

山口地域食形態マップ



山口県栄養士会
山口地域事業推進委員会

R7.2

目次

食形態マップ作成の経緯と趣旨	1
----------------------	---

食形態分類対応表	2
----------------	---

山口地域 食形態マップ分類対応早見表(病院・施設別)	3
----------------------------------	---

各種食形態を表す分類表との互換性	4
------------------------	---

食形態マップ

<病院>

総合病院 山口赤十字病院	5
山口県厚生農業協同組合連合会 小郡第一総合病院	6
医療法人和同会 吉南病院	7
医療法人祐圭会 山口よしき病院	8
医療法人 仁保病院	9
医療法人協愛会 阿知須共立病院	10
医療法人樹一会 山口病院	11
社会福祉法人恩賜財団済生会支部 山口県済生会山口総合病院	12
医療法人社団水生会 柴田病院	13
医療法人和同会 山口リハビリテーション病院	14
済生会山口地域ケアセンター 済生会湯田温泉病院	15
医療法人社団若宮会 山口若宮病院	16
医療法人清仁会 林病院	17
医療法人社団向陽会 阿知須同仁病院	18
医療法人 相川医院	19
青藍会グループ あんの循環器内科	20
青藍会グループ ハートクリニック南山口	20

<介護老人保健施設>

山口県厚生農業協同組合連合会 老人保健施設 みのり苑	6
医療法人社団水生会 介護老人保健施設 アーユス	13
介護老人保健施設 あいあい山口(併設 相川医院)	19
青藍会グループ 老人保健施設 ハートホーム山口	20
医療法人社団曙会 老人保健施設 ナーシングホーム湯田温泉	21
医療法人和同会 介護老人保健施設 山口幸楽苑	14

<老人福祉施設>

サービス付高齢者向け住宅 ウイズ・アイ(併設 相川医院)	19
サービス付高齢者向け住宅 あいの里(併設 相川医院)	19

青藍会グループ

特別養護老人ホーム

ハートホーム宮野

ハートホーム中央

高齢者住宅

ウェルネスセンター中央あんしんホーム

ハートホーム宮野あんしんホーム

ハートホーム中央あんしんホーム

ハートホーム山口あんしんホーム

ハートホーム平川あんしんホーム

ハートホーム小郡あんしんホーム

ハートホーム新山口あんしんホーム

ハートホーム南山口あんしんホーム

ハートハウス大内あんしんホーム

ハートハウス大歳あんしんホーム

ハートハウス新山口あんしんホーム

..... 20

社会福祉法人相清福祉会 特別養護老人ホーム 梅光苑	22
社会福祉法人祐寿会 特別養護老人ホーム よしき悠々苑	23
済生会山口地域ケアセンター 特別養護老人ホーム おとどいの里	24
社会福祉法人正清会 特別養護老人ホーム 賀宝の里 白松苑	25
社会福祉法人博愛会 特別養護老人ホーム 秋穂あかり園	26
特別養護老人ホーム オ・サーバ aioi	27

食形態マップ作成の経緯と趣旨

地域包括ケアシステムの構築が推進される現在、摂食嚥下に関する情報共有が求められている。

各病院や施設ごとに多様な形態の食事が提供されているが、その呼称は様々で、各施設間で統一されていない。入院や転院の際、食形態の情報が正しく伝わらなければ不適切な食形態で食事が提供される等、患者及び関係者に不利益となる恐れがある。

そこで、医療および介護・福祉関係者が食形態について共通認識し、患者、入所者様がどの病院や施設を利用されても、すみやかに摂食嚥下機能に合った食事が提供可能となるよう、各施設間での情報共有を図ることが重要となる。

山口地域事業推進委員会では、能登脳卒中地域連携協議会の食形態マップを参考に、山口地域における施設間の食形態を横断的に検討するための地域連携ツールとして、写真を取り入れたどなたでも利用しやすい「食形態マップ」を作成した。

食形態マップの目的

- ・ 各病院・施設・在宅に携わる医療および福祉関係者が食形態について共通認識できる。
- ・ 施設間で患者、入所者を申し送る際に食形態に関する情報伝達の混乱を可能な限り少なくする。
- ・ 山口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ができる。
- ・ 各施設での情報の共有化を図る
- ・ 他施設との比較により自施設の食形態を摂食・嚥下機能レベルに応じて段階的に再認識でき、摂食嚥下障害の診療やケアの質を高めることができる。

食形態マップの分類コンセプト

- ① コード4は「軟らかさ」の視点と「大きさ」の視点から 6 パターンに分類した。
- ② 「軟らかさ」の基準は、咀嚼能力の観点から「歯・義歯がなくても歯茎でつぶして食べられる」ものをコード4-軟とし、軟らかさに配慮しているが「歯・義歯を必要とする(望ましい)」ものをコード4-硬とした。「大きさ」の基準は窒息の危険性を考え、1 cm未満(小)、1cm 以上(中)、カットなし(大)の 3 パターンに分類した。
- ③ 一般食においてコード4には分類できないものの硬い食材に配慮した食形態を用意している施設が多いことから、一般食を「食材配慮あり」「食材配慮なし」の 2 パターンに分類した。
- ④ 主食においてコード2-増粘剤なしは、粥をそのままミキサーにかけたものを示す。「学会分類 2021 (食事)」の Q&A にはこのような食形態の粥は嚥下調整食として適切ではないとの表記がなされている。しかし、当地域には提供している施設が存在するため、増粘剤の有無の表記を条件として特別にコードを設けることとした。

食形態分類対応表

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0j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ピューレ・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 [主食] ・とろみ材の有無(種類) ・粒の有無・べたつき
	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たもの。べたつきが残る。)	
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、粉碎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	軟-小	大きさが1cm未満 やわらか	軟の基準は「歯・義歯がなくとも歯茎でつぶして食べられる」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。	全粥や軟飯	[副食] ・硬さ ・大きさ(加工なし/1.0cm以上/1.0未満) ・とろみ剤の有無(種類) ・禁止食材
	軟-中	大きさが1cm以上 やわらか			
	軟-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「歯・義歯を必要とする(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。		
	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		咀嚼機能に配慮あり(揚げ物なし、繊維が多いものを除く等)	米飯	[副食] ・食材・調理の配慮
	食材配慮なし				

- ・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」「*きざみ対応」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

