

















西村山地区 老人福祉施設・病院 副食一覧

イメージ写真	粘度・形状	コンセプト	学会分類	眺葉園	紅寿の里	ひいなりの里	長生園	いずみ	しらいわ	やすらぎの里	らふらんす大江	大寿荘	景雲荘	ケアハイツ西川	せせらぎ草	あしたば	リーフステーション谷地	寒河江市立病院	朝日町立病院	小原病院	河北病院	
管理栄養士・栄養士の有無				有	有	有	有	有	有	有	有	有	有	有	無	無	有	有	有	有	有	
	おもゆ・ポタージュ・ジュース状・液体栄養剤	口腔や食道の器質適通過生姜に対して適応となる形態。液状の食品、液体飲用時の誤嚥がない方が対象。市販の液体濃厚流動食を含む。	—			濃厚流動食		濃厚流動食									流動食	流動食 濃厚流動食	流動食 重湯流動食 濃厚流動食	流動食	重湯流動食	
	均質で、付着性・凝集性・硬さに配慮したゼリー状	嚥下評価・訓練用の位置付けで、丸呑みすることが可能。誤嚥した場合を考慮し、たんばく質含有量が少ないためかなゼリー状の食品。	Oj			果物ゼリー				(果物ゼリー 牛乳ゼリー)							ゼリー食		ゼリー		嚥下開始食 Oj	
	均質で、付着性・凝集性・硬さに配慮したとろみ水	嚥下評価・訓練用の位置付けで、ゼリー丸呑みでごえんしたり、ゼリーが口で溶けたりしてしまう場合に適する。誤嚥した場合を考慮し、たんばく質含有量が少ない。	Ot			とろみ茶											とろみ食		とろみ茶	とろみ食		
	均質で離水が少ない上顎と舌で簡単につぶせるゼリー、プリン、ムース状	スプーンですくった時点で食塊状になる物だが、Ojよりは表面のざらつきがある。たんばく質含有量は問わない。ミキサーを使用④再形成した物も含む。	1j	高カロリー食	ソフト食	一部食品のみムース食	ソフト食	ソフト食		ムース食(一部食品のみ)		きざみ菜ミンチ菜				ミキサー食	ソフト食	主菜ムース	軟菜ソフト	ソフト食	嚥下調整食 1j	
	粒が残って折らず、スプーンですくえる均質なペースト・ミキサー状	ペースト状、ミキサー状であり、均質でなめらかで虚室内で容易に食塊状になる物。市販の半固形化濃厚流動食の一部を含む。	2-1	ミキサー食	ペースト食	ペースト食	流動	ミキサー食	ミキサー食	ミキサー食	ミキサー	とろみ菜	とろみ菜	ミキサー食	ミキサー食			副食ペースト	軟菜ミキサー	ミキサー食	ミキサー食 嚥下調整食 2	
	粒を含んだスプーンですくえる不均質なペースト・ミキサー状	ペースト食よりやや不均質な形状であり、容易に食塊状になる物。	2-2	超キザミ食		超きざみ食		軟菜食3		超きざみ食		ミンチ菜		超きざみ食					きざみ(とろみ)			
	形はあるが軟らかく、舌で容易につぶせる食材や料理法を用いる	舌での押しつぶしが容易なくらい軟らかい物であるが、粉碎再形成や均質さは必須ではない。様々な技術で素材を軟化させた市販の製品を含む。	3			※ 個別で相談						普通債 一口きざみ菜										嚥下調整食 3
	大きさ: 3~5mm 食品が口腔内でばらつきやすくまとまりにくい状態		4			※ 個別で相談		軟菜食2 (あんあり)		きざみ食 (あんなし) ※必要時あんかけ添付		きざみ菜ミンチ菜 (あんあり)									粗きざみあんかけ (あんあり) ・極きざみ (あんなし)	きざみ食 (あんあり) ・カッター食 (あんあり)
	大きさ: 1cm 食品が口腔内でばらつきやすくまとまりにくい状態	歯、義歯が無くても歯茎や、上顎と舌ですりつぶす事が出来るような(軟菜)、誤嚥と窒息のリスクを配慮して素材と調理法を選んだ物。嚥下機能等を考慮し細かく刻んだり、あんをかける。	4			・荒きざみ食 (あんあり) ・荒きざみ (あんなし)		・軟菜食1あんかけ (あんあり) ・軟菜食1 (あんなし)		・一口大 (あんあり) ・一口大 (あんなし)											軟食きざむ 老人食きざむ (あんなし)	

