

厚愛地区食形態マップ



厚愛地区食形態マップワーキングチーム
協力:厚木医療福祉連絡会 摂食嚥下部会

目次

(五十音順)

病院

愛川北部病院
厚木佐藤病院
厚木市立病院
神奈川リハビリテーション病院
湘南厚木病院
森の里病院

老人保健施設

老健こまち
コミュニティケア北部
老健さくら
さつきの里あつぎ
リハビリケア湘南厚木

特別養護老人ホーム

甘露苑
グランモールさくら及川
けいわ荘
睦合ホーム
メイサムホール

障がい者支援施設

紅梅学園
すぎなの郷
野百合園

その他

通所介護事業所えまーぶる

厚愛地区食形態マップの作成の経緯について

- ◆地域包括ケアシステムの構築のなかで、どの年齢、どの場面においても食の問題は少なからず出てくる。特に、咀嚼や嚥下機能が低下してきた方への対応には、栄養管理に加え、食形態の対応が必要となる。現在の栄養管理や食支援の地域連携の課題には、
 - ・病院や施設など、各施設の嚥下調整食(段階数、名称、物性等)とその名称)の基準が異なる
 - ・各施設の嚥下調整食が公開されていない
 - ・栄養情報提供書(栄養サマリー)が少なく、入退院(所)時の栄養管理や食事の情報が乏しい等があげられる。そこで、厚愛地区(神奈川県厚木市、愛川町、清川村)の病院、老人保健施設、特別養護老人ホーム、障がい者施設等の管理栄養士、栄養士が集まり、厚愛地区独自の食形態マップを作成することで、食支援のバリアフリーを目指そうと取り組んできた。
- ◆これらの取り組みの結果から、
 - ・各施設の嚥下調整食の段階が整理される
 - ・施設ごとの嚥下調整食を比較できる
 - ・入退院(所)時に連携先の嚥下調整食を把握しやすいということができるようになってきた。
- ◆さらに、食形態マップの作成を目的に、管理栄養士、栄養士、調理員など栄養や給食関係者が定期的に集まることで、同職種連携がスムーズにできるようになり、お互いが学び、スキルアップする場が生まれた。

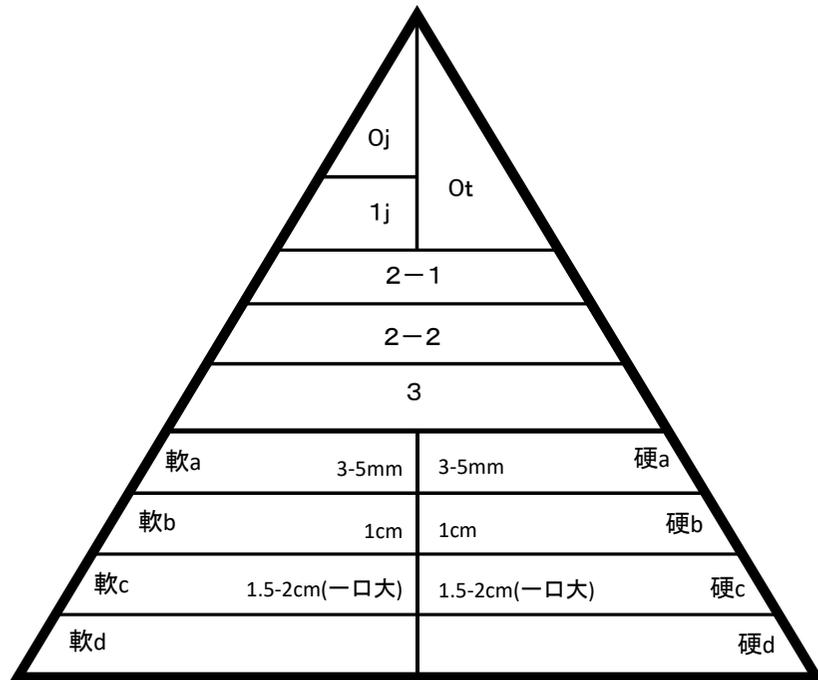


厚愛地区食形態マップ

厚愛地区食形態マップの見方

◆この厚愛地区食形態マップは、日本摂食嚥下リハビリテーション学会の嚥下調整食分類2013をもとに、独自に基準を検討し、食形態マップを作製した。嚥下調整食分類2013はコード0～4までの7段階である(参考資料)が、コード番号を硬・軟と分け、大きさによりさらに4段階に分けた。食形態マップへは各施設の名称とコード番号、写真を掲載し、その概要や補足などは別表にて説明するようにした。