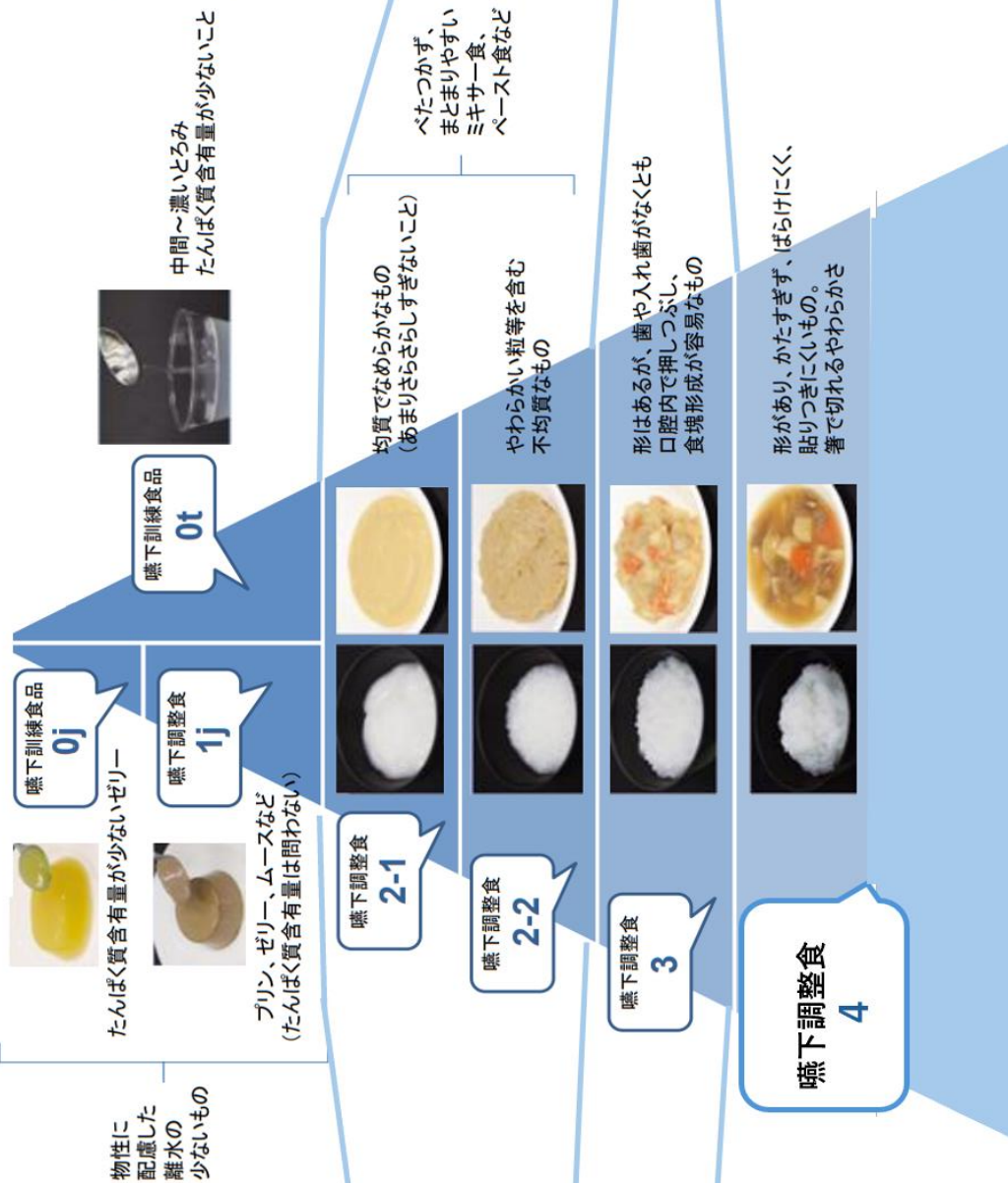
山口地域食形態マップ分類対応早見表(病院・施設別)

病院名 施設名		介護老人保健施設																			
		副食										主食									
特別養護老人ホーム	特別養護老人ホーム オ・サーバ a i o i	福																			
	特別養護老人ホーム 秋穂あかり園	福																			
	特別養護老人ホーム 賀宝の里 白松苑	福																			
	特別養護老人ホーム おとどいの里	福	●													●					
	特別養護老人ホーム よしき悠々苑	福	●	●	●												●				
	特別養護老人ホーム 梅光苑	福	●	●												●					
	老人保健施設 ナーシングホーム湯田温泉	福				●	●								●						
	ハートハウス（大宮内・中央・新山） ハートホーム（宮野内・中央・小丸セ ハートホーム（山口※・平川・郡・新山口・南山口） あんのかりニッポン山口※ 青い会館クリニコ南山口※ グループホーム※	病福	※	※	●																
	サ高住あいの里 サ高住ウイズ・アイ 介護老人保健施設 あいあい山口 相川医院	病福	●	●	●											●					
	阿知須同仁病院	病		●	●											●					
	林病院	病	●		●											●					
	山口若宮病院	病	●	●	●	●												●			
	済生会湯田温泉病院	病				●										●					
	山口幸楽苑 山口リハビリテーション病院	病福	●	●	●	●										●		●			
	介護老人保健施設 アース 柴田病院	病福	●	●		●										●		●			
	山口県済生会山口総合病院	病	●	●	●											●					
	山口病院	病														●		●			
	阿知須共立病院	病		●	●											●					
	仁保病院	病	●	●	●																
	山口よしき病院	病			●													●			
吉南病院	病	●	●	●											●						
老人保健施設 みのり苑 小郡第一総合病院	病福	●	●	●											●		●				
山口赤十字病院	病	●	●	●	●	●									●		●				

