

# 施設の 食形態状況一覧 (第8版)

2023年 6 月  
富山県新川厚生センター

## —目次—

1	施設の食形態状況一覧について	1
2	学会分類 2021（食事）早見表	3
3	学会分類 2021（とろみ）早見表	4
4	食形態の例（写真）	5
5	各施設の食形態状況早見表	6
6	各施設の食形態状況	8

### ○病院

1 富山労災病院	P8	8 深川病院	P15
2 黒部市民病院	P9	9 池田リハビリテーション病院	P16
3 あさひ総合病院	P10	10 黒部温泉病院	P17
4 魚津病院	P11	11 桜井病院	P18
5 魚津神経サナトリウム	P12	12 丸川病院	P19
6 魚津緑ヶ丘病院	P13	13 坂東病院	P20
7 新川病院	P14		

### ○施設

14 魚津老人保健施設	P21	25 特別養護老人ホーム越之湖	P32
15 介護療養型老人保健施設ちょうろく	P22	26 特別養護老人ホーム越野荘	P33
16 新川老人保健施設	P23	27 特別養護老人ホームおあしす新川	P34
17 老人保健施設ちょうろく	P24	28 特別養護老人ホーム舟見寿楽苑	P35
18 黒部市介護老人保健施設カリエール	P25	29 特別養護老人ホーム有磯苑	P36
19 入善老人保健施設こぶしの庭	P26	30 軽費老人ホーム新川ハイツ	P37
20 介護老人保健施設つるさんかめさん	P27	31 ケアハウス魚津ハウス	P38
21 特別養護老人ホームあんどの里	P28	32 めくもりハウス	P39
22 特別養護老人ホーム新川ヴィーラ	P29	33 黒部笑福学園	P40
23 特別養護老人ホームおらはうす宇奈月	P30	34 ケアハウスみんなの家	P41
24 特別養護老人ホーム越路さくら	P31		

7	各施設の経腸栄養剤取り扱い状況早見表	42
8	各施設の取り扱い経腸栄養剤等の 100kcal あたりの栄養成分一覧	44
9	各施設の給食以外の水分に係るとろみ調整食品とゲル化剤	46
10	【新川管内版】栄養管理等に関する情報連絡票（第6版）〈簡易型〉	48
11	【新川管内版】栄養管理等に関する情報連絡票（第4版）〈診療報酬対応型〉	49

## 施設の食形態状況一覧について

### 1 目的











患者の誤嚥性肺炎や栄養状態低下を防止するためには、急性期病院からの転院や施設入所、在宅療養において、患者の嚥下機能や嚥下調整食に関する情報を共有し、切れ目なく適切な食事が提供される体制整備が必要です。

そこで、管内各施設で提供されている食形態・名称等の共通認識を図り、患者に適した食事・栄養管理に活用することを目的に作成しました。

### 2 一覧の見方及び活用の留意点

- ・本表は、『日本摂食嚥下リハビリテーション学会嚥下調整食分類 2021 (学会分類 2021)』(日本摂食嚥下リハビリテーション学会)と『ユニバーサルデザインフード (UDF)』(日本介護食品協議会)、『スマイルケア食』(農林水産省)、『特別用途食品 えん下困難者用』(消費者庁)の対応分類を用いています。
- ・本表においては、コード0 (嚥下訓練食品) は食事として成り立つものではないとの考えにもとづき記載を省いています。
- ・学会分類 2021 (食事) 早見表及び、学会分類 2021 (とろみ) 早見表を掲載していますが、学会分類 2021 の本文を熟読したうえで活用にあたってください。

### 3 学会分類 2021 と他介護食との分類について

	学会分類 2021	UDF  ユニバーサルデザインフード	スマイル ケア食  スマイルケア食	特別用途食品 えん下困難 者用 
飲み込むことに 問題がある	0 j	-		許可基準 I
	0 t	-		-
	1 j	かまなくて よい		許可基準 II
	2-1	かまなくて よい		許可基準 III
	2-2	かまなくて よい		許可基準 III
かむことに 問題がある	3	舌で つぶせる		-
	4	舌でつ ぶせる 歯ぐきで つぶせる 容易に かめる 一部		-

#### 4 栄養管理・食支援の地域連携のための活用

新川管内では、病院・施設の高齢者が入退院（転院）や在宅に戻る際に、食事（形態）・栄養管理等に関する情報を連携機関と共有し、円滑な栄養管理・食支援連携を図るためのツール（以下、連絡票）を作成し運用しています。

患者の食形態や栄養に関する必要な情報を円滑に伝達し、患者に適切な食形態で食事提供及び栄養管理を行うために、一覧と併せてご活用ください。

##### 【連絡票の種類と記入方法】

・連絡票は、下記2種類があります。

①【新川管内版】栄養管理等に関する情報連絡票（第6版）〈簡易型〉

②【新川管内版】栄養管理等に関する情報連絡票（第4版）〈診療報酬対応型<sup>※1</sup>〉

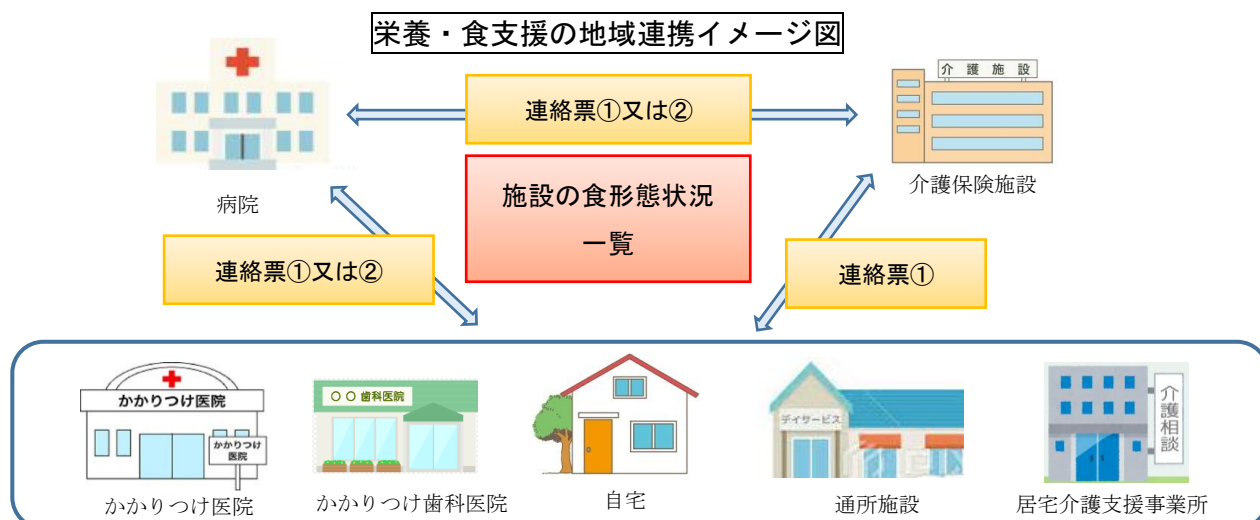
※1：令和2年3月5日付け保医発0305第1号「診療報酬の算定方法の一部改正に伴う実施上の留意事項について」における別紙様式（医科）「別紙様式50 看護及び栄養管理等に関する情報」を新川管内版に改編したものです。

・各連絡票は、対象者並びに施設の特性に応じた様式を用い、管理栄養士・栄養士が記入します。記入方法の詳細は、新川厚生センターホームページを参照してください。

##### 【連絡票の使い分け】

・下記のとおりです。

用いる様式 作成する機関	① 【新川管内版】栄養管理等に関する情報連絡票（第6版） 〈簡易型〉	② 【新川管内版】栄養管理等に関する情報連絡票（第4版） 〈診療報酬対応型 <sup>※1</sup> 〉
病 院	・下記に該当する場合は、本様式を用いてもよい。 (a) 及び (b) を算定しない場合 (c) 在宅療養患者の場合	・ <u>原則、本様式を用いる。</u> ・ <u>下記については本様式が必須。</u> (a) 退院時共同指導料2及び栄養情報提供加算を算定する場合 (b) 介護保険施設が「再入所時栄養連携加算」算定する場合
施 設	・ <u>原則、本様式を用いる。</u>	・本様式を用いてもよい。



コード 【1-8項】	形態	目的・特色	主食の例	必要な咀嚼能力 【1-10項】	他の分類 との対応 【1-7項】
0 j	・均質で、 <b>付着性・凝集性かたさに配慮</b> したゼリー ・ <b>離水が少ない</b> ・スライス状にすくうことが可能	・重度の症例に対する評価・訓練用 ・少量をすくってそのまま丸呑み可能 ・ <b>たんぱく質含有量が少ない</b>		(若干の送り込み能力)	・えん下困難者用食品:許可基準 I
0 t	・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 ・たんぱく質含有量が少ない		(若干の送り込み能力)	(とろみ水)
1 j	・均質で、 <b>付着性・凝集性かたさ</b> 、 <b>離水に配慮</b> したゼリー・プリン・ムース状のもの	・口腔外で <b>既に適切な食塊状となっているもの</b> (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つける必要がある	・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)	・えん下困難者用食品:許可基準 II ・UDF:かまなくてもよい(ゼリー状)
2-1	・ピューレ・ペースト・ミキサー食など、 <b>均質でなめらかで、べたつかず、まとまりやすいもの</b> ・スプーンですくって食べることが可能なもの	・口腔内の <b>簡単な操作で食塊状となるもの</b> (咽頭では残留、誤嚥をしにくいように配慮したもの)	・ <b>粒がなく、付着性の低いペースト状</b> 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)	・えん下困難者用食品:許可基準 III ・UDF:かまなくてもよい
2-2	・ピューレ・ペースト・ミキサー食などで、 <b>べたつかず、まとまりやすいものでも不均質なものも含む</b> ・スプーンですくって食べることが可能なもの		・ <b>やや不均質</b> (粒がある) ・ <b>やわらかく、離水もなく付着性も低い</b> 粥類	(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)	・えん下困難者用食品:許可基準 III ・UDF:かまなくてもよい
3	・形はあるが、 <b>押しつぶしが容易、食塊形成や移送が容易</b> 、咽頭でばらけず嚥下しやすいように配慮されたもの ・ <b>多量の離水がない</b>	・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	・UDF:舌でつぶせる
4	・ <b>かたさ・ばらけやすさ・貼りつきやすさなどのないもの</b> ・ <b>箸やスプーンで切れるやわらかさ</b>	・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 ・歯がなくても対応可能だが、上下の歯槽提間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	・UDF:舌でつぶせる・歯ぐきでつぶせる・容易にかめるの一部

学会分類2021 は、概説・総論、学会分類2021 (食事)、学会分類2021 (とろみ) から成り、それぞれの分類には早見表を作成した。本表は学会分類2021 (食事) の早見表である。本表を使用するにあたっては必ず「嚥下調整食学会分類2021」の本文を熟読されたい。なお、本表中の【 】表示は、本文中の該当箇所を指す。

\*上記0tの「中間のとろみ・濃いとろみ」については、学会分類2021 (とろみ) を参照されたい。

本表に該当する食事において、汁物を含む水分には原則とろみを付ける。【1-9項】

ただし、個別に水分の嚥下評価を行ってとろみ付けが不要と判断された場合には、その原則は解除できる。

他の分類との対応については、学会分類 2021 との整合性や相互の対応が完全に一致するわけではない。【1-7項】

	段階 1 薄いとろみ 【Ⅲ-3 項】	段階 2 中間のとろみ 【Ⅲ-2 項】	段階 3 濃いとろみ 【Ⅲ-4 項】
英語表記	Mildly thick	Moderately thick	Extremely thick
性状の説明 (飲んだとき)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・「drink」するという表現が適切なとろみの程度</li> <li>・口に入れると口腔内に広がる液体の種類・味や温度によっては、とろみが付いていることがあまり気にならない場合もある</li> <li>・飲み込む際に大きな力を要しない</li> <li>・ストローで容易に吸うことができる</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・明らかにとろみがあることを感じ、かつ「drink」するという表現が適切なとろみの程度</li> <li>・口腔内での動態はゆっくりですぐには広がらない</li> <li>・舌の上でまとめやすい</li> <li>・ストローで吸うのは抵抗がある</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・明らかにとろみが付いていて、まとまりがよい</li> <li>・送り込むのに力が必要</li> <li>・スプーンで「eat」するという表現が適切なとろみの程度</li> <li>・ストローで吸うことは困難</li> </ul>
性状の説明 (見たとき)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・スプーンを傾けるとすっと流れ落ちる</li> <li>・フォークの歯の間から素早く流れ落ちる</li> <li>・カップを傾け、流れ出た後には、うっすらと跡が残る程度の付着</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・スプーンを傾けるととろとろと流れる</li> <li>・フォークの歯の間からゆっくりと流れ落ちる</li> <li>・カップを傾け、流れ出た後には、全体にコーティングしたように付着</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・スプーンを傾けても、形状がある程度保たれ、流れにくい</li> <li>・フォークの歯の間から流れ出ない</li> <li>・カップを傾けても流れ出ない(ゆっくりと塊となって落ちる)</li> </ul>
粘度 (mPa・s) 【Ⅲ-5 項】	50-150	150-300	300-500
LST 値 (mm) 【Ⅲ-6 項】	36-43	32-36	30-32
シリンジ法による 残留量 (ml) 【Ⅲ-7 項】	2.2-7.0	7.0-9.5	9.5-10.0

学会分類2021 は、概説・総論、学会分類2021（食事）、学会分類2021（とろみ）から成り、それぞれの分類には早見表を作成した。本表は学会分類2021（とろみ）の早見表である。本表を使用するにあたっては必ず「嚥下調整食学会分類2021」の本文を熟読された。なお、本表中の【 】表示は、本文中の該当箇所を指す。

粘度：コーンプレート型回転粘度計を用い、測定温度20℃、ずり速度50s<sup>-1</sup>における1 分後の粘度測定結果【Ⅲ-5項】。

LST値：ラインスプレッドテスト用プラスチック測定板を用いて内径30mmの金属製リングに試料を20ml注入し、30秒後にリングを持ち上げ、30秒後に試料の広がり距離を6点測定し、その平均値をLST値とする【Ⅲ-6項】。






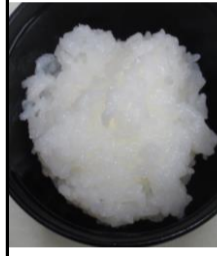











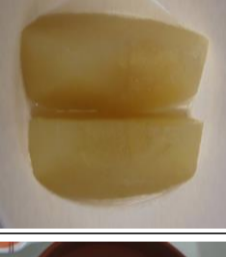
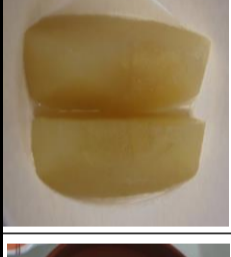
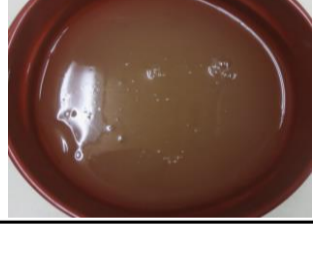















注1. LST値と粘度は完全には相関しない。そのため、特に境界値付近においては注意が必要である。

注2. ニュートン流体ではLST値が高く出る傾向があるため注意が必要である。

注3. 10ml のシリンジ筒を用い、粘度測定したい液体を 10ml まで入れ、10 秒間自然落下させた後のシリンジ内の残留量である。



## 食形態の例（写真）

分類	飲み込むことに問題がある				かむことに問題がある				飲み込むこと・かむことに問題がない
UDF	かまなくてよい (ゼリー状)	かまなくてよい			舌でつぶせる	舌でつぶせる・歯ぐきでつぶせる・容易にかめるの一部			
特別用途食品 えん下困難者用	許可基準Ⅱ	許可基準Ⅲ		許可基準Ⅲ	—	—			
スマイル ケア食	1	2		2	3	4			
学会分類 2021	1j	2-1		2-2	3	4			
	<ul style="list-style-type: none"> <li>均質</li> <li>付着性・凝集性・かたさ・離水に配慮</li> <li>離水がない</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>均質でなめらか</li> <li>べたつかずまとまりやすい</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>やや不均質なものを含む</li> <li>べたつかずまとまりやすい</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>押しつぶしが容易</li> <li>食塊形成や移送が容易</li> <li>ばらけず嚥下しやすい</li> <li>多量の離水がない</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>かたさ・ばらけやすさ・貼りつきやすさがない</li> <li>箸等で切れるやわらかさ</li> <li>食べにくい素材を除く</li> </ul>			
主食の例	おもゆゼリー	ミキサー粥 ゼリー	おもゆ	ミキサー粥	分粥	全粥 全粥ゼリー	全粥	軟飯	飯
	酵素入りゲル化剤を使用		とろみ調整食品を使用	酵素入りゲル化剤又はとろみ調整食品を使用	とろみ調整食品又はゲル化剤を使用		—	—	—
ごはん									
副食の例	ゼリー・プリン・ムース状	ピューレ・ペースト・ミキサー状 (粉碎再成型)			舌でつぶせるかたさの食事	とろみあんをかけたきざみ食	歯ぐきでつぶせるかたさの食事	とろみあんをかけたきざみ食	ふつうの食
		均質		やや不均質					
すき焼き									
厚焼き玉子									
りんごのコンポート									
味噌汁									
すき焼き									
涼拌三絲									
みかん缶									
かきたま汁									

## 各施設の食形態状況早見表

令和5年2月現在

分類		飲み込むことに問題がある			かむことに問題がある	
		かまなくてよい (ゼリー状)	かまなくてよい		舌でつぶせる	舌でつぶせる・歯ぐきで つぶせる・容易にかめる の一部
UDF		許可基準Ⅱ	許可基準Ⅲ	許可基準Ⅲ	—	—
特別用途食品えん下困難者用		許可基準Ⅱ	許可基準Ⅲ	許可基準Ⅲ	—	—
スマイルケア食		<b>1</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>
学会分類2021		<b>1j</b>	<b>2-1</b>	<b>2-2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>
1	富山労災病院	主食	○	○	○	○
		副食	○	○	○	○
2	黒部市民病院	主食	○	○	○	○
		副食	○	○	○	○
3	あさひ総合病院	主食	○	○	○	○
		副食	○	○	○	○
4	魚津病院	主食	○	○	○	○
		副食	○	○	○	○
5	魚津神経 サナトリウム	主食	○	○	○	○
		副食	○	○	○	○
6	魚津緑ヶ丘病院	主食	○	○	○	○
		副食	○	○	○	○
7	新川病院	主食	○	○	○	○
		副食	○	○	○	○
8	深川病院	主食	○	○	○	○
		副食	○	○	○	○
9	池田リハビリ テーション病院	主食	○	○	○	○
		副食	○	○	○	○
10	黒部温泉病院	主食	○	○	○	○
		副食	○	○	○	○
11	桜井病院	主食	○	○	○	○
		副食	○	○	○	○
12	丸川病院	主食	○	○	○	○
		副食	○	○	○	○
13	坂東病院	主食	○	○	○	○
		副食	○	○	○	○
14	魚津老人保健施設	主食	○	○	○	○
		副食	○	○	○	○
15	介護療養型老人保健 施設ちょうろく	主食	○	○	○	○
		副食	○	○	○	○
16	新川老人保健施設	主食	○	○	○	○
		副食	○	○	○	○
17	老人保健施設 ちょうろく	主食	○	○	○	○
		副食	○	○	○	○