- * 「硬」は、一般的な食材を使用したもの。一般食や常菜。
- * 「軟」は、硬い食材を除き、軟らかく調理されたもの。軟菜。

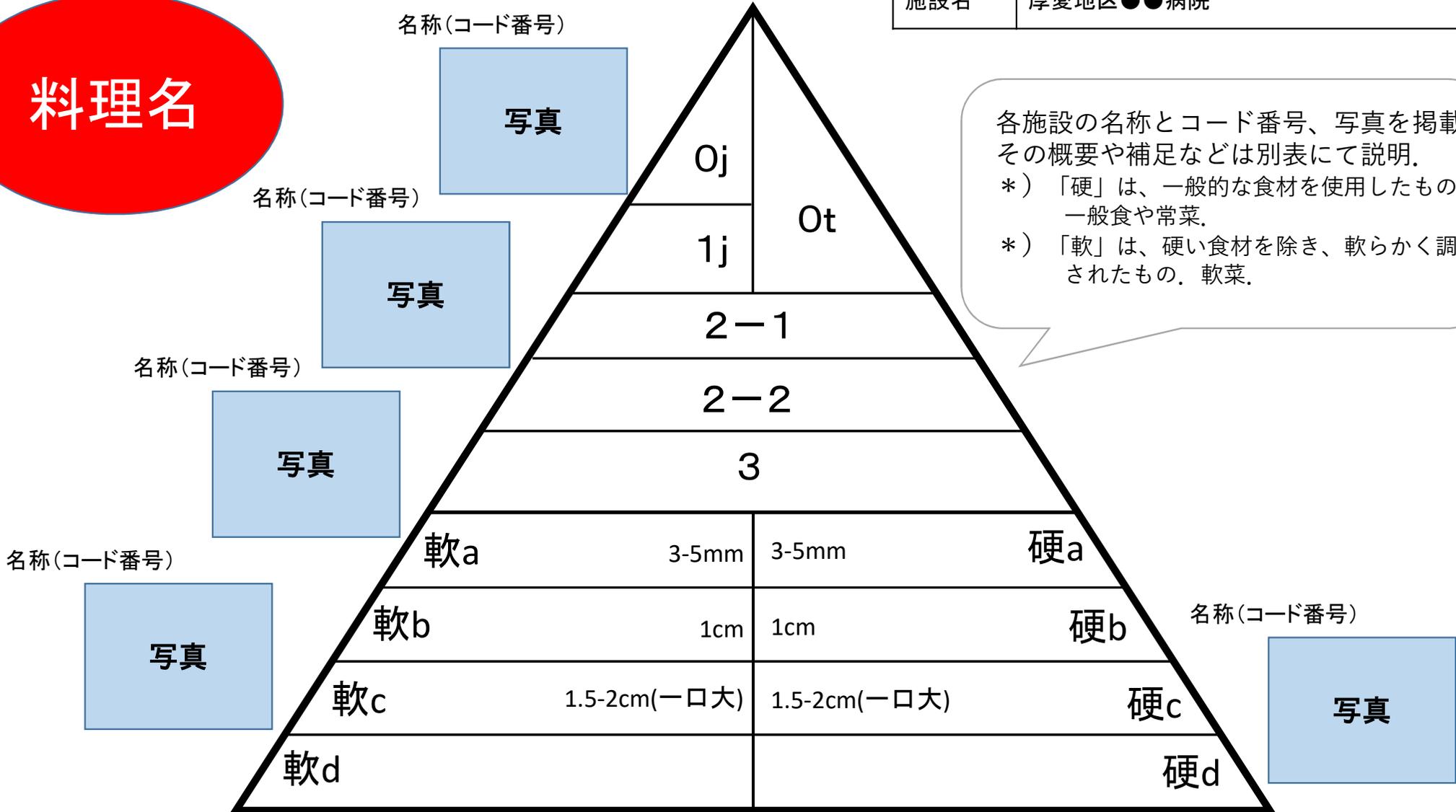


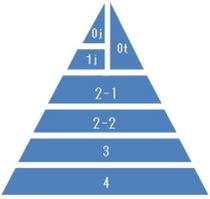
食形態の名称	概要または説明(補足など)

料理名

施設名	厚愛地区●●病院
-----	----------

各施設の名称とコード番号、写真を掲載。その概要や補足などは別表にて説明。
 *) 「硬」は、一般的な食材を使用したもの、一般食や常菜。
 *) 「軟」は、硬い食材を除き、軟らかく調理されたもの、軟菜。