各種食形態を表す分類表との互換性

食形態マップ

コード		
0	j	
	t	
1	j	
2	1	(つぶなし)
	2	(つぶあり)
3		
4	軟-小	
	軟-中	
	軟-大	
	硬-小	
	硬-中	
	硬-大	

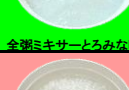


嚥下調整食分類2021

他分類

特別用途食品	UDF
	—
	—

コード	主菜 副菜	
0j ・たんぱく質含有量の少ないもの		均質で付着性、凝集性、かたさ、離水に配慮したゼリー状。 ジュースをスルーバートナーでゼリー状にしたものを1品提供。
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	 嚥下調整食1j	均質で付着性、凝集性、かたさ、離水に配慮したゼリー状。 全粥ゼリー、ジュースゼリー、汁ゼリー、茶碗蒸しなどを提供。
2-1 (つぶなし)		2-2の形態で、つぶなし希望の場合に、個別対応で絹ごし豆腐や卵豆腐などそのままの形態で提供されるものを、ペースト状の料理に変更。
2-2 (つぶあり)		ピューレ、ペースト、ミキサー食のうち、べたつかず、まとまりやすく、なめらかさがあるもの。 ソフトピアSでとろみを付ける。絹ごし豆腐や卵豆腐などはそのままの形態で提供。
3 ・形はあるが舌で押しつぶしが容易なやわらかいもの		食塊形成や移送が容易、咽頭でばらけにくいようにとろみ付きの刻み。多量の離水がないもの。絹ごし豆腐や卵豆腐などはそのままの形態で提供。
4.軟-小 ・大きさ1cm未満		
4.軟-中 ・大きさ1cm以上		かたさ、ばらけやすさ、粘りつきやすさなどがなく、箸、スプーンで切れる軟らかさ。1cm程度の一口大カット。箸で切れる軟らかさのもの(煮込みハンバーグなど)は一口大にせず提供。
4.軟-大 ・カットなし		
4.硬-小 ・大きさ1cm未満		4.硬-大を刻んだもの。汁の具も全てキザミ。
4.硬-中 ・大きさ1cm以上		4.硬-大を1cm程度の一口大にカット。
4.硬-大 ・カットなし		きのこ・海藻など使用せず、消化吸収が容易であり、機械的刺激が少ない食材のみ使用し、柔らかく調理。彩り程度に生野菜(きゅうり、レタス、皮取りトマト)は少量使用。
一般食 ・食材配慮あり		揚げ物・刺激物を使用しない。ごぼう・竹の子・こんにゃくは使用しない。咀嚼・嚥下機能に問題のない方向き。 *一口大、きざみの対応あり キザミの内柔らかい汁の具は刻まず提供
一般食 ・食材配慮なし		一般的な食材を使用。使用食材・調理法に制限なし。 *一口大、きざみの対応あり キザミの内柔らかい汁の具は刻まず提供

	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を加え(全粥に対し2%)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		全粥にスベラカーゼを加え(全粥に対し1.5%)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		個別対応に必要な方にはとろみなしで提供。 全粥をミキサーにかけ増粘剤は使用していない。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		通常の粥を提供し、水分にとろみが必要な場合は別途ソフトピアS分包を1〜2本配膳し、言語聴覚士や看護師にてとろみを調整している。
4-全粥		
4-軟飯		
米飯		

コード	主菜・副菜	
0j ・たんぱく質含有量の少ないもの		麦茶をゼリー状に固める ソフティG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		明治メイバランスブリックゼリー
2-1 (つぶなし)		ミキサーにかけて増粘剤でペースト状にしたもの
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		既製品使用
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		既製品使用
4.硬-極小 ・大きさ5mm未満		極キザミ(5mm以下の刻みに増粘剤(トロメイク)のあんでもとめたもの ※汁物はトロミをつける
4.硬-極小 ・大きさ5mm未満		極キザミ(5mm以下の刻みに増粘剤(トロメイク)のあんをかけたもの ※汁物はとろみつけない(汁にとろみつける時は汁トロミを指定する)
4.硬-小 ・大きさ1cm未満		キザミ(1cm以下の刻みに増粘剤(トロメイク)のあんでもとめたもの ※汁物はトロミをつける
4.硬-小 ・大きさ1cm未満		キザミ(1cm以下の刻みに増粘剤(トロメイク)のあんをかけたもの ※汁物はとろみつけない(汁にとろみつける時は汁トロミを指定する)
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		禁止食材(海藻、椎茸スライス以外の茸、揚物、牛蒡、蓮根、パイナップル、アスパラ、もやし、鱈、蒟蒻、皮つきトマト、大豆、おから、柿、香辛料など) ※刻み対応あり
一般食 ・食材配慮なし		一般的な食品使用 ※刻み対応なし

主食		
1j ・物性に配慮したおもゆやミキサー粥のゼリー		
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		増粘剤(トロメイク)使用
2 - 増粘剤なし ・粥をそのままミキサーにかけたもの		
2-1 (つぶなし)		粥ミキサーをスベラカーゼでゼリー化
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		全粥を増粘剤(トロメイク)で離水しないようにまとめたもの
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		全粥をザルで水分をきったもの
4-全粥		
4-特軟飯		
4-軟飯		
米飯		

小郡第一・みのり苑は同一厨房により
共通の食形態になっている

※ ミキサーにかけただけのものはミキサー、増粘剤でペースト状にしたものをトロミと呼称(主食・副食どちらも)

※ 極キザミのトロミ、極キザミのあんかけ、キザミのトロミ、キザミのあんかけは、軟菜食対応の食材から展開、4.硬とした

※ 一口大(2-3cmのキザミ) 個人対応

※ ムース食:UDF 舌でつぶせるかたさ、嚥下調整食学会分類2021コード3・4レベル使用

※ 粥ゼリー:粥の粒無しミキサーをスベラカーゼでゼリー化

コード	主菜・副菜	
0j ・たんぱく質含有量の少ないもの		エナジーードやビタサポートゼリーなどを提供。
	嚥下食0j(開始食)	
1j ・たんぱく質含有量の多少は問わない		冷凍ムースゼリーやブロッコ、小さなハイカロリーゼリーなどを提供。
	嚥下食1j(栄養補助食品)	
・ミキサーを使用し再形成した「ソフト食」を含む		刻み菜をミキサーにかけペースト状にし、まとめるこを使用して固める。 ゼリー食の1/2量、栄養補助食品との組み合わせも対応可能。
	嚥下1j(ゼリー)	
2-1 (つぶなし)		刻み菜をミキサーにかけ、ネオハイドロミルネットを使用してとろみをつける。 汁物は具材とともにミキサーにかけ、とろみをつける。
	嚥下2-1(ミキサー)	
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		
4.軟-小 ・大きさ1cm未満		刻み菜をロボクーブでみじん切りにし、とろみ水や煮汁を混ぜ、とろみをつける。 芋類はマッシュし、とろみ水や煮汁でとろみをつける。 汁物は具材とともにミキサーにかけ、とろみをつける。
	とろみ食	
4.軟-中 ・大きさ1cm以上		フードカッターで5mm程度に刻む。 芋類は1cmカットを使用。
	刻み食	
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		軟菜食を2cm程度に切る。
	一口大	
4.硬-大 ・カットなし		
一般食 ・食材配慮あり		ゴボウ、レンコン、りんご(繊維が多いもの、硬いもの)やフライは提供しない。 特別食は軟菜食で対応
	軟菜食	
一般食 ・食材配慮なし		
	常食	