# 各施設の食形態状況早見表

令和5年2月現在

分類		飲み込むことに問題がある			かむことに問題がある	
UDF		かまなくてよい (ゼリー状)	かまなくてよい		舌でつぶせる	舌でつぶせる・歯ぐきで つぶせる・容易にかめる の一部
特別用途食品えん下困難者用		許可基準Ⅱ	許可基準Ⅲ	許可基準Ⅲ	—	—
スマイルケア食		①	②	②	③	④
学会分類2021		1j	2-1	2-2	3	4
18	黒部市介護老人保健 施設カリエール	主食		○		○
		副食	○	○	○	○
19	入善老人保健施設 こぶしの庭	主食		○		○
		副食	○	○		○
20	介護老人保健施設 つるさんかめさん	主食		○		○
		副食			○	
21	特別養護老人ホーム あんどの里	主食		○		○
		副食	○			○
22	特別養護老人ホーム 新川ヴィーラ	主食		○		○
		副食		○	○	
23	特別養護老人ホーム おらはうす宇奈月	主食		○		○
		副食		○	○	○
24	特別養護老人ホーム 越路さくら	主食		○		○
		副食			○	○
25	特別養護老人ホーム 越之湖	主食		○		○
		副食			○	○
26	特別養護老人ホーム 越野荘	主食		○		○
		副食			○	○
27	特別養護老人ホーム おあしす新川	主食		○		○
		副食			○	
28	特別養護老人ホーム 舟見寿楽苑	主食		○		○
		副食	○	○	○	
29	特別養護老人ホーム 有磯苑	主食		○		○
		副食		○	○	○
30	軽費老人ホーム 新川ハイツ	主食				○
		副食			○	
31	ケアハウス 魚津ハウス	主食				○
		副食				
32	ぬくもりハウス	主食		○		○
		副食		○	○	○
33	黒部笑福学園	主食				○
		副食				
34	ケアハウス みんなの家	主食				○
		副食				

分類	飲み込むことに問題がある					かむことに問題がある				
UDF	かまなくてよい (ゼリー状)	かまなくてよい					舌でつぶせる		舌でつぶせる・歯ぐきでつぶせる・容易にかめるの一部	
特別用途食品 えん下困難者用	許可基準Ⅱ	許可基準Ⅲ					—		—	
スマイル7食	<b>1</b>	<b>2</b>			<b>2</b>	<b>3</b>		<b>4</b>		
学会分類2021	<b>1j</b>	<b>2-1</b>			<b>2-2</b>	<b>3</b>		<b>4</b>		
主食	形態例	おもゆゼリー 酵素入りゲル化剤を使用	ミキサー粥のゼリー 酵素入りゲル化剤を使用	おもゆ均質 とろみ調整食品を使用	ペースト状不均質 酵素入りゲル化剤又はとろみ調整食品を使用	分粥	全粥・全粥ゼリー	全粥	軟飯	
	名称		ミキサー粥ゼリー		粥ゼリー(粒あり)		全粥	全粥	軟飯※	
	米分量(g/人)		23		67		67	67	78.5	
	米:水(重量比)		1:5				1:5	1:5	1:3	
	とろみ調整食品及びゲル化剤		ソフティアU(ニュートリ)		ソフティアU(ニュートリ)		ソフティア1SOL(ニュートリ)	—	—	
	濃度(%)		0.5		0.5		1.0~3.0			
	ペーストとなる主食		全粥※		全粥※		—	—	—	
	特記事項		※加水なし・55g110g220g330g440gから選択	・コード2-1の重湯は一般食の流動食で対応可能	※加水なし・110g220g330g440gから選択		・110g220g330g440gから選択	・110g220g330g440gから選択	※米1kgに粉ゼラチン大さじ3追加・55g110g165g220g275gから選択	
備考										
副食	形態例	ゼリー・プリン・ムース状	ピューレ・ペースト・ミキサー状(粉碎再成型)			舌でつぶせるかたさの食事		歯ぐきでつぶせるかたさの食事		
			均質	やや不均質	形あり	きざみ+あん	形あり	きざみ+あん		
	名称	嚥下調整食1j	嚥下調整食2-1	嚥下調整食2-2	嚥下調整食3		嚥下調整食4			
	大きさ(cm)	—	—	—	—		—			
	とろみ調整食品及びゲル化剤	—	ソフティア1SOL(ニュートリ)	ソフティア1SOL(ニュートリ)	ソフティア1SOL(ニュートリ)		ソフティア1SOL(ニュートリ)			
	濃度(%)	—	薄い~濃い	薄い~濃い	薄い~濃い		薄い~濃い			
特記事項	・インゲリト78g(大塚製薬工場)と味噌汁のみ		・コード4のペースト状(1mm程度の粒あり)	・完調品中心 ・とろみは必要時		・とろみは必要時				
汁もの	味噌汁等	ゼリー状※上澄みのみ使用	とろみ状※上澄みのみ使用	とろみ状※粒状具入り	とろみ状※粒状具入り		とろみ状※粒状具入り			
	とろみ調整食品及びゲル化剤	スルパートナー(キッセイ薬品)	ソフティア1SOL(ニュートリ)	ソフティア1SOL(ニュートリ)	ソフティア1SOL(ニュートリ)		ソフティア1SOL(ニュートリ)			
	濃度(%)	1.0	薄い~濃い	薄い~濃い	薄い~濃い		薄い~濃い			
栄養価等	エネルギー(kcal/日)	500	1200	1200	1200		1400			
	たんぱく質(g/日)	7	50	50	40		50			
	食塩相当量(g/日)	3.0	7.0	7.0	6.0		7.0			
	栄養価等に含まれる主食	ミキサー粥ゼリー110g	ミキサー粥ゼリー220g	全粥ゼリー220g	全粥220g		全粥330g			

分類	飲み込むことに問題がある					かむことに問題がある				
UDF	かまなくてよい (ゼリー状)	かまなくてよい					舌でつぶせる		舌でつぶせる・歯ぐきでつぶせる・容易にかめるの一部	
特別用途食品 えん下困難者用	許可基準Ⅱ	許可基準Ⅲ					—		—	
スマイル7食	①	②			②	③		④		
学会分類2021	1j	2-1			2-2	3		4		
主食	形態例	おもゆゼリー 酵素入りゲル化剤を使用	ミキサー粥のゼリー 酵素入りゲル化剤を使用	おもゆ均質 とろみ調整食品を使用	ペースト状不均質 酵素入りゲル化剤又はとろみ調整食品を使用	分粥 とろみ調整食品又はゲル化剤を使用	全粥・全粥ゼリー	全粥	軟飯	
	名称		粥ゼリー					全粥(330g)	①超軟飯(200g) ②軟飯(200g)	
	米分量(g/人)		—					65	①65 ②80	
	米:水(重量比)		1:5					1:5	①1:2 ②1:1.5	
	とろみ調整食品及びゲル化剤		ホット&ソフトプラス(ヘルシーフード)					—	—	
	濃度(%)		1.5							
	ベースとなる主食		全粥※					—	—	
	特記事項		※加水なし					・糖尿病食品交換表に対応 ・110g220g 330g440gから選択可能	・50g単位で100~250gまで選択可能	
副食	形態例	ゼリー・プリン・ムース状	ピューレ・ペースト・ミキサー状(粉碎再成型)				舌でつぶせるかたさの食事		歯ぐきでつぶせるかたさの食事	
	名称	嚥下訓練開始食 ムース食	嚥下訓練食Ⅰ うらごし菜	嚥下訓練食Ⅱ うらごし菜	嚥下訓練食Ⅲ うらごし菜	嚥下訓練食Ⅰ~Ⅲ うらごし菜	嚥下訓練食Ⅳ~Ⅴ ①きざみ菜食 ②極ざみ菜食		5分菜	
	大きさ(cm)	—	—				—		—	
	とろみ調整食品及びゲル化剤	カタミン(ニュートリ)	トロミンV(ニュートリ)			トロミンV(ニュートリ)	トロミンV(ニュートリ)		トロミンV(ニュートリ)	
	濃度(%)		中間				中間		中間	
	特記事項		・うらごし菜1品+フロッカゼリー	・うらごし菜1/2品+フロッカゼリー	・うらごし菜+フロッカゼリー	・副菜はコード2-1(嚥下訓練食Ⅰ~Ⅲ)と同じで主食を変えたもの	・5分菜ベース ・加熱時間でかたさを調整		・加熱時間でかたさを調整	
汁もの	味噌汁等	ゼリー状※具なし	とろみ状※具なし			とろみ状※具なし	とろみ状※具あり	とろみ状※具あり		
	とろみ調整食品及びゲル化剤	ホット&ソフトプラス(ヘルシーフード)	トロミンV(ニュートリ)			トロミンV(ニュートリ)	トロミンV(ニュートリ)		トロミンV(ニュートリ)	
	濃度(%)	1.0	中間			中間		中間		
栄養価等	エネルギー(kcal/日)	1100	600	900	1200	600~1200	①1000 ②1200		1400	
	たんぱく質(g/日)	50	35	35	50	35~50	①45 ②50		50	
	食塩相当量(g/日)	7.0	0.5	4.0	7.0	0.5~7.0	①4.0 ②7.0		8.0	
	栄養価等に含まれる主食	粥ゼリー200g	粥ゼリー100g	粥ゼリー100g	粥ゼリー100g	全粥220g	全粥220g		全粥220g	

あさひ総合病院 (TEL:83-1160 / FAX:82-0401)

【圏域内の同法人・系列施設：なし】

分類	飲み込むことに問題がある				かむことに問題がある				
UDF	かまなくてよい (ゼリー状)	かまなくてよい			舌でつぶせる		舌でつぶせる・歯ぐきでつぶせる・容易にかめるの一部		
特別用途食品 えん下困難者用	許可基準Ⅱ	許可基準Ⅲ			—		—		
スマイル7食	①	②		②	③		④		
学会分類2021	1j	2-1		2-2	3		4		
主食	形態例	おもゆゼリー 酵素入りゲル化剤を使用	ミキサー粥のゼリー 酵素入りゲル化剤を使用	おもゆ均質 とろみ調整食品を使用	ペースト状不均質 酵素入りゲル化剤又はとろみ調整食品を使用	分粥 とろみ調整食品又はゲル化剤を使用	全粥・全粥ゼリー	全粥	軟飯
	名称	重湯ゼリー	粥うらごしゼリー	重湯	粥うらごし	①7分粥 ②5分粥 ③3分粥		全粥	軟飯
	米分量 (g/人)	—	65	—	65	①50 ②40 ③20		65	85
	米：水 (重量比)	—	1：6	—	1：6	①1：9 ②1：12 ③1：15		1：6	1：2.5
	とろみ調整食品及びゲル化剤	スベラカーゼ (フードケア)	スベラカーゼ (フードケア)	ソフティS (ニュートリー)	ソフティS (ニュートリー)	ソフティS (ニュートリー)		—	—
	濃度 (%)	2.0	2.0					—	—
	ベースとなる主食	—	全粥※	—	全粥※	—		—	—
	特記事項	・重湯150g ・必要に応じてのみ提供	※加水なし ・麺類はゼリー化して提供		※加水なし			・糖尿病食品交換表に対応	・50g単位で100~200gまで選択可
備考									
副食	形態例	ゼリー・プリン・ムース状	ピューレ・ペースト・ミキサー状 (粉碎再成型) 均質			舌でつぶせるかたさの食事 形あり		歯ぐきでつぶせるかたさの食事 形あり	
	名称				①嚥下ゼリー食 ②嚥下うらごし食		こまかいきざみ食	きざみ食	
	大きさ (cm)				—		0.2	1.0	
	とろみ調整食品及びゲル化剤				①スベラカーゼ (フードケア) ②ソフティS (ニュートリー)		ソフティS (ニュートリー)	ソフティS (ニュートリー)	
	濃度 (%)				①0.75~1.5 ②中間		濃い	濃い	
	特記事項	・栄養補助食品 (インゾイゼリー) を提供				・コード2-2 (嚥下ゼリー食) に対応する場合あり	・3分菜、5分菜がベース (かたさに配慮あり)	・3分菜、5分菜がベース (かたさに配慮あり)	
汁もの	味噌汁等				①ゼリー状 ※上澄み ②とろみ状 ※上澄み		とろみ状 ※粒状具入り	とろみ状 ※粒状具入り	
	とろみ調整食品及びゲル化剤				①ソフティG ②ソフティS (ニュートリー)		ソフティS (ニュートリー)	ソフティS (ニュートリー)	
	濃度 (%)				①0.8 ②中間		中間	中間	
栄養価等	エネルギー (kcal/日)				1200		1350	1350	
	たんぱく質 (g/日)				55		60	60	
	食塩相当量 (g/日)				7.0		7.0	7.0	
	栄養価等に含まれる主食				①粥うらごしゼリー ②粥うらごし ③全粥		全粥	全粥	



魚津病院 (TEL:24-7671 / FAX:24-7157)

【圏域内の同法人・系列施設：魚津老人保健施設、ぬくもりハウス】

分類	飲み込むことに問題がある				かむことに問題がある				
UDF	かまなくてよい (ゼリー状)	かまなくてよい			舌でつぶせる		舌でつぶせる・歯ぐきでつぶせる・容易にかめるの一部		
特別用途食品 えん下困難者用	許可基準Ⅱ	許可基準Ⅲ			—		—		
スマイル7食	<b>1</b>	<b>2</b>		<b>2</b>	<b>3</b>		<b>4</b>		
学会分類2021	<b>1j</b>	<b>2-1</b>		<b>2-2</b>	<b>3</b>		<b>4</b>		
主食	形態例	おもゆゼリー 酵素入りゲル化剤を使用	ミキサー粥のゼリー 酵素入りゲル化剤を使用	おもゆ均質 とろみ調整食品を使用	ペースト状不均質 酵素入りゲル化剤又はとろみ調整食品を使用	分粥 とろみ調整食品又はゲル化剤を使用	全粥・全粥ゼリー	全粥	軟飯
	名称		粥ミキサー					全粥	軟飯
	米分量 (g/人)		—					40	70
	米：水 (重量比)		1：6					1：6	1：2.3
	とろみ調整食品及びゲル化剤		スベラカーゼ (フードケア)					—	—
	濃度 (%)		1.0						
	ペーストとなる主食		全粥※					—	—
特記事項		※加水なし 麺類はゼリー化(0.7%)して提供							
副食	形態例	ゼリー・プリン・ムース状	ピューレ・ペースト・ミキサー状 (粉碎再成型) 均質			舌でつぶせるかたさの食事 形あり		歯ぐきでつぶせるかたさの食事 きざみ+あん 形あり	
	名称	嚥下調整食	ミキサー食	ミキサー・ソフト食	極きざみ食	きざみ食			
	大きさ (cm)		—	—		0.2	0.5~1.0		
	とろみ調整食品及びゲル化剤		つるりんこPowerful (クリニコ)	つるりんこPowerful (クリニコ)	つるりんこPowerful (クリニコ)	つるりんこPowerful (クリニコ)			
	濃度 (%)		中間~濃い	中間~濃い	中間~濃い	中間~濃い	中間~濃い		
	特記事項	・栄養補助食品(ブリックゼリー)のみ		・市販加工食品					
汁もの	味噌汁等		①ゼリー状 ②とろみ状	①ゼリー状 ②とろみ状		とろみ状	とろみ状		
	とろみ調整食品及びゲル化剤		①スベラカーゼ (フードケア) ②つるりんこPowerful (クリニコ)	①スベラカーゼ (フードケア) ②つるりんこPowerful (クリニコ)		つるりんこPowerful (クリニコ)	つるりんこPowerful (クリニコ)		
	濃度 (%)		①1.0 ②中間~濃い	①1.0 ②中間~濃い		中間~濃い	中間~濃い		
栄養価等	エネルギー (kcal/日)		1200		1200		1200		①1200 ②1500
	たんぱく質 (g/日)		50		50		55		①55 ②60
	食塩相当量 (g/日)		6.5		6.5		6.5		6.5
	栄養価等に 含まれる主食		粥ミキサー		全粥		全粥		①全粥 ②軟飯

分類	飲み込むことに問題がある				かむことに問題がある				
UDF	かまなくてよい (ゼリー状)	かまなくてよい			舌でつぶせる		舌でつぶせる・歯ぐきでつぶせる・容易にかめるの一部		
特別用途食品 えん下困難者用	許可基準Ⅱ	許可基準Ⅲ			—		—		
スマイル7食	<b>1</b>	<b>2</b>		<b>2</b>	<b>3</b>		<b>4</b>		
学会分類2021	<b>1j</b>	<b>2-1</b>		<b>2-2</b>	<b>3</b>		<b>4</b>		
主食	形態例	おもゆゼリー 酵素入りゲル化剤を使用	ミキサー粥のゼリー 酵素入りゲル化剤を使用	おもゆ均質 とろみ調整食品を使用	ペースト状不均質 酵素入りゲル化剤又はとろみ調整食品を使用	分粥 とろみ調整食品又はゲル化剤を使用	全粥・全粥ゼリー	全粥	軟飯
	名称		ミキサー粥ゼリー					全粥	
	米分量 (g/人)		70					70	
	米：水 (重量比)		1：5					1：5	
	とろみ調整食品及びゲル化剤		ソフティU (ニュートリ)					—	
	濃度 (%)		0.5						
	ベースとなる主食		全粥※					—	
	特記事項		※加水なし						
備考	・学会分類2021に該当しない『ミキサー粥』あり(全粥ベース、加水なし)								
副食	形態例	ゼリー・プリン・ムース状	ピューレ・ペースト・ミキサー状 (粉碎再成型)		舌でつぶせるかたさの食事		歯ぐきでつぶせるかたさの食事		
			均質	やや不均質	形あり	きざみ+あん	形あり	きざみ+あん	
	名称	ゼリー食		ミキサー食	ソフト		軟菜		
	大きさ (cm)	—		—	—		—		
	とろみ調整食品及びゲル化剤			ソフティS (ニュートリ)	①ソフティR (ニュートリ) ②カタリン (ニュートリ)				
	濃度 (%)			中間~濃い	①2.0~3.0 ②0.8~1.1				
特記事項	・全て既製品(フリッケゼリー等)で対応			・軟菜をペースト状にした食事			・加熱時間を長くし、消化しにくいものは除いた食事		
汁もの	味噌汁等			とろみ状 ※粒状具入り	とろみ状 ※粒状具入り			○	
	とろみ調整食品及びゲル化剤			ソフティS (ニュートリ)	ソフティS (ニュートリ)			—	
	濃度 (%)			中間~濃い	中間~濃い			—	
栄養価等	エネルギー (kcal/日)	1200			1900	1800		1900	
	たんぱく質 (g/日)	48			70	70		70	
	食塩相当量 (g/日)	4.0			8.0	8.0		8.0	
	栄養価等に含まれる主食	—			ミキサー粥ゼリー	全粥		全粥	

