(スベラカーゼ、まとめるこ、ソフティアリ等。使用率は食材による) ※コード4に入る食材もあり
4.軟-小 ・大きさ1cm未満		
4.軟-中 ・大きさ1cm以上		
4.軟-大 ・カットなし		
4.硬-小 ・大きさ1cm未満		
4.硬-中 ・大きさ1cm以上		一般的な食品を使用。使用食材に制限なし。常食より加熱時間を長くしやわらかく調理したもの。 ※一口大カットの対応あり(2~3cmの大きさにカット)
4.硬-大 ・カットなし		一般的な食品を使用。使用食材に制限なし。常食より加熱時間を長くしやわらかく調理したもの。
一般食 ・食材配慮あり		
一般食 ・食材配慮なし		一般的な食品を使用。使用食材に制限なし。 ※一口大カットの対応あり(2~3cmの大きさにカット)

コード	主食	
1j ・物性に配慮したおもゆやミキサー粥のゼリー		
2 - 増粘剤あり ・とろみ付けしたおもゆ ・付着性が高くないよう処理をしたミキサー粥		全粥をミキサーにかけ粒が残らない状態でゲル化剤スベラカーゼライト1%を混ぜたもの
2 - 増粘剤あり ・とろみ付けしたおもゆ ・付着性が高くないよう処理をしたゼリー粥		全粥をミキサーにかけ粒が残らない状態でゲル化剤スベラカーゼライト2%を混ぜたもの
3 ・水分がサラサラの液体でないように配慮した3分粥、5分粥、全粥 ・粒のあるゼリー化粥含む		
4-全粥		米重量に対し8倍の水分量(粒が残る不均質な状態) 米1：水8
4-軟飯		
米飯		米重量に対し1.8倍の水分量 米1：水1.8

すさ苑

コード	副食	
0j ・たんぱく質含有量の少ないもの		
1j ・たんぱく質含有量の多少は問わない ・ミキサーを使用し再形成した「ソフト食」を含む	 ゼリー食  ミキサー食	利用ゼリー 汁ゼリー 食材とミキサー粥ゼリーを1:1でミキサーにかけたもの
2-1 (つぶなし)	 栄養ゼリー	栄養ゼリー、汁ゼリー
2-2 (つぶあり)		
3 ・形はあるが舌で押しつぶしが容易なやわらかいもの	 ソフト食	ペーストしたものにゲル化剤で固形化したもの舌と口蓋で押しつぶせる
4-軟-小 ・大きさ1cm未満	 きざみ食	咀嚼しやすい食材を使用し、軟らかく調理したもの。5mm程度のみじん切り。汁物はトロミをつける。 *とろみの対応あり
4-軟-中 ・大きさ1cm以上		
4-軟-大 ・カットなし		
4-硬-小 ・大きさ1cm未満	 みじん切り	一般職を5mm程度のみじん切り
4-硬-中 ・大きさ1cm以上		
4-硬-大 ・カットなし		
一般食 ・食材配慮あり	 常食	根菜類はやわらか食材を使用 一口きざみ
一般食 ・食材配慮なし	 常食	一般的な食品を使用。 ・食材配慮なし *きざみの対応あり

コード	主食	
1j ・物性に配慮したおもゆやミキサー粥のゼリー	 ミキサー粥ゼリー	全粥に0.8%のソフティアUを加えミキサーにかけ
2-増粘剤あり ・とろみ付けしたおもゆ ・付着性が高くならないよう処理をしたミキサー粥		
2-増粘剤なし ・粥をそのままミキサーにかけたもの	 パン粥	パンを牛乳で加熱し粒が残った状態
3 ・水分がサラサラの液体でないように配慮した3分粥、5分粥、全粥 ・粒のあるゼリー化粥含む	 全粥ゼリー	全粥に0.5%のソフティアUを加え混ぜる
4-全粥	 全粥	米重量に対し5倍の水分量
4-軟飯	 軟飯	柔らかく炊いたご飯
米飯		

阿北苑

コード	副食	
0j ・たんぱく質含有量の少ないもの		
1j ・たんぱく質含有量の多少は問わない ・ミキサーを使用し再形成した「ソフト食」を含む	 ゼリー食ミキサー  ゼリー食	ベリート状にしたものをゼリー状に固めたものをつぶす粒なし ベリート状にしたものをゼリー状に固める粒なし
2-1 (つぶなし)	 ミキサー食	ペースト状にし、増粘剤(とろみソフト)を使用して適度な硬さにしたもの
2-2 (つぶあり)		
3 ・形はあるが舌で押しつぶしが容易なやわらかいもの	 ソフト食	きざみ形状またはそれを固めたもの 約5mm粒入り
4.軟-小 ・大きさ1cm未満		
4.軟-中 ・大きさ1cm以上		
4.軟-大 ・カットなし		
4.硬-小 ・大きさ1cm未満		
4.硬-中 ・大きさ1cm以上		
4.硬-大 ・カットなし		
一般食 ・食材配慮あり		
一般食 ・食材配慮なし	 常食	一般的な食品を使用 ※ きざみ食の対応あり