主食		
1j ・物性に配慮したおもゆやミキサー粥のゼリー		全粥にソフティアリを加えロボクーブにかけたもの。粒なし。
	ゼリー粥	
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		重湯、分粥も対応可能。
	全粥	
4-軟飯		
	軟飯	
米飯		
	米飯	

コード	主菜・副菜	
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)		粒がなくなめらかな物(大きい粒や繊維が残らないよう網でこす。)付け合わせの野菜、一度茹でて柔らかくして、ミキサーにかける。水気の多いものはとろみをつける。(トロミアップエース)飲み込みやすいかたさ。
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		5mm以下に切る。歯が無くても歯茎でつぶせて飲み込み出来る大きさ。水気が多い物にはまとまりやすい様とろみを付けている。(キザミトマト)
4.軟-中 ・大きさ1cm以上		極小キザミより少し大きめな1cm程度に切る。義歯や歯が悪くても噛める柔らかさ。
4.軟-大 ・カットなし		硬い物、噛みちぎりにくい物は避ける。容易に噛めるもの。
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		
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		
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トロミアップエースでとろみをつけたもの。
2 - 増粘剤なし ・粥をそのままミキサーにかけたもの		
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		

コード	主菜・副菜	
0j ・たんぱく質含有量の少ないもの		個人毎に、組み合わせて提供 ・お茶ゼリー(手作り) ・ビタミンサポートゼリー (患者に応じ、0jでないものを提供することもある)
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		個人毎に、組み合わせて提供 ・アイソカルゼリー・ハイカロリー ・ソフトアガロリー ・CP-10ゼリー ・エンジョイゼリー ・200kcalゼリー(手作り) ・たんぱく質羊羹(手作り) 等 (患者に応じ、1jでないものを提供することもある)
2-1 (つぶなし)		ペースト状にしたもの。 つるりんご使用
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		柔らかく調理したものを刻み、 つるりんごでまとめたもの ・柔らかい食材は刻まず提供
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		常食を一口大にカット (概ね1.5cm角)
4.硬-大 ・カットなし		一般的な常食よりも、柔らかめに調理。 ・魚: 骨なし ・肉: 酵素使用し柔らかく調理 ・硬い食材は使用しない ・食材の切り方に配慮
一般食 ・食材配慮あり		
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		
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		ミキサー粥 スベラカーゼ使用 パン粥 蒸パンと牛乳で作ったもの 黒糖風味
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 P		
4-全粥		
4-軟飯		
米飯		

コード	主菜・副菜	
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	アイソカルゼリーまたはエネルギーゼリーもしくはアイソカルゼリーとエネルギーゼリーが併せて提供される。
	 ゼリー食	
2-1 (つぶなし)	 ミキサー食・ペースト食	ミキサーでペースト状にして増粘剤を使用して適度な硬さをつける。主食が全粥の場合はミキサー食でミキサーがゆの場合はペースト食。
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	 ソフトきざみ食	すり身状にした食材をつなぎを使って再形成したものや即溶性寒天を使ったゼリーまたは食材をみじん切りにしてとろみをつけたもの。
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		
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	 軟菜	根菜類等一部食材を使用せず代替食材にする ※一口きざみ(1.5cm角・スプーンに乗る程度の大きさへカット)の対応あり。
一般食 ・食材配慮なし	 常食	一般的な食品を使用 使用食材に制限なし ※一口きざみ(1.5cm角・スプーンに乗る程度の大きさへカット)の対応あり。

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	全粥にムースゼリーパウダー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	

※商品画像については各メーカーより掲載許可を頂いております。

施設名 山口病院

2024 年 10 月 現在

コード	主菜・副菜	
0j ・たんぱく質含有量の少ないもの		ほうじ茶(砂糖入り)をソフティアで固めた物
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	 アイソカルHCゼリー	アイソカルHCゼリー エンジョイゼリー
		フルーチェ状のデザート(つぶなし)
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固めた物 離水の無い状態(粒なし)
2-2 (つぶあり)		主菜はスリッポン食と同じ 小鉢はフードプロセッサにかけてやや粒が残る状態。 増粘剤を使用し離水の無い状態。
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		主菜の肉や魚はほぐしてあんをかけた状態 食材の状態によりフードプロセッサ使用 果物は薄くスライス 軟らかく煮た人参やハナナなどはそのままの形態
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		並採食の肉や魚などを一口大にカットしたもの。
4.硬-大 ・カットなし		
一般食 ・食材配慮あり		一般的な食事より軟らかめ。 硬い根菜類は柔らかくしてから調理。 トマトの皮はとるなど。
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		全粥をミキサーにかけスベラカーゼで固めた物 パン粥をミキサーにかけスベラカーゼで固めた物
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		

コード	主菜・副菜	
0j ・たんぱく質含有量の少ないもの		エンゲリドのみ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	嚥下食0 	既製品2品 豆腐寄せ(さけ)茶碗蒸し(ゆず) アイソカルハイカロリー 栄養支援茶碗蒸し ソフトアガロリー えねばくゼリーやわらかプリン エンジョイカップゼリー
2-1 (つぶなし)		ミキサーでペースト状にし増粘剤(ソフティア1SOL)を使用し、適度な硬さをつける。
2-2 (つぶあり)		嚥下2-1を基準とし粒はない。ただし、蒸ごしは行わないため粒ありを含む場合もある。
3 ・形はあるが舌で押しつぶしが容易なやわらかいもの		軟らかく消化を考慮した料理を細みじんにする。ばさつきのある料理は増粘剤を使用しとろみあんをかける。汁物は病棟で増粘剤を使用し、とろみをつける。(増粘剤・・・ソフティア1SOL)
4.軟-小 ・大きさ1cm未満		軟らかく消化を考慮した料理をみじんにする。魚は身をほぐす対応あり。(魚骨抜き)
4.軟-中 ・大きさ1cm以上		
4.軟-大 ・カットなし		軟らかく消化を考慮した料理。魚は身をほぐす対応あり。(魚骨抜き)肉は5mm以下のみじんにする対応(肉料理の刻み)と、1cm程度に刻む対応(肉のみ荒刻み)の対応あり。(肉のみ荒刻み)の対応あり。
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		軟らかく消化を考慮した料理。魚は身をほぐす対応あり。(魚骨抜き)肉は5mm以下のみじんにする対応(肉料理の刻み)と、1cm程度に刻む対応(肉のみ荒刻み)の対応あり。果物は1cm厚程度に刻む対応あり。(果物スライス)
一般食 ・食材配慮なし		一般的な食品を使用し、使用食材に制限ない料理。魚は身をほぐす対応あり。(魚骨抜き)肉は5mm以下のみじんにする対応(肉料理の刻み)と、1cm程度に刻む対応(肉のみ荒刻み)の対応あり。果物は1cm厚程度に刻む対応あり。(果物スライス)