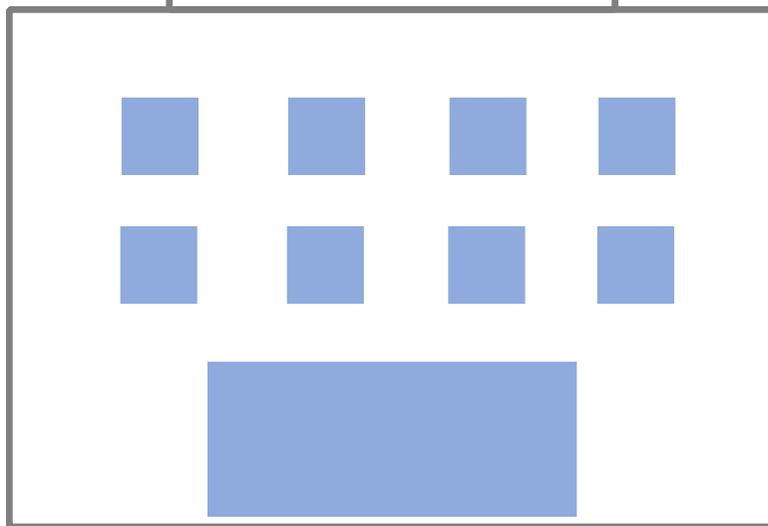




(参考資料) 嚥下調整食分類2013 (食事)

コード		形態	目的・特色
0	j	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、スライス状にすくうことが可能なもの	重度な症例に対する評価・訓練用。少量をすくって、そのまま丸飲み可能 残留した場合に吸引が容易。たんぱく質含有量が少ない
	t	均質で、付着性・凝集性・かたさに配慮したとろみ水 (原則的には中間のとろみor濃いとろみ)	重度な症例に対する評価・訓練用。少量ずつ飲むことを想定。たんぱく質含有量が少ない
1	j	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	既に適切な食塊状となっている。食塊移送の際に、口蓋に舌を押しつける必要がある。0 jに対して、表面のざらつきあり
2	1	ピューレ、ペースト、ミキサー食など、均質でなめらかで、べたつかず、まとまりやすいもの スプーンですくって食べることが可能なもの	簡単に食塊状になるもの（咽頭では残留、誤嚥をしにくいように配慮したもの）
	2	ピューレ、ペースト、ミキサー食など、べたつかず、まとまりやすいもの、不均質などものも含む スプーンですくって食べることが可能なもの	
3		形はあるが、舌で押しつぶしが容易、食塊形成・移送が容易。咽頭でばらけず、嚥下しやすいように配慮されたもの。多量の離水がない	舌と口蓋で押しつぶしが可能なもの。押しつぶしや送り込みの口腔機能を要し、かつ誤嚥のリスク軽減に配慮されたもの
4		かたさ、ばらけやすさ、貼りつきやすさなどが無いもの 箸やスプーンで切れるやわらかさ	上下の歯槽堤間で押しつぶすorすりつぶすことが必要で、舌と口蓋間で押しつぶすことは困難。