コード	主食	
1j ・物性に配慮したおもゆやミキサー粥のゼリー	 粥ゼリー	全粥にスベラカーゼライトを加え、をミキサーにかけてゼリー状にしたもの粒なし
2 - 増粘剤あり ・とろみ付けしたおもゆ ・付着性が高くないよう処理をしたミキサー粥	 粥ミキサー	全粥をミキサーにかけて、ソフィアGを加え混ぜる粒なし
2 - 増粘剤なし ・粥をそのままミキサーにかけたもの	 粥ミキサー	全粥をミキサーにかける粒なし
3 ・水分がサラサラの液体でないように配慮した3分粥、5分粥、全粥 ・粒のあるゼリー化粥含む		
4-全粥	 全粥	
4-軟飯	 軟飯	
米飯	 米飯	

かわかみ苑

コード	副食	
Oj ・たんぱく質含有量の少ないもの		
1j ・たんぱく質含有量の多少は問わない ・ミキサーを使用し再形成した「ソフト食」を含む	 ハーフ食栄養補助料、リ-	・ハーフ食対応のみにエンジョイゼリーを1/3ずつカットして3食に付加している。
2-1 (つぶなし)	 ミキサー食	・ミキサーでペースト状にし、ソフティアSを使用して、適度な硬さをつける。 粒なし。
2-2 (つぶあり)		
3 ・形はあるが舌で押しつぶしが容易なやわらかいもの		
4.軟-小 ・大きさ1cm未満	 軟食/荒刻み・極刻み	・咀嚼しやすい食材を使用し、軟らかく調理したもの。 ・みじん切り(5mm程度) ・荒刻み(1cm未満) ・とろみあんをかけている。 ・汁物はとろみをつける。
4.軟-中 ・大きさ1cm以上	 軟食/刻み	・咀嚼しやすい食材を使用し、軟らかく調理したもの。 ・刻み(1cm角以上) ・とろみの対応あり
4.軟-大 ・カットなし		
4.硬-小 ・大きさ1cm未満		
4.硬-中 ・大きさ1cm以上		
4.硬-大 ・カットなし		
一般食 ・食材配慮あり		
一般食 ・食材配慮なし		

コード	主食	
1j ・物性に配慮したおもゆやミキサー粥のゼリー	 ミキサー粥	・全粥にスベラカーゼを加えミキサーにかけたもの。 粒なし。
2-増粘剤あり ・とろみ付けしたおもゆ ・付着性が高くないよう処理をしたミキサー粥		
2-増粘剤なし ・粥をそのままミキサーにかけたもの		
3 ・水分がサラサラの液体でないように配慮した3分粥、5分粥、全粥 ・粒のあるゼリー化粥含む		
4-全粥	 全粥	・水分を切った水切り全粥の提供もあり。
4-軟飯	 軟飯	
米飯		

むつみ園

コード	副食	
0j ・たんぱく質含有量の少ないもの		
1j ・たんぱく質含有量の多少は問わない ・ミキサーを使用し再形成した「ソフト食」を含む		
2-1 (つぶなし)	 ミキサー菜	料理とだし汁をミキサーで攪拌し、とろみ剤を使用して適度な硬さを付ける。
2-2 (つぶあり)		
3 ・形はあるが舌で押しつぶしが容易なやわらかいもの	 超さざみ菜	フードカッターを使用して攪拌。離水がある場合は、とろみ剤を使用して離水がない状態に。 ※とろみの対応あり とろみがけ→だしとろみかけ 汁とろみ→とろみ剤使用
4.軟-小 ・大きさ1cm未満		
4.軟-中 ・大きさ1cm以上		
4.軟-大 ・カットなし		
4.硬-小 ・大きさ1cm未満		
4.硬-中 ・大きさ1cm以上	 さざみ菜	1~3cm程度にカットする。 ※とろみ対応あり とろみがけ→だしとろみかけ 汁とろみ→とろみ剤使用
4.硬-大 ・カットなし		
一般食 ・食材配慮あり		
一般食 ・食材配慮なし	 常菜	やや大きめ(6cm程度)にカットする。