	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を加えミキサーにかけゼリー状に固めたもの。
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
4-軟飯		軟飯
米飯		飯

コード	主菜・副菜	
0j ・たんぱく質含有量の少ないもの		ブイクレスゼリー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	嚥下食Ⅰ 	スベラカーゼ粥と温または冷ゼリー1品の合計2品が提供される。 (写真右: 豆乳ゼリー)
	嚥下食Ⅱ 	スベラカーゼ粥と温または冷ゼリー1～2品の合計2～3品が提供される。 (写真: 味噌汁ゼリー、フルーチェ)
2-1 (つぶなし)		
2-2 (つぶあり)		ミキサーでペースト状にし、トロミアップパーフェクトで適度な硬さをつけたもの。(食材や調理法により2-1に該当するものもあるが明確な基準はなし)
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 	フードプロセッサーにかけ、トロミアップパーフェクトを使用し、適度な硬さに成形したもの。 ※汁物・果物は2-2に該当
4.軟-小 ・大きさ1cm未満		主菜: 食材に応じ、軟化剤を使用。加熱済の食材を1～1.5cm角にカット。 副菜: ①加熱時間を調整し、軟らかくなる食材はカットせず提供 (アロココリー・カリフラワー等) ②加熱時間の調整+食材の大きさを調整することで軟菜レベルになる食材はダイスカット(5×5mm以下にダイスカットした野菜)を使用し、提供 (葉物野菜・大根・玉ねぎ等) ③加熱時間+食材の大きさ調整でも軟菜レベルに満たないものは除去し、代替食材へ置き換える。 (もやし・蓮根・ごぼう・ふき・筍・がんもどき等) 汁物: 常菜と同じものを提供 基本はとろみなし
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 ・食材配慮なし	常菜一口大 	使用食材の制限なし 主菜: 食材に応じ、軟化剤を使用。加熱済の食材を1～1.5cm角にカット。 副菜: 常菜と同じものを提供
一般食 ・食材配慮なし	 	使用食材の制限なし 主菜: 食材に応じ、軟化剤を使用。 1枚肉は1～1.5cm幅にスライス。

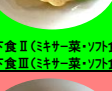
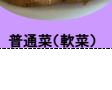
	主食	
1j ・物性に配慮したおもゆやミキサー粥のゼリー		全粥にスベラカーゼライトを加え、ミキサーにかけたもの。
2 - 増粘剤あり ・とろみ付けたおもゆ ・付着性が高くないよう処理をしたミキサー粥		
2 - 増粘剤なし ・粥をそのままミキサーにかけたもの		
3 ・水分がサラサラの液体でないように配慮した3分粥、5分粥、全粥 ・粒のあるゼリー化粥含む		
4-全粥		離水対策としてトレハロースを添加。
4-軟飯		
米飯		

コード	主菜 副菜	
0j ・たんぱく質含有量の少ないもの		エンゲリード お茶ゼリー
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	 ミキサーゲル粥	ミキサーゲル粥 汁(具なしソフト) プリン、ムース ジュースゼリー 栄養補助食品
		*栄養補助食品 プロキュアプリン アイソカルゼリーハイカロリー CP10ゼリー
2-1 (つぶなし)		ペースト状 トロメイクを使用し、まとまりやすくする 汁(具なしとろみ・具なしソフト) 組み合わせは可能
2-2 (つぶあり)		コード2-1・2-2は主食の形態により変更
3 ・形はあるが舌で押しつぶしが容易なやわらかいもの		ソフト食はソフティアGとミキサーゲルを使用 たれやソースはトロメイクを使用してとろみをつける 絹ごし豆腐やゼリーなどはそのままの形態で提供
4.軟-小 ・大きさ1cm未満		
4.軟-中 ・大きさ1cm以上		一口大(1cm程度)にカット 野菜の皮は省く 肉はスライス 魚はほぐし身 おかず・汁とろみ対応あり
4.軟-大 ・カットなし		野菜の皮は省く 肉はスライス 魚は切り身のまま おかず・汁とろみ対応あり
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		一般的な食材を使用。 使用食材・調理法に制限なし

	主食	
1j ・物性に配慮したおもゆやミキサー粥のゼリー		ミキサーゲル粥 全粥にソフティアU0.5%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		ミキサーゲル粥 全粥にソフティアU0.5%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		全粥にトロメイクを使用
4-全粥		かため粥対応あり
4-軟飯		軟らかめに炊いている
米飯		

コード	主菜・副菜	
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)		【主菜】…卵白・豆腐・長芋・玉ねぎ等のつなぎと肉・魚等をミキサーにかけて蒸す。ソース・あんなどをかける。
2-2 (つぶあり)		【副菜】…食材をだしなどの水分と一緒にミキサーにかけ、介護寒天で固める。 【汁】…具材と共にミキサーにかけ、とろみをつける。
3 ・形はあるが舌で押しつぶしが容易なやわらかいもの		
4.軟-小 ・大きさ1cm未満		【きざみ】・【極きざみ】咀嚼しやすい食材を使用し、煮る・蒸すなど軟らかく調理したもの。 必要時、とろみあんかけ有。
4.軟-中 ・大きさ1cm以上		【一口大】咀嚼しやすい食材を使用し、煮る・蒸すなど軟らかく調理したもの。 必要時、とろみあんかけ有。
4.軟-大 ・カットなし		咀嚼しやすい食材を使用し、煮る・蒸すなど軟らかく調理したもの。 必要時、とろみあんかけ有。
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	 きざみ→  軟菜	【軟菜】常菜の内容によって、素材・調理方法を変えて対応。 (嚥下食Bにも活用する) (例)豚生姜焼き⇒鶏つくね煮 魚フライ⇒すり身の田楽風 ※きざみ対応あり
一般食 ・食材配慮なし		【常菜】一般的な食品を使用。使用食材に制限なし。 ※きざみの対応あり

