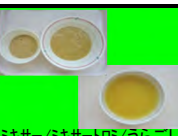


公立穴水総合病院

コード		
0j ・たんぱく質含有量の少ないもの	 開始食	エンゲリード
1j ・たんぱく質含有量の多少は問わない ・ミキサーを使用し再形成した「ソフト食」を含む	 嚥下食Ⅰ/嚥下食Ⅱ	・嚥下食Ⅰ エンジョイゼリーののみ。 ・嚥下食Ⅱ エンジョイゼリー＋粥ゼリー
2-1 (つぶなし)	 ミキサー/ミキサー粥/うらこし	・ミキサー 7分菜をミキサーにかける。 ・ミキサーとろみ 増粘剤でとろみをつける。 ・うらこし(2-2も含む) ピューレや市販品使用。
2-2 (つぶあり)		
3 ・形はあるが舌で押しつぶしが容易なやわらかいもの	 嚥下食Ⅲ	ムース・ピューレ・エンジョイゼリー＋粥ゼリーor粒ゼリー
4.軟-小 ・大きさ1cm未満	 七分菜	・きざみ 0.5～1cm角 * あんは別添え ・極きざみ 0.1cm角 * あんは別添え
4.軟-中 ・大きさ1cm以上	 七分菜	1.5～2cm角
4.軟-大 ・カットなし	 七分菜	一部ムースを含む
4.硬-小 ・大きさ1cm未満	 軟菜きざみ/極きざみ	・きざみ 0.5～1cm角 * あんは別添え ・極きざみ 0.1cm角 * あんは別添え
4.硬-中 ・大きさ1cm以上	 軟菜一口大	1.5～2cm角
4.硬-大 ・カットなし	 軟食	硬い食材や揚げ物こんにやくなどは使用しない。
一般食 ・食材配慮あり		
一般食 ・食材配慮なし	 常食	制限なし ※極めて不消化な食品に注意する * 極きざみ～一口大まで対応

コード		
1j ・物性に配慮したおもゆやミキサー粥のゼリー	 全粥ミキサーとろみ	全粥400gに対しホット&ソフト6g *7分・5分・3分粥にも対応 それぞれ300gにホット&ソフト4.5g
2-増粘剤あり ・とろみ付けしたおもゆ ・付着性が高くないよう処理をしたミキサー粥		
2-増粘剤なし ・粥をそのままミキサーにかけたもの	 全粥ミキサー	とろみなし 7分・5分・3分粥にも対応
3 ・離水に配慮した粥		全粥にホット&ソフトを使用
	粒ゼリー	
4-全粥	 全粥	
4-軟飯	 軟飯	
米飯	 米飯	

公立穴水総合病院

鳳珠郡穴水町字川島々8

0768-52-0511

公立宇出津総合病院

コード		
0j ・たんぱく質含有量の少ないもの		
1j ・たんぱく質含有量の多少は問わない ・ミキサーを使用し再形成した「ソフト食」を含む	 ゼリー食 1/2量  ゼリー食 全量	粥ゼリー、汁ゼリー、エンゲリード 粥ゼリー、汁ゼリー、エンゲリード、エンジョイゼリー、ブイクレスゼリー、果物ペースト(一部2-1)
2-1 (つぶなし)	 ミキサー食	
2-2 (つぶあり)		
3 ・形はあるが舌で押しつぶしが容易なやわらかいもの		
4.軟-小 ・大きさ1cm未満		
4.軟-中 ・大きさ1cm以上	 極々軟食	ソフト食より軟らかい食材を使用 ＊とろみあんの対応あり 
4.軟-大 ・カットなし		
4.硬-小 ・大きさ1cm未満	 ソフト食	みじん切り(0.5cm以下)揚げ物もつく。 ＊とろみあんの対応あり 
4.硬-中 ・大きさ1cm以上		
4.硬-大 ・カットなし	 極軟菜	軟らかい食材使用。 魚はほぐしの対応あり。 ＊とろみあんの対応あり
一般食 ・食材配慮あり	 軟食	＊とろみあんの対応あり
一般食 ・食材配慮なし	 常食	

コード		
1j ・物性に配慮したおもゆやミキサー粥のゼリー	 ミキサー粥/粥ゼリー	全粥にソフティアUを使用 ＊両者の違いは量のみ ミキサー粥:300g 粥ゼリー:100g
2-増粘剤あり ・とろみ付けしたおもゆ ・付着性が高くないよう処理をしたミキサー粥		
2-増粘剤なし ・粥をそのままミキサーにかけたもの		
3 ・離水に配慮した粥		
4-全粥	 全粥	
4-軟飯	 軟飯	
米飯	 米飯	

公立宇出津総合病院

鳳珠郡能登町字宇出津々字97番地

0768-62-1311

市立輪島病院

コード		
0j ・たんぱく質含有量の少ないもの		・エンゲリットミニ STによる直接訓練等 1食あたりフルーツゼリー2品
1j ・たんぱく質含有量の多少は問わない ・ミキサーを使用し再形成した「ソフト食」を含む	 介護菜	プリンやムース等を使用。訓練として、フルーツ、マッシュも入る。 * 2-1も一部含む
2-1 (つぶなし)		・ペースト菜 増粘剤使用 ・ミキサー 増粘剤使用なし
2-2 (つぶあり)		
3 ・形はあるが舌で押しつぶしが容易なやわらかいもの		
4.軟-小 ・大きさ1cm未満		
4.軟-中 ・大きさ1cm以上		
4.軟-大 ・カットなし		
4.硬-小 ・大きさ1cm未満		0.7cm角にカット とろみあんがかかっている。
4.硬-中 ・大きさ1cm以上		1.5cm角カット 各食種に対応
4.硬-大 ・カットなし		硬い食材や揚げ物などは避ける。
一般食 ・食材配慮あり		
一般食 ・食材配慮なし		制限なし * 一口サイズ(1.5cm角)の対応あり

コード		
1j ・物性に配慮したおもゆやミキサー粥のゼリー		7分粥をミキサーにかけスベラカーゼライトでかためる
2- 増粘剤あり ・とろみ付けしたおもゆ ・付着性が高くないよう処理をしたミキサー粥		
2- 増粘剤なし ・粥をそのままミキサーにかけたもの		とろみは別添え 7分・5分・3分粥でも対応
3 ・離水に配慮した粥		
4-全粥		
4-軟飯		
米飯		

市立輪島病院

輪島市山岸町は1番1地

0768-22-2222

珠洲市総合病院

コード		
0j ・たんぱく質含有量の少ないもの		
1j ・たんぱく質含有量の多少は問わない ・ミキサーを使用し再形成した「ソフト食」を含む	 訓練食	主食(全粥小盛り)+ゼリー、プリン
2-1 (つぶなし)	 とろみ食	
2-2 (つぶあり)		
3 ・形はあるが舌で押しつぶしが容易なやわらかいもの	 ソフト食	舌でつぶせるほど軟らかな物。増粘剤やゼラチン使用。
4.軟-小 ・大きさ1cm未満		0.1cm角 とろみあんはなし
	極軟菜みじん切り	
4.軟-中 ・大きさ1cm以上		1.0cm角カット とろみあんはなし *希望時は対応
	極軟菜一口きざみ	
4.軟-大 ・カットなし	 極軟菜	蒸し物・煮物
4.硬-小 ・大きさ1cm未満	 軟菜みじん切り	
4.硬-中 ・大きさ1cm以上	 軟菜一口きざみ	
4.硬-大 ・カットなし	 軟菜	揚げ物・海藻・きのこ・こんにやく等は使用しない。
一般食 ・食材配慮あり		
一般食 ・食材配慮なし	 常食	

コード		
1j ・物性に配慮したおもゆやミキサー粥のゼリー	 お粥ゼリー	ソフデリアU使用
2- 増粘剤あり ・とろみ付けしたおもゆ ・付着性が高くないよう処理をしたミキサー粥		
2- 増粘剤なし ・粥をそのままミキサーにかけたもの		
3 ・離水に配慮した粥	 お粥とろみ	
4-全粥	 全粥	
4-軟飯	 軟飯	
米飯	 米飯	

珠洲市総合病院

珠洲市野々江町二部1番地1

0768-82-1181

柳田温泉病院

コード		
0j ・たんぱく質含有量の少ないもの		
1j ・たんぱく質含有量の多少は問わない ・ミキサーを使用し再形成した「ソフト食」を含む	訓練食	市販品のみ。エブリッチ、プロッカゼリー、プリン 等
2-1 (つぶなし)	 ミキサー食	ポタージュ状にとろみ付。
2-2 (つぶあり)		
3 ・形はあるが舌で押しつぶしが容易なやわらかいもの		
4.軟-小 ・大きさ1cm未満	 ソフト菜/極々軟菜	・ソフト菜 極々軟菜+1J ・極々軟菜 フードプロセッサーでみじん状にしたもの。とろみあんは希望時対応。
4.軟-中 ・大きさ1cm以上	 極軟菜きざみほぐし食	1cm角にカット あんはなし
4.軟-大 ・カットなし	極軟菜	揚げ物を煮物に変更。きのこ類は使用しない。
4.硬-小 ・大きさ1cm未満		
4.硬-中 ・大きさ1cm以上	軟菜きざみほぐし食	1cm角にカット とろみあんなし
4.硬-大 ・カットなし	軟菜	
一般食 ・食材配慮あり		
一般食 ・食材配慮なし	 常食	

コード		
1j ・物性に配慮したおもゆやミキサー粥のゼリー		
2-増粘剤あり ・とろみ付けしたおもゆ ・付着性が高くないよう処理をしたミキサー粥		
2-増粘剤なし ・粥をそのままミキサーにかけたもの	 ミキサー	とろみは別添え 7分・5分粥の対応も可能
3 ・離水に配慮した粥		
4-全粥	 全粥	
4-軟飯	 軟飯	
米飯	 米飯	

柳田温泉病院

鳳珠郡能登町字上町8字393番地

0768-76-1223

あいずみクリニックデイケア

コード		
0j ・たんぱく質含有量の少ないもの		
1j ・たんぱく質含有量の多少は問わない ・ミキサーを使用し再形成した「ソフト食」を含む		
2-1 (つぶなし)		ものによりミキサーにとろみをつけたもの。
2-2 (つぶあり)		
3 ・形はあるが舌で押しつぶしが容易なやわらかいもの		
4.軟-小 ・大きさ1cm未満		
4.軟-中 ・大きさ1cm以上		
4.軟-大 ・カットなし		
4.硬-小 ・大きさ1cm未満	 	・極刻み(みじんぎり)とろみをつけたもの。 ・粗刻み1.0cm弱角。 *とろみあんの対応あり
4.硬-中 ・大きさ1cm以上		
4.硬-大 ・カットなし		
一般食 ・食材配慮あり		
一般食 ・食材配慮なし		*一口大(1.5cm角)の対応あり 