コード	主食	
1j ・物性に配慮したおもゆやミキサー粥のゼリー		
2 - 増粘剤あり ・とろみ付けしたおもゆ ・付着性が高くないよう処理をしたミキサー粥	 ミキサー粥	全粥にスベラカーゼを加え、フードカッターで1分以上攪拌。粒なし。
2 - 増粘剤なし ・粥をそのままミキサーにかけたもの	 粒ありミキサー	全粥をフードカッターで数回攪拌。粒あり。
3 ・水分がサラサラの液体でないように配慮した3分粥、5分粥、全粥 ・粒のあるゼリー化粥含む		
4-全粥	 全粥	
4-軟飯	 軟飯	
米飯	 米飯	

紫福園

コード		副食
Oj		オチャゼリー (お茶をソフティアと砂糖入りで固めた物) *温・冷(季節に応じて提供)
1j		訓練食 屋食時: お茶ゼリーと1品 IY'yoib'ri-or 卵豆腐
2-1 (つぶなし)		ミキサー ミキサーでペースト状にし増粘剤を使用して適度な硬さをつける。 粒なし。 汁とろみ対応あり。 味噌汁1.88% 清汁2.5%
2-2 (つぶあり)		
3		超きざみ 形はあるが舌で押しつぶしが容易なやわらかいもの 汁とろみ対応あり。 味噌汁1.88% 清汁2.5%
4.軟-小 ・大きさ1cm未満		きざみ 咀嚼しやすい食材を使用し、柔らかく調理したもの。 5mm程度のみじん切り。 味噌汁1.88% 清汁2.5%
4.軟-中 ・大きさ1cm以上		一口大 あん混ぜ対応あり。4% 咀嚼しやすい食材を使用し、柔らかく調理したもの。 一口大にカットする。
4.軟-大 ・カットなし		
4.硬-小 ・大きさ1cm未満		
4.硬-中 ・大きさ1cm以上		
4.硬-大 ・カットなし		
一般食 ・食材配慮あり		常食 きざみ対応あり。 きざみとろみませ対応あり。 好き嫌いに対応あり。
一般食 ・食材配慮なし		常食 きざみ対応あり。

コード		主食
1j		おかのミキサー 全粥に「ラカビ」を加えミキサーにかけてもの。 粒なし。 スベラカーゼ粥重量に対して2.80%
2 - 増粘剤あり		・とろみ付けしたおもゆ ・付着性が高くないよう処理をしたミキサー粥
2 - 増粘剤なし		・粥をそのままミキサーにかけてもの
3		・水分がサラサラの液体でないように配慮した3分粥、5分粥、全粥 ・粒のあるゼリー化粥含む
4-全粥		全粥
4-軟飯		軟飯
米飯		ごはん

明和苑

コード	副食	
0j ・たんぱく質含有量の少ないもの		ブロッカゼリー (経管栄養との併用摂取) 経口摂取(嚥下機能)維持のため
1j ・たんぱく質含有量の多少は問わない ・ミキサーを使用し再形成した「ソフト食」を含む		栄養ゼリー2品 (スティックゼリー・17リッチ1/3個) おかずゼリー(市販) 水分ゼリー 基本上記セット提供であるが、摂食可能量によって個人調整
2-1 (つぶなし)		ミキサーでペースト状にし適度な大きさを付ける。(粒なし) 汁においては増粘剤つるりんを使用。主菜・副菜においては粥ゼリーと半量ずつミキサーにかけて作成 プロセッサーでピューレ状にまで細かくし、増粘剤つるりんを使用して食塊状にしたもの
2-2 (つぶあり)		
3 ・形はあるが舌で押しつぶしが容易なやわらかいもの		
4.軟-小 ・大きさ1cm未満		咀嚼しやすい食材を使用し、柔らかく調理。食材によって異なるが、5mm~10mm程度に刻み、【食塊しにくいものには「とろみあん」をかける
4.軟-中 ・大きさ1cm以上		ふつう食(やわらかく調理)をひと口大にカット
4.軟-大 ・カットなし		
4.硬-小 ・大きさ1cm未満		
4.硬-中 ・大きさ1cm以上		
4.硬-大 ・カットなし		
一般食 ・食材配慮あり		一般的な食材を利用するが、やわらかく調理し、形が大きく噛み切りにくいものは、ほどよくカットする。 食材配慮については個別対応あり。
一般食 ・食材配慮なし		

