

給食施設の食形態状況調査結果(副食)

R7. 4月
富山県高岡厚生センター

【医療機関】

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		嚥下調整食4				嚥下調整食3	嚥下調整食2-2	嚥下調整食2-1	嚥下調整食1j		嚥下訓練食Oj Ot	副食の提供に関する工夫等		
		かたさ、ばらけやすさ、張り付きやすさがないもの。箸やスプーンで切れるやわらかさ				押しつぶし容易。食塊形成、移送が容易	ペースト・ミキサー状(2-1は均質、2-2は不均質)		均質で付着性・凝集性・かたさ、離水に配慮したゼリー・プリン・ムース状のもの		jはゼリー状、tはとろみ状			
嚥下ピラミッド		L4				L4	L3		L1 L2		Oj…LO Ot…L3(一部)			
特別用途食品えん下困難者用		—				—	許可基準Ⅲ		許可基準Ⅱ		許可基準Ⅰ			
UDF(ユニバーサルデザインフード)		容易にかめる(一部) 歯ぐきでつぶせる 舌でつぶせる				舌でつぶせる	かまなくてよい		かまなくてよい(ゼリー状)		—			
NO	施設名<病院・診療所>	形態 大きさ	一般		一口大 3cm程度	きざみ 1cm程度	きざみ 5mm程度	きざみ 2mm程度	ピューレ・ペースト状	均質で付着性・凝集性・硬さに配慮したゼリー。離水が少なく、スライス状にすくうことが可能		均質なゼリー、とろみ水等のたんぱく質含有量が少ないもの		
1	病院 JCHO 高岡ふしき病院 高岡市伏木古府元町	食種(食形態) 常食・軟菜	7分菜 一口大とろみ付き					ソフト食	ミキサー食	ゲル化食		ゼリー食	とろみ剤は対象者によって個別対応。	
		備考(形態説明等) 普通食	煮物中心のおかずにとろみ付き					形はあるが口腔内で押しつぶし可。食塊形成容易な食事	ペースト状の食事	均質でなめらかな食事				
2	病院 あさなぎ病院 高岡市五福町	食種(食形態) 常食・軟菜	5分菜	きざみ				ムース食・嚥下Ⅲ	嚥下Ⅱ		嚥下Ⅰ		開始食	トロミについては対象者によって個別に対応する
		備考(形態説明等) ふつう食(きざみ対応あり)	揚物、焼物を煮物・蒸し物にして柔らかく調理	一口…2cm程度 きざみ…5mm程度 極きざみ…2mm程度				ムース・ゼリー・ペースト状	ゼリー・ペースト状		ゼリー状(たんぱく質を含む)		Oj…エンゲリド(許可基準Ⅰに相当するもの) Otは…病棟で対応(トロミ茶)	
3	病院 川田病院 高岡市京町	食種(食形態) 普通食・軟菜食・粥食		刻み				極刻み	ミキサー食				果物のミキサーは片栗粉を使用し、とろみをつけている	
		備考(形態説明等)		1cm程度				1mm程度	軟菜をミキサーにかける					
4	病院 厚生連高岡病院 高岡市永楽町	食種(食形態) 常食 軟菜食	7分菜食 串さし食	5分菜食 3分菜食					きざみ食	ミキサー食	ストロー食	アイソカル ジェリー	エンゲリド、アイソトニックゼリー	
		備考(形態説明等)	7分は角になっていなくてもはしで切れる。	指示あればとろみ可能					とろみあり	とろみあり	とろみなし			
5	病院 済生会高岡病院 高岡市二塚	食種(食形態) 常食 易消化食	全粥食7分菜食 嚥下調整食4					5分菜食 嚥下調整食3	3分菜食 嚥下調整食2		嚥下調整食1j	嚥下訓練食	分粥食にはとろみなし。きざみ食の対応はなし。	
		備考(形態説明等)	一口大程度に切ったもの。野菜は圧力鍋で柔らかくする。魚はほぐす、肉は挽肉、ハンバーグや軟らかく形成されたもの。					ペースト状にしたものをゲル化剤で固形化したもの	全粥食をミキサーにかけ、ペースト状にしたもの。(不均質なものを含む)			Oj:エンゲリド Ot:とろみ茶		