コード		
1j ・物性に配慮したおもゆやミキサー粥のゼリー		
2-増粘剤あり ・とろみ付けしたおもゆ ・付着性が高くないよう処理をしたミキサー粥		
2-増粘剤なし ・粥をそのままミキサーにかけたもの		全粥をミキサーにかけたもの ミキサー粥
3 ・離水に配慮した粥		
4-全粥		全粥
4-軟飯		
米飯		ご飯

あいずみクリニックデイケア

珠洲市飯田町10部60番地1

0768-82-0082

青山彩光苑 穴水ライフサポートセンター

コード		
0j ・たんぱく質含有量の少ないもの		
1j ・たんぱく質含有量の多少は問わない ・ミキサーを使用し再形成した「ソフト食」を含む		
2-1 (つぶなし)		増粘剤使用 うらごし
2-2 (つぶあり)		
3 ・形はあるが舌で押しつぶしが容易なやわらかいもの		とろみあんがかかっている。 ソフト食
4.軟-小 ・大きさ1cm未満		
4.軟-中 ・大きさ1cm以上		
4.軟-大 ・カットなし		
4.硬-小 ・大きさ1cm未満		常菜と同じ食材を使用。 * とろみの対応あり 常菜 刻み(5mm)
4.硬-中 ・大きさ1cm以上		常菜と同じ食材を使用。 常菜 刻み(1cm)
4.硬-大 ・カットなし		
一般食 ・食材配慮あり		
一般食 ・食材配慮なし		* きざみの対応あり (一口大カット) 

コード		
1j ・物性に配慮したおもゆやミキサー粥のゼリー		スベラカーゼ使用 粥ゼリー
2- 増粘剤あり ・とろみ付けしたおもゆ ・付着性が高くないよう処理をしたミキサー粥		
2- 増粘剤なし ・粥をそのままミキサーにかけたもの		
3 ・離水に配慮した粥		増粘剤を使用 全粥+とろみ剤
4-全粥		全粥
4-軟飯		軟飯
米飯		ご飯

青山彩光苑
穴水ライフサポートセンター

鳳珠郡穴水町字麦ヶ浦15-39-12

0768-52-2550

あての木園

コード		
0j ・たんぱく質含有量の少ないもの		
1j ・たんぱく質含有量の多少は問わない ・ミキサーを使用し再形成した「ソフト食」を含む		市販品使用
2-1 (つぶなし)		ミキサー
2-2 (つぶあり)		
3 ・形はあるが舌で押しつぶしが容易なやわらかいもの		
4.軟-小 ・大きさ1cm未満		
4.軟-中 ・大きさ1cm以上		
4.軟-大 ・カットなし		
4.硬-小 ・大きさ1cm未満		1cm未満にカットする。とろみなし。
4.硬-中 ・大きさ1cm以上		2cm角にカットする。とろみなし。
4.硬-大 ・カットなし		
一般食 ・食材配慮あり		
一般食 ・食材配慮なし		食材の配慮なし。大きい物はカットして提供。

コード		
1j ・物性に配慮したおもゆやミキサー粥のゼリー		全粥ミキサーにスベラカーゼと粉飴を入れて作る
2-増粘剤あり ・とろみ付けしたおもゆ ・付着性が高くないよう処理をしたミキサー粥		
2-増粘剤なし ・粥をそのままミキサーにかけたもの		
3 ・離水に配慮した粥		
4-全粥		粥
4-軟飯		軟飯
米飯		米飯

あての木園

輪島市三井町小泉上野2番地

0768-26-1661

あゆみの里

コード		
0j ・たんぱく質含有量の少ないもの		エンゲリード
1j ・たんぱく質含有量の多少は問わない ・ミキサーを使用し再形成した「ソフト食」を含む	 嚥下食Ⅰ/嚥下食Ⅱ	・嚥下食Ⅰ エンジョイゼリーののみ。 ・嚥下食Ⅱ エンジョイゼリー+粥ゼリー
2-1 (つぶなし)	 ミキサー/ミキサー用/うらごし	・ミキサー 7分菜をミキサーにかける。 ・ミキサー+とろみ 増粘剤でとろみをつける。 ・うらごし(2-2も含む) ピューレや市販品使用。
2-2 (つぶあり)		
3 ・形はあるが舌で押しつぶしが容易なやわらかいもの	 嚥下食Ⅲ	ムース・ピューレ・エンジョイゼリー+粥ゼリーor粒ゼリー
4.軟-小 ・大きさ1cm未満	 七分菜	・きざみ 0.5~1cm角 * あんは別添え ・極きざみ 0.1cm角 * あんは別添え
4.軟-中 ・大きさ1cm以上	 七分菜	1.5~2cm角
4.軟-大 ・カットなし	 七分菜	一部ムースを含む
4.硬-小 ・大きさ1cm未満	 軟菜きざみ/極きざみ	・きざみ 0.5~1cm角 * あんは別添え ・極きざみ 0.1cm角 * あんは別添え
4.硬-中 ・大きさ1cm以上	 軟菜一口大	1.5~2cm角
4.硬-大 ・カットなし	 軟食	硬い食材やこんにやくなどは使用しない。
一般食 ・食材配慮あり		
一般食 ・食材配慮なし		

コード		
1j ・物性に配慮したおもゆやミキサー粥のゼリー	 全粥ミキサー+とろみ	全粥400gに対しホット&ソフト6g *7分・5分・3分粥にも対応 それぞれ300gにホット&ソフト4.5g
2-増粘剤あり ・とろみ付けしたおもゆ ・付着性が高くないよう処理をしたミキサー粥		
2-増粘剤なし ・粥をそのままミキサーにかけたもの	 全粥ミキサー	とろみなし 7分・5分・3分粥にも対応
3 ・離水に配慮した粥		全粥にホット&ソフトを使用
4-全粥	 全粥	粒ゼリー
4-軟飯	 軟飯	
米飯	 米飯	

あゆみの里

鳳珠郡穴水町字川島夕の38番地

0768-52-3310

石川県精育園

コード		
0j ・たんぱく質含有量の少ないもの		
1j ・たんぱく質含有量の多少は問わない ・ミキサーを使用し再形成した「ソフト食」を含む		
2-1 (つぶなし)		
2-2 (つぶあり)		
3 ・形はあるが舌で押しつぶしが容易なやわらかいもの		とろみあんがかかっている。 ソフト食
4.軟-小 ・大きさ1cm未満		
4.軟-中 ・大きさ1cm以上		
4.軟-大 ・カットなし		
4.硬-小 ・大きさ1cm未満		常菜と同じ食材を使用。 5mmにカットしている。 *とろみの対応あり 常菜 極刻
4.硬-中 ・大きさ1cm以上		
4.硬-大 ・カットなし		
一般食 ・食材配慮あり		
一般食 ・食材配慮なし		*きざみの対応あり (一口大カット) 

コード		
1j ・物性に配慮したおもゆやミキサー粥のゼリー		全粥をミキサーにかけてペースト状にし、スベラカーゼを使用してゼリー状に固めたもの。 粥ゼリー
2-増粘剤あり ・とろみ付けしたおもゆ ・付着性が高くないよう処理をしたミキサー粥		
2-増粘剤なし ・粥をそのままミキサーにかけたもの		
3 ・離水に配慮した粥		増粘剤を使用 全粥+とろみ剤
4-全粥		全粥
4-軟飯		軟飯
米飯		米飯

石川県精育園

鳳珠郡穴水町字七海6字50番地

0768-52-0284

恵寿鳩ヶ丘

コード		
0j ・たんぱく質含有量の少ないもの		
1j ・たんぱく質含有量の多少は問わない ・ミキサーを使用し再形成した「ソフト食」を含む		
2-1 (つぶなし)	 ミキサー食	増粘剤使用
2-2 (つぶあり)		
3 ・形はあるが舌で押しつぶしが容易なやわらかいもの	 ソフト食	歯茎でも噛める硬さ。とろみあんがかかっている。
4.軟-小 ・大きさ1cm未満	 老人食軟菜(きざみ)	食物繊維や脂肪の少ない消化の良い、軟らかい食品を使用。辛味、酸味も強いものは使用を避けている。
4.軟-中 ・大きさ1cm以上	 老人食軟菜(一口大)	0.2～0.5cmにカット 食物繊維や脂肪の少ない消化の良い、軟らかい食品を使用。辛味、酸味も強いものは使用を避けている。
4.軟-大 ・カットなし	 老人食軟菜	1～2cm角にカット 食物繊維や脂肪の少ない消化の良い、軟らかい食品を使用。辛味、酸味も強いものは使用を避けている。
4.硬-小 ・大きさ1cm未満		
4.硬-中 ・大きさ1cm以上	 老人食常菜(一口大)	一般的な食品は使用可能だが硬くて食しにくい食品は範囲指定を設定。 1～2cm角にカット
4.硬-大 ・カットなし		
一般食 ・食材配慮あり	 常菜	一般的な食品は使用可能だが硬くて食しにくい食品は範囲指定を設定。
一般食 ・食材配慮なし		

コード		
1j ・物性に配慮したおもゆやミキサー粥のゼリー	 粥ゼリー	スベラカーゼ使用
2- 増粘剤あり ・とろみ付けしたおもゆ ・付着性が高くないよう処理をしたミキサー粥		
2- 増粘剤なし ・粥をそのままミキサーにかけたもの		
3 ・離水に配慮した粥	 全粥+とろみ剤	増粘剤を使用
4-全粥	 全粥	
4-軟飯		
米飯	 ご飯	米に対して水1.9倍

恵寿鳩ヶ丘

鳳珠郡穴水町字麦ヶ浦15、39番地8

0768-52-3335

こすもす

コード		
0j ・たんぱく質含有量の少ないもの		
1j ・たんぱく質含有量の多少は問わない ・ミキサーを使用し再形成した「ソフト食」を含む		常食をミキサーにかけ、スルーパートナー1%で固めたもの。
2-1 (つぶなし)		常食をミキサーにかける。調理工程では増粘剤を加えないが、個人に応じてフロアで追加する場合もある。
2-2 (つぶあり)		
3 ・形はあるが舌で押しつぶしが容易なやわらかいもの		
4.軟-小 ・大きさ1cm未満		
4.軟-中 ・大きさ1cm以上		
4.軟-大 ・カットなし		
4.硬-小 ・大きさ1cm未満		
4.硬-中 ・大きさ1cm以上		
4.硬-大 ・カットなし		基本的には歯茎でつぶせる硬さ。一部常食と同じ食材を使用しているが調理方法を変更し軟らかくしている。 * きざみの対応あり (1cm大まで)
一般食 ・食材配慮あり		
一般食 ・食材配慮なし		* きざみの対応あり (1cm大まで)

コード		
1j ・物性に配慮したおもゆやミキサー粥のゼリー		
2- 増粘剤あり ・とろみ付けしたおもゆ ・付着性が高くないよう処理をしたミキサー粥		
2- 増粘剤なし ・粥をそのままミキサーにかけたもの		
3 ・離水に配慮した粥		粥ゼリー
4-全粥		全粥
4-軟飯		軟飯(かたがゆ)
米飯		ご飯