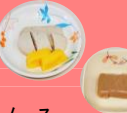
主食	
1j ・物性に配慮したおもゆやミキサー粥のゼリー	 とろみ粥 全粥にソフティアリを加えミキサーにかけたもの。粒なし。
2 - 増粘剤あり ・とろみ付けしたおもゆ ・付着性が高くないよう処理をしたミキサー粥	
2 - 増粘剤なし ・粥をそのままミキサーにかけたもの	
3 ・水分がサラサラの液体でないように配慮した3分粥、5分粥、全粥 ・粒のあるゼリー化粥含む	 汁切り粥 全粥をザルに上げて汁気をきる。
4-全粥	 全粥
4-軟飯	 軟飯
米飯	 米飯

コード	主菜 副菜	
0j ・たんぱく質含有量の少ないもの		お茶ゼリー・果汁ゼリー (アガーで固めたもの) ゼリー(柔らかタイプ) エンゲリード のうちどれか1品または 組み合わせもあり
1j ・たんぱく質含有量の 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	 例)嚥下食Ⅰ1品  例)嚥下食Ⅰ(3品)	開始食以外の補助食品 ムース系を含むデザート類、 類似品の1品～5品までの 組み合わせを 嚥下食Ⅰとする ※補助食品一覧 グリニコ茶碗蒸し・CP10ゼリー MCTゼリー・たんぱくゼリー7 おいしくサポート エンジョイカブゼリー アイソカルゼリー・ハイカロリー アイソカルゼリー・Arg ハイカロリーゼリー 等の組み合わせあり
2-1 2-2 (つぶなし) (つぶあり)	  嚥下食Ⅱ(ミキサー・ソフト食) 嚥下食Ⅲ(ミキサー・ソフト食)	ミキサー菜はネオハイトミールスリム を使用しとろみをつける ソフト食はイナアガーで固める コード2-1・2-2は主食の形態で 変えている 副菜はそれぞれで組み合わせ可能
3 ・形はあるが舌で 押しつぶしが容易な やわらかいもの		魚は素材deソフト使用 肉類はカッターでキザミ菜へ 副菜もカッターで刻む 5mm程度のみじん 「トロミかけ」をする 汁ものは個々の嚥下の状態で トロミをつける
4.軟-小 ・大きさ1cm未満	 	魚は素材deソフト使用 肉類はカッターでキザミ菜へ 副菜もカッターで刻む 5mm程度のみじん トロミはかけない 汁ものは個々の嚥下の状態で トロミをつける 柔らかく調理した物、根菜類は 下煮して柔らかくしておく キザミ菜より大きく一口大より 小さくなるようにカットする 個々の嚥下の状態でトロミかけ をする 汁ものは個々の嚥下の状態で トロミをつける
4.軟-中 ・大きさ1cm以上		柔らかく調理した物、根菜類は 下煮して柔らかくしておく キザミ菜より大きく一口大より 小さくなるようにカットする 個々の嚥下の状態でトロミかけ をする 汁ものは個々の嚥下の状態で トロミをつける
4.軟-大 ・カットなし		柔らかく調理した物、根菜類は 下煮して柔らかくしておく すべて下煮または柔らかく煮て 使用する トロミかけ対応あり 汁ものトロミ対応あり
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		

	主食	
1j ・物性に配慮したおもゆや ミキサー粥のゼリー		重湯のみ トロミ剤等は使用しない
1j ・物性に配慮したおもゆや ミキサー粥のゼリー		ミキサー粥をスベラカーゼ で固める (粥に対して1.4%) 主食でミキサー粥ソフト使用は 嚥下食Ⅱになる
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		
2 - 増粘剤なし ・粥をそのままミキサーに かけたもの		粥をそのままミキサーへ 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		全粥をスベラカーゼで固める (粥に対して1.4%) 主食で全粥ソフト使用は 嚥下食Ⅲになる
4-全粥		
4-軟飯		米飯に重湯を加えて 柔らかくした米飯
4-軟飯		柔らかめに炊いている
米飯		

コード	主菜・副菜	
0j ・たんぱく質含有量の少ないもの		嚥下ゼリー
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		
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。ざるで濾すため粒なし。
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		市販の肉や魚のソフト食の上に、ミキサー食をかけて提供している。
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。5mm程度のみじん切り。汁物はトロミをつける。だじにとろみをつけたあんをかけて提供している。
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。2センチ角
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		揚げ物献立は代替品にて提供 ひじきなどの繊維質の献立の時には、煮物にて対応。
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。 *きざみの対応あり

	主食	
1j ・物性に配慮したおもゆやミキサー粥のゼリー		明治ムースミックスを白湯で溶いて調整。 粒なし。 バニラ風味
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		離水しないように水分をとばした粥
4-軟飯		炊き立ての米飯に加水して別鍋で弱火でコトコト煮る。親指と人差し指で軽くにぎるだけで米粒がつぶれる固さ
米飯		

コード	主菜・副菜	
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		エンジョイゼリー1ケ
	嚥下Ⅰ	
・ミキサーを使用し再形成した「ソフト食」を含む		○ムース食1/3量程度 (軟菜をミキサーにかけてソフティGで固める、または既製品) ○ブリックゼリー1/2
	嚥下Ⅱ	
2-1 (つぶなし)		○主菜(メイン) 軟菜食をミキサーにかけてソフティGで固める または既製品 ○副菜 軟菜をミキサーにかけてソフティGで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		○主菜(メイン) 軟菜食をミキサーにかけてソフティGで固める または既製品 ○副菜 既製品のムース
4-軟-小 ・大きさ1cm未満		軟菜食をフードカッターにかけて細かく刻んだもの。 あんかけの対応あり。 汁物にはとろみをつける。
4-軟-中 ・大きさ1cm以上		咀嚼しやすいように軟菜食を1cm角程度にカットしたもの。 あんかけの対応あり。 汁物にはとろみをつける。 (とろみの汁物の具材は軟菜きざみと同様の大きさ)
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		根菜類などの繊維質が多い物・揚げ物などは提供しない。 ※一口大(2cm角)の対応あり
一般食 ・食材配慮なし		一般的な食材を使用 ※一口大(2cm角)の対応あり