魚津緑ヶ丘病院 (TEL:22-1567 / FAX:22-3137)

【圏域内の同法人・系列施設：グリーンヒル、ツイン三田Ⅰ・Ⅱ、わかばハウスⅠ・Ⅱ、デイケアありと】

分類	飲み込むことに問題がある				かむことに問題がある				
UDF	かまなくてよい (ゼリー状)	かまなくてよい			舌でつぶせる		舌でつぶせる・歯ぐきでつぶせる・容易にかめるの一部		
特別用途食品 えん下困難者用	許可基準Ⅱ	許可基準Ⅲ			—		—		
スマイル7食	①	②		②	③		④		
学会分類2021	1j	2-1		2-2	3		4		
主食	形態例	おもゆゼリー 酵素入りゲル化剤を使用	ミキサー粥のゼリー 酵素入りゲル化剤を使用	おもゆ均質 とろみ調整食品を使用	ペースト状不均質 酵素入りゲル化剤又はとろみ調整食品を使用	分粥	全粥・全粥ゼリー	全粥	軟飯
	名称		ゼリー粥		ミキサー粥			全粥	
	米分量 (g/人)		200 (出来上り)		200 (出来上り)			20	
	米：水 (重量比)							1：7	
	とろみ調整食品及びゲル化剤		—		—			—	
	濃度 (%)								
	ペースとなる主食		—		—			—	
	特記事項		・既製品(ナリコマインタープライズ <sup>®</sup> )		・既製品(ナリコマインタープライズ <sup>®</sup> )				
備考	・学会分類2021に該当しない『ミキサー粥』あり(全粥ペース、加水なし)								
副食	形態例	ゼリー・プリン・ムース状	ピューレ・ペースト・ミキサー状 (粉碎再成型)			舌でつぶせるかたさの食事		歯ぐきでつぶせるかたさの食事	
			均質		やや不均質	形あり	きざみ+あん	形あり	きざみ+あん
	名称	ゼリー食	ミキサー食			ソフト食			
	大きさ (cm)	1.5	—			1.5			
	とろみ調整食品及びゲル化剤								
	濃度 (%)								
特記事項	・既製品(ナリコマインタープライズ <sup>®</sup> )	・既製品(ナリコマインタープライズ <sup>®</sup> )			・既製品(ナリコマインタープライズ <sup>®</sup> )				
汁もの	味噌汁等	ゼリー状	具のみペースト状			具は5mm角を再形成			
	とろみ調整食品及びゲル化剤	—	—			—			
	濃度 (%)								
栄養価等	エネルギー (kcal/日)	1400	1400			1400			
	たんぱく質 (g/日)	60	60			60			
	食塩相当量 (g/日)	6.0	6.0			6.0			
	栄養価等に含まれる主食								

新川病院 (TEL:24-3800 / FAX:24-5055)

【圏域内の同法人・系列施設：新川老人保健施設】

分類	飲み込むことに問題がある				かむことに問題がある				
UDF	かまなくてよい (ゼリー状)	かまなくてよい			舌でつぶせる		舌でつぶせる・歯ぐきでつぶせる・容易にかめるの一部		
特別用途食品 えん下困難者用	許可基準Ⅱ	許可基準Ⅲ			—		—		
スマイル7食	①	②		②	③		④		
学会分類2021	1j	2-1		2-2	3		4		
主食	形態例	おもゆゼリー 酵素入りゲル化剤を使用	ミキサー粥のゼリー 酵素入りゲル化剤を使用	おもゆ均質 とろみ調整食品を使用	ペースト状不均質 酵素入りゲル化剤又はとろみ調整食品を使用	分粥	全粥・全粥ゼリー	全粥	軟飯
	名称			重湯				全粥	
	米分量 (g/人)			—				35	
	米：水 (重量比)			—				1：6	
	とろみ調整食品及びゲル化剤			トメイク (明治)				—	
	濃度 (%)								
	ペースとなる主食							—	
	特記事項			・絶食後経口摂取開始時に提供					
	備考	・学会分類2021に該当しない『ミキサー粥』あり(全粥ペース、加水(重湯)なし)							
副食	形態例	ゼリー・プリン・ムース状	ピューレ・ペースト・ミキサー状 (粉碎再成型)		舌でつぶせるかたさの食事		歯ぐきでつぶせるかたさの食事		
	名称		均質	やや不均質	形あり	きざみ+あん	形あり	きざみ+あん	
	大きさ (cm)							1.0~1.5	
	とろみ調整食品及びゲル化剤							トメイクSP (明治)	
	濃度 (%)							中間	
	特記事項				・ミキサー食：だし汁と食事をミキサーにかけたもの。とろみは個別対応可能				
汁もの	味噌汁等			とろみ状 ※上澄み				とろみ状	
	とろみ調整食品及びゲル化剤			トメイクSP (明治)				トメイクSP (明治)	
	濃度 (%)			中間				中間	
栄養価等	エネルギー (kcal/日)				1160			①1160 ②1580	
	たんぱく質 (g/日)				52			①52 ②59	
	食塩相当量 (g/日)				7.0			7.0	
	栄養価等に含まれる主食				全粥			①全粥 ②軟飯	



分類	飲み込むことに問題がある				かむことに問題がある				
UDF	かまなくてよい (ゼリー状)	かまなくてよい			舌でつぶせる		舌でつぶせる・歯ぐきでつぶせる・容易にかめるの一部		
特別用途食品 えん下困難者用	許可基準Ⅱ	許可基準Ⅲ			—		—		
スマイル7食	①	②		②	③		④		
学会分類2021	1j	2-1		2-2	3		4		
主食	形態例	おもゆゼリー 酵素入りゲル化剤を使用	ミキサー粥のゼリー 酵素入りゲル化剤を使用	おもゆ均質 とろみ調整食品を使用	ペースト状不均質 酵素入りゲル化剤又はとろみ調整食品を使用	分粥	全粥・全粥ゼリー	全粥	軟飯
	名称		粥ゼリー					全粥	軟飯
	米分量 (g/人)		—					38	60
	米：水 (重量比)		1：6					1：6	1：2
	とろみ調整食品及びゲル化剤		スベラカーゼ Lite (フードケア)					—	—
	濃度 (%)		1.5						
	ペースとなる主食		全粥※					—	—
	特記事項		※加水なし						
備考	・学会分類2021に該当しない『ミキサー粥』あり(全粥ペース、加水なし)								
副食	形態例	ゼリー・プリン・ムース状	ピューレ・ペースト・ミキサー状 (粉碎再成型)			舌でつぶせるかたさの食事		歯ぐきでつぶせるかたさの食事	
			均質	やや不均質	形あり	きざみ+あん	形あり	きざみ+あん	
	名称			ミキサー食					
	大きさ (cm)			—					
	とろみ調整食品及びゲル化剤			スル-マイルド (キッセイ)					
濃度 (%)			中間						
特記事項									
汁もの	味噌汁等			とろみ状 ※具なし					
	とろみ調整食品及びゲル化剤			スル-マイルド (キッセイ)					
	濃度 (%)			中間					
栄養価等	エネルギー (kcal/日)				1150				
	たんぱく質 (g/日)				50				
	食塩相当量 (g/日)				7.0				
	栄養価等に含まれる主食				粥ゼリー				

池田リハビリテーション病院 (TEL:54-5400 / FAX:54-3921)

【圏域内の同法人・系列施設：なし】

分類	飲み込むことに問題がある				かむことに問題がある					
UDF	かまなくてよい (ゼリー状)	かまなくてよい			舌でつぶせる		舌でつぶせる・歯ぐきでつぶせる・容易にかめるの一部			
特別用途食品 えん下困難者用	許可基準Ⅱ		許可基準Ⅲ		—		—			
マイル7食	①	②		②	③	④				
学会分類2021	1j	2-1		2-2	3		4			
主食	形態例	おもゆゼリー 酵素入りゲル化剤を使用	ミキサー粥のゼリー 酵素入りゲル化剤を使用	おもゆ均質 とろみ調整食品を使用	ペースト状 不均質 酵素入りゲル化剤又はとろみ調整食品を使用	分粥	全粥・全粥ゼリー	全粥	軟飯	
	名称	重湯ゼリー	全粥ミキサーゼリー	重湯		全粥ミキサー		全粥	①軟々飯 ②軟飯	
	米分量 (g/人)	—	—	—		—		32	①45 ②60	
	米：水 (重量比)	—	1：5.3	—		—		1：5.3	①1：4 ②1：1.5	
	とろみ調整食品及びゲル化剤	スベラカーゼ (フードケア)	スベラカーゼ (フードケア)	トロミパワースマイル (ヘルシーフード)		トロミパワースマイル (ヘルシーフード)			—	
	濃度 (%)	1.5	1.5	0.7		0.3				
	ペースとなる主食	重湯	全粥※	重湯		全粥※		—	—	
	特記事項		※加水なし			※加水なし		・出来上がり量200g/人	・出来上がり量150g/人	
	備考									
	副食	形態例	ゼリー・プリン・ムース状	ピューレ・ペースト・ミキサー状 (粉碎再成型)			舌でつぶせるかたさの食事		歯ぐきでつぶせるかたさの食事	
名称			ミキサー食				極きざみトロミ付き		きざみトロミ付き	
大きさ (cm)			—				0.2		1.0	
とろみ調整食品及びゲル化剤			トロミパワースマイル (ヘルシーフード)				トロミパワースマイル (ヘルシーフード)		トロミパワースマイル (ヘルシーフード)	
濃度 (%)			0.7				0.3		0.3	
特記事項							・軟菜ペース		・軟菜ペース	
汁もの	味噌汁等		①とろみ状※上澄み ②ゼリー状※上澄み				①とろみ状※上澄み ②ゼリー状※上澄み		①とろみ状※上澄み ②ゼリー状※上澄み	
	とろみ調整食品及びゲル化剤		①トロミパワースマイル (ヘルシーフード) ②ソフティG (ニュートリー)				①トロミパワースマイル (ヘルシーフード) ②ソフティG (ニュートリー)		①トロミパワースマイル (ヘルシーフード) ②ソフティG (ニュートリー)	
	濃度 (%)		①中間 ②1.5				①中間 ②1.5		①中間 ②1.5	
栄養価等	エネルギー (kcal/日)		1100	800			1300		1500	
	たんぱく質 (g/日)		48	42			50		55	
	食塩相当量 (g/日)		5.0	5.0			5.0		5.0	
	栄養価等に含まれる主食		全粥ミキサーゼリー	重湯			全粥		軟飯	

黒部温泉病院 (TEL:52-4655 / FAX:52-4714)

【圏域内の同法人・系列施設：なし】

分類	飲み込むことに問題がある				かむことに問題がある				
UDF	かまなくてよい (ゼリー状)	かまなくてよい			舌でつぶせる		舌でつぶせる・歯ぐきでつぶせる・容易にかめるの一部		
特別用途食品 えん下困難者用	許可基準Ⅱ	許可基準Ⅲ			—		—		
スマイル7食	①	②		②	③		④		
学会分類2021	1j	2-1		2-2	3		4		
主食	形態例	おもゆゼリー 酵素入りゲル化剤を使用	ミキサー粥のゼリー 酵素入りゲル化剤を使用	おもゆ均質 とろみ調整食品を使用	ペースト状不均質 酵素入りゲル化剤又はとろみ調整食品を使用	分粥 とろみ調整食品又はゲル化剤を使用	全粥・全粥ゼリー	全粥	軟飯
	名称		ミキサー粥					全粥	軟飯
	米分量 (g/人)		—					37	55
	米：水 (重量比)		1：6					1：6	1：2.8
	とろみ調整食品及びゲル化剤		スベラカーゼ Lite (フードケア)					—	—
	濃度 (%)		1.5						
	ペーストとなる主食		全粥※					—	—
	特記事項		※加水なし	・必要に応じ対応可能	・コード2-1 (ミキサー粥) 対応	・コード2-1 (ミキサー粥) 対応	・必要に応じ、全粥に重湯を加え調整可能		
備考									
副食	形態例	ゼリー・プリン・ムース状	ピューレ・ペースト・ミキサー状 (粉碎再成型)			舌でつぶせるかたさの食事		歯ぐきでつぶせるかたさの食事	
			均質	やや不均質	形あり	きざみ+あん	形あり	きざみ+あん	
	名称	ゼリー食		ミキサー菜				やわらか菜	
	大きさ (cm)	—		—				そのまま又は1.5	
	とろみ調整食品及びゲル化剤			つるりんこ Soft (クリニコ)				つるりんこ Soft (クリニコ)	
	濃度 (%)			濃い				中間~濃い	
特記事項	①ソフトアガロシー ②メイパランスソフト jelly ③メイパランスブリックゼリー						・市販のゼリー・ムース状の食材、柔らかい食材を使用		
汁もの	味噌汁等	—		とろみ状 ※具あり				○	
	とろみ調整食品及びゲル化剤			つるりんこ Soft (クリニコ)					
	濃度 (%)			中間					
栄養価等	エネルギー (kcal/日)	①450 ②600 ③1000			1200			1500	
	たんぱく質 (g/日)	①0 ②22.5 ③44			50			60	
	食塩相当量 (g/日)	①0 ②0.6 ③1.36			6.7			6.7	
	栄養価等に含まれる主食				ミキサー粥			軟飯	

桜井病院 (TEL:54-1800 / FAX:54-4001)

【圏域内の同法人・系列施設：なし】

分類	飲み込むことに問題がある					かむことに問題がある				
UDF	かまなくてよい (ゼリー状)	かまなくてよい					舌でつぶせる		舌でつぶせる・歯ぐきでつぶせる・容易にかめるの一部	
特別用途食品 えん下困難者用	許可基準Ⅱ	許可基準Ⅲ					—		—	
スマイル7食	①	②			②	③		④		
学会分類2021	1j	2-1			2-2	3		4		
主食	形態例	おもゆゼリー 酵素入りゲル化剤を使用	ミキサー粥のゼリー 酵素入りゲル化剤を使用	おもゆ均質 とろみ調整食品を使用	ペースト状不均質 酵素入りゲル化剤又はとろみ調整食品を使用	分粥	全粥・全粥ゼリー	全粥	軟飯	
	名称		粥ミキサー	重湯		3分、5分7分		全粥	軟飯	
	米分量 (g/人)		45			—		45	65	
	米：水 (重量比)		1：6			—		1：6	1：1.5	
	とろみ調整食品及びゲル化剤		スベラカーゼ Lite (フートケア)	トロメイクコンパクト (明治)		トロメイクコンパクト (明治)		—	—	
	濃度 (%)		1.0	中間～濃い※		1.0				
	ベースとなる主食		全粥※			—		—	—	
	特記事項		※加水なし	※濃度は個別対応		・個別対応			・軟飯が基準の主食	
備考	・学会分類2021に該当しない『ミキサー粥』あり(全粥ベース)									
副食	形態例	ゼリー・プリン・ムース状	ピューレ・ペースト・ミキサー状 (粉碎再成型)			舌でつぶせるかたさの食事		歯ぐきでつぶせるかたさの食事		
			均質	やや不均質	形あり	きざみ+あん	形あり	きざみ+あん		
	名称		ムース食	ミキサー食		きざみ食	軟食			
	大きさ (cm)		—	—		0.5	一口大			
	とろみ調整食品及びゲル化剤		スルパートナー (キッセイ薬品)	つるりんこ Quickly (クリニコ) トロメイクコンパクト (明治)		つるりんこ Quickly (クリニコ) トロメイクコンパクト (明治)	—			
	濃度 (%)		1.0※	1.0		1.0	—			
特記事項		※たんぱく質の多い物は0.8~0.9%で調整				・酵素調理にてかたさに配慮(スベラカーゼミート)	・酵素調理にてかたさに配慮(スベラカーゼミート)			
汁もの	味噌汁等		とろみ状	とろみ状		とろみ状	○			
	とろみ調整食品及びゲル化剤		つるりんこ Quickly (クリニコ)	つるりんこ Quickly (クリニコ)		つるりんこ Quickly (クリニコ)	—			
	濃度 (%)		2.5	2.5		2.5				
栄養価等	エネルギー (kcal/日)		1000		1100		1200	①1300 ②1500		
	たんぱく質 (g/日)		50		53		57	①60 ②65		
	食塩相当量 (g/日)		7.0		7.0		7.0	7.0		
	栄養価等に 含まれる主食		粥ミキサー		全粥		全粥	①全粥 ②軟飯		



分類	飲み込むことに問題がある					かむことに問題がある			
UDF	かまなくてよい (ゼリー状)	かまなくてよい				舌でつぶせる		舌でつぶせる・歯ぐきでつぶせる・容易にかめるの一部	
特別用途食品 えん下困難者用	許可基準Ⅱ	許可基準Ⅲ				—		—	
スマイル7食	<b>1</b>	<b>2</b>			<b>2</b>	<b>3</b>		<b>4</b>	
学会分類2021	<b>1j</b>	<b>2-1</b>			<b>2-2</b>	<b>3</b>		<b>4</b>	
主食	形態例	おもゆゼリー	ミキサー粥のゼリー	おもゆ均質	ペースト状不均質	分粥	全粥・全粥ゼリー	全粥	軟飯
	名称	重湯ゼリー	ミキサー粥ゼリー	重湯	ミキサー粥とろみ	ミキサーゲル粥	とろみ粥	全粥	軟飯
	米分量 (g/人)	—	—	—	—	—	45	45	70
	米:水 (重量比)	—	1:5.4	—	—	—	1:5.4	1:5.4	1:2.7
	とろみ調整食品及びゲル化剤	スベラカゼ(フードケア)	スベラカゼ(フードケア)	つるりんこ Powerful (クリニコ)	つるりんこ Powerful (クリニコ)	①スベラカゼ(フードケア) ②ミキサーゲル(宮源)※	つるりんこ Powerful (クリニコ)	—	—
	濃度 (%)	2.0	1.5	中間	—	2.0	0.5	—	—
	ペーストとなる主食	—	全粥※	—	—	全粥	全粥	—	—
	特記事項	・重湯100g ・提供数はまれ	※加水なし ・提供数はまれ	・提供数はまれ	※加水なし ・提供数はまれ	※加水なし、 必要時(ST指示) ・提供数はまれ	・離水に配慮した粥	—	—
備考	・学会分類2021に該当しない『ミキサー粥』あり(全粥ペースト)								
副食	形態例	ゼリー・プリン・ムース状	ピューレ・ペースト・ミキサー状(粉碎再成型)			舌でつぶせるかたさの食事		歯ぐきでつぶせるかたさの食事	
	名称	つるん食	ミキサー食			ミキサーゲル食	細きざみ食	中間(※)一口きざみ食	
	大きさ (cm)	—	—			—	0.3	1.0~2.0	
	とろみ調整食品及びゲル化剤	スルパートナー(キッセイ薬品)	つるりんこ Powerful (クリニコ)			ミキサーゲル(宮源)	つるりんこ Powerful (クリニコ)	つるりんこ Powerful (クリニコ)	
	濃度 (%)	0.8~1.0	中間			0.8~1.5	中間	中間	
	特記事項	・栄養補助食品(プロックゼリー、アイソカルジェリーHC等)を利用	・栄養補助食品の利用あり ・市販加工食品の利用あり			・栄養補助食品の利用あり ・市販加工食品の利用あり	・酵素剤(肉用ミオ、スベラカゼミト)を使用 ・市販加工食品等の利用あり	※細きざみ食と一口きざみ食の中間 ・酵素剤(肉用ミオ、スベラカゼミト)を使用 ・市販食材の利用あり	
汁もの	味噌汁等	ゼリー状 ※上澄み	とろみ状 ※上澄み			ゼリー状 ※上澄み	とろみ状	とろみ状	
	とろみ調整食品及びゲル化剤	スルパートナー(キッセイ薬品)	つるりんこ Powerful (クリニコ)			ミキサーゲル(宮源)	つるりんこ Powerful (クリニコ)	つるりんこ Powerful (クリニコ)	
	濃度 (%)	0.8	中間			0.8	中間(個別)	中間(個別)	
栄養価等	エネルギー (kcal/日)	650	735	1500	1500	1550	①1550 ②1750		
	たんぱく質 (g/日)	20	29.4	47	47	60	①60 ②63.4		
	食塩相当量 (g/日)	4.0	8.0	8.0	8.0	8.0	①②8.0		
	栄養価等に 含まれる主食	重湯ゼリー	重湯	ミキサー粥ゼリー	ミキサー粥	とろみ粥	①全粥 ②軟飯		