こすもす

鳳珠郡能登町字五郎左エ門分藤17番地

0768-76-2002

長寿園

コード		
0j ・たんぱく質含有量の少ないもの		
1j ・たんぱく質含有量の多少は問わない ・ミキサーを使用し再形成した「ソフト食」を含む		主菜はミキサーにかけゲル化剤で固めたもの。他はミキサー食に準ずる。
2-1 (つぶなし)		
2-2 (つぶあり)		フードカッターにかけ、増粘剤を直接混ぜたもの。
3 ・形はあるが舌で押しつぶしが容易なやわらかいもの		
4.軟-小 ・大きさ1cm未満		
4.軟-中 ・大きさ1cm以上		
4.軟-大 ・カットなし		
4.硬-小 ・大きさ1cm未満		
4.硬-中 ・大きさ1cm以上		硬い野菜など一口大に刻む。 * 刻まない食材も一部有 * とろみなし
4.硬-大 ・カットなし		
一般食 ・食材配慮あり		
一般食 ・食材配慮なし		

コード		
1j ・物性に配慮したおもゆやミキサー粥のゼリー		スベラカーゼ使用。粒なし
2-増粘剤あり ・とろみ付けしたおもゆ ・付着性が高くないよう処理をしたミキサー粥		
2-増粘剤なし ・粥をそのままミキサーにかけたもの		全粥をミキサーにかけたもの
3 ・離水に配慮した粥		スベラカーゼ使用。粒あり
4-全粥		
4-軟飯		
米飯		

長寿園

珠州市宝立町春日野4字117番地

0768-84-2252

美笑苑

コード		
0j ・たんぱく質含有量の少ないもの		
1j ・たんぱく質含有量の多少は問わない ・ミキサーを使用し再形成した「ソフト食」を含む		繊維が残っていない状態で上顎と舌で押しつぶしが可能。
2-1 (つぶなし)		
2-2 (つぶあり)		
3 ・形はあるが舌で押しつぶしが容易なやわらかいもの		
4.軟-小 ・大きさ1cm未満		
4.軟-中 ・大きさ1cm以上		咀嚼困難な方に対応。基本的には小豆大にカット。スプーンで潰せる硬さのものは形を残して提供。 * ころみの対応あり
4.軟-大 ・カットなし		
4.硬-小 ・大きさ1cm未満		
4.硬-中 ・大きさ1cm以上		
4.硬-大 ・カットなし		
一般食 ・食材配慮あり		硬くて食べられない食品は使用範囲を制限している。
一般食 ・食材配慮なし		

コード		
1j ・物性に配慮したおもゆやミキサー粥のゼリー		全粥をミキサーにかけスベラカーゼ1%を加え、フルーチェ状にゲル化。粒なし。
2-増粘剤あり ・とろみ付けしたおもゆ ・付着性が高くないよう処理をしたミキサー粥		
2-増粘剤なし ・粥をそのままミキサーにかけたもの		耳を取り除いた食パンに牛乳を加え十分に加熱。スプーンを傾けた際につながつて流れる硬さ
3 ・離水に配慮した粥		
4-全粥		水分が多くて軟らかい。水分が分離せず均一に混ざりあった重湯がない粥。米に対して水5.5倍。
4-軟飯		咀嚼機能に問題がある方に対応。上顎と舌で潰すことが可能な硬さ。米に対して水2.7倍。
米飯		咀嚼機能に問題のない一般高齢者が摂取可能。成人の一般的なご飯より軟らかめ。米に対して水1.65倍。

美笑苑

珠州市三崎町小泊ト部3番1

0768-88-8080

百寿苑

コード		
0j ・たんぱく質含有量の少ないもの		
1j ・たんぱく質含有量の多少は問わない ・ミキサーを使用し再形成した「ソフト食」を含む	 介護食  ソフト食	手作りとし販品のゼリーを提供。 ゲル化剤使用。とろみあんがかかっている。
2-1 (つぶなし)	 ミキサー	
2-2 (つぶあり)		
3 ・形はあるが舌で押しつぶしが容易なやわらかいもの		
4.軟-小 ・大きさ1cm未満		
4.軟-中 ・大きさ1cm以上		
4.軟-大 ・カットなし		
4.硬-小 ・大きさ1cm未満		
4.硬-中 ・大きさ1cm以上	 軟菜きざみ	魚は細かくほぐす。 1～2cm角にカット * とろみの対応あり
4.硬-大 ・カットなし	 軟菜	揚げ・焼きはなし。
一般食 ・食材配慮あり		
一般食 ・食材配慮なし	 常菜	特に制限なし。 骨なし。 揚げ物などもあり。 * きざみ(1～2cm角)の対応あり

コード		
1j ・物性に配慮したおもゆやミキサー粥のゼリー	 ミキサー粥	スベラカーゼ使用
2-増粘剤あり ・とろみ付けしたおもゆ ・付着性が高くないよう処理をしたミキサー粥		
2-増粘剤なし ・粥をそのままミキサーにかけたもの		
3 ・離水に配慮した粥		
4-全粥	 全粥	
4-軟飯	 軟飯	
米飯	 常飯	

百寿苑

輪島市気勝平町1番28

0768-22-9922

福祉の杜わじま

コード		
0j ・たんぱく質含有量の少ないもの		
1j ・たんぱく質含有量の多少は問わない ・ミキサーを使用し再形成した「ソフト食」を含む		
2-1 (つぶなし)		ミキサー
2-2 (つぶあり)		
3 ・形はあるが舌で押しつぶしが容易なやわらかいもの		
4.軟-小 ・大きさ1cm未満		
4.軟-中 ・大きさ1cm以上		
4.軟-大 ・カットなし		
4.硬-小 ・大きさ1cm未満		マッシュ状 * とうもろこしの対応あり 常菜みじん
4.硬-中 ・大きさ1cm以上		1cm角にカット * とうもろこしの対応あり 常菜ざみ
4.硬-大 ・カットなし		2cm角にカット 硬い食材はソフト食(1j)を使用 軟菜一口大
一般食 ・食材配慮あり		
一般食 ・食材配慮なし		揚げ物は1/3~4程度にカット。 * 一口サイズ(2cm角)対応あり 常菜

コード		
1j ・物性に配慮したおもゆやミキサー粥のゼリー		スベラカーゼ使用 全粥ミキサー
2-増粘剤あり ・とろみ付けしたおもゆ ・付着性が高くないよう処理をしたミキサー粥		
2-増粘剤なし ・粥をそのままミキサーにかけたもの		
3 ・離水に配慮した粥		
4-全粥		全粥
4-軟飯		軟飯
米飯		ご飯

福祉の杜わじま

輪島市山岸町い26-2

0768-22-0008

ふるさと能登

コード		
0j ・たんぱく質含有量の少ないもの		
1j ・たんぱく質含有量の多少は問わない ・ミキサーを使用し再形成した「ソフト食」を含む		
2-1 (つぶなし)		
2-2 (つぶあり)		ミキサー 粒ありのミキサー 常菜(極きざみ)
3 ・形はあるが舌で押しつぶしが容易なやわらかいもの		
4.軟-小 ・大きさ1cm未満		
4.軟-中 ・大きさ1cm以上		
4.軟-大 ・カットなし		
4.硬-小 ・大きさ1cm未満		
4.硬-中 ・大きさ1cm以上		
4.硬-大 ・カットなし		
一般食 ・食材配慮あり		
一般食 ・食材配慮なし		膏あり魚使用の場合も有。 *きざみ(2~2.5cm角)の対応あり 

コード		
1j ・物性に配慮したおもゆやミキサー粥のゼリー		
2-増粘剤あり ・とろみ付けしたおもゆ ・付着性が高くないよう処理をしたミキサー粥		
2-増粘剤なし ・粥をそのままミキサーにかけたもの		
3 ・離水に配慮した粥		
4-全粥		
4-軟飯		
米飯		

ふるさと能登

輪島市気勝平1番地 270

0768-23-0001

みやび

コード		
0j ・たんぱく質含有量の少ないもの		
1j ・たんぱく質含有量の多少は問わない ・ミキサーを使用し再形成した「ソフト食」を含む	 高カロリーゼリー  ソフト	サンエットゼリー2.0、クッキングゼリー(ゼラチン)で固めたもの。 市販品と手作りに対応。ゲル化剤で固める。
2-1 (つぶなし)	 ミキサー	ミキサーゲルを使用
2-2 (つぶあり)	 極きざみ	2mm角程度にする。汁気の多い物はミキサーゲルを混ぜる。一部とろみあんを上からかけている(4軟-小)ミキサーにかけて
3 ・形はあるが舌で押しつぶしが容易なやわらかいもの		
4.軟-小 ・大きさ1cm未満		
4.軟-中 ・大きさ1cm以上		
4.軟-大 ・カットなし		
4.硬-小 ・大きさ1cm未満		
4.硬-中 ・大きさ1cm以上	 常菜きざみ	魚は皮をはぐ。1～1.5cm角にカット
4.硬-大 ・カットなし		
一般食 ・食材配慮あり		
一般食 ・食材配慮なし	 常菜	* 揚物や焼物はどうみ汁を付加(希望者・リスク有)。 * 一口きざみ(1/3～4にカット)の対応あり 

コード		
1j ・物性に配慮したおもゆやミキサー粥のゼリー	 ソフト粥	スベラカーゼ使用
2-増粘剤あり ・とろみ付けしたおもゆ ・付着性が高くないよう処理をしたミキサー粥		
2-増粘剤なし ・粥をそのままミキサーにかけたもの		
3 ・離水に配慮した粥		
4-全粥	 全粥	
4-軟飯	 軟飯	
米飯		

みやび

輪島市町野町寺地1027

0768-32-0006

円山病院

コード		
0j ・たんぱく質含有量の少ないもの		
1j ・たんぱく質含有量の多少は問わない ・ミキサーを使用し再形成した「ソフト食」を含む	ゼリー食 ミキサー食	プロテインゼリー、ブリックゼリー、ブイレスゼリーを組み合わせたもの。1品～3品の提供。 ゼリー1品or2品＋ミキサー1品で組み合わせたもの。
2-1 (つぶなし)		
2-2 (つぶあり)		
3 ・形はあるが舌で押しつぶしが容易なやわらかいもの		
4.軟-小 ・大きさ1cm未満	 やわらか食 刻みとろみまぜ食/一口大刻み	・やわらか食、一口大刻みややわらか食材を利用。おろし状のものが多く。一口大刻みは1cm未満。 ・刻みとろみまぜ食 みじん状にしたものにとろみあんを混ぜる。
4.軟-中 ・大きさ1cm以上		
4.軟-大 ・カットなし	 やわらか食	トマト皮むき。マカロニなど軟らかく茹でる。魚は小麦粉や片栗粉で湯引きする。
4.硬-小 ・大きさ1cm未満	 ごく刻み食	みじん状態に刻む。1cmより細かい。
4.硬-中 ・大きさ1cm以上	 刻み食	すべて細かく刻む。
4.硬-大 ・カットなし		
一般食 ・食材配慮あり		
一般食 ・食材配慮なし	 常菜	*きざみの対応あり(一口大刻み食) トマトなどは皮むき。魚などは皮をとり、ほぐす。野菜は粗く刻む。 