主食		
1j ・物性に配慮したおもゆやミキサー粥のゼリー		とろみあり・なし選択可
		ミキサー粥をスベラカーセ Liteで固める 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		全粥をスベラカーセ Liteで固める 粒あり
		3分粥・5分粥はとろみあり・なし選択可
4-全粥		
4-軟飯		
米飯		

※ 嚥下Ⅱ、ミキサー、ムースの主菜は同じものを使用

施設名 相川医院 介護老人保健施設 あいあい山口
サービス付高齢者向け住宅ウィズ・アイ、サービス付高齢者向け住宅あいの里

コード	主菜・副菜	
0j ・たんぱく質含有量の少ないもの		左:お茶ゼリー (ゼラチンを使用) 右: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		明治メイバランス ブリックゼリーを1/4にカットしたもの
2-1 (つぶなし)		常食をミキサーにかけゲル化剤(ソフティアG)で固めたもの。 とろみあんをかける。 ※既製品のやわらか食にだしを加えミキサーで再形成したものを改良中
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		上:主菜のみ既製品のやわらか食を使用 下:副菜は 常食をミキサーにかけゲル化剤でゼリー状に固めたもの
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		
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		基本高齢者向けの軟らかさだが一部の食材がコード4に該当しない。 一口大にカットしたもの。 利用者の状態に応じて揚げ物、繊維物等を除く対応可
一般食 ・食材配慮なし		基本高齢者向けの軟らかさだが一部の食材がコード4に該当しない。 一般的な食材を使用。 使用する食材に制限なし

主食		
1j ・物性に配慮したおもゆや ミキサー粥のゼリー	 全粥ミキサー スベラカーゼ	全粥にスベラカーゼ (フードケア)を加え ミキサーにかけたもの。 粒はなし
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	 全粥スベラカーゼ	全粥にスベラカーゼを加え ゼリー化したもの。 粒あり
4-全粥	 全粥	
4-軟飯	 軟飯	おにぎりの対応も可
米飯	 米飯	おにぎりの対応も可

2024 年 10 月 現在

施設名 青藍会グループ

2024 年 10 月 現在

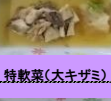
コード		
※ 0j ・たんぱく質含有量の少ないもの		エンゲリード ブロックZnゼリー
※ 1j ・たんぱく質含有量の多少は問わない ・ミキサーを使用し再形成した「ソフト食」を含む		MCTゼリー ナリコマ ゼリー食使用
2-1 (つぶなし)		ナリコマ ミキサー食使用 粒なし。 汁物にとろみをつける
2-2 (つぶあり)		
3 ・形はあるが舌で押しつぶしが容易なやわらかいもの		ナリコマ ソフト食使用 歯茎や舌でつぶせる硬さ 汁物はSTの嚥下評価を行い 適宜とろみをつける。
3.軟-小 ・大きさ1cm未満		ナリコマ 常食を使用 1cm未満のみじん切り 粗刻み
4.軟-中 ・大きさ1cm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		ナリコマ 常食使用 一口大にカットしたもの 一口大
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		ナリコマ 常食使用 使用食材に制限なし 常食

1j ・物性に配慮したおもゆやミキサー粥のゼリー		ナリコマ 粥ゼリー使用 全粥をミキサーにかけ ゲル化剤を加えて 固めたもの。
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 処理をしたミキサー粥		ナリコマ 粥ミキサー使用 全粥に増粘剤を 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		ナリコマ 全粥使用 全粥
4-軟飯		軟飯
米飯		米飯

青藍会グループ

医療	※ あんの循環器内科 ※ ハートクリニック南山口
介護	老人保健施設 ※ ハートホーム山口 特別養護老人ホーム ハートホーム宮野 ハートホーム中央 高齢者住宅 ハートホーム宮野あんしんホーム ハートハウス大内あんしんホーム ハートホーム中央あんしんホーム ウェルネスセンター中央あんしんホーム ハートホーム山口あんしんホーム ハートホーム平川あんしんホーム ハートハウス大蔵あんしんホーム ハートホーム小郡あんしんホーム ハートホーム新山口あんしんホーム ハートハウス新山口あんしんホーム ハートホーム南山口あんしんホーム

※ コード0j コード1j については ※医療施設 ※老人保健施設でのみ対応

コード		
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)		ミキサーでペースト状にした内容によっては増粘剤を使用して、適度なとろみをつける。
2-2 (つぶあり)		ミキサーでペースト状にした食材をゼリー剤で固める。固めたものの上からあんをかけて提供。
3 ・形はあるが舌で押しつぶしが容易なやわらかいもの		ミキサーでペースト状にした食材をゼリー剤で固める。肉や魚は既製品(やさしい素材)を使用し、焼き物の料理も提供している。芋類はマッシュ。
4.軟-小 ・大きさ1cm未満		咀嚼しやすい食材を使用した煮物中心の食事内容。食材を0.5cmにカットし上からあんをかけて提供。麺類は1cmにカットし、汁はとろみをつける。芋類はマッシュ。
4.軟-中 ・大きさ1cm以上		咀嚼しやすい食材を使用した煮物中心の食事内容。食材は1.5cmにカット。麺類は3cmにカット。
4.軟-大 ・カットなし		咀嚼しやすい食材を使用した煮物中心の食事内容。
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		硬い食材(海藻・根菜類や揚げ物)を除いた食事内容。 ※キザミの対応あり。
一般食 ・食材配慮なし		使用食材に制限なし。 ※キザミの対応あり。

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		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		全粥にゼリー剤を加えてゼリー化。 粒あり。 ※ゼリー剤 →ゼリーパーフェクト
4-全粥		
4-軟飯		
米飯		

コード	主菜・副菜	
0j ・たんぱく質含有量の少ないもの		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		おいしくカロリー(朝食) 嚥下食の主菜(昼食・夕食) 栄養支援茶碗蒸し(毎食) プロテインゼリー(毎食) 上記を組み合わせた食事
・ミキサーを使用し再形成した「ソフト食」を含む		ミキサーでペーストにした食材をゼリー状に固める。 スルーパートナーを使用。 1食当たり3～4品。
2-1 (つぶなし)		
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		咀嚼しやすい食材を使用し、軟らかく調理したものをミキサーで細かくし、とろみあんをかけまとまりを良くする。
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		
4.硬-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。 主菜の肉類はソフミートを使用し、一口大にカットする。 主菜の魚類は常菜食を一口大にカットする。
4.硬-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。 主菜の肉類はソフミートを使用し、一口大にカットする。 主菜の魚類は常菜食と同じものを提供。
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。 *一口大対応あり。