給食施設の食形態状況調査結果(副食)

R7. 4月
富山県高岡厚生センター

【医療機関】

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		嚥下調整食4				嚥下調整食3	嚥下調整食2-2	嚥下調整食2-1	嚥下調整食1j		嚥下訓練食Oj Ot	副食の提供に関する工夫等	
		かたさ、ばらけやすさ、張り付きやすさがないもの。箸やスプーンで切れるやわらかさ				押しつぶし容易。食塊形成、移送が容易	ペースト・ミキサー状(2-1は均質、2-2は不均質)		均質で付着性・凝集性・かたさ、離水に配慮したゼリー・プリン・ムース状のもの		jはゼリー状、tはとろみ状		
嚥下ピラミッド		L4				L4	L3		L1 L2		Oj…LO Ot…L3(一部)		
特別用途食品えん下困難者用		—				—	許可基準Ⅲ		許可基準Ⅱ		許可基準Ⅰ		
UDF(ユニバーサルデザインフード)		容易にかめる(一部) 歯ぐきでつぶせる 舌でつぶせる				舌でつぶせる	かまなくてよい		かまなくてよい(ゼリー状)		—		
NO	施設名 <病院・診療所>	形態 大きさ	一般		一口大 3cm程度	きざみ 1cm程度	きざみ 5mm程度	きざみ 2mm程度	ピューレ・ペースト状	均質で付着性・凝集性・硬さに配慮したゼリー。離水が少なく、スライス状にすくうことが可能		均質なゼリー、とろみ水等のたんぱく質含有量が少ないもの	
6	病院 サンバリー高岡病院 高岡市鷺北新	食種(食形態)	常食 軟菜食	五分菜 粗キザミ	五分菜 粗キザミ		五分菜 極キザミ食	ミキサー食			ゼリー食	嚥下訓練開始食	とろみについては、対象者によって個別に対応する。
		備考(形態説明等)		2cm程度	1cm程度		2mm程度				・エンジョイ カップゼリー ・茶碗蒸しカップ	とろみ茶 (病棟で対応)	
7	病院 サンバリー福岡病院 高岡市福岡町大野	食種(食形態)	軟菜食	5分菜食	粗きざみ		細きざみ	ソフト食			ゼリー食	嚥下訓練開始食	とろみについては、対象者によって個別に対応する。
		備考(形態説明等)						5分菜をミキサーにし、増粘剤を加えたもの			軟菜ミキサーをゼリー状にしたもの	市販ゼリー	
8	病院 柴田病院 高岡市永楽町	食種(食形態)	常食 軟菜食	一口大			きざみ食	極きざみ食	ミキサー食				とろみについては、対象者によって個別に対応する。
		備考(形態説明等)							汁物にとろみ付				
9	病院 高岡市民病院 高岡市宝町	食種(食形態)	常食 軟菜食		5分菜 3分菜		やわらか食	ミキサー食			ムース食	訓練食	とろみについては、対象者によって個別に対応する。
		備考(形態説明等)					形があり舌で口蓋に押し付けつぶせる固さ	スプーンで、すくってポツリとした状態			ミキサー食をスベラカーゼで固める。	エングリード ミニ ブロックゼリー エネビット ゼリー	
10	病院 高岡みなみハートセンター みなみの杜病院 高岡市戸出	食種(食形態)	常食 軟菜食	7分菜食	5分菜食	3分菜食		ミキサー食			ゼリー食		みそ汁、牛乳などにとろみが必要な場合は対応している。「汁ものとりみ付き」としている。
		備考(形態説明等)		7分菜・5分菜・3分菜にそれぞれに0.5~1cm程度のきざみ食あり。まとまるようにとろみをつけている。				(スプーンですくって落ちない程度に)とろみ付け			アイソカルクリン・カロリーメイトゼリー・エンジョイゼリーを個々の状態に応じて使用		