坂東病院 (TEL:83-2299 / FAX:83-2630)

【圏域内の同法人・系列施設：なし】

分類	飲み込むことに問題がある				かむことに問題がある				
UDF	かまなくてよい (ゼリー状)	かまなくてよい			舌でつぶせる		舌でつぶせる・歯ぐきでつぶせる・容易にかめるの一部		
特別用途食品 えん下困難者用	許可基準Ⅱ	許可基準Ⅲ			—		—		
スマイル7食	①	②		②	③		④		
学会分類2021	1j	2-1		2-2	3		4		
主食	形態例	おもゆゼリー 酵素入りゲル化剤を使用	ミキサー粥のゼリー 酵素入りゲル化剤を使用	おもゆ均質 とろみ調整食品を使用	ペースト状不均質 酵素入りゲル化剤又はとろみ調整食品を使用	分粥	全粥・全粥ゼリー	全粥	軟飯
	名称			重湯	ペースト粥			全粥	軟飯
	米分量 (g/人)			—	—			70	80
	米：水 (重量比)			—	—			1：5	1：2.4
	とろみ調整食品及びゲル化剤			つるりんこ Quickly (クニコ)	—			—	—
	濃度 (%)			—	—				
	ペースとなる主食			—	—			—	—
	特記事項			・提供数はまれ		・既製品(ナリココメント「プライズ」)			
備考	・学会分類2021に該当しない『ミキサー粥』あり(全粥ペース、加水なし、必要に応じ重湯、3分・3分・7分粥の対応可能)								
副食	形態例	ゼリー・プリン・ムース状	ピューレ・ペースト・ミキサー状 (粉碎再成型)			舌でつぶせるかたさの食事		歯ぐきでつぶせるかたさの食事	
	名称				やや不均質	形あり	きざみ+あん	形あり	きざみ+あん
	大きさ (cm)				—				0.3
	とろみ調整食品及びゲル化剤								
	濃度 (%)				中間				薄い
特記事項					・既製品(ナリココメント「プライズ」)				・既製品(ナリココメント「プライズ」)
汁もの	味噌汁等				とろみ状				とろみ状
	とろみ調整食品及びゲル化剤				つるりんこ Quickly (クニコ)				(調整済み)
	濃度 (%)				濃い				薄い
栄養価等	エネルギー (kcal/日)				1200				1400
	たんぱく質 (g/日)				50				55
	食塩相当量 (g/日)				5.5				6.0
	栄養価等に含まれる主食				ミキサー粥				全粥

分類	飲み込むことに問題がある				かむことに問題がある				
UDF	かまなくてよい (ゼリー状)	かまなくてよい			舌でつぶせる		舌でつぶせる・歯ぐきでつぶせる・容易にかめるの一部		
特別用途食品 えん下困難者用	許可基準Ⅱ	許可基準Ⅲ			—		—		
スマイル7食	<b>1</b>	<b>2</b>		<b>2</b>	<b>3</b>		<b>4</b>		
学会分類2021	<b>1j</b>	<b>2-1</b>		<b>2-2</b>	<b>3</b>		<b>4</b>		
主食	形態例	おもゆゼリー 酵素入りゲル化剤を使用	ミキサー粥のゼリー 酵素入りゲル化剤を使用	おもゆ均質 とろみ調整食品を使用	ペースト状不均質 酵素入りゲル化剤又はとろみ調整食品を使用	分粥 とろみ調整食品又はゲル化剤を使用	全粥・全粥ゼリー	全粥	軟飯
	名称		粥ミキサー					全粥	軟飯
	米分量 (g/人)		—					40	70
	米：水 (重量比)		1：6					1：6	1：2.3
	とろみ調整食品及びゲル化剤		スベラカーゼ (フードケア)					—	—
	濃度 (%)		1.0						
	ペーストとなる主食		全粥※					—	—
	特記事項		※加水なし 麺類はゼリー化(0.7%)して提供						
備考									
副食	形態例	ゼリー・プリン・ムース状	ピューレ・ペースト・ミキサー状 (粉碎再成型) 均質			舌でつぶせるかたさの食事 やや不均質		歯ぐきでつぶせるかたさの食事 形あり	
	名称	嚥下調整食	ミキサー食		ミキサー・ソフト食	極きざみ食		きざみ食	
	大きさ (cm)		—		—	0.2		0.5~1.0	
	とろみ調整食品及びゲル化剤		つるりんこPowerful (クリニコ)		つるりんこPowerful (クリニコ)	つるりんこPowerful (クリニコ)		つるりんこPowerful (クリニコ)	
	濃度 (%)		中間~濃い		中間~濃い	中間~濃い		中間~濃い	
	特記事項	・栄養補助食品 (フリックゼリー)のみ			・市販加工食品				
汁もの	味噌汁等		①ゼリー状 ②とろみ状		①ゼリー状 ②とろみ状	とろみ状		とろみ状	
	とろみ調整食品及びゲル化剤		①スベラカーゼ (フードケア) ②つるりんこPowerful (クリニコ)		①スベラカーゼ (フードケア) ②つるりんこPowerful (クリニコ)	つるりんこPowerful (クリニコ)		つるりんこPowerful (クリニコ)	
	濃度 (%)		①1.0 ②中間~濃い		①1.0 ②中間~濃い	中間~濃い		中間~濃い	
栄養価等	エネルギー (kcal/日)		1200		1200	1200		①1200 ②1500	
	たんぱく質 (g/日)		50		50	55		①55 ②60	
	食塩相当量 (g/日)		6.5		6.5	6.5		6.5	
	栄養価等に 含まれる主食		粥ミキサー		全粥	全粥		①全粥 ②軟飯	

# 介護療養型老人保健施設ちょうろく (TEL:23-6366 / FAX:23-6367)

【圏域内の同法人・系列施設：老人保健施設ちょうろく、ショートステイちょうろく、デイサービスちょうろく、グループホームちょうろく、本江ちょうろくハウス】

分類	飲み込むことに問題がある				かむことに問題がある				
UDF	かまなくてよい (ゼリー状)	かまなくてよい			舌でつぶせる		舌でつぶせる・歯ぐきでつぶせる・容易にかめるの一部		
特別用途食品 えん下困難者用	許可基準Ⅱ	許可基準Ⅲ			—		—		
スマイル7食	<b>1</b>	<b>2</b>		<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>			
学会分類2021	<b>1j</b>	<b>2-1</b>		<b>2-2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>			
主食	形態例	おもゆゼリー 酵素入りゲル化剤を使用	ミキサー粥のゼリー 酵素入りゲル化剤を使用	おもゆ均質 とろみ調整食品を使用	ペースト状不均質 酵素入りゲル化剤又はとろみ調整食品を使用	分粥 とろみ調整食品又はゲル化剤を使用	全粥・全粥ゼリー	全粥	軟飯
	名称		ミキサー粥					全粥	軟飯
	米分量 (g/人)		—					45	75
	米：水 (重量比)		1：6					1：6	1：1.5
	とろみ調整食品及びゲル化剤		スベラカゼ <sup>®</sup> (フードケア)					—	—
	濃度 (%)		1.4						
	ペーストとなる主食		全粥※					—	—
	特記事項		※加水なし・出来上がり量180g/人		・コード2-1 (ミキサー粥) 対応	・コード2-1 (ミキサー粥) 対応	・分粥の提供はできるが、嚥下調整への配慮はない		
備考									
副食	形態例	ゼリー・プリン・ムース状	ピューレ・ペースト・ミキサー状 (粉碎再成型) 均質			舌でつぶせるかたさの食事 形あり		歯ぐきでつぶせるかたさの食事 きざみ+あん	
	名称				ミキサー		小刻み		
	大きさ (cm)				—		0.1~0.2		
	とろみ調整食品及びゲル化剤				スルマイルド <sup>®</sup> (キッセイ薬品)		スルマイルド <sup>®</sup> (キッセイ薬品)		
	濃度 (%)				濃い		濃い		
	特記事項								
汁もの	味噌汁等				とろみ状 ※具(ペースト) あり		とろみ状 ※具(ペースト) あり		
	とろみ調整食品及びゲル化剤				スルマイルド <sup>®</sup> (キッセイ薬品)		スルマイルド <sup>®</sup> (キッセイ薬品)		
	濃度 (%)				濃い		濃い		
栄養価等	エネルギー (kcal/日)				1100		1300		
	たんぱく質 (g/日)				47.1		49.6		
	食塩相当量 (g/日)				7.0		7.0		
	栄養価等に 含まれる主食				ミキサー粥		全粥		

新川老人保健施設 (TEL:24-3080 / FAX:24-3019)

【圏域内の同法人・系列施設：新川病院】

分類	飲み込むことに問題がある				かむことに問題がある				
UDF	かまなくてよい (ゼリー状)	かまなくてよい			舌でつぶせる		舌でつぶせる・歯ぐきでつぶせる・容易にかめるの一部		
特別用途食品 えん下困難者用	許可基準Ⅱ	許可基準Ⅲ			—		—		
スマイル7食	①	②		②	③		④		
学会分類2021	1j	2-1		2-2	3		4		
主食	形態例	おもゆゼリー 酵素入りゲル化剤を使用	ミキサー粥のゼリー 酵素入りゲル化剤を使用	おもゆ均質 とろみ調整食品を使用	ペースト状不均質 酵素入りゲル化剤又はとろみ調整食品を使用	分粥	全粥・全粥ゼリー	全粥	軟飯
	名称			重湯				全粥	
	米分量 (g/人)			—				35	
	米：水 (重量比)			—				1：6	
	とろみ調整食品及びゲル化剤			トロミク (明治)				—	
	濃度 (%)								
	ペースとなる主食			—				—	
	特記事項			・絶食後経口摂取開始になった時に提供					
備考	・学会分類2021に該当しない『ミキサー粥』あり(全粥ペース、加水(重湯)あり)								
副食	形態例	ゼリー・プリン・ムース状	ピューレ・ペースト・ミキサー状 (粉碎再成型)		舌でつぶせるかたさの食事		歯ぐきでつぶせるかたさの食事		
	名称			均質	やや不均質	形あり	きざみ+あん	形あり	きざみ+あん
	大きさ (cm)								1.0~1.5
	とろみ調整食品及びゲル化剤								トロミクSP (明治)
	濃度 (%)								中間
	特記事項					・ミキサー食：だし汁と食事をミキサーにかけたもの ・とろみは個別対応可能			
汁もの	味噌汁等				とろみ状 ※上澄み				○
	とろみ調整食品及びゲル化剤				トロミクSP (明治)				—
	濃度 (%)				中間				
栄養価等	エネルギー (kcal/日)				1160				①1160 ②1580
	たんぱく質 (g/日)				52				①52 ②59
	食塩相当量 (g/日)				7.0				7.0
	栄養価等に含まれる主食				全粥				①全粥 ②軟飯



# 老人保健施設ちょうろく (TEL:23-6366 / FAX:23-6367)

【圏域内の同法人・系列施設：介護療養型老人保健施設ちょうろく、ショートステイちょうろく、デイサービスちょうろく、グループホームちょうろく、本江ちょうろくハウス】

分類	飲み込むことに問題がある				かむことに問題がある				
<b>UDF</b>	かまなくてよい (ゼリー状)	かまなくてよい			舌でつぶせる		舌でつぶせる・歯ぐきでつぶせる・容易にかめるの一部		
特別用途食品 えん下困難者用	許可基準Ⅱ	許可基準Ⅲ			—		—		
スマイル7食	<b>①</b>	<b>②</b>		<b>②</b>	<b>③</b>		<b>④</b>		
学会分類2021	<b>1j</b>	<b>2-1</b>		<b>2-2</b>	<b>3</b>		<b>4</b>		
主食	形態例	おもゆゼリー <small>酵素入りゲル化剤を使用</small>	ミキサー粥のゼリー <small>酵素入りゲル化剤を使用</small>	おもゆ均質 <small>とろみ調整食品を使用</small>	ペースト状不均質 <small>酵素入りゲル化剤又はとろみ調整食品を使用</small>	分粥 <small>とろみ調整食品又はゲル化剤を使用</small>	全粥・全粥ゼリー	全粥	軟飯
	名称		ミキサー粥					全粥	軟飯
	米分量 (g/人)		—					45	75
	米：水 (重量比)		1：6					1：6	1：1.5
	とろみ調整食品及びゲル化剤		スベラカゼ (フードケア)					—	—
	濃度 (%)		1.4						
	ペーストとなる主食		全粥※					—	—
	特記事項		※加水なし・出来上がり量180g/人		・コード2-1(ミキサー粥)対応	・コード2-1(ミキサー粥)対応	・分粥の提供はできるが、嚥下調整への配慮はない		
	備考								
副食	形態例	ゼリー・プリン・ムース状	ピューレ・ペースト・ミキサー状 (粉碎再成型) 均質		やや不均質	舌でつぶせるかたさの食事 形あり きざみ+あん		歯ぐきでつぶせるかたさの食事 形あり きざみ+あん	
	名称			ミキサー			小刻み		
	大きさ (cm)						0.1~0.2		
	とろみ調整食品及びゲル化剤				スルマイルド (キッセイ薬品)		スルマイルド (キッセイ薬品)		
	濃度 (%)				濃い		濃い		
	特記事項								
汁もの	味噌汁等				とろみ状 ※具(ペースト)あり		とろみ状 ※具(ペースト)あり		
	とろみ調整食品及びゲル化剤				スルマイルド (キッセイ薬品)		スルマイルド (キッセイ薬品)		
	濃度 (%)				濃い		濃い		
栄養価等	エネルギー (kcal/日)				1100		1300		
	たんぱく質 (g/日)				47.1		49.6		
	食塩相当量 (g/日)				7.0		7.0		
	栄養価等に 含まれる主食				ミキサー粥		全粥		

分類	飲み込むことに問題がある					かむことに問題がある				
UDF	かまなくてよい (ゼリー状)	かまなくてよい					舌でつぶせる		舌でつぶせる・歯ぐきでつぶせる・容易にかめるの一部	
特別用途食品 えん下困難者用	許可基準Ⅱ	許可基準Ⅲ					—		—	
スマイル7食	<b>①</b>	<b>②</b>			<b>②</b>	<b>③</b>		<b>④</b>		
学会分類2021	<b>1j</b>	<b>2-1</b>			<b>2-2</b>	<b>3</b>		<b>4</b>		
主食	形態例	おもゆゼリー 酵素入りゲル化剤を使用	ミキサー粥のゼリー 酵素入りゲル化剤を使用	おもゆ均質 とろみ調整食品を使用	ペースト状不均質 酵素入りゲル化剤又はとろみ調整食品を使用	分粥 とろみ調整食品又はゲル化剤を使用	全粥・全粥ゼリー	全粥	軟飯	
	名称		粥ゼリー					全粥(330g)	①超軟飯(200g) ②軟飯(200g)	
	米分量(g/人)		—					65	①65 ②80	
	米：水(重量比)		1：5					1：5	①1：2 ②1：1.5	
	とろみ調整食品及びゲル化剤		ホット&ソフトプラス(ヘルシーフード)							
	濃度(%)		1.5							
	ペーストとなる主食		全粥※							
	特記事項		※加水なし						・糖尿病交換表に対応 ・110g220g330g440gから選択可能	・50g単位で100~250gまで選択可能
備考	・学会分類2021に該当しない『ミキサー粥』あり(全粥ペースト、加水なし、かたさ調整可能、100g200g300gから選択可能)									
副食	形態例	ゼリー・プリン・ムース状	ピューレ・ペースト・ミキサー状(粉砕再成型)				舌でつぶせるかたさの食事		歯ぐきでつぶせるかたさの食事	
	名称	嚥下訓練開始食 ムース食	嚥下訓練食Ⅰ うらごし菜	嚥下訓練食Ⅱ うらごし菜	嚥下訓練食Ⅲ うらごし菜	嚥下訓練食Ⅰ~Ⅲ うらごし菜	形あり	嚥下訓練食Ⅳ~Ⅴ ①きざみ菜食 ②極きざみ菜食	形あり	5分菜
	大きさ(cm)	—	—				—	①0.5~0.8 ②0.2~0.5	—	
	とろみ調整食品及びゲル化剤	カタリン(ニュートリ)	トロミンV(ニュートリ)			トロミンV(ニュートリ)		トロミンV(ニュートリ)	トロミンV(ニュートリ)	
	濃度(%)	1.0	中間			中間		中間	中間	
	特記事項		・うらごし菜1品+プロックゼリー	・うらごし菜1/2品+プロックゼリー	・うらごし菜+プロックゼリー	・副菜はコード2-1(嚥下訓練食Ⅰ~Ⅲ)と同じで主食を変えたもの		・5分菜ペースト ・加熱時間でかたさを調整	・加熱時間でかたさを調整	
	汁もの	味噌汁等	ゼリー状※具なし	とろみ状※具なし			とろみ状※具なし		とろみ状※具なし	とろみ状※具なし
	とろみ調整食品及びゲル化剤	ホット&ソフトプラス(ヘルシーフード)	トロミンV(ニュートリ)			トロミンV(ニュートリ)		トロミンV(ニュートリ)	トロミンV(ニュートリ)	
	濃度(%)	1.0	中間			中間		中間	中間	
栄養価等	エネルギー(kcal/日)	1100	600	900	1200	600~1200		①1000 ②1200	1400	
	たんぱく質(g/日)	50	35	35	50	35~50		①45 ②50	50	
	食塩相当量(g/日)	7.0	0.5	4.0	7.0	0.5~7.0		①4.0 ②7.0	8.0	
	栄養価等に含まれる主食	粥ゼリー200g	粥ゼリー100g	粥ゼリー100g	粥ゼリー100g	全粥220g		全粥220g	全粥220g	

