






西村山地区 老人福祉施設・病院 主食一覧

イメージ写真	コンセプト	学会分類	眺葉園	紅寿の里	ひいな	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	有	無	無	有	有	有	有	
	全粥をミキサーにかけてペースト状にした主食。	なし		ペースト粥	※個別で相談		ミキサー粥			ミキサー粥				ミキサー粥		ミキサー粥		全粥ペースト	粥ミキサー	ミキサー粥	
	全粥に酵素(スベラカーゼ、ホット&ソフト等)を加えてミキサーにかけた主食。(ゼリー状)	1j	ミキサー粥	ソフト粥	酵素粥	ミキサー粥ゼリー	スベラカーゼ入ミキサー粥		ミキサー粥		ミキサー粥(上新粉使用)		粥ミキサー	ミキサー粥ゼリー	ミキサー粥		全粥ペースト		ソフト粥	ミキサー粥ゼリー	
—	全粥をミキサーにかけて増粘剤、ゲル化剤などを加えた主食。	2-1			※個別で相談			ミキサー粥					とろみ粥								—
	全粥に酵素(スベラカーゼ、ホット&ソフト等)を加えた主食。	2-2			※個別で相談	ゼリー粥	スベラカーゼ入全粥									酵素粥					嚥下粥
—	全粥に増粘剤、ゲル化剤などを加えた主食。	3			※個別で相談																—
	水分と米の部分が均等に混ざり合っており、水分と米が分離しにくい主食。米重量に対し5~6倍の水分量で炊飯。	4	粥	全粥(水6倍)	全粥	粥	全粥	全粥	全粥	全粥	全粥	全粥	粥	お粥	五分粥	お粥(全粥)	全粥	全粥	全粥	全粥	全粥
—	咀嚼機能に問題があり、上顎と舌でつぶすことのできる硬さの主食。米重量に対して2.7~3倍の水分量で炊飯。	4			軟飯		やわらかご飯		軟飯		軟飯(全粥1:ご飯11)			軟飯(水2.4倍)		軟飯					
—	咀嚼機能に問題のない、一般高齢者が摂取可能な硬さ。常飯よりもやわらかめの主食。米重量に対して1.5~1.6倍の水分量で炊飯。	4		軟飯(水2倍)	ご飯	ご飯	米飯	米飯		ご飯		粥飯半々	ご飯	ご飯	やわらかご飯	常飯(米飯)			米飯		やわらかご飯
	健常者(成人)が摂取する一般的な硬さの主食。米重量に対して1.2倍の水分量で炊飯。	—	ご飯	ご飯(水1.4倍)					常食		ご飯	米飯					米飯	ご飯			米飯