コード		
1j ・物性に配慮したおもゆやミキサー粥のゼリー		スベラカーゼ使用
2-増粘剤あり ・とろみ付けしたおもゆ ・付着性が高くないよう処理をしたミキサー粥		
2-増粘剤なし ・粥をそのままミキサーにかけたもの		
3 ・離水に配慮した粥		
4-全粥		
4-軟飯		
米飯		

円山病院

七尾市府中町68番地の3

0767-52-3400

えんやま健康クリニック

コード		
0j ・たんぱく質含有量の少ないもの		
1j ・たんぱく質含有量の多少は問わない ・ミキサーを使用し再形成した「ソフト食」を含む	 調整食A、調整食B  調整食C	<調整食A1品> <調整食B2品> ブリックゼリー、たんぱくゼリーセブン、和風だし香る茶碗蒸しなど <調整食C> 調整食Bに主食や汁物(ゼリー状)などを追加。ゲル化剤にはソフティアG使用。
2-1 (つぶなし)	 ミキサー食	ソフト食をミキサーにかけ、とろみを付ける。汁物はとろみ付き。
2-2 (つぶあり)		
3 ・形はあるが舌で押しつぶしが容易なやわらかいもの	 ソフト食	「学会分類:コード3」または「UDF:舌でつぶせる」および同等の市販品を使用する。汁物はとろみ付き。
4.軟-小 ・大きさ1cm未満		
4.軟-中 ・大きさ1cm以上		
4.軟-大 ・カットなし		
4.硬-小 ・大きさ1cm未満	 常菜きざみ	常菜をみじん切りにし、とろみあんをかける。汁物はとろみ付き。
4.硬-中 ・大きさ1cm以上	 常菜一口大	常菜をスプーンにのる程度のひと口大にカットする。
4.硬-大 ・カットなし	 常菜	一般的な軟菜。肉類は酵素処理したものを使用。魚は骨なし。
一般食 ・食材配慮あり		
一般食 ・食材配慮なし		

コード		
1j ・物性に配慮したおもゆやミキサー粥のゼリー	 全粥ミキサーゼリー	全粥をミキサーにかけ、スベラカーゼを加えてゼリー化。
2-増粘剤あり ・とろみ付けしたおもゆ ・付着性が高くないよう処理をしたミキサー粥		
2-増粘剤なし ・粥をそのままミキサーにかけたもの		
3 ・離水に配慮した粥		
4-全粥	 全粥	
4-軟飯	 軟飯	*おにぎりの対応あり
米飯	 米飯	*おにぎりの対応あり

えんやま健康クリニック

七尾市千野町に部10番地

0767-57-3005

北村病院

コード		
0j ・たんぱく質含有量の少ないもの		
1j ・たんぱく質含有量の多少は問わない ・ミキサーを使用し再形成した「ソフト食」を含む	 ミキサーソフト食	ミキサーでペーストにした食材をゲル化剤を用いて適度な硬さにし、型に入れて成型する。
2-1 (つぶなし)	 とろみ食	
2-2 (つぶあり)		
3 ・形はあるが舌で押しつぶしが容易なやわらかいもの		
4.軟-小 ・大きさ1cm未満		
4.軟-中 ・大きさ1cm以上		
4.軟-大 ・カットなし		
4.硬-小 ・大きさ1cm未満		
4.硬-中 ・大きさ1cm以上	 きざみ食	常食をみじん切りにする。1cm大にカット。 * とろみの対応あり
4.硬-大 ・カットなし		
一般食 ・食材配慮あり	 常食(老人食)	軟らかい食材を軟らかく調理。 * きざみの対応あり
一般食 ・食材配慮なし		

コード		
1j ・物性に配慮したおもゆやミキサー粥のゼリー	 粥ゼリー	粥70gご飯30g ソフティアU0.4g使用。 粒なし。
2-増粘剤あり ・とろみ付けしたおもゆ ・付着性が高くないよう処理をしたミキサー粥		
2-増粘剤なし ・粥をそのままミキサーにかけたもの		
3 ・離水に配慮した粥		
4-全粥	 全粥	
4-軟飯		
米飯	 常飯	

北村病院

七尾市御祓町木部26の5

0767-52-1173

恵寿総合病院

コード		
0j ・たんぱく質含有量の少ないもの		付着性、凝集性、硬さに配慮したゼリー。食事開始時の訓練に使用。
1j ・たんぱく質含有量の多少は問わない ・ミキサーを使用し再形成した「ソフト食」を含む		
2-1 (つぶなし)		
2-2 (つぶあり)		
3 ・形はあるが舌で押しつぶしが容易なやわらかいもの		「やわらかマザーフード」使用。 →素材をでんぷんで固形化ユニバーサルデザインフードに準じた硬さ 歯茎でも噛める硬さ。 とろみあんがある。
4.軟-小 ・大きさ1cm未満		
4.軟-中 ・大きさ1cm以上		食物繊維や脂肪の少ない消化の良い軟らかい食材を使用。辛味、酸味の強いものは使用を避けている。 2～3cmにカット
4.軟-大 ・カットなし		食物繊維や脂肪の少ない消化の良い軟らかい食材を使用。辛味、酸味の強いものは使用を避けている。
4.硬-小 ・大きさ1cm未満		
4.硬-中 ・大きさ1cm以上		
4.硬-大 ・カットなし		
一般食 ・食材配慮あり		
一般食 ・食材配慮なし		一般的な食品は使用可能。

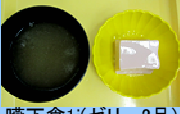
コード		
1j ・物性に配慮したおもゆやミキサー粥のゼリー		
2-増粘剤あり ・とろみ付けしたおもゆ ・付着性が高くないよう処理をしたミキサー粥		
2-増粘剤なし ・粥をそのままミキサーにかけたもの		増粘剤不使用粒なし。
3 ・離水に配慮した粥		
4-全粥		
4-軟飯		
米飯		

恵寿総合病院

七尾市富岡町94番地

0767-52-3211

公立能登総合病院

コード		
0j ・たんぱく質含有量の少ないもの	 嚥下食0(開始食)	エンゲリド、ブロッカゼリー、プリンのうちどれか1品
1j ・たんぱく質含有量の多少は問わない ・ミキサーを使用し再形成した「ソフト食」を含む	 嚥下食1j(ゼリー2品)  嚥下食1j(ゼリー4品)	栄養ゼリーや粥ペースト、汁ゼリーなど、2品。 ペースト食をゼリー状に固めたもの
2-1 (つぶなし)	 嚥下食2-1(ペースト)	
2-2 (つぶあり)		
3 ・形はあるが舌で押しつぶしが容易なやわらかいもの		
4.軟-小 ・大きさ1cm未満	 極軟菜/嚥下食4(みじん)	5mm程度のみじん切り。汁物はとろみ付。 * とろみの対応あり →「みじんとろみ」
4.軟-中 ・大きさ1cm以上	 極軟菜/嚥下食4(きざみ)	一口大にカット。汁物はとろみ付。 * とろみの対応あり →「きざみとろみ」
4.軟-大 ・カットなし	 極軟菜/嚥下食4	軟らかく調理したもの。揚げ物や繊維質の多いものは使用しない。 * とろみの対応あり
4.硬-小 ・大きさ1cm未満		
4.硬-中 ・大きさ1cm以上		
4.硬-大 ・カットなし		
一般食 ・食材配慮あり	 軟食	青身魚や揚げ物、根菜等は使用しない。 * きざみの対応あり
一般食 ・食材配慮なし	 常食	一般的な食品を使用。使用食材に制限なし。 * きざみの対応あり

コード		
1j ・物性に配慮したおもゆやミキサー粥のゼリー	 粥ペースト	ソフティアU使用
2-増粘剤あり ・とろみ付けしたおもゆ ・付着性が高くないよう処理をしたミキサー粥		
2-増粘剤なし ・粥をそのままミキサーにかけたもの		
3 ・離水に配慮した粥	 粥ゼリー	ソフティアG使用 粒あり
4-全粥	 全粥	
4-軟飯	 軟飯	
米飯	 米飯	

公立能登総合病院

七尾市藤橋町ア部6番地4

0767-52-6611

七尾病院

コード		
0j ・たんぱく質含有量の少ないもの		お茶ゼリー
1j ・たんぱく質含有量の多少は問わない ・ミキサーを使用し再形成した「ソフト食」を含む		・えねばくゼリー ・エンジョイカップゼリー ・アインカルゼリーHC 訓練食
2-1 (つぶなし)		ミキサー
2-2 (つぶあり)		
3 ・形はあるが舌で押しつぶしが容易なやわらかいもの		
4.軟-小 ・大きさ1cm未満		食材を刻み(みじん切りより大きい)、トロミをつけてまとめたもの。 きざみ
4.軟-中 ・大きさ1cm以上		
4.軟-大 ・カットなし		
4.硬-小 ・大きさ1cm未満		
4.硬-中 ・大きさ1cm以上		
4.硬-大 ・カットなし		とろみをつけてまとめたもの 揚げ物・焼き物は不可。繊維の多いもの(筍、きのこ、ふき、海藻、ごぼうなど)は使用不可。 5分菜
一般食 ・食材配慮あり		硬いもの・消化しにくい食材を控えた食形態。揚げ物は不可。繊維の多いもの(筍など)は使用不可。 * きざみ(一口大)の対応あり
一般食 ・食材配慮なし		・常菜は一般的な食材 ・軟菜は小骨のある魚不可。硬い食材は細かく。(納豆はひきわり納豆等) 常菜・軟菜 * きざみ(一口大)の対応あり

コード		
1j ・物性に配慮したおもゆやミキサー粥のゼリー		
2-増粘剤あり ・とろみ付けしたおもゆ ・付着性が高くないよう処理をしたミキサー粥		
2-増粘剤なし ・粥をそのままミキサーにかけたもの		全粥をそのままミキサーにかけたもの。 粥ミキサー
3 ・離水に配慮した粥		
4-全粥		全粥
4-軟飯		軟飯
米飯		米飯

七尾病院

七尾市松百町八部3番地1

0767-53-1890

七尾松原病院

コード		
0j ・たんぱく質含有量の少ないもの		
1j ・たんぱく質含有量の多少は問わない ・ミキサーを使用し再形成した「ソフト食」を含む	ソフト食	ミキサーでペーストにした食材を固めたもの
2-1 (つぶなし)		
2-2 (つぶあり)		
3 ・形はあるが舌で押しつぶしが容易なやわらかいもの	やわらか食	圧力鍋で軟らかくすることができる常食の食材を使用。
4.軟-小 ・大きさ1cm未満		
4.軟-中 ・大きさ1cm以上		
4.軟-大 ・カットなし		
4.硬-小 ・大きさ1cm未満		
4.硬-中 ・大きさ1cm以上		
4.硬-大 ・カットなし		
一般食 ・食材配慮あり		硬いものや根菜やワカメは使用しない。 * きざみの対応あり (1cm角程度)
一般食 ・食材配慮なし		* きざみの対応あり (1cm角程度)