		主食
1j ・物性に配慮したおもゆやミキサー粥のゼリー		全粥にホト&リト(AMF-フード)を加えてミキサーにかけゼリー状にしたもの(粒なし)
2-増粘剤あり ・とろみ付けしたおもゆ ・付着性が高くないよう処理をしたミキサー粥		
2-増粘剤なし ・粥をそのままミキサーにかけたもの		
3 ・水分がサラサラの液体でないように配慮した3分粥、5分粥、全粥 ・粒のあるゼリー化粥含む		
4-全粥		
4-軟飯		
米飯		

たわらやま介護医療院・介護老人保健施設 かつら苑

コード	副食	
0j ・たんぱく質含有量の少ないもの		ゼリークラッシュ。 ★とろみ対応あり
1j ・たんぱく質含有量の多少は問わない ・ミキサーを使用し再形成した「ソフト食」を含む	ブリックゼリー ソフトール 	ブリックゼリーやソフトールのうち、いずれか提供。(1日2〜3品)
	嚥下食  ムース食 	ミキサーでペーストにした食材を、ムース状に固める。(ホット&ソフト使用)
2-1 (つぶなし)		ミキサーでペースト状にし、増粘剤を使用して適度な硬さをつける。 (粒なし) ★汁物はとろみの個別対応あり
2-2 (つぶあり)		
3 ・形はあるが舌で押しつぶしが容易なやわらかいもの		咀嚼しやすい食材を使用し、軟らかく調理したもの。出し汁を加えてミキサーで荒めに粉碎したもの。ソースや、あんをかける。 ★汁物はとろみの個別対応あり
4.軟-小 ・大きさ1cm未満		咀嚼しやすい食材を使用し、軟らかく調理したもの。食材ごとにもじん切りしたもの。 ★汁物はとろみの個別対応あり
4.軟-中 ・大きさ1cm以上		咀嚼しやすい食材を使用し、軟らかく調理したもの。一口大にカットする。(1.5〜2cm角) ★汁物はとろみの個別対応あり
4.軟-大 ・カットなし		軟らかく調理したもので、消化状態にも対応。揚げ物や繊維の多いものは使用しない。歯茎でつぶしやすい硬さ。 ★汁物はとろみの個別対応あり
4.硬-小 ・大きさ1cm未満		軟らかく調理したものを、食材ごとにもじん切りしたもの。 ★汁物はとろみの個別対応あり
4.硬-中 ・大きさ1cm以上		
4.硬-大 ・カットなし		
一般食 ・食材配慮あり		青魚や繊維の多い野菜等は使用せず、軟らかく調理したもの。咀嚼機能に配慮有り。(揚げ物、繊維が多い物を除く) ☆刻みの対応あり
一般食 ・食材配慮なし		一般的な食品を使用。使用食材に制限なし。 ☆刻みの対応あり 【献立】 ・白身魚のムニエル ・茄子のごま酢和え

コード	主食	
1j ・物性に配慮したおもゆやミキサー粥のゼリー		物性に配慮した、重湯やミキサー粥のゼリー。(ゼリーの素はスベラコーゼ使用)
2 - 増粘剤あり ・とろみ付けたおもゆ ・付着性が高くないよう処理をしたミキサー粥		重湯や5分粥に増粘剤を加えて、ミキサーにかけたもの。(増粘剤はトロメイク使用)(粒なし)
	2 - 増粘剤なし ・粥をそのままミキサーにかけたもの	
3 ・水分がサラサラの液体でないように配慮した3分粥、5分粥、全粥 ・粒のあるゼリー化粥含む		5分粥、7分粥、全粥に増粘剤を加えて、物性に配慮したもの。(粒あり)
4-全粥		
4-軟飯		
米飯		

【その他食事に関する個別対応】

- ・アレルギー除去食、代替食(禁止食品有る場合)
- ・補助食品の追加
- ・水分のとろみ個別対応(トロメイク使用、濃度1.5〜3%)
- ・飲み物(量、嗜好)、ゼリー類(カップのまま、クラッシュ有り、とろみ付等)
- ・介助用食器の使用
- ・漬物等、希望食品の追加

その他

【参考資料】

- 能登脳卒中地域連携協議会 食形態マップ
- 岩国食形態マップ

【問い合わせ先】

- 萩市民病院 栄養科 福永 麻美（連絡先：0838-25-1200）
- 斎木病院 栄養科 森清 尚子（連絡先：0838-26-1211）
- 萩慈生病院 栄養課 山崎 美穂（連絡先：0838-25-6680）

【後援団体】

- 萩市医師会
- 萩市歯科医師会
- 阿武歯科医師会
- 萩薬剤師会
- 萩圏域 地域包括ケアネットワーク協議会
- 長門市

令和6年 1月

公益社団法人 山口県栄養士会

北浦地域事業推進委員会 編集