入善老人保健施設こぶしの庭 (TEL:78-2500 / FAX:78-2100)

【圏域内の同法人・系列施設：なし】

分類	飲み込むことに問題がある				かむことに問題がある				
UDF	かまなくてよい (ゼリー状)	かまなくてよい			舌でつぶせる		舌でつぶせる・歯ぐきでつぶせる・容易にかめるの一部		
特別用途食品 えん下困難者用	許可基準Ⅱ	許可基準Ⅲ			—		—		
マイル7食	①	②		②	③	④			
学会分類2021	1j	2-1		2-2	3		4		
主食	形態例	おもゆゼリー 酵素入りゲル化剤を使用	ミキサー粥のゼリー 酵素入りゲル化剤を使用	おもゆ均質 とろみ調整食品を使用	ペースト状不均質 酵素入りゲル化剤又はとろみ調整食品を使用	分粥 とろみ調整食品又はゲル化剤を使用	全粥・全粥ゼリー	全粥	軟飯
	名称		粥ゼリー				粒粥ゼリー	全粥	軟飯
	米分量 (g/人)		—				※	※	※
	米：水 (重量比)		1：5				—	1：5	1：2
	とろみ調整食品及びゲル化剤		スベラカゼ (フード77)				スベラカゼ (フード77)	—	—
	濃度 (%)		1.7				1.7		
	ペースとなる主食		全粥				—	—	—
	特記事項		・出来上がり量は個別対応 (150~300g)				・出来上がり量は個別対応 (150~400g)	・出来上がり量は個別対応 (150~400g)	・出来上がり量は個別対応 (65~170g)
備考									
副食	形態例	ゼリー・プリン・ムース状	ピューレ・ペースト・ミキサー状 (粉碎再成型)			舌でつぶせるかたさの食事		歯ぐきでつぶせるかたさの食事	
			均質	やや不均質	形あり	きざみ+あん	形あり	きざみ+あん	
	名称	ゼリー食	ミキサー食					ソフト食	
	大きさ (cm)	—	—						
	とろみ調整食品及びゲル化剤		トロミンV (ニュートリー)						
	濃度 (%)		濃い						
特記事項	・既製品 (ナリコメンタープライズ)	・既製品 (ナリコメンタープライズ)					・既製品 (ナリコメンタープライズ)		
汁もの	味噌汁等	ゼリー状 ※具あり	とろみ状 ※具あり					とろみ状 ※具あり	
	とろみ調整食品及びゲル化剤		トロミンV (ニュートリー)					トロミンV (ニュートリー)	
	濃度 (%)		3.3					2.5	
栄養価等	エネルギー (kcal/日)	1270	1260					1460	
	たんぱく質 (g/日)	45~50	45~50					55.0	
	食塩相当量 (g/日)	7.0	7.0					7.0	
	栄養価等に含まれる主食	粥ゼリー	粥ゼリー						

介護老人保健施設つるさんかめさん (TEL:82-2121 / FAX:82-2239)

【圏域内の同法人・系列施設：特別養護老人ホーム有磯苑、ケアハウスみんなの家】

分類	飲み込むことに問題がある				かむことに問題がある				
UDF	かまなくてよい (ゼリー状)	かまなくてよい			舌でつぶせる		舌でつぶせる・歯ぐきでつぶせる・容易にかめるの一部		
特別用途食品 えん下困難者用	許可基準Ⅱ	許可基準Ⅲ			—		—		
スマイル7食	<b>1</b>	<b>2</b>		<b>2</b>	<b>3</b>		<b>4</b>		
学会分類2021	<b>1j</b>	<b>2-1</b>		<b>2-2</b>	<b>3</b>		<b>4</b>		
主食	形態例	おもゆゼリー 酵素入りゲル化剤を使用	ミキサー粥のゼリー 酵素入りゲル化剤を使用	おもゆ均質 とろみ調整食品を使用	ペースト状不均質 酵素入りゲル化剤又はとろみ調整食品を使用	分粥	全粥・全粥ゼリー	全粥	軟飯
	名称		粥ミキサーゼリー					粥	軟飯
	米分量 (g/人)		—					70	70
	米：水 (重量比)		1：5.8					1：5.8	1：1.6
	とろみ調整食品及びゲル化剤		ホット&ソフトプラス (ヘルシーフード)					—	—
	濃度 (%)		1.5						
	ペースとなる主食		粥※					—	—
	特記事項		※加水なし						
	備考	・学会分類2021に該当しない『ミキサー粥』あり(全粥ペース、加水なし、提供数は極まれ)							
副食	形態例	ゼリー・プリン・ムース状	ピューレ・ペースト・ミキサー状 (粉碎再成型) 均質			舌でつぶせるかたさの食事 形あり		歯ぐきでつぶせるかたさの食事 きざみ+あん	
	名称				ミキサー				
	大きさ (cm)				—				
	とろみ調整食品及びゲル化剤				トロミ パワースマイル (ヘルシーフード)				
	濃度 (%)				中間~濃い				
	特記事項								
汁もの	味噌汁等				①とろみ状 ②ゼリー状				
	とろみ調整食品及びゲル化剤				①トロミパワースマイル (ヘルシーフード) ②ソフティG (ニュートリ)				
	濃度 (%)				①ユニット対応 ②0.85				
栄養価等	エネルギー (kcal/日)				1200				
	たんぱく質 (g/日)				50				
	食塩相当量 (g/日)				7.5				
	栄養価等に含まれる主食				粥ミキサーゼリー・全粥				

特別養護老人ホームあんの里 (TEL:22-8808 / FAX:22-8802)

【圏域内の同法人・系列施設：障害者支援施設ひゞき、あんの里ありそ館】

分類	飲み込むことに問題がある				かむことに問題がある				
UDF	かまなくてよい (ゼリー状)	かまなくてよい				舌でつぶせる		舌でつぶせる・歯ぐきでつぶせる・容易にかめるの一部	
特別用途食品 えん下困難者用	許可基準Ⅱ	許可基準Ⅲ				—		—	
スマイル7食	①	②		②	③		④		
学会分類2021	1j	2-1		2-2	3		4		
主食	形態例	おもゆゼリー 酵素入りゲル化剤を使用	ミキサー粥のゼリー 酵素入りゲル化剤を使用	おもゆ均質 とろみ調整食品を使用	ペースト状不均質 酵素入りゲル化剤又はとろみ調整食品を使用	分粥 とろみ調整食品又はゲル化剤を使用	全粥・全粥ゼリー	全粥	軟飯
	名称		ミキサー粥				粥ゼリー	粥	軟飯
	米分量 (g/人)		—				40	40	70
	米：水 (重量比)		1：5				1：5	1：5	1：2
	とろみ調整食品及びゲル化剤		ソフティアU (ニュートリー)				ソフティアU (ニュートリー)	—	—
	濃度 (%)		0.6				0.45		
	ペーストとなる主食		全粥※				—	—	—
	特記事項		※加水なし				・離水に配慮した粥		
	備考								
副食	形態例	ゼリー・プリン・ムース状	ピューレ・ペースト・ミキサー状 (粉碎再成型)			舌でつぶせるかたさの食事		歯ぐきでつぶせるかたさの食事	
			均質	やや不均質	形あり	きざみ+あん	形あり	きざみ+あん	
	名称	嚥下食						やわらか食	
	大きさ (cm)	—						—	
	とろみ調整食品及びゲル化剤	ゼリーメイク (明治)							
濃度 (%)	1.0								
特記事項								・野菜のあんは個別対応	
汁もの	味噌汁等	—						とろみ状	
	とろみ調整食品及びゲル化剤							ソフティアS (ニュートリー)	
	濃度 (%)							個別対応	
栄養価等	エネルギー (kcal/日)	1200						①1200 ②1400	
	たんぱく質 (g/日)	43						①40 ②45	
	食塩相当量 (g/日)	①4.0 ②5.0						6.9	
	栄養価等に 含まれる主食	①粥 ②ミキサー粥						①粥 ②軟飯	



# 特別養護老人ホーム新川ヴィーラ (TEL:24-6126 / FAX:24-6107)

【圏域内の同法人・系列施設：特別養護老人ホーム片貝ヴィーラ、軽費老人ホーム新川ハイツ、ケアハウス魚津ハウス、魚津チューリップ苑、小津の里、グループホームしんきろうハウス】

分類	飲み込むことに問題がある					かむことに問題がある				
UDF	かまなくてよい (ゼリー状)	かまなくてよい					舌でつぶせる		舌でつぶせる・歯ぐきでつぶせる・容易にかめるの一部	
特別用途食品 えん下困難者用	許可基準Ⅱ	許可基準Ⅲ					—		—	
スマイル7食	<b>1</b>	<b>2</b>			<b>2</b>	<b>3</b>		<b>4</b>		
学会分類2021	<b>1j</b>	<b>2-1</b>			<b>2-2</b>	<b>3</b>		<b>4</b>		
主食	形態例	おもゆゼリー <small>酵素入りゲル化剤を使用</small>	ミキサー粥のゼリー <small>酵素入りゲル化剤を使用</small>	おもゆ均質 <small>とろみ調整食品を使用</small>	ペースト状不均質 <small>酵素入りゲル化剤又はとろみ調整食品を使用</small>	分粥	全粥・全粥ゼリー	全粥	軟飯	
	名称		ミキサー粥					全粥	軟飯	
	米分量 (g/人)		—					45	60	
	米：水 (重量比)		1：6					1：6	1：2	
	とろみ調整食品及びゲル化剤		スベラカゼ (フードケア)					—	—	
	濃度 (%)		※							
	ペースとなる主食		全粥					—	—	
	特記事項		※各部署で作る(統一されていない)						・各ユニットで患者に合せ調理するため統一ではない	・各ユニットで患者に合せ調理するため統一ではない
備考										
副食	形態例	ゼリー・プリン・ムース状	ピューレ・ペースト・ミキサー状 (粉碎再成型)			舌でつぶせるかたさの食事		歯ぐきでつぶせるかたさの食事		
	名称		均質		やや不均質	形あり	きざみ+あん	形あり	きざみ+あん	
	大きさ (cm)		—		ペースト ~0.1					
	とろみ調整食品及びゲル化剤		トロマイクコンパケ (明治)		トロマイクコンパケ (明治)					
	濃度 (%)		中間~濃い		中間~濃い					
	特記事項		・ミキサーにかけ裏ごし、とろみ調整食でペースト状にする		・ミキサーにかけ裏ごしせずとろみ調整食でペースト状にする					
汁もの	味噌汁等		—			とろみ状 ※具は粒状				
	とろみ調整食品及びゲル化剤				トロマイクコンパケ (明治)					
	濃度 (%)				中間~濃い					
栄養価等	エネルギー (kcal/日)			1000	1300					
	たんぱく質 (g/日)			45	50					
	食塩相当量 (g/日)			6.0	8.0					
	栄養価等に 含まれる主食			ミキサー粥	ミキサー粥ゼリー・全粥					

特別養護老人ホームおらはうす宇奈月 (TEL:65-1180 / FAX:65-1245)

【圏域内の同法人・系列施設：宇奈月デイサービスセンター、宇奈月グループホーム、グループホームくぬぎの里、小規模多機能ホームかたかご】

分類	飲み込むことに問題がある				かむことに問題がある				
UDF	かまなくてよい (ゼリー状)	かまなくてよい			舌でつぶせる		舌でつぶせる・歯ぐきでつぶせる・容易にかめるの一部		
特別用途食品 えん下困難者用	許可基準Ⅱ	許可基準Ⅲ			—		—		
スマイル7食	①	②		②	③		④		
学会分類2021	1j	2-1		2-2	3		4		
主食	形態例	おもゆゼリー 酵素入りゲル化剤を使用	ミキサー粥のゼリー 酵素入りゲル化剤を使用	おもゆ均質 とろみ調整食品を使用	ペースト状不均質 酵素入りゲル化剤又はとろみ調整食品を使用	分粥 とろみ調整食品又はゲル化剤を使用	全粥・全粥ゼリー	全粥	軟飯
	名称		ミキサー粥				粥ゼリー	粥	軟飯
	米分量 (g/人)		—				40	40	55
	米：水 (重量比)		1：5				1：5	1：5	1：2.4
	とろみ調整食品及びゲル化剤		ホット&ソフトプラス (ヘルシーフード)				ソフティ72 (ニュートリー)	—	—
	濃度 (%)		1.1				1.5		
	ペーストとなる主食		粥※				—	—	—
	特記事項		※加水なし				・離水に配慮した粥	・副食が嚥下食対応の方にはゼリー化して提供	・個別対応 (必要時のみ提供)
備考									
副食	形態例	ゼリー・プリン・ムース状	ピューレ・ペースト・ミキサー状 (粉砕再成型)			舌でつぶせるかたさの食事		歯ぐきでつぶせるかたさの食事	
			均質	やや不均質	形あり	きざみ+あん	形あり	きざみ+あん	
	名称		流動食		なめらか2食	なめらか1食			
	大きさ (cm)		—		—	—			
	とろみ調整食品及びゲル化剤		つるりんこQuickly (クリニコ)		①つるりんこQuickly (クリニコ) ②まとめるこeasy (クリニコ) ③ソフティ72GEL (ニュートリー)	①つるりんこQuickly (クリニコ) ②まとめるこeasy (クリニコ) ③ソフティ72GEL (ニュートリー)			
	濃度 (%)		中間		①中間 ②③食材別	①中間 ②③食材別			
特記事項		・ミキサーにかけ、とろみ調整食品でペースト状のかたさに調整		・ミキサーにかけ固形化補助剤で再形成、又はとろみ調整食品でペースト状に調整	・ミキサーにかけ固形化補助剤で再形成 ・圧力鍋調理				
汁もの	味噌汁等		①とろみ状 ②ゼリー状		①とろみ状 ②ゼリー状	①とろみ状 ②ゼリー状			
	とろみ調整食品及びゲル化剤		①つるりんこQuickly (クリニコ) ②ホット&ソフトプラス (ヘルシーフード)		①つるりんこQuickly (クリニコ) ②ホット&ソフトプラス (ヘルシーフード)	①つるりんこQuickly (クリニコ) ②ホット&ソフトプラス (ヘルシーフード)			
	濃度 (%)		①個別 ②1.0		①個別 ②1.0	①個別 ②1.0			
栄養価等	エネルギー (kcal/日)		1300			1300	1300		
	たんぱく質 (g/日)		53			53	53		
	食塩相当量 (g/日)		7.2			7.1	7.1		
	栄養価等に 含まれる主食		ミキサー粥			全粥	全粥		

地域密着型特別養護老人ホーム越路さくら (TEL:32-4811 / FAX:32-5612)

【圏域内の同法人・系列施設：特別養護老人ホーム越野荘、特別養護老人ホーム越之湖】

分類	飲み込むことに問題がある				かむことに問題がある				
UDF	かまなくてよい (ゼリー状)	かまなくてよい			舌でつぶせる		舌でつぶせる・歯ぐきでつぶせる・容易にかめるの一部		
特別用途食品 えん下困難者用	許可基準Ⅱ	許可基準Ⅲ			—		—		
スマイル7食	<b>1</b>	<b>2</b>		<b>2</b>	<b>3</b>		<b>4</b>		
学会分類2021	<b>1j</b>	<b>2-1</b>		<b>2-2</b>	<b>3</b>		<b>4</b>		
主食	形態例	おもゆゼリー 酵素入りゲル化剤を使用	ミキサー粥のゼリー 酵素入りゲル化剤を使用	おもゆ均質 とろみ調整食品を使用	ペースト状不均質 酵素入りゲル化剤又はとろみ調整食品を使用	分粥 とろみ調整食品又はゲル化剤を使用	全粥・全粥ゼリー	全粥	軟飯
	名称		ミキサー粥					全粥	軟飯
	米分量 (g/人)		—					40	65
	米：水 (重量比)		1：6.3					1：6.3	1：2.5
	とろみ調整食品及びゲル化剤		ソフティU (ニュートリ)					—	—
	濃度 (%)		0.8						
	ベースとなる主食		全粥※					—	—
	特記事項		※加水なし						
備考									
副食	形態例	ゼリー・プリン・ムース状	ピューレ・ペースト・ミキサー状 (粉碎再成型)			舌でつぶせるかたさの食事		歯ぐきでつぶせるかたさの食事	
			均質	やや不均質	形あり	きざみ+あん	形あり	きざみ+あん	
	名称			ゼリー菜			普通菜	①荒きざみ ②きざみ	
	大きさ (cm)			—			—	①1.0~1.5 ②0.3~0.5	
	とろみ調整食品及びゲル化剤			①トトロくん (吉比化成) ②ゼリーメイク (明治)			—	トトロくん (吉比化成)	
	濃度 (%)			①中間 ②1.0				中間	
特記事項			・一部、既製品使用			・肉、魚は酵素 (献立さんやわらかアップ (味の素)) を使用	・肉、魚は酵素 (献立さんやわらかアップ (味の素)) を使用		
汁もの	味噌汁等			ゼリー状			○	とろみ状	
	とろみ調整食品及びゲル化剤			ソフティU (ニュートリ)				ソフティU スーパーS (ニュートリ)	
	濃度 (%)			0.4				707対応	
栄養価等	エネルギー (kcal/日)				1370			1550	①1550 ②1370
	たんぱく質 (g/日)				50			56	①56 ②52
	食塩相当量 (g/日)				7.2			8.1	①8.1 ②8.0
	栄養価等に 含まれる主食				粥			飯	①飯 ②粥

特別養護老人ホーム越之湖 (TEL:57-3511 / FAX:57-3514)