コード		
1j ・物性に配慮したおもゆやミキサー粥のゼリー	粥ゼリー	ホット&ソフトプラス使用粒なし
2-増粘剤あり ・とろみ付けしたおもゆ ・付着性が高くないよう処理をしたミキサー粥		
2-増粘剤なし ・粥をそのままミキサーにかけたもの		
3 ・離水に配慮した粥		
4-全粥	全粥	
4-軟飯	軟飯	
米飯	米飯	

七尾松原病院

七尾市本府中町ワ部5番地

0767-53-0211

浜野介護医療院

コード		
0j ・たんぱく質含有量の少ないもの		
1j ・たんぱく質含有量の多少は問わない ・ミキサーを使用し再形成した「ソフト食」を含む	 経口開始食	ヨーグルト・プリン・ゼリー等を好みにより提供している。 その他エンジョイゼリー等も使用している。 GZ-Hi1000ml、砂糖70g、ココア7g、寒天クック4g(溶かすのに水70ml)
2-1 (つぶなし)	 ミキサー食	ミキサーで食材を1品ずつペースト状にして、増粘剤で硬さを調整する。
2-2 (つぶあり)	 極きざみ食	軟菜を軟らかく煮た食材を1品ずつ5mm以下のみじん切りにし、口の中でばらけないように増粘剤でまとめる。
3 ・形はあるが舌で押しつぶしが容易なやわらかいもの		
4.軟-小 ・大きさ1cm未満		
4.軟-中 ・大きさ1cm以上		
4.軟-大 ・カットなし		
4.硬-小 ・大きさ1cm未満	 きざみ食	軟菜を軟らかく煮た食材を1品ずつ1cm大にきざむ。魚や肉などはあんやソース類をかけて食べやすくする。
4.硬-中 ・大きさ1cm以上	 軟菜食	軟らかく煮た食材を一口大(2-3cm)にきざむ。魚や肉などはあんやソース類をかけて食べやすくする。 *療養棟では軟菜は全てきざみ食で対応している。
4.硬-大 ・カットなし		
一般食 ・食材配慮あり	 常食	食材配慮あり。一口大(2-3cm)にきざむ。肉はスライス、揚げ物あり。
一般食 ・食材配慮なし		

コード		
1j ・物性に配慮したおもゆやミキサー粥のゼリー	 ミキサー粥	全粥250g、ごはん50g、スベラカーゼライト4.5gを加え攪拌する。粒はない。
2-増粘剤あり ・とろみ付けしたおもゆ ・付着性が高くないよう処理をしたミキサー粥		
2-増粘剤なし ・粥をそのままミキサーにかけたもの		
3 ・離水に配慮した粥	 粥ゼリー	全粥100gにスベラカーゼライト1.5gを加え加熱し固める
4-全粥	 全粥	水に対して6.5倍の水で炊く
4-軟飯	 軟飯	水に対して2倍の水で炊く
米飯	 ごはん	米に対して水1.7倍の水で炊く

浜野介護医療院

七尾市津向町野中20-1

0767-52-3262

青山彩光苑

コード		
0j ・たんぱく質含有量の少ないもの		
1j ・たんぱく質含有量の多少は問わない ・ミキサーを使用し再形成した「ソフト食」を含む		
2-1 (つぶなし)		増粘剤使用 うらごし
2-2 (つぶあり)		
3 ・形はあるが舌で押しつぶしが容易なやわらかいもの		とろみあんがかかっている。 ソフト食
4.軟-小 ・大きさ1cm未満		
4.軟-中 ・大きさ1cm以上		
4.軟-大 ・カットなし		
4.硬-小 ・大きさ1cm未満		常菜と同じ食材を使用。 * とろみの対応あり 常菜 刻み(5mm)
4.硬-中 ・大きさ1cm以上		常菜と同じ食材を使用。 常菜 刻み(1cm)
4.硬-大 ・カットなし		
一般食 ・食材配慮あり		
一般食 ・食材配慮なし		* きざみの対応あり (一口大カット)  常菜

コード		
1j ・物性に配慮したおもゆやミキサー粥のゼリー		全粥をミキサーにかける。 スベラカーゼ使用。 粥ゼリー
2- 増粘剤あり ・とろみ付けしたおもゆ ・付着性が高くないよう処理をしたミキサー粥		
2- 増粘剤なし ・粥をそのままミキサーにかけたもの		
3 ・離水に配慮した粥		増粘剤を使用 全粥+とろみ剤
4-全粥		全粥
4-軟飯		軟飯
米飯		ご飯

青山彩光苑

七尾市青山町ろ部22番

0767-57-3309

あっとほーむ若葉

コード		
0j ・たんぱく質含有量の少ないもの		
1j ・たんぱく質含有量の多少は問わない ・ミキサーを使用し再形成した「ソフト食」を含む		
2-1 (つぶなし)	 ミキサー	増粘剤使用 ・揚げ物、焼き魚、ふき、いかの使用禁止
2-2 (つぶあり)		
3 ・形はあるが舌で押しつぶしが容易なやわらかいもの	 ソフト食	舌や歯茎でつぶすことが可能な軟らかさ。市販の食品で対応。
4.軟-小 ・大きさ1cm未満	 刻み	・フードカッターにかける。 ・揚げ物、焼き魚、ふき、いかの使用禁止 * ところみの対応あり
4.軟-中 ・大きさ1cm以上		
4.軟-大 ・カットなし		
4.硬-小 ・大きさ1cm未満		
4.硬-中 ・大きさ1cm以上	 粗刻み	・焼き魚の皮なし。 ・常食と同じ材料を使用。 ・1cm角にカット * ところみの対応あり
4.硬-大 ・カットなし	 常菜	一般食ではなく、軟菜食に近い食事。
一般食 ・食材配慮あり		
一般食 ・食材配慮なし		

コード		
1j ・物性に配慮したおもゆやミキサー粥のゼリー	 粥ミキサー	全粥をミキサーにかけ、ホット&ソフトで固める。粒なし。
2- 増粘剤あり ・とろみ付けしたおもゆ ・付着性が高くないよう処理をしたミキサー粥		
2- 増粘剤なし ・粥をそのままミキサーにかけたもの		
3 ・離水に配慮した粥		
4-全粥	 全粥	
4-軟飯	 軟飯	
米飯	 飯	

あっとほーむ若葉

七尾市矢田町22号七株田12-5

0767-53-8701

エレガントたつるはま

コード		
0j ・たんぱく質含有量の少ないもの		
1j ・たんぱく質含有量の多少は問わない ・ミキサーを使用し再形成した「ソフト食」を含む		
2-1 (つぶなし)		増粘剤使用 ミキサー食
2-2 (つぶあり)		
3 ・形はあるが舌で押しつぶしが容易なやわらかいもの		歯茎でも噛める硬さ。とろみあんがかかっている ソフト食
4.軟-小 ・大きさ1cm未満		食物繊維や脂肪の少ない消化の良い、軟らかい食品を使用。辛味、酸味も強いものは使用を避けている。 老人食軟菜(きざみ)
4.軟-中 ・大きさ1cm以上		食物繊維や脂肪の少ない消化の良い、軟らかい食品を使用。辛味、酸味も強いものは使用を避けている。 老人食軟菜(一口大)
4.軟-大 ・カットなし		食物繊維や脂肪の少ない消化の良い、軟らかい食品を使用。辛味、酸味も強いものは使用を避けている。 老人食軟菜
4.硬-小 ・大きさ1cm未満		
4.硬-中 ・大きさ1cm以上		一般的な食品は使用可能 老人食常菜(一口大)
4.硬-大 ・カットなし		
一般食 ・食材配慮あり		一般的な食品は使用可能だが硬くて食しにくい食品は範囲指定を設定。 常菜
一般食 ・食材配慮なし		

コード		
1j ・物性に配慮したおもゆやミキサー粥のゼリー		全粥をミキサーにかける。その際スベラカーゼ使用。 粥ゼリー
2- 増粘剤あり ・とろみ付けしたおもゆ ・付着性が高くないよう処理をしたミキサー粥		
2- 増粘剤なし ・粥をそのままミキサーにかけたもの		
3 ・離水に配慮した粥		増粘剤を使用 全粥+とろみ剤
4-全粥		全粥
4-軟飯		
米飯		米に対して1.9倍の水で炊く ご飯

エレガントたつるはま

七尾市田鶴浜町リ部11番地1

0767-68-6391

エレガントなぎの浦

コード		
0j ・たんぱく質含有量の少ないもの		
1j ・たんぱく質含有量の多少は問わない ・ミキサーを使用し再形成した「ソフト食」を含む		
2-1 (つぶなし)		増粘剤使用。
2-2 (つぶあり)		
3 ・形はあるが舌で押しつぶしが容易なやわらかいもの		歯茎でも噛める硬さ。とろみあんがかかっている。
4.軟-小 ・大きさ1cm未満		食物繊維や脂肪の少ない消化の良い、軟らかい食品を使用。辛味、酸味も強いものは使用を避けている。
4.軟-中 ・大きさ1cm以上		0.2～0.5cmにカット 食物繊維や脂肪の少ない消化の良い、軟らかい食品を使用。辛味、酸味も強いものは使用を避けている。
4.軟-大 ・カットなし		1～2cm角にカット 食物繊維や脂肪の少ない消化の良い、軟らかい食品を使用。辛味、酸味も強いものは使用を避けている。
4.硬-小 ・大きさ1cm未満		
4.硬-中 ・大きさ1cm以上		一般的な食品は使用可能 1～2cm角にカット
4.硬-大 ・カットなし		
一般食 ・食材配慮あり		一般的な食品は使用可能だが硬くて食しにくい食品は範囲指定を設定。
一般食 ・食材配慮なし		

コード		
1j ・物性に配慮したおもゆやミキサー粥のゼリー		全粥をミキサーにかける。その際スベラカーゼ使用。
2-増粘剤あり ・とろみ付けしたおもゆ ・付着性が高くないよう処理をしたミキサー粥		
2-増粘剤なし ・粥をそのままミキサーにかけたもの		増粘剤は使用なし。粒なし。
3 ・離水に配慮した粥		増粘剤を使用
4-全粥		
4-軟飯		
米飯		