給食施設の食形態状況調査結果(副食)

R7. 4月
富山県高岡厚生センター

【医療機関】

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		嚥下調整食4		嚥下調整食3	嚥下調整食2-2	嚥下調整食2-1	嚥下調整食1j		嚥下訓練食Oj Ot			
		かたさ、ばらけやすさ、張り付きやすさがないもの。箸やスプーンで切れるやわらかさ		押しつぶし容易。食塊形成、移送が容易	ペースト・ミキサー状(2-1は均質、2-2は不均質)		均質で付着性・凝集性・かたさ、離水に配慮したゼリー・プリン・ムース状のもの		jはゼリー状、tはとろみ状			
嚥下ピラミッド		—		L4	L4	L3	L1 L2		Oj…LO Ot…L3(一部)			
特別用途食品えん下困難者用		—		—		許可基準Ⅲ		許可基準Ⅱ	許可基準Ⅰ			
UDF(ユニバーサルデザインフード)		—		容易にかめる(一部) 歯ぐきでつぶせる 舌でつぶせる	舌でつぶせる	かまなくてよい		かまなくてよい(ゼリー状)	—			
NO	施設名<病院・診療所>	形態 大きさ	一般		一口大 3cm程度	きざみ 1cm程度	きざみ 5mm程度	きざみ 2mm程度	ピューレ・ペースト状	均質で付着性・凝集性・硬さに配慮したゼリー。離水が少なく、スライス状にすくうことが可能	均質なゼリー、とろみ水等のたんぱく質含有量が少ないもの	
11	病院 丹保病院 高岡市大坪町	食種(食形態)	常食	要望により可	粗きざみ食	きざみ食	超きざみ食	ミキサー食				とろみについては、対象者によって個別に対応する。
		備考(形態説明等)						スプーンですくってポツタリとした状態				
12	病院 光ヶ丘病院 高岡市西藤平蔵	食種(食形態)	常食 軟菜		粗刻み菜	刻み菜		ミキサー菜		ムース菜		とろみについては対象者によって個別に対応する。
		備考(形態説明等)			1cm角に切る。魚はほぐす。	主菜については肉・魚をムースで提供している。		主菜については肉・魚をムースで提供している。				
13	病院 矢後病院 高岡市佐野	食種(食形態)	常食 軟菜食	一口大食	きざみ食	極きざみ食	ミキサー食	トロミ食			流動食	とろみについては、対象者によって個別に対応する。
		備考(形態説明等)		1~3cm程度にきざむ。	パスツクものには水分を加える。	パスツクものには水分を加える。	とろみ付	汁物、おろし等にとろみ付				
14	診療所 雨晴クリニック 高岡市太田桜谷	食種(食形態)	軟菜	一口大とろみ		キザミ食	キザミトロミ食	ミキサー食		ソフト		汁・茶は対象によりとろみの強さを3段階に分けている。
		備考(形態説明等)	固いものは一口大と同様の大きさにする。	軟菜を一口大に切り、とろみをつけたもの。		軟菜を3~4mm程度に刻んだもの	軟菜を2~3mm程度に刻み、増粘剤を混ぜる。	軟菜をミキサーにかけ、増粘剤を混ぜ、ペースト状にする。主菜はソフトで提供している。		軟菜をミキサーにかけ、ゲル化剤を混ぜゼリー状にしたもの		
15	診療所 高陵クリニック 高岡市野村	食種(食形態)	常食・軟菜食	軟菜刻み	軟菜刻み	軟菜細かい刻み	刻みとろみ食	ミキサー食		ムース食		訓練食
		備考(形態説明等)		2cm程度	1cm程度	2mm程度	とろみが必要な際、刻みとろみ食					