【圏域内の同法人・系列施設：特別養護老人ホーム越野荘、特別養護老人ホーム越路さくら】

分類	飲み込むことに問題がある				かむことに問題がある				
UDF	かまなくてよい (ゼリー状)	かまなくてよい			舌でつぶせる		舌でつぶせる・歯ぐきでつぶせる・容易にかめるの一部		
特別用途食品 えん下困難者用	許可基準Ⅱ		許可基準Ⅲ		—		—		
スマイル7食	①		②		③		④		
学会分類2021	1j		2-1		2-2		3		
主食	形態例	おもゆゼリー 酵素入りゲル化剤を使用	ミキサー粥のゼリー 酵素入りゲル化剤を使用	おもゆ均質 とろみ調整食品を使用	ペースト状不均質 酵素入りゲル化剤又はとろみ調整食品を使用	分粥 とろみ調整食品又はゲル化剤を使用	全粥・全粥ゼリー	全粥	軟飯
	名称		ミキサー粥					全粥	軟飯
	米分量 (g/人)		—					40	65
	米：水 (重量比)		1：5.6					1：5.6	1：2.5
	とろみ調整食品及びゲル化剤		ソフティU (ニュートリ)					—	—
	濃度 (%)		0.75						
	ペースとなる主食		全粥※					—	—
	特記事項		※加水なし						
備考									
副食	形態例	ゼリー・プリン・ムース状	ピューレ・ペースト・ミキサー状 (粉碎再成型)			舌でつぶせるかたさの食事		歯ぐきでつぶせるかたさの食事	
			均質	やや不均質	形あり	きざみ+あん	形あり	きざみ+あん	
	名称			ゼリー菜			①普通菜 ②粗きざみ菜	きざみ菜	
	大きさ (cm)			—			②1.0~1.5	0.3~0.8	
	とろみ調整食品及びゲル化剤			①トロマイコンパ ク(明治) ②ゼリーメイク (明治)				トロマイコンパ ク(明治)	
	濃度 (%)			①濃い ②0.8				濃い	
特記事項				・副菜はペースト状にし、ゲル化剤でゼリーにしている					
汁もの	味噌汁等			とろみ状 ※具あり				とろみ状 ※具あり	
	とろみ調整食品及びゲル化剤			①トロマイコンパ ク(明治) ②ゼリーメイク (明治)				トロマイコンパ ク(明治)	
	濃度 (%)			①濃い ②0.85~1.0				濃い	
栄養価等	エネルギー (kcal/日)				1200			1300	1300
	たんぱく質 (g/日)				50			50	50
	食塩相当量 (g/日)				7.0			7.0	7.0
	栄養価等に 含まれる主食				ミキサー粥 ・全粥			全粥	全粥

特別養護老人ホーム越野荘 (TEL:54-0622 / FAX:54-3211)

【圏域内の同法人・系列施設：特別養護老人ホーム越之湖、特別養護老人ホーム越路さくら】

分類	飲み込むことに問題がある				かむことに問題がある				
UDF	かまなくてよい (ゼリー状)	かまなくてよい			舌でつぶせる		舌でつぶせる・歯ぐきでつぶせる・容易にかめるの一部		
特別用途食品 えん下困難者用	許可基準Ⅱ	許可基準Ⅲ			—		—		
スマイル7食	<b>1</b>	<b>2</b>		<b>2</b>	<b>3</b>		<b>4</b>		
学会分類2021	<b>1j</b>	<b>2-1</b>		<b>2-2</b>	<b>3</b>		<b>4</b>		
主食	形態例	おもゆゼリー 酵素入りゲル化剤を使用	ミキサー粥のゼリー 酵素入りゲル化剤を使用	おもゆ均質 とろみ調整食品を使用	ペースト状不均質 酵素入りゲル化剤又はとろみ調整食品を使用	分粥 とろみ調整食品又はゲル化剤を使用	全粥・全粥ゼリー	全粥	軟飯
	名称		ミキサー粥					全粥	軟飯
	米分量 (g/人)		—					40	43
	米：水 (重量比)		1：6					1：6	1：2.5
	とろみ調整食品及びゲル化剤		ソフティU (ニュートリ)					—	—
	濃度 (%)		0.8						
	ペースとなる主食		全粥※					—	—
	特記事項		※加水なし						
備考									
副食	形態例	ゼリー・プリン・ムース状	ピューレ・ペースト・ミキサー状 (粉碎再成型)			舌でつぶせるかたさの食事		歯ぐきでつぶせるかたさの食事	
	名称			やや不均質		形あり	きざみ+あん	形あり	きざみ+あん
	大きさ (cm)							②2.0	0.5~1.0
	とろみ調整食品及びゲル化剤				①トトロくん (吉比化成) ②ゼリーメイク (明治)				トトロくん (吉比化成)
	濃度 (%)				①中間 ②1.0				中間
	特記事項	・栄養補助食品 (アイソカルゼリー (ネスレ)・ブリックゼリー (明治)) 等の提供可能			・ペースト状にしゲル化剤で形成 ・一部、既製品使用			・魚肉は酵素 (献立さんやわらかアップ) 使用	・あんかけは個別対応 ・魚肉は普通菜と同様で酵素使用
汁もの	味噌汁等				ゼリー状			○	○
	とろみ調整食品及びゲル化剤				ミキサーゲル (宮源)				ミキサーゲル (宮源) ソフティスパーS (ニュートリ)
	濃度 (%)				0.5				個別対応
栄養価等	エネルギー (kcal/日)				1300			1500	1300
	たんぱく質 (g/日)				50			56	50
	食塩相当量 (g/日)				7.0			8.0	7.0
	栄養価等に含まれる主食				ミキサー粥・全粥			飯	全粥・軟飯



特別養護老人ホームおあしす新川 (TEL:74-0800 / FAX:74-8131)

【圏域内の同法人・系列施設：なし】

分類	飲み込むことに問題がある				かむことに問題がある				
UDF	かまなくてよい (ゼリー状)	かまなくてよい			舌でつぶせる		舌でつぶせる・歯ぐきでつぶせる・容易にかめるの一部		
特別用途食品 えん下困難者用	許可基準Ⅱ	許可基準Ⅲ			—		—		
マイル7食	<b>1</b>	<b>2</b>		<b>2</b>	<b>3</b>		<b>4</b>		
学会分類2021	<b>1j</b>	<b>2-1</b>		<b>2-2</b>	<b>3</b>		<b>4</b>		
主食	形態例	おもゆゼリー 酵素入りゲル化剤を使用	ミキサー粥のゼリー 酵素入りゲル化剤を使用	おもゆ均質 とろみ調整食品を使用	ペースト状不均質 酵素入りゲル化剤又はとろみ調整食品を使用	分粥	全粥・全粥ゼリー	全粥	軟飯
	名称		ミキサー粥					全粥	軟飯
	米分量 (g/人)		—					40	65
	米：水 (重量比)		1：6					1：6	1：1.35
	とろみ調整食品及びゲル化剤		スベラカゼ (フードケア)					—	—
	濃度 (%)		1.2						
	ペーストとなる主食		全粥※					—	—
	特記事項		※加水なし ・毎食乳カル酵素(ニュートリ)を添加						・毎食乳カル酵素(ニュートリ)を添加
備考									
副食	形態例	ゼリー・プリン・ムース状	ピューレ・ペースト・ミキサー状 (粉碎再成型)			舌でつぶせるかたさの食事		歯ぐきでつぶせるかたさの食事	
	名称		均質		やや不均質	形あり	きざみ+あん	形あり	きざみ+あん
	大きさ (cm)				—				
	とろみ調整食品及びゲル化剤				①ソフティG (ニュートリ) ②スルーキング i (キッセイ薬品)				
	濃度 (%)				①中間 ②1.0				
	特記事項				①ミキサーにかけてゲル化 ②ソフト食をミキサーにかけ、とろみ剤で調整				
汁もの	味噌汁等				①ゼリー状 ②とろみ状				
	とろみ調整食品及びゲル化剤				①ソフティG (ニュートリ) ②スルーキング i (キッセイ薬品)				
	濃度 (%)				①0.7 ②中間				
栄養価等	エネルギー (kcal/日)				1250				
	たんぱく質 (g/日)				48				
	食塩相当量 (g/日)				6.0				
	栄養価等に 含まれる主食				ミキサー粥 ・全粥				

分類	飲み込むことに問題がある				かむことに問題がある				
UDF	かまなくてよい (ゼリー状)	かまなくてよい			舌でつぶせる		舌でつぶせる・歯ぐきでつぶせる・容易にかめるの一部		
特別用途食品 えん下困難者用	許可基準Ⅱ		許可基準Ⅲ		—		—		
スマイル7食	<b>1</b>	<b>2</b>		<b>2</b>	<b>3</b>		<b>4</b>		
学会分類2021	<b>1j</b>	<b>2-1</b>		<b>2-2</b>	<b>3</b>		<b>4</b>		
主食	形態例	おもゆゼリー 酵素入りゲル化剤を使用	ミキサー粥のゼリー 酵素入りゲル化剤を使用	おもゆ均質 とろみ調整食品を使用	ペースト状不均質 酵素入りゲル化剤又はとろみ調整食品を使用	分粥	全粥・全粥ゼリー	全粥	軟飯
	名称		ミキサー粥					粥	柔らか飯
	米分量 (g/人)		—					40	50
	米:水 (重量比)		1:6					1:6	1:1.5
	とろみ調整食品及びゲル化剤		スベラカゼ(フードケア)					—	—
	濃度 (%)		1.2						
	ペーストとなる主食		全粥※					—	—
	特記事項		※基本加水なし(9分粥に調整することあり) ・出来上がり量180g/人						
備考									
副食	形態例	ゼリー・プリン・ムース状	ピューレ・ペースト・ミキサー状 (粉碎再成型)			舌でつぶせるかたさの食事		歯ぐきでつぶせるかたさの食事	
	名称	ゼリー食	ペースト食		ソフト食				
	大きさ (cm)	—	—		—				
	とろみ調整食品及びゲル化剤	スルパートナー(ヘルスケア)	つるりんこQuickly(クリニコ)			①スルパートナー(ヘルスケア) ②まとめるこeasy(クリニコ)			
	濃度 (%)	0.7~0.9	中間			①0.9~1.0 ②1.0~3.0			
	特記事項	・栄養補助食品(MA2.0ゼリーやミルゼリー)など	・裏ごしする ・栄養補助食品の付加あり			・裏ごし後再形成 ・でんぷん系・肉・魚はスベラカゼ利用 ・栄養補助食品の付加あり			
汁もの	味噌汁等	ゼリー状※具なしの時が多い	①とろみ状※具あり ②ゼリー状※具あり			①とろみ状※具あり ②ゼリー状※具あり			
	とろみ調整食品及びゲル化剤	スルパートナー(ヘルスケア)	①つるりんこQuickly(クリニコ) ②スルパートナー(ヘルスケア)			①つるりんこQuickly(クリニコ) ②スルパートナー(ヘルスケア)			
	濃度 (%)	0.7	①原則中間 ②0.7			①原則中間 ②0.7			
栄養価等	エネルギー (kcal/日)	1050~1450	1280~1300			1200~1250			
	たんぱく質 (g/日)	27.9~47.2	48.2~48.5			47.3~47.6			
	食塩相当量 (g/日)	1.3~5.0	7.0			7.0			
	栄養価等に 含まれる主食	粥・ミキサー粥	粥・ミキサー粥			粥・ミキサー粥			

特別養護老人ホーム有磯苑 (TEL:82-2200 / FAX:83-2532)

【圏域内の同法人・系列施設：介護老人保健施設つるさんかめさん、ケアハウスみんなの家】

分類	飲み込むことに問題がある				かむことに問題がある				
UDF	かまなくてよい (ゼリー状)	かまなくてよい			舌でつぶせる		舌でつぶせる・歯ぐきでつぶせる・容易にかめるの一部		
特別用途食品 えん下困難者用	許可基準Ⅱ	許可基準Ⅲ			—		—		
スマイル7食	①	②		②	③		④		
学会分類2021	1j	2-1		2-2	3		4		
主食	形態例	おもゆゼリー 酵素入りゲル化剤を使用	ミキサー粥のゼリー 酵素入りゲル化剤を使用	おもゆ均質 とろみ調整食品を使用	ペースト状不均質 酵素入りゲル化剤又はとろみ調整食品を使用	分粥	全粥・全粥ゼリー	全粥	軟飯
	名称		粥ミキサー					全粥	軟飯
	米分量 (g/人)		—					50	50
	米：水 (重量比)		1：6					1：6	1：1.6
	とろみ調整食品及びゲル化剤		スベラカゼ (フードケア)					—	—
	濃度 (%)		1.0						
	ペーストとなる主食		全粥※					—	—
	特記事項		※加水なし	・重湯(とろみ調整なし)の提供可能					
備考									
副食	形態例	ゼリー・プリン・ムース状	ピューレ・ペースト・ミキサー状 (粉碎再成型)			舌でつぶせるかたさの食事		歯ぐきでつぶせるかたさの食事	
	名称		ピューレ食		嚥下食			軟菜食	
	大きさ (cm)		—		—			—	
	とろみ調整食品及びゲル化剤		材ハイトミールⅢ (フードケア)		材ハイトミールⅢ (フードケア)			—	
	濃度 (%)		中間～濃い		中間～濃い				
	特記事項		・コード2-2(嚥下食)をミキサーにかけたもの		・コード4(軟菜食)をミキサーにかけたもの			・肉は挽肉、魚はカスガイ(2.0~3.0cm)、他の魚は長羊等を混ぜ攪拌後加熱 ・素材配慮・柔らかく調理	
汁もの	味噌汁等		①とろみ状※上澄み ②ゼリー状※上澄み		①とろみ状※上澄み ②ゼリー状※上澄み			○	
	とろみ調整食品及びゲル化剤		①材ハイトミールⅢ (フードケア) ②スルパートナー(キッセイ薬品)		①材ハイトミールⅢ (フードケア) ②スルパートナー(キッセイ薬品)			必要者のみ 材ハイトミールⅢ (フードケア)	
	濃度 (%)		①薄い～濃い ②0.8		①薄い～濃い ②0.8			薄い～濃い	
栄養価等	エネルギー (kcal/日)		1200			1200		1200	
	たんぱく質 (g/日)		50			50		50	
	食塩相当量 (g/日)		6.0~8.0			6.0~8.0		6.0~8.0	
	栄養価等に 含まれる主食		粥ミキサー			全粥		全粥	

経費老人ホーム新川ハイツ (TEL:24-9595 / FAX:24-9597)

【圏域内の同法人・系列施設：特別養護老人ホーム新川ヴィーラ、特別養護老人ホーム片貝ヴィーラ、ケアハウス魚津ハウス、魚津チューリップ苑、小津の里、グループホームしんきろうハウス】

分類	飲み込むことに問題がある				かむことに問題がある				
UDF	かまなくてよい (ゼリー状)	かまなくてよい			舌でつぶせる		舌でつぶせる・歯ぐきでつぶせる・容易にかめるの一部		
特別用途食品 えん下困難者用	許可基準Ⅱ	許可基準Ⅲ			—		—		
スマイル7食	<b>1</b>	<b>2</b>		<b>2</b>	<b>3</b>		<b>4</b>		
学会分類2021	<b>1j</b>	<b>2-1</b>		<b>2-2</b>	<b>3</b>		<b>4</b>		
主食	形態例	おもゆゼリー 酵素入りゲル化剤を使用	ミキサー粥のゼリー 酵素入りゲル化剤を使用	おもゆ均質 とろみ調整食品を使用	ペースト状不均質 酵素入りゲル化剤又はとろみ調整食品を使用	分粥	全粥・全粥ゼリー	全粥	軟飯
	名称							全粥	軟飯
	米分量 (g/人)							50	※
	米：水 (重量比)							1：6	
	とろみ調整食品及びゲル化剤							—	—
	濃度 (%)								
	ベースとなる主食							—	—
	特記事項								※御飯と粥を混ぜる割合は患者に合わせる
	備考								
副食	形態例	ゼリー・プリン・ムース状	ピューレ・ペースト・ミキサー状 (粉碎再成型)			舌でつぶせるかたさの食事		歯ぐきでつぶせるかたさの食事	
	名称		均質	やや不均質	形あり	きざみ+あん	形あり	きざみ+あん	
	大きさ (cm)								
	とろみ調整食品及びゲル化剤				トメイコンパクト (明治)				
	濃度 (%)				統一なし				
	特記事項				・普通食ベース ・裏ごしするものがないものがある				
汁もの	味噌汁等				とろみ状				
	とろみ調整食品及びゲル化剤				トメイコンパクト (明治)				
	濃度 (%)				統一なし				
栄養価等	エネルギー (kcal/日)				1300				
	たんぱく質 (g/日)				50				
	食塩相当量 (g/日)				8.0				
	栄養価等に含まれる主食				全粥				

# ケアハウス魚津ハウス (TEL:22-8866 / FAX:22-8867)

【圏域内の同法人・系列施設：特別養護老人ホーム新川ヴィーラ、特別養護老人ホーム片貝ヴィーラ、軽費老人ホーム新川ハイツ、魚津チューリップ苑、小津の里、グループホームしんきろうハウス】

分類	飲み込むことに問題がある					かむことに問題がある				
UDF	かまなくてよい (ゼリー状)	かまなくてよい					舌でつぶせる		舌でつぶせる・歯ぐきでつぶせる・容易にかめるの一部	
特別用途食品 えん下困難者用	許可基準Ⅱ	許可基準Ⅲ					—		—	
スマイル7食	<b>①</b>	<b>②</b>			<b>②</b>	<b>③</b>		<b>④</b>		
学会分類2021	<b>1j</b>	<b>2-1</b>			<b>2-2</b>	<b>3</b>		<b>4</b>		
主食	形態例	おもゆゼリー <small>酵素入りゲル化剤を使用</small>	ミキサー粥のゼリー <small>酵素入りゲル化剤を使用</small>	おもゆ均質 <small>とろみ調整食品を使用</small>	ペースト状不均質 <small>酵素入りゲル化剤又はとろみ調整食品を使用</small>	分粥	全粥・全粥ゼリー	全粥	軟飯	
	名称							全粥	軟飯	
	米分量 (g/人)							45	※	
	米：水 (重量比)							1：6	※	
	とろみ調整食品及びゲル化剤							—	—	
	濃度 (%)									
	ペーストとなる主食							—	—	
	特記事項								※御飯と粥を混ぜる割合は患者に合せる	
備考										
副食	形態例	ゼリー・プリン・ムース状	ピューレ・ペースト・ミキサー状 (粉碎再成型)			舌でつぶせるかたさの食事		歯ぐきでつぶせるかたさの食事		
			均質		やや不均質	形あり	きざみ+あん	形あり	きざみ+あん	
	名称									
	大きさ (cm)									
	とろみ調整食品及びゲル化剤									
	濃度 (%)									
特記事項										
汁もの	味噌汁等									
	とろみ調整食品及びゲル化剤									
	濃度 (%)									
栄養価等	エネルギー (kcal/日)									
	たんぱく質 (g/日)									
	食塩相当量 (g/日)									
	栄養価等に含まれる主食									