エレガントなぎの浦

七尾市津向町ト部107番地4

0767-52-0223

鶴友苑

コード		
0j ・たんぱく質含有量の少ないもの		
1j ・たんぱく質含有量の多少は問わない ・ミキサーを使用し再形成した「ソフト食」を含む		
2-1 (つぶなし)	 ミキサー食	増粘剤使用。
2-2 (つぶあり)		
3 ・形はあるが舌で押しつぶしが容易なやわらかいもの	 ソフト食	歯茎でも噛める硬さ。とろみあんがかかっている。
4.軟-小 ・大きさ1cm未満	 老人食軟菜(きざみ)	食物繊維や脂肪の少ない消化の良い、軟らかい食品を使用。辛味、酸味も強いものは使用を避けている。
4.軟-中 ・大きさ1cm以上	 老人食軟菜(一口大)	0.2～0.5cmにカット 食物繊維や脂肪の少ない消化の良い、軟らかい食品を使用。辛味、酸味も強いものは使用を避けている。
4.軟-大 ・カットなし	 老人食軟菜	1～2cm角にカット 食物繊維や脂肪の少ない消化の良い、軟らかい食品を使用。辛味、酸味も強いものは使用を避けている。
4.硬-小 ・大きさ1cm未満		
4.硬-中 ・大きさ1cm以上	 老人食常菜(一口大)	一般的な食品は使用可能 1～2cm角にカット
4.硬-大 ・カットなし		
一般食 ・食材配慮あり	 常菜	一般的な食品は使用可能だが硬くて食しにくい食品は範囲指定を設定。
一般食 ・食材配慮なし		

コード		
1j ・物性に配慮したおもゆやミキサー粥のゼリー	 粥ゼリー	全粥をミキサーにかける。その際スベラカーゼ使用。
2- 増粘剤あり ・とろみ付けしたおもゆ ・付着性が高くないよう処理をしたミキサー粥		
2- 増粘剤なし ・粥をそのままミキサーにかけたもの		
3 ・離水に配慮した粥	 全粥+とろみ剤	増粘剤を使用
4-全粥	 全粥	
4-軟飯		
米飯	 ご飯	米に対して水1.9倍

鶴友苑

七尾市田鶴浜町リ部11番地1

0767-68-6221

秀楽苑

コード		
0j ・たんぱく質含有量の少ないもの		
1j ・たんぱく質含有量の多少は問わない ・ミキサーを使用し再形成した「ソフト食」を含む		
2-1 (つぶなし)		常菜に増粘剤を加えて、ミキサーにかけたもの。
2-2 (つぶあり)		
3 ・形はあるが舌で押しつぶしが容易なやわらかいもの		ミキサーにかけたものを、ゲル化剤で固める。付け合わせ等は、一部既製品を使用。 * 全てとろみかけ対応
4.軟-小 ・大きさ1cm未満		
4.軟-中 ・大きさ1cm以上		
4.軟-大 ・カットなし		
4.硬-小 ・大きさ1cm未満		軟菜をみじん切りにしたもの * 全てとろみかけ対応
4.硬-中 ・大きさ1cm以上		軟菜を1.5cm程度にカット。使用する食材は軟菜と同じもの。
4.硬-大 ・カットなし		軟らかく調理したもの。肉や野菜は2cm程度にカット。揚げ物等はだし汁にくぐらせ、2cm程度にカット。
一般食 ・食材配慮あり		主に軟らかい食材を使用。硬い食材は、調理の工夫(圧力鍋等)で軟らかく調理。大きいサイズの場合は、一口サイズにカット。
一般食 ・食材配慮なし		

コード		
1j ・物性に配慮したおもゆやミキサー粥のゼリー		粥をミキサーにかけ、スベラカーゼを1.0%使用して固めたもの。粒なし。
2-増粘剤あり ・とろみ付けしたおもゆ ・付着性が高くないよう処理をしたミキサー粥		
2-増粘剤なし ・粥をそのままミキサーにかけたもの		
3 ・離水に配慮した粥		
4-全粥		米に対して水5.5倍
4-軟飯		米に対して水2.0倍
米飯		米に対して水1.5倍

秀楽苑

七尾市中島町鹿島台は部17番地3

0767-66-1600

寿老園

コード		
0j ・たんぱく質含有量の少ないもの		
1j ・たんぱく質含有量の多少は問わない ・ミキサーを使用し再形成した「ソフト食」を含む	プリン食/ムース食  ソフト食	経口摂取を開始する場合や経口摂取が困難になってきた場合に提供。 ムース状、マッシュ状、ゼリー状の形態。粒はなく、ゼリー化剤を使用し、形が整えられる。
2-1 (つぶなし)	ペースト食	粒はなく、形をとどめてないが、増粘剤を使用してまとまった状態のもの。
2-2 (つぶあり)		
3 ・形はあるが舌で押しつぶしが容易なやわらかいもの		
4.軟-小 ・大きさ1cm未満	 軟菜	咀嚼ににくい食品は使用範囲を設定、軟らかく摂取できる調理方法にて提供。 * まとまりやすくする為にあんやとろみで対応
4.軟-中 ・大きさ1cm以上		
4.軟-大 ・カットなし		
4.硬-小 ・大きさ1cm未満		
4.硬-中 ・大きさ1cm以上		
4.硬-大 ・カットなし		
一般食 ・食材配慮あり	 常菜	一般的な食品を使用するが多くの高齢者が硬くて食べられない食品は使用範囲を設定。イカやタコは使用しない。 * きざみの対応あり
一般食 ・食材配慮なし		

コード		
1j ・物性に配慮したおもゆやミキサー粥のゼリー		
2- 増粘剤あり ・とろみ付けしたおもゆ ・付着性が高くないよう処理をしたミキサー粥		
2- 増粘剤なし ・粥をそのままミキサーにかけたもの		
3 ・離水に配慮した粥	 全粥トロミ/粥ゼリー	・全粥トロミ ソフトピアS使用。粒あり。 ・粥ゼリー ミキサーにかけゲル化剤(スベ'ラカーセ')を加えゼリー状にしたもの。粒あり。
4-全粥		米が分離しにくい状態。米に対して水5倍。
4-軟飯		上顎と舌でつぶす事のできる硬さ。米飯と全粥を重量で半量ずつ混ぜ合わせる
米飯		一般高齢者が摂取。可能な硬さ。米に対して水2.3倍

寿老園

七尾市中島町鹿島台は部14番地1

0767-66-0300

千寿苑

コード		
0j ・たんぱく質含有量の少ないもの		
1j ・たんぱく質含有量の多少は問わない ・ミキサーを使用し再形成した「ソフト食」を含む	 調整食A、調整食B  調整食C	<調整食A1品> <調整食B2品> ブリックゼリー、たんぱくゼリーセブン、和風だし香る茶碗蒸しなど <調整食C> 調整食Bに主食や汁物(ゼリー状)などを追加。ゲル化剤にはソフティアG使用。
2-1 (つぶなし)	 ミキサー食	ソフト食をミキサーにかけ、とろみを付ける。汁物はとろみ付き。
2-2 (つぶあり)		
3 ・形はあるが舌で押しつぶしが容易なやわらかいもの	 ソフト食	「学会分類:コード3」または「UDF:舌でつぶせる」および同等の市販品を使用する。汁物はとろみ付き。
4.軟-小 ・大きさ1cm未満		
4.軟-中 ・大きさ1cm以上		
4.軟-大 ・カットなし		
4.硬-小 ・大きさ1cm未満	 常菜きざみ	常菜をみじん切りにし、とろみあんをかける。汁物はとろみ付き。
4.硬-中 ・大きさ1cm以上	 常菜一口大	常菜をスプーンにのる程度のひと口大にカットする。
4.硬-大 ・カットなし	 常菜	一般的な軟菜。肉類は酵素処理したものを使用。魚は骨なし。
一般食 ・食材配慮あり		
一般食 ・食材配慮なし		

コード		
1j ・物性に配慮したおもゆやミキサー粥のゼリー	 全粥ミキサーゼリー	全粥をミキサーにかけ、スベラカーゼを加えてゼリー化。
2-増粘剤あり ・とろみ付けしたおもゆ ・付着性が高くないよう処理をしたミキサー粥		
2-増粘剤なし ・粥をそのままミキサーにかけたもの		
3 ・離水に配慮した粥		
4-全粥	 全粥	
4-軟飯	 軟飯	*おにぎりの対応あり
米飯	 米飯	*おにぎりの対応あり

千寿苑

七尾市千野町に部15番地

0767-57-3005

のとしま悠々ホーム

コード		
0j ・たんぱく質含有量の少ないもの	 ゼリー食	ブロッカゼリー、フルーツゼリー
1j ・たんぱく質含有量の多少は問わない ・ミキサーを使用し再形成した「ソフト食」を含む	 ゼリー食	ブリックゼリー、プリン、ムース
2-1 (つぶなし)	 ミキサー食	増粘剤を加え、ミキサーでペースト状に。加水にコンク使用。
2-2 (つぶあり)	 極きざみ	増粘剤を加えフードカッターで粒を残した形。
3 ・形はあるが舌で押しつぶしが容易なやわらかいもの		
4.軟-小 ・大きさ1cm未満	 軟菜きざみ	5mm程度のみじん切りにし、とろみあんをかける。
4.軟-中 ・大きさ1cm以上	 軟菜一口大	一口大の大きさ。1～1.5cm。
4.軟-大 ・カットなし		
4.硬-小 ・大きさ1cm未満		
4.硬-中 ・大きさ1cm以上		
4.硬-大 ・カットなし	 軟菜	硬さ、ばらけやすさ、はりつきやすさがないよう、食材と調理方法に配慮。海藻類や枝豆、コーンなどは調理方法によって使用。肉は酵素処理をしている。
一般食 ・食材配慮あり		
一般食 ・食材配慮なし		

コード		
1j ・物性に配慮したおもゆやミキサー粥のゼリー	 ミキサー粥	全粥にスベラガーゼ1.1%を入れてミキサーにかける
2- 増粘剤あり ・とろみ付けしたおもゆ ・付着性が高くないよう処理をしたミキサー粥		
2- 増粘剤なし ・粥をそのままミキサーにかけたもの		
3 ・離水に配慮した粥	 ゼリー粥	全粥におかゆケアスルー1.5%を混ぜる
4-全粥	 全粥	米に対して水5.5倍
4-軟飯	 軟飯	米に対して水1.8倍
米飯	 常飯	

のとしま悠々ホーム

七尾市能登島半浦町5部6番地2

0767-85-2571

鹿寿苑

コード		
0j ・たんぱく質含有量の少ないもの		
1j ・たんぱく質含有量の多少は問わない ・ミキサーを使用し再形成した「ソフト食」を含む		ミキサーでペースト状にした食材を固めたもの。
2-1 (つぶなし)		
2-2 (つぶあり)		
3 ・形はあるが舌で押しつぶしが容易なやわらかいもの		
4.軟-小 ・大きさ1cm未満		
4.軟-中 ・大きさ1cm以上		
4.軟-大 ・カットなし		
4.硬-小 ・大きさ1cm未満		軟らかく煮た食材を味付けし、細かく刻む。 * とうもろこし
4.硬-中 ・大きさ1cm以上		軟らかく煮た食材を味付けし、1cm程度にカットする。
4.硬-大 ・カットなし		軟らかく煮た食材を味付けしている。ごぼうなど硬い食材は特殊な物を使用。
一般食 ・食材配慮あり		
一般食 ・食材配慮なし		

