

イメージ写真	コンセプト	学会分類	眺葉園・眺葉の家	紅寿の里	ひいなの里	長生園	いずみ	しらいわ	やすらぎの里	さがえ	らぶらんす大江	大寿荘	ケアハイツ西川	醸醤	さくら	さくらホーム天童	明鏡荘	せせらぎ草	あしたば	寒河江市立病院	朝日町立病院	西川町立病院	小原病院	メルヘン	ナーシングホームさくらんぼ	おおとみ	ソーレ東根	白水荘	第二白水荘	ふもと	ひがしさわ	ローズむらやま	白田医院	山形ロイヤル病院	北村山公立病院	尾花沢病院	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	有	有	無	有	有	有	有	有	有	有	有	有	有	有	有	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	※個別で相談		※個別で相談												ミキサー粥	ミキサー粥	ミキサー粥																		
	全粥に酵素(スペラカーゼ、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	酵素粥 ※個別で相談	ソフト粥	酵素粥 (全粥)にスペラカーゼ入り	ミキサー粥ゼリー	ミキサー粥ゼリー	ミキサー粥ゼリー	ミキサー粥	ミキサー粥ゼリー	ミキサー粥	ミキサー粥	ミキサー粥(上新粉使用) (スペラカーゼ使用)	粥ミキサー		個別相談	ミキサー粥	ミキサー粥	全粥ペースト	粥ミキサー	ムース粥	ソフト粥	ミキサー粥	ミキサー粥	酵素粥	ゼリー粥	ミキサー粥ゼリー	とろみ粥(スペラカーゼ使用)	ペースト粥	5分粥ゼリー(粒無)	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	ペースト粥	※個別で相談																																	
	全粥に酵素(スペラカーゼ、ホット&ソフト等)を加えた主食。	2-2		※個別で相談	※個別で相談	粥ゼリー											粒粥ゼリー														全粥粒ゼリー(粒有)	ソフト粥	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、水分と米が分離しない主食。米重量に対して6倍の水分量で炊飯。	4	粥	全粥	全粥	粥	全粥	全粥	全粥	全粥	全粥	粥	お粥	全粥	粥	お粥	五分粥	全粥	全粥	全粥	全粥	全粥	全粥	全粥	全粥	全粥	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 ※個別で相談	軟飯	軟飯(全粥1:ご飯1)	やわらかご飯	やわらかご飯	軟飯				軟飯(全粥1:ご飯1) (水2.3倍)	やわらかご飯	軟飯	軟飯(全粥1:ご飯1)	やわらかご飯	合盛	軟飯(水2.4倍)	やわらかごはん			軟飯(水2倍)	やわらかご飯			軟飯	軟飯	軟飯		軟飯(水2.5倍)	軟飯(水1.9倍)	軟飯	軟飯(水2.5倍)				
—	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	ご飯	軟飯	ご飯	ご飯	米飯	米飯	米飯	ご飯	ご飯	ご飯	米飯	米飯	ごはん	ご飯	やわらかご飯	ごはん	ごはん	米飯	ご飯	ご飯	軟飯	ごはん	ごはん	ごはん	ごはん	米飯	軟飯(水2.1倍)	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											ごはん										米飯	ごはん	米飯					