分類	飲み込むことに問題がある				かむことに問題がある				
UDF	かまなくてよい (ゼリー状)	かまなくてよい			舌でつぶせる		舌でつぶせる・歯ぐきでつぶせる・容易にかめるの一部		
特別用途食品 えん下困難者用	許可基準Ⅱ	許可基準Ⅲ			—		—		
スマイル7食	<b>1</b>	<b>2</b>		<b>2</b>	<b>3</b>		<b>4</b>		
学会分類2021	<b>1j</b>	<b>2-1</b>		<b>2-2</b>	<b>3</b>		<b>4</b>		
主食	形態例	おもゆゼリー 酵素入りゲル化剤を使用	ミキサー粥のゼリー 酵素入りゲル化剤を使用	おもゆ均質 とろみ調整食品を使用	ペースト状不均質 酵素入りゲル化剤又はとろみ調整食品を使用	分粥 とろみ調整食品又はゲル化剤を使用	全粥・全粥ゼリー	全粥	軟飯
	名称		粥ミキサー					全粥	軟飯
	米分量 (g/人)		—					40	70
	米：水 (重量比)		1：6					1：6	1：2.3
	とろみ調整食品及びゲル化剤		スベラカーゼ (フードケア)					—	—
	濃度 (%)		1.0						
	ペーストとなる主食		全粥※					—	—
	特記事項		※加水なし 麺類はゼリー化(0.7%)して提供						
備考									
副食	形態例	ゼリー・プリン・ムース状	ピューレ・ペースト・ミキサー状 (粉碎再成型)		舌でつぶせるかたさの食事		歯ぐきでつぶせるかたさの食事		
			均質	やや不均質	形あり	きざみ+あん	形あり	きざみ+あん	
	名称		ミキサー食	ミキサー・ソフト食		極きざみ食		きざみ食	
	大きさ (cm)		—	—		0.2		0.5~1.0	
	とろみ調整食品及びゲル化剤		つるりんこPowerful (クリニコ)	つるりんこPowerful (クリニコ)		つるりんこPowerful (クリニコ)		つるりんこPowerful (クリニコ)	
	濃度 (%)		中間~濃い	中間~濃い		中間~濃い		中間~濃い	
特記事項			・市販加工食品						
汁もの	味噌汁等		①ゼリー状 ②とろみ状	①ゼリー状 ②とろみ状		とろみ状		とろみ状	
	とろみ調整食品及びゲル化剤		①スベラカーゼ (フードケア) ②つるりんこPowerful (クリニコ)	①スベラカーゼ (フードケア) ②つるりんこPowerful (クリニコ)		つるりんこPowerful (クリニコ)		つるりんこPowerful (クリニコ)	
	濃度 (%)		①1.0 ②中間~濃い	①1.0 ②中間~濃い		中間~濃い		中間~濃い	
栄養価等	エネルギー (kcal/日)		1200		1200		1200		①1200 ②1500
	たんぱく質 (g/日)		50		50		55		①55 ②60
	食塩相当量 (g/日)		6.5		6.5		6.5		6.5
	栄養価等に 含まれる主食		粥ミキサー		全粥		全粥		①全粥 ②軟飯

黒部笑福学園 (TEL:57-1555 / FAX:57-1055)

【圏域内の同法人・系列施設：なし】

分類	飲み込むことに問題がある				かむことに問題がある				
UDF	かまなくてよい (ゼリー状)	かまなくてよい			舌でつぶせる		舌でつぶせる・歯ぐきでつぶせる・容易にかめるの一部		
特別用途食品 えん下困難者用	許可基準Ⅱ	許可基準Ⅲ			—		—		
スマイル7食	<b>1</b>	<b>2</b>		<b>2</b>	<b>3</b>		<b>4</b>		
学会分類2021	<b>1j</b>	<b>2-1</b>		<b>2-2</b>	<b>3</b>		<b>4</b>		
主食	形態例	おもゆゼリー 酵素入りゲル化剤を使用	ミキサー粥のゼリー 酵素入りゲル化剤を使用	おもゆ均質 とろみ調整食品を使用	ペースト状不均質 酵素入りゲル化剤又はとろみ調整食品を使用	分粥 とろみ調整食品又はゲル化剤を使用	全粥・全粥ゼリー	全粥	軟飯
	名称							全粥	
	米分量 (g/人)							40	
	米：水 (重量比)							1：4	
	とろみ調整食品及びゲル化剤							—	
	濃度 (%)								
	ペースとなる主食							—	
	特記事項								
備考	・学会分類2021に該当しない『ミキサー粥』あり(全粥ペース、加水あり)								
副食	形態例	ゼリー・プリン・ムース状	ピューレ・ペースト・ミキサー状 (粉碎再成型)			舌でつぶせるかたさの食事		歯ぐきでつぶせるかたさの食事	
			均質	やや不均質	形あり	きざみ+あん	形あり	きざみ+あん	
	名称								
	大きさ (cm)								
	とろみ調整食品及びゲル化剤								
濃度 (%)									
特記事項		・ミキサー食(とろみ無し)提供可能							
汁もの	味噌汁等								
	とろみ調整食品及びゲル化剤								
	濃度 (%)								
栄養価等	エネルギー (kcal/日)								
	たんぱく質 (g/日)								
	食塩相当量 (g/日)								
	栄養価等に含まれる主食								

ケアハウスみんなの家 (TEL:82-2005 / FAX:82-2239)

【圏域内の同法人・系列施設：特別養護老人ホーム有磯苑、介護老人保健施設つるさんかめさん】

分類	飲み込むことに問題がある				かむことに問題がある				
UDF	かまなくてよい (ゼリー状)	かまなくてよい			舌でつぶせる		舌でつぶせる・歯ぐきでつぶせる・容易にかめるの一部		
特別用途食品 えん下困難者用	許可基準Ⅱ	許可基準Ⅲ			—		—		
スマイル7食	<b>1</b>	<b>2</b>		<b>2</b>	<b>3</b>		<b>4</b>		
学会分類2021	<b>1j</b>	<b>2-1</b>		<b>2-2</b>	<b>3</b>		<b>4</b>		
主食	形態例	おもゆゼリー 酵素入りゲル化剤を使用	ミキサー粥のゼリー 酵素入りゲル化剤を使用	おもゆ均質 とろみ調整食品を使用	ペースト状不均質 酵素入りゲル化剤又はとろみ調整食品を使用	分粥 とろみ調整食品又はゲル化剤を使用	全粥・全粥ゼリー	全粥	軟飯
	名称							粥	軟飯
	米分量 (g/人)							70	70
	米：水 (重量比)							1：5.8	1：1.5
	とろみ調整食品及びゲル化剤							—	—
	濃度 (%)								
	ベースとなる主食							—	—
	特記事項								
備考									
副食	形態例	ゼリー・プリン・ムース状	ピューレ・ペースト・ミキサー状 (粉碎再成型)			舌でつぶせるかたさの食事		歯ぐきでつぶせるかたさの食事	
			均質		やや不均質	形あり	きざみ+あん	形あり	きざみ+あん
	名称								
	大きさ (cm)								
	とろみ調整食品及びゲル化剤								
	濃度 (%)								
特記事項									
汁もの	味噌汁等								
	とろみ調整食品及びゲル化剤								
	濃度 (%)								
栄養価等	エネルギー (kcal/日)								
	たんぱく質 (g/日)								
	食塩相当量 (g/日)								
	栄養価等に含まれる主食								



各施設の経腸栄養剤取り扱い状況早見表（医薬品）

令和5年2月現在

施設名 栄養剤名	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34			
	富山労災病院	黒部市民病院	あさひ総合病院	魚津病院	魚津神経サナトリウム	魚津緑ヶ丘病院	新川病院	深川病院	池田リハビリテーションセンター	黒部温泉病院	桜井病院	丸川病院	坂東病院	魚津老人保健施設	介護療養型老人保健施設ちよろく	新川老人保健施設	ちよろく老人保健施設	黒部市介護老人保健施設カリエール	入善老人保健施設こぶしの庭	介護老人保健施設つるさんかめさん	介護老人保健施設あんの里	特別養護老人ホーム新川ヴィーラ	特別養護老人ホームおらはうす奈月	特別養護老人ホーム越路さくら	特別養護老人ホーム越之湖	特別養護老人ホーム越野荘	特別養護老人ホームおあしす新川	特別養護老人ホーム舟見寿楽苑	特別養護老人ホーム有磯苑	特別養護老人ホーム新川ハイツ	ケアハウス魚津ハウス	ぬくもりハウス	黒部笑福学園	ケアハウスみんなの家			
アポット	エネーボ		○																																		
	エンシュア・リキッド	○	○									○																									
	エンシュア・H			○		○																															
EAFARM	アミノレバンEN(1kcal/mL調整)	○	○	○																																	
	エレンタール(1kcal/mL調整)	○	○	○																																	
大塚製薬	イノラス	○	△※	○																								○									
	ツインラインNF経腸栄養液			○																																	
	ラコールNF経腸栄養液		○	○	○								○	○																				○			
	ラコールNF半固形剤	○	○	○									○																								

※：院外処方のみ可・院内に扱いなし

各施設の取り扱い経腸栄養剤等の100kcalあたりの栄養成分一覧（食品）

令和5年5月現在

メーカー	栄養剤名	容量	たんぱく質	脂質	炭水化物	食物繊維	水分	食塩相当量	Na	K	P	Fe	Zn	V. A	V. D	V. E	V. B1	V. B2	V. B6	V. B12	V. C
		mL (g)	g	g	g	g	mL	g	mg	mg	mg	mg	mg	μgREA	μg	mg	mg	mg	mg	μg	mg
アボット	ブルモケア	66.7	4.2	6.1	7.0	-	52.5	0.22	86.7	116.0	64.0	1.4	1.1	105.6	0.69	3.73	0.32	0.32	0.32	0.64	21.3
	グルセルナREX	100	4.2	5.6	9.7	0.9	85.0	0.24	94.0	100.0	65.0	1.4	1.2	104.0	0.85	2.70	0.12	0.18	0.21	0.30	11.0
大塚製薬	ハイネックス イーゲル	125	4.0	2.2	16.8	1.4	110.0	0.42	166.3	156.3	82.5	0.6	1.2	67.5	1.25	2.38	0.23	0.24	0.30	0.30	52.5
	ハイネゼリー	(100)	5.0	2.3	15.7	1.2	76.0	0.45	177.0	156.0	75.0	0.8	1.8	82.0	2.00	3.50	0.32	0.35	0.45	0.45	80.0
クリニコ	GZ-Hi	100	5.0	2.2	17.1	2.4	84.0	0.23	90.0	150.0	75.0	1.1	1.1	75.0	0.50	1.20	0.16	0.18	0.30	0.30	10.0
	GZ-Hi1.5	67	5.0	2.2	16.7	2.0	50.0	0.23	90.0	150.0	75.0	1.1	1.1	75.0	0.50	1.20	0.16	0.18	0.30	0.30	10.0
	DIMS	100	4.0	2.8	16.7	2.4	84.0	0.22	85.0	75.0	70.0	1.0	1.2	75.0	1.00	10.00	0.60	0.18	0.62	0.70	100.0
	E-7II	100	5.0	2.0	16.3	1.0	84.0	0.46	180.0	130.0	60.0	1.0	1.0	90.0	0.60	1.00	0.13	0.18	0.20	0.30	10.0
	MA-R2.0	50	3.7	2.8	15.8	1.0	35.0	0.19	75.0	80.0	50.0	0.9	1.2	75.0	1.00	1.20	0.15	0.18	0.30	0.30	15.0
	MA-ラクフィア 0.6	166.7	4.0	3.0	15.0	1.0	151.3	0.50	197.0	120.0	60.0	0.8	1.0	78.0	1.00	1.20	0.13	0.14	0.20	0.30	25.0
	MA-ラクフィア 0.8	125	4.0	3.0	15.0	1.0	109.8	0.50	197.0	120.0	60.0	0.8	1.0	78.0	1.00	1.20	0.13	0.14	0.20	0.30	25.0
	エコフローアク ア300	(157.3)	4.0	2.8	16.4	2.0	133.3	0.47	180.0	150.0	75.0	1.1	1.4	95.0	0.70	1.40	0.30	0.37	0.30	0.70	50.0
	エコフローアク ア400	(136.5)	4.0	2.8	16.4	2.0	112.5	0.45	180.0	150.0	75.0	1.1	1.4	95.0	0.70	1.40	0.30	0.35	0.30	0.70	50.0
	エコフロー 300kcal/400g	(133.3)	4.0	2.8	16.4	2.0	109.3	0.46	180.0	150.0	75.0	1.1	1.4	95.0	0.70	1.40	0.30	0.37	0.30	0.70	50.0
	ラクフィール 300kcal/200g	(66.7)	4.0	3.0	15.8	2.0	43.0	0.50	197.0	120.0	60.0	1.1	1.4	78.0	1.00	1.20	0.30	0.37	0.30	0.70	50.0
ラクフィール 400kcal/267g	(66.8)	4.0	3.0	15.8	2.0	43.0	0.50	197.0	120.0	60.0	1.1	1.4	78.0	1.00	1.20	0.30	0.35	0.30	0.70	50.0	
ニュート リー	F2ライト	(133.3)	4.0	2.2	17.1	1.6	110.0	0.35	136.0	129.0	75.0	1.0	1.2	85.0	0.55	0.90	0.25	0.20	0.30	0.90	15.0
	PGソフトEJ	(66.6)	4.0	2.2	16.1	0.4	43.7	0.35	136.0	129.0	75.0	1.0	1.2	85.0	0.55	0.90	0.25	0.20	0.30	0.90	15.0
	テルミール2.0α	50	3.6	3.8	13.0	0.2	35.0	0.13	50.0	50.0	50.0	0.8	1.2	71.0	0.46	0.75	0.21	0.17	0.25	0.75	15.0
	ペプチーノ	100	3.6	0.0	21.4	0.0	85.0	0.18	70.0	77.0	40.0	0.7	1.2	85.0	0.55	0.70	0.50	0.25	0.25	0.60	50.0
	マーメッドプラス	133.3	4.0	3.8	13.6	1.1	118.0	0.46	180.0	165.0	110.0	1.1	1.3	105.0	0.80	1.00	0.21	0.22	0.30	2.20	16.0
	カムソリッド 400	100	3.8	2.2	16.9	1.3	83.0	0.50	196.0	156.0	70.0	0.8	1.1	88.0	0.63	1.13	0.33	0.18	0.18	0.30	12.5
ネスレ	アイソカル サポート	66.7	3.8	4.6	11.7	1.5	51.0	0.23	90.0	80.0	80.0	1.0	1.3	80.0	0.70	0.90	0.20	0.23	0.25	0.30	20.0
	アイソカル2KNeo	50	3.0	4.3	13.0	1.0	35.0	0.31	120.0	75.0	60.0	1.3	1.1	80.0	0.60	0.90	0.20	0.23	0.25	0.24	18.0
	アイソカルBag2K	50	3.6	4.0	12.9	1.0	35.0	0.38	150.0	80.0	75.0	1.3	1.1	80.0	1.00	1.00	0.15	0.23	0.30	0.30	18.0
	アイソカルRTU	100	3.3	4.2	12.6	0.6	87.0	0.14	55.0	130.0	50.0	0.7	1.1	80.0	0.60	0.90	0.20	0.23	0.25	0.24	18.0
	アイソカルセミノ リッドサポート	50	3.6	4.0	13.4	1.9	33.0	0.32	125.0	120.0	100.0	0.8	1.1	150.0	1.10	0.60	0.40	0.45	0.45	0.55	25.0
	インパクト	113.6	9.5	3.7	7.1	-	98.2	0.37	148.2	170.9	90.9	1.7	1.9	73.6	4.55	2.27	0.16	0.27	0.32	0.34	13.6
	ペプタメン スタンダード	66.7	3.5	4.0	12.5	-	51.0	0.36	143.0	107.0	57.0	1.1	1.5	100.0	1.40	1.00	0.25	0.33	0.43	0.80	29.0
	メディエフ プッシュケア2.5	(40)	4.7	2.8	14.0	1.2	17.0	0.51	200.0	168.0	75.0	1.1	2.0	89.0	0.60	0.80	0.24	0.20	0.20	0.27	30.0
明治	インスロー	100	5.0	3.3	13.7	1.5	84.4	0.28	110.0	100.0	80.0	1.0	1.0	75.0	0.75	8.00	0.60	0.50	0.30	0.90	40.0
	メイグッド300K	100	4.0	2.8	15.7	1.5	83.3	0.50	197.0	100.0	75.0	1.0	1.5	75.0	0.63	3.80	0.19	0.25	0.38	0.75	20.0
	メイグッド400K	78	4.0	2.8	15.7	1.5	62.5	0.38	148.0	100.0	75.0	1.0	1.5	75.0	0.63	3.80	0.19	0.25	0.38	0.75	20.0
	メイバランス1.0	100	4.0	2.8	15.7	1.0	84.3	0.28	110.0	100.0	60.0	1.0	0.8	60.0	0.50	3.00	0.15	0.20	0.30	0.60	16.0
	メイバランス2.0	50	3.4	3.3	15.2	1.0	34.6	0.20	80.0	80.0	50.0	1.0	0.8	60.0	0.50	3.00	0.15	0.20	0.30	0.60	16.0
	メイバランスR9 (ブラウン)	115.6	4.0	2.8	15.7	1.0	100.0	0.40	157.0	100.0	60.0	1.0	0.8	60.0	0.50	3.00	0.15	0.20	0.30	0.60	50.0
	メイバランス RHP6(ピンク)	140.5	5.0	2.5	15.5	1.2	125.0	0.50	197.0	100.0	70.0	1.0	1.0	60.0	0.50	3.00	0.15	0.20	0.30	0.60	50.0
	メイバランス RHP2(ムラサキ)	149	5.0	2.5	15.5	1.2	133.3	0.50	197.0	100.0	70.0	1.0	1.0	60.0	0.50	3.00	0.15	0.20	0.30	0.60	50.0
	メイフロー RHP300K(ピンク)	149	5.0	2.5	15.3	1.2	133.3	0.50	197.0	100.0	70.0	1.0	1.5	60.0	0.50	3.00	0.15	0.20	0.30	0.60	16.0
	リーナレンLP	62.5	1.0	2.8	18.5	1.0	47.4	0.08	30.0	30.0	20.0	1.5	1.5	60.0	0.13	1.00	0.12	0.13	1.00	0.24	9.0
	リーナレンMP	62.5	3.5	2.8	16.0	1.0	46.8	0.15	60.0	30.0	35.0	1.5	1.5	60.0	0.13	1.00	0.12	0.13	1.00	0.24	9.0