コード		
1j ・物性に配慮したおもゆやミキサー粥のゼリー		全粥2対重湯1の割合でペースト状にし、スベラカーゼでゼリー状にしたもの
2-増粘剤あり ・とろみ付けしたおもゆ ・付着性が高くないよう処理をしたミキサー粥		
2-増粘剤なし ・粥をそのままミキサーにかけたもの		全粥そのままをミキサーにかけたもの
3 ・離水に配慮した粥		
4-全粥		米に対して水5.5倍。離水しにくいよう配慮している
4-軟飯		米に対して水1.8倍。軟らかめのご飯にしている。
米飯		

鹿寿苑

鹿島郡中能登町西馬場工部56番地

0767-72-2600

和光苑

コード		
0j ・たんぱく質含有量の少ないもの		
1j ・たんぱく質含有量の多少は問わない ・ミキサーを使用し再形成した「ソフト食」を含む		
2-1 (つぶなし)		
	ミキサー食	
2-2 (つぶあり)		
3 ・形はあるが舌で押しつぶしが容易なやわらかいもの		歯茎でも噛める硬さ。とろみあんがかかっている
	ソフト食	
4.軟-小 ・大きさ1cm未満		食物繊維や脂肪の少ない消化の良い、軟らかい食品を使用。辛味、酸味も強いものは使用を避けている。
	老人食軟菜(きざみ)	0.2～0.5cmにカット
4.軟-中 ・大きさ1cm以上		食物繊維や脂肪の少ない消化の良い、軟らかい食品を使用。辛味、酸味も強いものは使用を避けている。
	老人食軟菜(一口大)	1～2cm角にカット
4.軟-大 ・カットなし		食物繊維や脂肪の少ない消化の良い、軟らかい食品を使用。辛味、酸味も強いものは使用を避けている。
	老人食軟菜	
4.硬-小 ・大きさ1cm未満		
	老人食常菜(きざみ)	
4.硬-中 ・大きさ1cm以上		一般的な食品は使用可能
	老人食常菜(一口大)	1～2cm角にカット
4.硬-大 ・カットなし		
一般食 ・食材配慮あり		一般的な食品は使用可能だが硬くて食しにくい食品は範囲指定を設定。
	常菜	
一般食 ・食材配慮なし		

コード		
1j ・物性に配慮したおもゆやミキサー粥のゼリー		全粥をミキサーにかける。その際スベラカーゼ使用。
	粥ゼリー	
2-増粘剤あり ・とろみ付けしたおもゆ ・付着性が高くないよう処理をしたミキサー粥		
2-増粘剤なし ・粥をそのままミキサーにかけたもの		
3 ・離水に配慮した粥		増粘剤を使用
	全粥+とろみ剤	
4-全粥		
	全粥	
4-軟飯		
米飯		米に対して水約2倍
	ご飯	

和光苑

七尾市津向町ト107番地

0767-52-3665

加藤病院

コード		
0j ・たんぱく質含有量の少ないもの		
1j ・たんぱく質含有量の多少は問わない ・ミキサーを使用し再形成した「ソフト食」を含む		
2-1 (つぶなし)		増粘剤使用
2-2 (つぶあり)		
3 ・形はあるが舌で押しつぶしが容易なやわらかいもの		
4.軟-小 ・大きさ1cm未満		
4.軟-中 ・大きさ1cm以上		
4.軟-大 ・カットなし		
4.硬-小 ・大きさ1cm未満		* とうみの対応あり 軟菜極きざみ/きざみ
4.硬-中 ・大きさ1cm以上		軟菜一口大
4.硬-大 ・カットなし		軟菜
一般食 ・食材配慮あり		
一般食 ・食材配慮なし		常食

コード		
1j ・物性に配慮したおもゆやミキサー粥のゼリー		スベラカーゼを利用してゼリー化。 ミキサー粥
2- 増粘剤あり ・とろみ付けしたおもゆ ・付着性が高くないよう処理をしたミキサー粥		
2- 増粘剤なし ・粥をそのままミキサーにかけたもの		
3 ・離水に配慮した粥		
4-全粥		全粥
4-軟飯		軟飯
米飯		

加藤病院

羽咋郡志賀町高浜町へ部1-1

0767-32-1251

公立羽咋病院

コード		
0j ・たんぱく質含有量の少ないもの	 嚥下訓練食(ゼリー)	均質で、付着性・凝集性・かたさに配慮したゼリー。離水が少なくスライス状にすることが可能。
1j ・たんぱく質含有量の多少は問わない ・ミキサーを使用し再形成した「ソフト食」を含む	 ゼリー食	均質で付着性・凝集性・硬さ・離水に配慮したもの。1食あたり2～3品。
2-1 (つぶなし)	 ミキサー食	ミキサー状のものにとろみをつけたもの。不均質なペーストでまとまりやすい。または均質でなめらか。主食は粥ミキサー。1食あたり3～4品。
2-2 (つぶあり)	 ミキサー食	2-1と2-2は副食は同じで主食のみ異なる。主食は全粥。
3 ・形はあるが舌で押しつぶしが容易なやわらかいもの	 ソフト食	食塊形成や移送が容易。咽頭でばらけず、嚥下しやすいように配慮したもの。1食あたり3～4品。
4.軟-小 ・大きさ1cm未満		
4.軟-中 ・大きさ1cm以上		
4.軟-大 ・カットなし	 極々軟菜	肉類は使用しない。野菜は食物繊維の少ない物を軟らかく調理する。 * とろみの対応あり * きざみの対応あり
4.硬-小 ・大きさ1cm未満		
4.硬-中 ・大きさ1cm以上		
4.硬-大 ・カットなし	 極軟菜	肉は鶏挽肉使用。野菜は食物繊維の少ない物を使用。煮物中心に軟らかく調理する。 * とろみの対応あり * きざみの対応あり
一般食 ・食材配慮あり	 軟菜	野菜は食物繊維の多い物は使用しない。揚げ物の提供はなし。 * とろみの対応あり * きざみの対応あり
一般食 ・食材配慮なし	 常食	食物繊維の多い野菜(ごぼうやれんこんなど)も使用する。揚げ物も提供。 * とろみの対応なし * きざみの対応なし

コード		
1j ・物性に配慮したおもゆやミキサー粥のゼリー	 粥ペースト	全粥にスベラカーゼを混ぜ、ミキサーにかける。粒なし。
2- 増粘剤あり ・とろみ付けしたおもゆ ・付着性が高くないよう処理をしたミキサー粥		
2- 増粘剤なし ・粥をそのままミキサーにかけたもの		
3 ・離水に配慮した粥		
4-全粥	 全粥	米に対して水約5倍
4-軟飯	 軟飯	米に対して水約1.5倍
米飯	 米飯	米に対して水約1.3倍

公立羽咋病院

羽咋市的場町松崎24

0767-22-1220

町立富来病院

コード		
0j ・たんぱく質含有量の少ないもの		エンゲリード
1j ・たんぱく質含有量の多少は問わない ・ミキサーを使用し再形成した「ソフト食」を含む	嚥下開始食  嚥下訓練食 	ブロッカゼリー、ヨーグルトなど1～2点。 7分菜をミキサーにかけ、ゲル化剤でゼリー化。
2-1 (つぶなし)		
2-2 (つぶあり)		
3 ・形はあるが舌で押しつぶしが容易なやわらかいもの		
4.軟-小 ・大きさ1cm未満		
4.軟-中 ・大きさ1cm以上		
4.軟-大 ・カットなし		豆腐・卵が主 * きざみの対応あり(1cm以下) * とろみの対応あり
4.硬-小 ・大きさ1cm未満		5mm以下 * とろみの対応あり
4.硬-中 ・大きさ1cm以上		1cm程度 * とろみの対応あり
4.硬-大 ・カットなし		ごぼう・椎茸・蒟蒻・レンコンなど硬いものや海藻類・生野菜を使用しない。果物も缶詰が主。主菜に鶏肉・白身魚使用するが揚物もなく煮物中心
一般食 ・食材配慮あり		* きざみ・きざみとろみ 3-7mmカット * 粗きざみ・粗きざみとろみ 1-1.5mmカット
一般食 ・食材配慮なし		揚げ物・焼き物・炒め物・生野菜・海藻・きのこ類・果物(生)がでる。

コード		
1j ・物性に配慮したおもゆやミキサー粥のゼリー		全粥にソフティアUを混ぜた後ミキサーにかける
2-増粘剤あり ・とろみ付けしたおもゆ ・付着性が高くないよう処理をしたミキサー粥		
2-増粘剤なし ・粥をそのままミキサーにかけたもの		
3 ・離水に配慮した粥		
4-全粥		米に対して水8倍
4-軟飯		米に対して水約2倍
米飯		米に対して水1.6倍

町立富来病院

羽咋郡志賀町富来地頭町7-110-1

0767-41-1122

町立宝達志水病院

コード		
0j ・たんぱく質含有量の少ないもの		ビタミンサポートゼリー
1j ・たんぱく質含有量の多少は問わない ・ミキサーを使用し再形成した「ソフト食」を含む		
2-1 (つぶなし)		*嚥下食Ⅱは一部コード3を含む
2-2 (つぶあり)		
3 ・形はあるが舌で押しつぶしが容易なやわらかいもの		
4.軟-小 ・大きさ1cm未満		*嚥下食Ⅲ(写真)極刻みに、とろみあんをかけている。 *肉・魚類はムース使用 *極刻みはブレンダー使用
4.軟-中 ・大きさ1cm以上		*嚥下食Ⅳは一部コード4硬-中を含む *3分・5分・7分菜(刻み)も同様
4.軟-大 ・カットなし		3分菜・煮物・蒸し物中心 5分・7分菜:炒め物可 禁止食品は以下の通り ・牛肉、豚肉、鶏塊肉 ・青身魚、蒲鉾 ・さつま揚げ ・大豆揚げ加工品 ・木綿豆腐 ・生野菜、生果物 ・香味野菜、茸類 ・インゲン ・さやえんどう ・豆類、海藻類 ・マカロニ ・スパゲティ ・生麩、餅
4.硬-小 ・大きさ1cm未満		
4.硬-中 ・大きさ1cm以上		
4.硬-大 ・カットなし		
一般食 ・食材配慮あり		・弱弱・ごぼう・蓮根・きくらげ 禁止。 ・揚げ物不可 ・揚げ煮、炒め煮可 ・焼き物可 *きさみの対応あり
一般食 ・食材配慮なし		

コード		
1j ・物性に配慮したおもゆやミキサー粥のゼリー		7分粥にスベラカーゼ1%粒なし。
2-増粘剤あり ・とろみ付けしたおもゆ ・付着性が高くないよう処理をしたミキサー粥		
2-増粘剤なし ・粥をそのままミキサーにかけたもの		
3 ・離水に配慮した粥		
4-全粥		粥10:水0
4-軟飯		米に対して水1.5倍
米飯		米に対して水1.3倍