副食の提供に関する工夫等

給食施設の食形態状況調査結果(副食)

R7. 4月
富山県高岡厚生センター

【医療機関】

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		嚥下調整食4		嚥下調整食3	嚥下調整食2-2	嚥下調整食2-1	嚥下調整食1j		嚥下訓練食Oj Ot	副食の提供に関する工夫等		
		かたさ、ばらけやすさ、張り付きやすさがないもの。箸やスプーンで切れるやわらかさ		押しつぶし容易。食塊形成、移送が容易	ペースト・ミキサー状(2-1は均質、2-2は不均質)		均質で付着性・凝集性・かたさ、離水に配慮したゼリー・プリン・ムース状のもの		jはゼリー状、tはとろみ状			
嚥下ピラミッド		—		L4	L4	L3	L1 L2		Oj…LO Ot…L3(一部)			
特別用途食品えん下困難者用		—		—		許可基準Ⅲ		許可基準Ⅱ	許可基準Ⅰ			
UDF(ユニバーサルデザインフード)		—		容易にかめる(一部) 歯ぐきでつぶせる 舌でつぶせる	舌でつぶせる	かまなくてよい		かまなくてよい(ゼリー状)	—			
NO	施設名 <病院・診療所>	形態 大きさ	一般		一口大 3cm程度	きざみ 1cm程度	きざみ 5mm程度	きざみ 2mm程度	ピューレ・ペースト状	均質で付着性・凝集性・硬さに配慮したゼリー。離水が少なく、スライス状にすくうことが可能	均質なゼリー、とろみ水等のたんぱく質含有量が少ないもの	
16	病院 射水市民病院 射水市朴木	食種(食形態) 備考(形態説明等)	常食 軟菜食	嚥下食5(五分菜食)			嚥下食4 (ムース食)	嚥下食3 (ミキサー食)		嚥下食2	嚥下食1	とろみについては、対象者によって個別に対応。
				一口大 食材によって1~2cm	粗きざみ 食材によって5mm~1cm	きざみ 食材によって5mm未満	五分菜をミキサーにかけ、形成したもの	五分菜をミキサーにかけ、とろみ剤でペースト状にしたもの		みそ汁ゼリー、アイソカルゼリー(主食は粥ゼリー)	エンゲリード	
17	病院 大島くるみ病院 射水市北野	食種(食形態) 備考(形態説明等)	常食・五分菜			粗きざみ	きざみ	ミキサー食			ゼリー食	とろみの有無や温度は個別に対応。
			一口大可			とろみ可	とろみ可	とろみ剤でペースト状にしたもの			えねばくゼリー ブロッカゼリー	
18	病院 グリーンヒルズ若草病院 射水市藤巻	食種(食形態) 備考(形態説明等)	常食・軟食	軟食一口大				ミキサー食		ソフト食		とろみについては、個別対応している。
19	病院 真生会富山病院 射水市下若	食種(食形態) 備考(形態説明等)	常菜、軟菜	5分菜、3分菜、ソフト一口大食	きざみ食実施していない			全ソフト食	ミキサー食	濃厚流動食		とろみについては、対象者によって、個別に対応。(水分のみとろみ付き、上からとろみをつける等)お茶ゼリーの提供
				一口大は1.5cm程度				ミキサーにかけた後にムース食に再形成したもの		アイソカルゼリー ハイカロリーソフトアガロリー	エンゲリード お茶ゼリー ST訓練や内服時使用	
20	病院 太閤山病院 射水市橋下条	食種(食形態) 備考(形態説明等)	常食		きざみ食			ミキサー食				とろみについては、対象者によりナースサイドで個別対応
					常食と同じものを細かく刻む。			ミキサーにかけてペースト状にしたもの				