主食	
1j ・物性に配慮したおもゆやミキサー粥のゼリー	 粥ミキサー
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	
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	 粥スベラカーゼ
4-全粥	 いつも粥(全粥)
4-軟飯	 軟飯
米飯	 米飯

施設名 特別養護老人ホームよしき悠々苑

2024 年 10 月 現在

コード	主菜・副菜	
0j ・たんぱく質含有量の少ないもの		ブロッカゼリー・プロテインゼリー・ブリックゼリー・ソフトJellyのうち利用者様に適しているものを提供。
	ゼリー食	
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		主菜はムース食を使用。副菜はミキサーでミキサー状にしたものを増粘剤(ネオハイトロミールスリム)でペースト状にする。
	ペースト食	
2-1 (つぶなし)		ミキサーでミキサー状にし、増粘剤を使用して適度な硬さをつける。 粒なし。
	ミキサー食	
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		カッターでみじん切りにしたもの(魚はムース食を使用)。ばらけやすい料理には増粘剤を使用する。
	極刻み食	
4-軟-中 ・大きさ1cm以上		小刻み食…カッターで粗みじん切りにしたもの。 刻み食…一口大にカットしたもの。
	小刻み食 刻み食	
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		一般的な食品を使用。使用食材に制限なし。
	常食	

	主食	
1j ・物性に配慮したおもゆやミキサー粥のゼリー		全粥にホット&ソフトを加え、ミキサーにかけたもの。 粒なし。
	ミキサー粥	
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		全粥をミキサーにかけたもの。 粒なし。
	ミキサー粥(ホット&ソフトなし)	
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		御飯

コード	主菜・副菜	
0j ・たんぱく質含有量の少ないもの		お茶をゼリー状に固める スルーパートナー使用
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)		
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		[主菜] 卵・豆腐・長芋・だしのつなぎと肉・魚をミキサーにかけて蒸し、とろみ餡をかける。 トロミナルプラス使用 [副菜] 食材をだしなどの水分と一緒にミキサーにかけ介護食用即溶性寒天で固める。
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		
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		常食の内容によって、素材・調理方法を変えて対応。 *きざみ対応あり *とろみの対応あり
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。 *きざみの対応あり *とろみの対応あり

主食		
1j ・物性に配慮したおもゆやミキサー粥のゼリー		全粥にソフティアリ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		汁切り粥の対応あり
4-軟飯		
米飯		

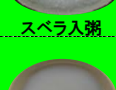
コード	主菜・副菜	
0j ・たんぱく質含有量の少ないもの		
1j ・たんぱく質含有量の多少は問わない ・ミキサーを使用し再形成した「ソフト食」を含む		
2-1 (つぶなし)		ミキサーでペースト状にし、ゲル化剤でムース状に固めた食事
	ペースト食	
2-2 (つぶあり)		
3 ・形はあるが舌で押しつぶしが容易なやわらかいもの		フードプロセッサーにかけて刻んだ食事 場合によっては、とろみあんをかけて提供している
	やわらか食	
4.軟-小 ・大きさ1cm未満		
4.軟-中 ・大きさ1cm以上		主菜のみ、一口大にカットして提供している。 付け合わせも一口大にカット
	一口刻み食	
4.軟-大 ・カットなし		基本的にはカットせずに提供 大きいものだけ少しカットして提供する
	普通食	
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		

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		
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
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		

施設名 特別養護老人ホーム 秋穂あかり園

2024 年 10 月 現在

コード	主菜・副食	
0j ・たんぱく質含有量の少ないもの	お茶ゼリー	お茶ゼリー
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		・ロボクーブで食材をミキサーにかけ、裏ごし、加水しミキサーゲルを加えゼリー状に固めたもの ・温かい物にとろみ餡をかける ・小さなハイカロリーゼリー
2-1 (つぶなし)		・ロボクーブで食材をミキサーにかけ、裏ごしたものの ・介護職にて個別にネオハイトロミールでとろみを付ける。(硬さ調整する)
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		
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	 極刻み食	・極刻み食 1mm程度みじん切り汁ミキサーとろみ餡をかける
	 刻み食	・刻み食 5mm程度みじん切り肉・魚等バサつくものにはとろみ餡をかける
4.硬-中 ・大きさ1cm以上		・1cm大に1口大にカットしたもの
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		・一般的な食材を使用 ・軟らかく調理する。(茹でる) ・牛豚薄切肉使用。1～5mm厚 ・固い物(肉・漬物・根菜類・エビタコ・イカ・フロッガー等)は粗刻み刻み・極刻み対応あり

	主 食	
1j ・物性に配慮したおもゆやミキサー粥のゼリー		・全粥をミキサーにかけスベラカーゼを加え(全粥の2.0%)加熱撹拌したもの粒なし
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	 スベラ入ペースト粥	・全粥をミキサーにかけ、スベラカーゼを加え加熱撹拌したもの(全粥に対し1.4%) 2-1
2 - 増粘剤なし ・粥をそのままミキサーにかけたもの	 スベラ入粥	・炊飯後の粥にスベラカーゼを加え加熱撹拌したもの(全粥に対し0.7%～1.0%) 2-2
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		・全粥をミキサーにかけたもの増粘剤は使用していない(粒なし)
4-全粥		・炊飯前にスベラカーゼを入れ粥を炊く。0.7%対応可
4-軟飯	 やわらか御飯	・ごはんを炊いた時に水分の多い所を最初にとったもの
米飯		

コード	主菜・副菜	
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)		ミキサーにかけて増粘剤でペースト状にしたもの ミキサー食
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		主菜、副菜をペースト状にしたものをホットでもゼリーで再形成したもの ソフト食
4.軟-小 ・大きさ1cm未満		主菜、副菜を刻み、とろみあんをかけたもの 基本的に柔らかく調理したもの 刻みあんかけ
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		主菜、副菜を刻みにしたものあんかけなし 基本的に柔らかく調理したもの 刻み食
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		主菜、副菜を一口大にカット副菜は軟らかく調理したもの 常菜一口大
一般食 ・食材配慮なし		一般的な食材を使用 常菜

	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を（全粥に対し1%）加えミキサーにかけたもの粒なし スベラ粥
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
4-軟飯		軟飯
米飯		御飯