町立宝達志水病院

羽咋郡宝達志水町子浦口11番地1

0767-29-3121

有縁の荘

コード		
0j ・たんぱく質含有量の少ないもの		
1j ・たんぱく質含有量の多少は問わない ・ミキサーを使用し再形成した「ソフト食」を含む		舌でつぶせる硬さまたはスプーンで簡単につぶす事ができ、ばらけにくい。ミキサーを使用する。ソフティアU使用。
2-1 (つぶなし)		
2-2 (つぶあり)		
3 ・形はあるが舌で押しつぶしが容易なやわらかいもの		
4.軟-小 ・大きさ1cm未満		ばさつきやすい魚は刻みに準じてあんをかける。フードカッターでみじん切状にし、水分が多いもの、ばらつきやすいものにはとろみでまとまりをよくする。 *とろみの対応あり
4.軟-中 ・大きさ1cm以上		
4.軟-大 ・カットなし		
4.硬-小 ・大きさ1cm未満		
4.硬-中 ・大きさ1cm以上		ばさつきやすい魚はほぐしてあんをかける。他の魚は2cm程にカット。肉は咀嚼しやすい大きさ。根菜類は常食に準じ、咀嚼しづらい野菜は薄切りや千切り。
4.硬-大 ・カットなし		
一般食 ・食材配慮あり		
一般食 ・食材配慮なし		魚は切身のまま、肉は咀嚼しやすい大きさにカット。豆腐、卵料理など軟らかい物はスプーンにのるサイズ。根菜類など繊維の多い物は歯茎でつぶせる位の硬さ。食材は配慮なし。

コード		
1j ・物性に配慮したおもゆやミキサー粥のゼリー		全粥8割、重湯2割をベースにし、ソフティアUでゼリー化
2-増粘剤あり ・とろみ付けしたおもゆ ・付着性が高くないよう処理をしたミキサー粥		
2-増粘剤なし ・粥をそのままミキサーにかけたもの		
3 ・離水に配慮した粥		
4-全粥		計量した米「合」に対して1ℓの加水 * 離水しないように仕上げる
4-軟飯		舌ですりつぶせる硬さに炊飯する
米飯		歯茎でも簡単に咀嚼できる硬さに炊飯する

有縁の荘

羽咋郡志賀町仏木ク15番地20

0767-37-1122

ちどり園

コード		
0j ・たんぱく質含有量の少ないもの		
1j ・たんぱく質含有量の多少は問わない ・ミキサーを使用し再形成した「ソフト食」を含む		
2-1 (つぶなし)		
	ミキサー	
2-2 (つぶあり)		食材の粒が残る程度にミキサーにかけ、同時に増粘剤を加えたもの * 肉や魚など一部の食材はムース(市販品)を使用
	極きざみ	
3 ・形はあるが舌で押しつぶしが容易なやわらかいもの		
4.軟-小 ・大きさ1cm未満		
4.軟-中 ・大きさ1cm以上		
4.軟-大 ・カットなし		
4.硬-小 ・大きさ1cm未満		常食をみじん切りにしたもの *主菜の肉類・魚類はとろみの対応あり
	細かいきざみ	
4.硬-中 ・大きさ1cm以上		常食を1cm程度にカット
	きざみ	
4.硬-大 ・カットなし		ごぼう、れんこん等の硬い食材は、スベラカーゼミートを用いて軟らかく調理。フライ等は一口大にカット。
	常食	
一般食 ・食材配慮あり		
一般食 ・食材配慮なし		

コード		
1j ・物性に配慮したおもゆやミキサー粥のゼリー		全粥200gにソフティアU1g(0.5%)使用。
	ソフト粥	
2- 増粘剤あり ・とろみ付けしたおもゆ ・付着性が高くないよう処理をしたミキサー粥		
2- 増粘剤なし ・粥をそのままミキサーにかけたもの		増粘剤不使用。
	ミキサー粥	
3 ・離水に配慮した粥		
4-全粥		米に対して水約5.7倍
	全粥	
4-軟飯		米に対して水2.5倍
	軟飯	
米飯		米に対して水2倍
	米飯	

ちどり園

羽咋郡宝達志水町宿五号10-2

0767-28-5511

はまなす園

コード		
0j ・たんぱく質含有量の少ないもの		
1j ・たんぱく質含有量の多少は問わない ・ミキサーを使用し再形成した「ソフト食」を含む		刻み対応の利用者に提供食材をゲル化剤でゼリー状に固める。温かいおかずにはあんをかける。
2-1 (つぶなし)		
2-2 (つぶあり)		
3 ・形はあるが舌で押しつぶしが容易なやわらかいもの		
4.軟-小 ・大きさ1cm未満		
4.軟-中 ・大きさ1cm以上		
4.軟-大 ・カットなし		
4.硬-小 ・大きさ1cm未満		
4.硬-中 ・大きさ1cm以上		
4.硬-大 ・カットなし		
一般食 ・食材配慮あり		
一般食 ・食材配慮なし		

コード		
1j ・物性に配慮したおもゆやミキサー粥のゼリー		スベラカーゼライト使用
2-増粘剤あり ・とろみ付けしたおもゆ ・付着性が高くないよう処理をしたミキサー粥		
2-増粘剤なし ・粥をそのままミキサーにかけたもの		
3 ・離水に配慮した粥		
4-全粥		
4-軟飯		
米飯		

はまなす園

羽咋郡志賀町赤住ハの4番地1

0767-32-3888

金沢医科大学病院

コード		
0j ・たんぱく質含有量の少ないもの	 嚥下Ⅰ	たんぱく質をほぼ含まない手作りゼラチンゼリー
1j ・たんぱく質含有量の多少は問わない ・ミキサーを使用し再形成した「ソフト食」を含む		
2-1 (つぶなし)	 嚥下Ⅱミキサー	嚥下Ⅱをミキサーにかけて均質にしたもの
2-2 (つぶあり)	 嚥下Ⅱ	嚥下機能に問題のある方が容易に食塊状になるような食材を使用
3 ・形はあるが舌で押しつぶしが容易なやわらかいもの	 嚥下Ⅲ	嚥下Ⅱよりも形がある
4.軟-小 ・大きさ1cm未満		
4.軟-中 ・大きさ1cm以上	 ソフト	歯茎で嚥める食材を使用。誤嚥防止のため原則とろみ付。
4.軟-大 ・カットなし	 三分菜食	ソフトよりも若干形がある。とろみ付なし。
4.硬-小 ・大きさ1cm未満		
4.硬-中 ・大きさ1cm以上		
4.硬-大 ・カットなし	 五分菜食/全粥菜食	主食が五分粥になると食種が五分菜食になる。硬めの食材摂取が困難な方で義歯を必要とする硬さ。 *きざみ対応あり 大きさは1cm未満(4硬-小)
一般食 ・食材配慮あり		
一般食 ・食材配慮なし	 常菜食	きざみの対応なし

コード		
1j ・物性に配慮したおもゆやミキサー粥のゼリー	 おもゆゼリー/全粥ミキサー	・全粥ミキサー 全粥にホット&ソフトを入れミキサーにかけてゲル化させたもの。粒なし。 ・おもゆゼリー 重湯をゲル化させたもの
2-増粘剤あり ・とろみ付けしたおもゆ ・付着性が高くないよう処理をしたミキサー粥		
2-増粘剤なし ・粥をそのままミキサーにかけたもの		
3 ・離水に配慮した粥		
4-全粥	 全粥	三分粥、五分粥、に対応
4-軟飯		
米飯	 ご飯	

金沢医科大学病院

河北郡内灘町大学1-1

076-286-3511(代表)
内線6409(栄養部)

ニツ屋病院

コード		
0j ・たんぱく質含有量の少ないもの		エネルギー補給ゼリー
1j ・たんぱく質含有量の多少は問わない ・ミキサーを使用し再形成した「ソフト食」を含む		パワミナ
2-1 (つぶなし)		うらごし
2-2 (つぶあり)		
3 ・形はあるが舌で押しつぶしが容易なやわらかいもの		ソフト ミキサーにかけ、ゼリー状に再形成したもの。少し粒が残っている。離水が少なく、舌で押しつぶしが可能。プリンナール使用
4.軟-小 ・大きさ1cm未満		
4.軟-中 ・大きさ1cm以上		
4.軟-大 ・カットなし		
4.硬-小 ・大きさ1cm未満		
4.硬-中 ・大きさ1cm以上		粗キザミ 軟菜食を1～2cm程度に刻んだもの。あんをかけ、汁ものにはとろみ付。
4.硬-大 ・カットなし		軟菜 咀嚼しやすい食材を使用し、軟らかく調理。 3～4cm程度。 *とろみの対応あり
一般食 ・食材配慮あり		常菜 一般的な食材を使用するが、多くの高齢者が硬くて食べられない食材は使用範囲を設定。
一般食 ・食材配慮なし		

コード		
1j ・物性に配慮したおもゆやミキサー粥のゼリー		全粥 全粥をミキサーにかけ、ゼリー化したもの プリンナール使用
2-増粘剤あり ・とろみ付けしたおもゆ ・付着性が高くないよう処理をしたミキサー粥		
2-増粘剤なし ・粥をそのままミキサーにかけたもの		
3 ・離水に配慮した粥		
4-全粥		全粥 米に対して水5.7倍
4-軟飯		軟飯 米に対して水2.7～3倍
米飯		飯 米に対して水1.3倍

ニツ屋病院

かほく市ニツ屋ソ72

076-281-0172

金沢大学附属病院

コード		
0j ・たんぱく質含有量の少ないもの		ゼリー1品のみの。 常温でも離水しないようにソフティアGを使用。
1j ・たんぱく質含有量の多少は問わない ・ミキサーを使用し再形成した「ソフト食」を含む		
2-1 (つぶなし)		ストローで吸うと抵抗を感じる程度。スプーンの深さ以上にすくえない形態。
2-2 (つぶあり)		
3 ・形はあるが舌で押しつぶしが容易なやわらかいもの		
4-軟-小 ・大きさ1cm未満		
4-軟-中 ・大きさ1cm以上		嚥下食専用の素材を使用しているため、スプーンで簡単にカットできる軟らかさ。とろみあんがかかっている。
4-軟-大 ・カットなし		
4-硬-小 ・大きさ1cm未満		
4-硬-中 ・大きさ1cm以上		普通食と同じ食材を使用。カットは料理により異なり、軟らかく調理したものはそのまま提供する場合あり。とろみあんがかかっている。
4-硬-大 ・カットなし		咀嚼しやすい食材を使用。煮る、蒸すなどが中心。 * きざみの対応あり ・きざみ(1cm角) ・極小きざみ(5mm角)
一般食 ・食材配慮あり		
一般食 ・食材配慮なし		軟食はきざみの対応あり(1cm角)

コード		
1j ・物性に配慮したおもゆやミキサー粥のゼリー		
2-増粘剤あり ・とろみ付けしたおもゆ ・付着性が高くないよう処理をしたミキサー粥		
2-増粘剤なし ・粥をそのままミキサーにかけたもの		全粥をそのままミキサーにかけており、粒はない。増粘剤は使用していない。
3 ・離水に配慮した粥		ミキサーにかけておらず、粒あり。スベラカーゼ使用。粥の粒と重湯が分離しないように配慮。つぶせる食、やわらか食で提供している。
4-全粥		
4-軟飯		
米飯		

金沢大学附属病院

金沢市宝町13-1

076-265-2000