各施設の取り扱い経腸栄養剤等の100kcalあたりの栄養成分一覧（医薬品）

令和5年5月現在

メーカー	栄養剤名	容量	たんぱく質	脂質	炭水化物	食物繊維	水分	食塩相当量	Na	K	P	Fe	Zn	V. A	V. D	V. E	V. B1	V. B2	V. B6	V. B12	V. C
		mL (g)	g	g	g	g	mL	g	mg	mg	mg	mg	mg	μgREA	μg	mg	mg	mg	mg	mg	μg
アボット	エネーボ	83.3	4.5	3.2	13.2	-	67.7	0.20	76.7	100.0	83.3	1.7	1.5	63.3	0.93	3.67	0.17	0.26	0.26	0.29	21.0
	エンシュア・リキッド	100	3.5	3.5	13.7	-	85.2	0.20	80.0	148.0	52.0	0.9	1.5	75.0	0.50	3.00	0.15	0.17	0.20	0.60	15.2
	エンシュア・H	66.7	3.5	3.5	13.7	-	51.7	0.20	80.0	149.3	53.3	0.9	1.5	75.0	0.50	3.01	0.15	0.17	0.20	0.61	15.2
EAファーマ	アミノレバンEN (1kcal/mL調整)	100	6.3	1.7	14.8	-	90.0	0.05	18.3	99.6	43.4	0.6	0.4	65.6	0.54	3.99	0.05	0.08	0.09	0.23	2.8
	エレンタール (1kcal/mL調整)	100	4.7	0.2	21.1	-	80.0	0.22	86.7	72.5	40.5	0.6	0.6	64.8	0.43	1.10	0.06	0.09	0.09	0.23	2.6
大塚製薬	イノラス	62.5	4.0	3.2	14.3	1.0	46.7	0.23	90.0	183.7	111.1	1.2	1.3	94.4	1.67	2.49	0.16	0.18	0.16	0.50	22.2
	ツインラインNF 経腸栄養液	100	4.1	2.8	14.7	-	85.0	0.18	69.0	117.5	53.0	0.6	0.9	62.1	0.34	0.67	0.22	0.22	0.25	0.32	22.5
	ラコールNF 経腸栄養液	100	4.4	2.2	15.6	-	85.0	0.19	73.8	138.0	44.0	0.6	0.6	62.1	0.34	0.65	0.38	0.25	0.38	0.32	28.1
	ラコールNF 半固形剤	(100)	4.4	2.2	15.6	-	76.0	0.19	73.8	138.0	44.0	0.6	0.6	62.1	0.34	0.65	0.38	0.25	0.38	0.32	28.1

各施設の給食以外の水分等に係るとろみ調整食品とゲル化剤

令和5年2月現在

	施設名	とろみ調整食品	とろみ濃度設定	個人購入	ゼリー化	ゲル化剤	濃度(%)
1	富山労災病院	トロミアップパーフェクト (日清オリオ)	薄い～濃い (個別)	○	×	—	—
2	黒部市民病院	トロメリンV (ニュートリ)	薄い～濃い (個別)	×	×	—	—
3	あさひ総合病院	スルーキングi (キッセイ)	薄い～濃い	○	×	—	—
4	魚津病院 (介護医療院含む)	つるりんこPowerful (カリコ)	薄い～濃い	×	○	ソフティアG (ニュートリ)	0.75
						まぜてもジュレ (フードケア)	5.6
5	魚津神経 サナトリウム	つるりんこ (カリコ)	中間	×	○	スルーパートナ (キッセイ)	1.0
6	魚津緑ヶ丘病院	かんたんトロメイク (明治)	中間	○	×	—	—
		APソフティア (ニュートリ)	薄い～濃い	○			
7	新川病院	トロメイク (明治)	中間	×	○	ゼラチン (ゼラリス)	1.3
8	深川病院	トロメリンV (ニュートリ)	薄い～中間	×	×	—	—
9	池田リハビリテー ション病院	トロミパワースマイル (ヘルシーフード)	薄い～濃い (個別)	×	×	—	—
10	黒部温泉病院	つるりんこSoft (カリコ)	中間～濃い	×	○	強カスカイスルー (キッセイ)	1.0
						イオンサポートゼリーの素 (ヘルシーフード)	7.5
11	桜井病院	つるりんこ (カリコ)	中間～濃い	○	×	—	—
12	丸川病院	つるりんこPowerful (カリコ)	薄い～濃い	×	○	ミキサーゲル (宮源)	—
13	坂東病院	つるりんこQuickly (カリコ)	薄い～濃い	×	×	—	—
14	魚津老人保健施設	つるりんこPowerful (カリコ)	薄い～濃い	×	○	ソフティアG (ニュートリ)	0.75
						まぜてもジュレ (フードケア)	5.6
15	介護療養型老人 保健施設ちょうろく	スルーマイルド (キッセイ)	薄い～濃い (個別)	×	○	ソフティアG (ニュートリ)	0.8
16	新川老人保健施設	トロメイク (明治)	中間	×	○	ゼラチン (ゼラリス)	1.3
17	老人保健施設 ちょうろく	スルーマイルド (キッセイ)	薄い～濃い (個別)	×	○	ソフティアG (ニュートリ)	0.8
18	黒部市介護老人保健 施設カリエール	トロメリンV (ニュートリ)	薄い～濃い (個別)	×	×	—	—
19	入善老人保健施設 こぶしの庭	トロメリンV (ニュートリ)	薄い～濃い (個別)	×	○	まぜてもジュレ (フードケア)	4.76

## 各施設の給食以外の水分等に係るとろみ調整食品とゲル化剤

令和5年2月現在

	施設名	とろみ調整食品	とろみ濃度設定	個人購入	ゼリー化	ゲル化剤	濃度(%)
20	介護老人保健施設つるさんかめさん	トロミパワースマイル (ヘルシーフード <sup>®</sup> )	薄い～濃い (個別)	×	○	ソフティアG (ニュートリ-)	0.7~1.0
21	特別養護老人ホーム あんの里	ソフティアS (ニュートリ-)	薄い～濃い	×	○	ゼリーメイク (明治)	0.875
						イオンサポートゼリーの素 (ヘルシーフード <sup>®</sup> )	7.5
22	特別養護老人ホーム 新川ヴィーラ	トロメイクコンパクト (明治)	薄い～濃い	×	○	イオンサポートゼリーの素 (ヘルシーフード <sup>®</sup> )	7.5
23	特別養護老人ホーム おらはうす宇奈月	つるりんこQuickly (クリニコ)	個別	×	○	ソフティア2 (ニュートリ-)	—
24	特別養護老人ホーム 越路さくら	ソフティアスーパーS (ニュートリ-)	薄い～濃い	×	○	ゼリーメイク (明治)	0.8
						アクアジュレパウダー (フードケア)	3.0
25	特別養護老人ホーム 越之湖	トロメイクコンパクト (明治)	中間	×	○	ゼリーメイク (明治)	0.6
26	特別養護老人ホーム 越野荘	ソフティアスーパーS (ニュートリ-)	薄い～濃い (個別)	×	○	ゼリーメイク (明治)	0.7
						イオンサポートゼリーの素 (ヘルシーフード <sup>®</sup> )	7.5
27	特別養護老人ホーム おあしす新川	ネオハイトロミール (フードケア)	薄い～濃い (個別)	×	○	ソフティアG (ニュートリ-)	0.6
						イオンサポートゼリーの素 (ヘルシーフード <sup>®</sup> )	7.5
28	特別養護老人ホーム 舟見寿楽苑	つるりんこQuickly (クリニコ)	中間 (基本) 薄い～濃い (個別)	×	○	スルーパーパートナー (ヘルスケア)	0.7~1.0
						ゼラチン (フードケア)	1.8
						イオンサポートゼリーの素 (ヘルシーフード <sup>®</sup> )	10.0
29	特別養護老人ホーム 有磯苑	ネオハイトロミール (フードケア)	薄い～濃い	×	○	スルーパーパートナー (キッセイ)	0.7
						イオンサポートゼリーの素 (ヘルシーフード <sup>®</sup> )	7.5
30	軽費老人ホーム 新川ハイツ	—	—	×	×	—	—
31	ケアハウス 魚津ハウス	—	—	×	×	—	—
32	ぬくもりハウス	つるりんこ (クリニコ)	薄い～濃い	○	○	ソフティアG (ニュートリ-)	0.75
33	黒部笑福学園	—	—	×	×	—	—
34	ケアハウス みんなの家	—	—	○	×	—	—

# 【新川管内版】簡易式栄養管理等に関する情報連絡票(第6版)

下記の患者様について、情報提供いたします。

- (1) 病院・施設に入退院(転院)される方へ: 本紙を必ず受け入れ先の栄養士へお渡しください。
- (2) 自宅に退院される方へ: 介護保険サービスを利用している場合は、ケアマネジャーにお渡しください。

記入日: R[ ]年[ ]月[ ]日

患者氏名 : [ ]		性別: <input type="checkbox"/> 男性 <input type="checkbox"/> 女性	年齢: [ ] 歳	介護度: <input type="checkbox"/> 要支援 [ ] <input type="checkbox"/> 非該当 <input type="checkbox"/> 要介護			
直近の栄養状態(低栄養のリスク) : <input type="checkbox"/> 栄養状態良好(低リスク) <input type="checkbox"/> 中等度栄養不良(中リスク) <input type="checkbox"/> 高度栄養不良(高リスク)							
身体状況等	現病歴や既往歴 : [ ] / 誤嚥性肺炎の既往歴 : [ <input type="checkbox"/> 無 <input type="checkbox"/> 有 ]						
	身長 : [ ] cm	体重 : [ ] kg / 測定日 : R [ ]年 [ ]月 [ ]日					
	BMI : [ #DIV/0! ] kg/m <sup>2</sup>	過去 [ ] 週間の体重変化: [ <input type="checkbox"/> 減少 <input type="checkbox"/> 増加 ] [ ] % / 浮腫: [ <input type="checkbox"/> 無 <input type="checkbox"/> 有 ]					
	標準体重: [ 0 ] kg	麻痺: <input type="checkbox"/> 無 <input type="checkbox"/> 有 [ ]			褥瘡: <input type="checkbox"/> 無 <input type="checkbox"/> 有 [ ]		
	義歯: <input type="checkbox"/> 無 <input type="checkbox"/> 有	咀嚼障害: <input type="checkbox"/> 無 <input type="checkbox"/> 有		嚥下障害: <input type="checkbox"/> 無 <input type="checkbox"/> 有			
食形態の分類		飲み込むことに問題			かむことに問題		
UDF		かまなくてよい(ゼリー状)			かまなくてよい		
特別用途食品えん下困難者用		許可基準 I	許可基準 II	許可基準 III		舌でつぶせる	舌でつぶせる・歯茎でつぶせる・容易にかめるの一部
スマイルケア食		0	1	2	2	3	4
学会分類2021		0j	1j	2-1	2-2	3	4
		たんぱく質が少なく離水がないゼリー状	ゼリー・プリン・ムース状	均質で滑らかなピューレ・ペースト・ミキサー状	やや不均質なピューレ・ペースト・ミキサー状	舌でつぶせるかたさ	歯茎でつぶせるかたさ
主食	該当 <input checked="" type="checkbox"/>	名称	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	盛りつけ量		[ ] g	[ ] g	[ ] g	[ ] g	[ ] g
副食	該当 <input type="checkbox"/>	名称	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
摂取栄養量(日)	入院(所)中の平均食事摂取量: 主食 [ ] 割 副食 [ ] 割 ※その栄養量等は下記参照(栄養補助食品を除く)						
	エネルギー: [ ] kcal / [ #DIV/0! ] kcal/現体重kg				食塩相当量: [ ] g		
	たんぱく質: [ ] g / [ #DIV/0! ] g/現体重kg				水分量: [ ] mL		
栄養補助食品: <input type="checkbox"/> 無 <input type="checkbox"/> 有 [ 名称: [ ] / 提供量: [ ] kcal/日 ]							
とろみ調整の必要性: <input type="checkbox"/> 無 <input type="checkbox"/> 有 [ 濃度: <input type="checkbox"/> 薄い <input type="checkbox"/> 中間 <input type="checkbox"/> 濃い ] / とろみ調整食品名: [ ]							
自助食器: <input type="checkbox"/> 無 <input type="checkbox"/> 有 [ <input type="checkbox"/> 右止め <input type="checkbox"/> 左止め ]				治療食・特別食: <input type="checkbox"/> 無 <input type="checkbox"/> 有 [ 食種名: [ ] ]			
項目(該当に <input checked="" type="checkbox"/> )		内容・対応等					
<input type="checkbox"/>	エネルギー制限	[ ] kcal/日 又は 指示単位: [ ] 単位/日					
<input type="checkbox"/>	塩分制限	<input type="checkbox"/> 6g/日未満 <input type="checkbox"/> その他 [ ] g/日未満					
<input type="checkbox"/>	カリウム制限	[ ] mg/日 又は <input type="checkbox"/> 生野菜禁 <input type="checkbox"/> 生果物禁 <input type="checkbox"/> その他 [ ]					
<input type="checkbox"/>	ビタミンK制限	<input type="checkbox"/> 納豆禁 <input type="checkbox"/> その他 [ ]					
<input type="checkbox"/>	水分制限	[ ] mL/日					
<input type="checkbox"/>	その他の制限	詳細: [ ]					
<input type="checkbox"/>	食物アレルギー	<input type="checkbox"/> 卵 <input type="checkbox"/> 乳 <input type="checkbox"/> 小麦 <input type="checkbox"/> そば <input type="checkbox"/> えび <input type="checkbox"/> かに <input type="checkbox"/> 落花生 <input type="checkbox"/> その他 [ ]					
<input type="checkbox"/>	その他禁止食品	嗜好: [ ]			宗教上: [ ]		
<input type="checkbox"/>		薬物の相互作用: [ ]					
<input type="checkbox"/>	経管栄養	投与方法: [ <input type="checkbox"/> 胃瘻 <input type="checkbox"/> 経鼻 ]			栄養剤名: [ ]		
<input type="checkbox"/>		投与量: [ ] kcal/日	投与速度: [ ] mL/h	追加水: [ ] mL/日			
備考欄							

新川圏域栄養管理体制整備事業ワーキンググループ2022.6改訂(第6版)

記入者: [ ] / 施設名・所属: [ ] / TEL: [ ]

ご不明な点がございましたら、上記までご連絡ください。

【新川管内版】 栄養管理等に関する情報連絡票 (第4版)

No. 1

下記の患者様について、情報提供いたします。

- (1) 病院・施設に入退院(転院)される方へ: 本紙を必ず受け入れ先の栄養士へお渡してください。
- (2) 自宅に退院される方へ: 介護保険サービスを利用している場合は、ケアマネジャーにお渡してください。

記入日: R 年 月 日

※太枠(特に太字ゴシック体の項目)は記入必須です。

<b>患者氏名:</b> 様		<b>性別:</b>	<b>年齢:</b> 歳	<b>介護度:</b>		
<b>入院日:</b> R 年 月 日			<b>退院(予定)日:</b> R 年 月 日			
栄養管理・栄養指導等の経過:						
栄養管理上の注意点と課題:						
栄養管理に関する情報	<b>評価日:</b> R 年 月 日		<b>直近の栄養状態(低栄養のリスク):</b>			
	<b>身長:</b> cm		<b>体重:</b> kg (測定日: R 年 月 日)			
	<b>BMI:</b> #DIV/0! kg/m <sup>2</sup>		<b>過去( 週間)の体重変化:</b> ( kg %)			
	<b>標準体重:</b> 0.0 kg		<b>浮腫:</b> (部位: )		<b>浮腫関連疾患</b>	
	<b>下腿周囲長:</b> cm		<input type="checkbox"/> 不明	<b>握力:</b> kg f <input type="checkbox"/> 不明		
	<b>食欲低下:</b> ( )		<b>消化器症状:</b> ( )			
	<b>味覚障害:</b> ( )		<b>咀嚼障害:</b>		<b>嚥下障害:</b>	
	<b>褥瘡:</b> (部位: )		<b>義歯:</b> (種類: )			
	<b>DESIGN-R:</b> 点 <input type="checkbox"/> 不明		<b>麻痺:</b> (部位: )			
	<b>食事時の姿勢:</b>		その他: ( )			
	<b>特記事項:</b>		<b>Alb値:</b> g/dL <input type="checkbox"/> 測定なし	その他: <input type="checkbox"/> 直近の血液データの添付あり		
	<b>栄養補給法:</b>		<b>食事回数:</b> 回/日 (内訳: )			
	<b>必要栄養量</b>		<b>エネルギー量</b> kcal	<b>たんぱく質量</b> g	<b>食塩相当量</b> g	<b>水分量</b> mL
	<b>摂取栄養量</b>		<b>エネルギー量</b> kcal	<b>たんぱく質量</b> g	<b>食塩相当量</b> g	<b>水分量</b> mL
	<b>上記摂取栄養量は、主食 割、副食 割、栄養補助食品等の状況です</b>					
<b>食種</b>		<input type="checkbox"/> 一般食 <input type="checkbox"/> 特別食: <input type="checkbox"/> その他: ( )				
<b>制限</b>		(エネルギー指示量: kcal)				
<b>食事形態</b>	<b>主食</b>	朝	量	g/食	*自由記載:	
		昼		g/食		
		夕		g/食		
	<b>副食</b>		<b>自助具:</b>			
	<b>栄養補助食品</b>		名称: (提供量(kcal/日): )			
<b>嚥下調整食</b>		主食: (学会分類2021のコード(嚥下調整食の場合は必須))				
		副食: (学会分類2021のコード(嚥下調整食の場合は必須))				
<b>禁止食品</b>	<b>食物アレルギー</b>		対応の有無 内容: , , , 詳細: ( )			
	<b>その他の禁止食品</b>		治療上: 宗教上: 服薬上: その他: ( )			
	その他影響する問題点: (詳細: )					

## 【新川管内版】 栄養管理等に関する情報連絡票 (第4版)

No. 2

この用紙はNo. 1の続紙です。

栄養管理に関する情報	退院時栄養設定の詳細	栄養量	補給量	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (アミノ酸) (g)	脂質 (g)	炭水化物 (糖質) (g)	食塩相当量 (g)	水分 (mL)	その他	
			経口 (食事)								
			経 腸								
			静 脈								
			経口飲水								
			合 計	0	0.0	0.0	0.0	0.0	0	0	
			(現体重当たり)	#DIV/0!	#DIV/0!				#DIV/0!	#DIV/0!	
	経腸栄養詳細	投与経路	<input type="checkbox"/> その他 ( )								
			朝	昼			夕				
		種類 (名称)									
		量 (mL)									
		投与速度	mL/h			mL/h			mL/h		
		追加水分	mL			mL			mL		
		静脈栄養詳細	投与経路	中心静脈の場合CVポートの設置 :							
	種類 (名称)										
	量 (mL)										
	混注剤等										
	次回の栄養指導			指導の有無 :	(予定日時 : R 年 月 日 時 分開始 )						
	備考										

新川圏域栄養管理体制整備事業ワーキンググループ2022.6改訂 (第4版)

## 【記入上の注意】

1. 太字ゴシック体の項目は、原則記入すること。
2. セル塗りつぶし箇所は、プルダウンリストから選択すること。
3. 必要が有る場合には、別途記載して添付すること。
4. 地域連携診療計画に添付すること。

## 【補足】

1. この連絡票は、2枚セットでお渡しすること。
2. 青字は、新川管内で追加した項目。

## 【問合せ先 (記入者連絡先)】

記入者氏名	
施設名	
所属 (部署等)	
TEL	
FAX	

ご不明な点がございましたら、上記までご連絡ください。