イメージ写真	粘度・形状	コンセプト	学会分類	眺葉園	紅寿の里	ひいなりの里	長生園	いずみ	しらいわ	やすらぎの里	らふらんす大江	大寿荘	景雲荘	ケアハイツ西川	せせらぎ草	あしたば	リーフステーション谷地	寒河江市立病院	朝日町立病院	小原病院	河北病院		
	大きさ: 2cm しっかり噛まなくても上顎と舌でつぶせる食品を一口大に切って提供、	菌、義歯が無くても歯茎や、上顎と舌ですりつぶす事が出来るような、誤嚥と窒息のリスクを配慮して素材と調理法を選んだ物。嚥下機能等を考慮し細かく刻んだり、あんをかける。また、手指の機能障害に対する配慮として一口大きざみなどの対応を行う。	4			常食4等分カット		常食		一口大			軟菜								軟食 老人食		
	カットなし しっかり噛まなくても上顎と舌でつぶせる食品。			4					常食		常食	軟菜											嚥下調整食 4 特別食 柔らかか菜食
	大きさ: 3~5mm 食品が口腔内でばらつきやすくまとまりにくい状態	一般的な食品(常菜)を使用するが、いか、たこ等の食材や、かき揚げ等の硬い揚げ物など、多くの高齢者が硬くて食べられない食品や調理法は使用範囲を設定。食事摂取に際し、菌・義歯を有する事が望ましい。嚥下機能等を考慮し駒膜刻んだり、あんをかける。また、手指の機能障害に対する配慮として一口大きざみなどの対応を行う。	4	きざみ (あんなし)	・超きざみとろみ付 (あんあり) ・超きざみ (あんなし)		超きざみ (あんあり)		軟菜あんかけ (あんあり)	超きざみ食 (あんなし) ※必要時あんかけ添付	きざみ小 (あんなし)	超きざみ菜 (あんあり)	超きざみ菜 (あんあり)	小きざみ食	きざみ食 (あんなし) ※あんは個別対応	きざみ食 (あんなし)	・極きざみあんかけ (あんあり) ・極きざみ (あんなし)					軟菜きざみ (あんなし)	
	大きさ: 1cm 食品が口腔内でばらつきやすくまとまりにくい状態			4	きざみ (あんなし)	荒きざみ (あんなし)	・荒きざみ食 (あんあり) ・荒きざみ食 (あんなし)	きざみ (あんなし)	軟菜食1あんかけ (あんあり)	軟菜 (あんなし)	きざみ食 (あんなし) ※必要時あんかけ添付	きざみ大 (あんなし)	一口きざみ菜 (あんなし)	きざみ菜 (あんなし)			・カットあんかけ (あんあり)	粗きざみ					
	大きさ: 2cmある程度噛むことが必要。		4		一口大	一口大		常食		一口大		普通菜	粗きざみ菜	きざみ食	常食(魚はカットなし、肉揚げ物は盛りつけ時にカット、その他食材は小さめにカット)	粗刻み食	一口大	肉一口大 魚一口大	常食又は軟食(1.5cm カット→コロコロ)			常食きざむ	
	カットなし ある程度噛むことが必要。			4	普通食	常食		普通食	常食	常食	常食	普通食			普通食			常食	軟菜食	常食又は軟食			軟菜食
	原則カットなし ほぼ全ての食品や調理法が選択可能。	基本的に摂食、嚥下機能に配慮なし。	—							常食			普通菜			常食		常食	常食	常食		常食	常食