病院





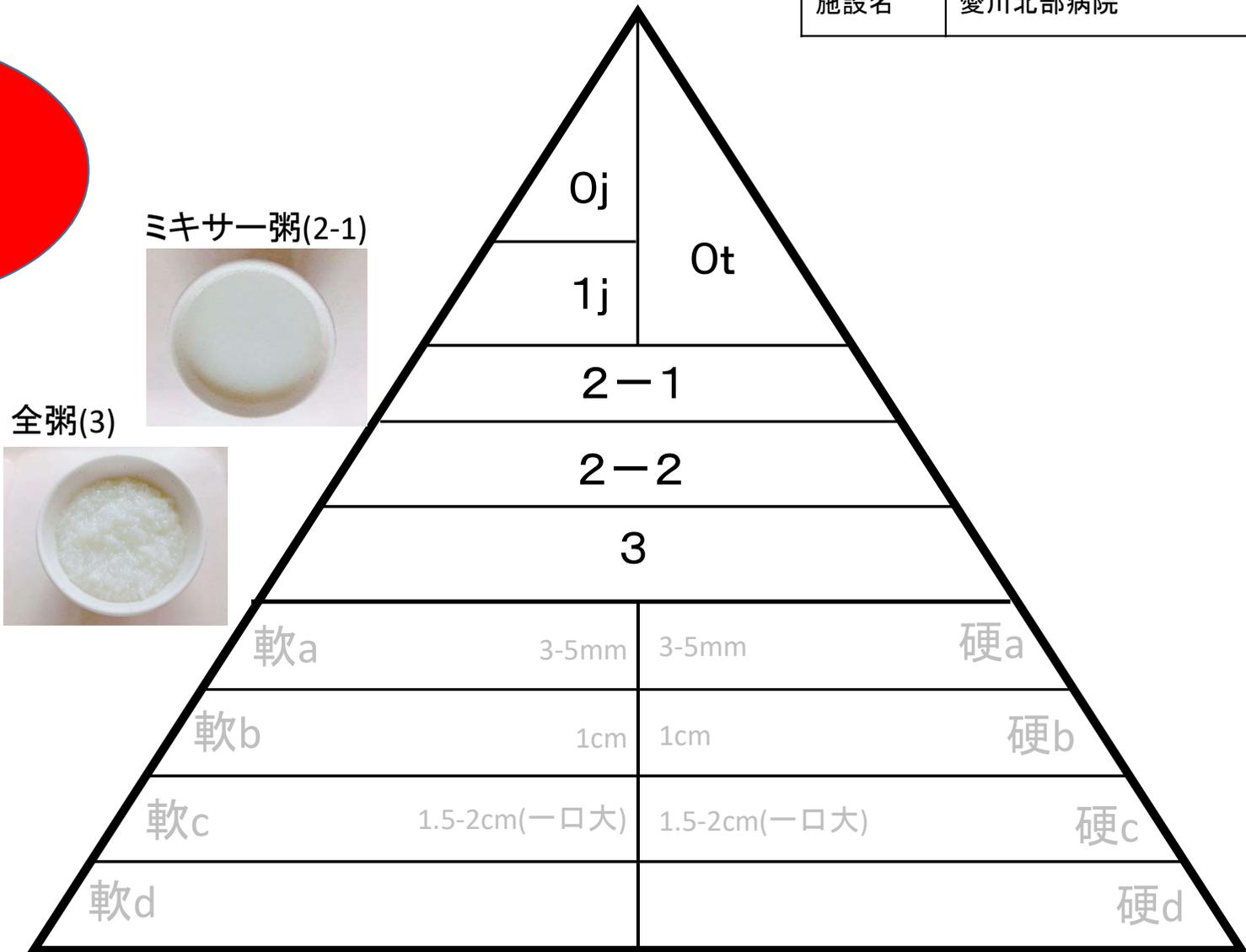
医療法人社団 福寿会

愛川北部病院

施設の概要	概要または説明(補足など)
定員	150名
嚥下調整食の対象者	加齢に伴い摂食嚥下機能が低下している患者、認知症患者、身体機能低下患者等
施設の概要	一般病棟50床、地域包括ケア病棟50床、療養病棟50床の病院 入院患者は高齢者が多数だが、10歳代～100歳代までと幅広い。 嚥下調整食対象者の中では超きざみ食の利用が多い。 嗜好も含め個人対応を行っている。 コード3以上の嚥下調整食対象者は1～2割を占める。

主食

施設名	愛川北部病院
-----	--------



ミキサー粥(2-1)



全粥(3)



米飯

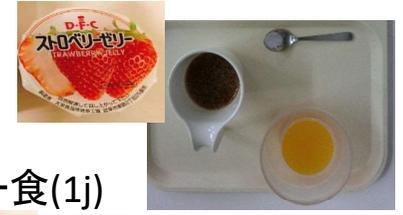


施設名	愛川北部病院
-----	--------

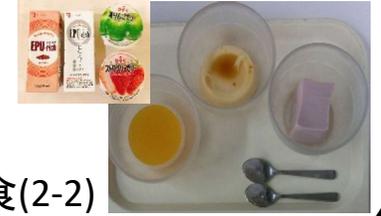
主食の名称	概要または説明(補足など)
ミキサー粥	全粥と重湯をミキサーにかけて粒がなくなるまで攪拌し、とろみ調整食品(ネオハイトロミールR&E)を入れたもの。
全粥	米重量に対して8倍の水分量で炊飯したもの。
米飯	米重量に対して1.7倍の水分量で炊飯したもの。
パン	パンもパン粥も提供していない。 (本人希望で主治医より許可あった場合のみ、食パン提供可)
麺類	常食・軟菜食で週1回提供。 (主治医より許可あった場合のみ、軟菜食以下でも提供可)

施設名	愛川北部病院
-----	--------

鮭の塩焼き



ゼリー食(1j)



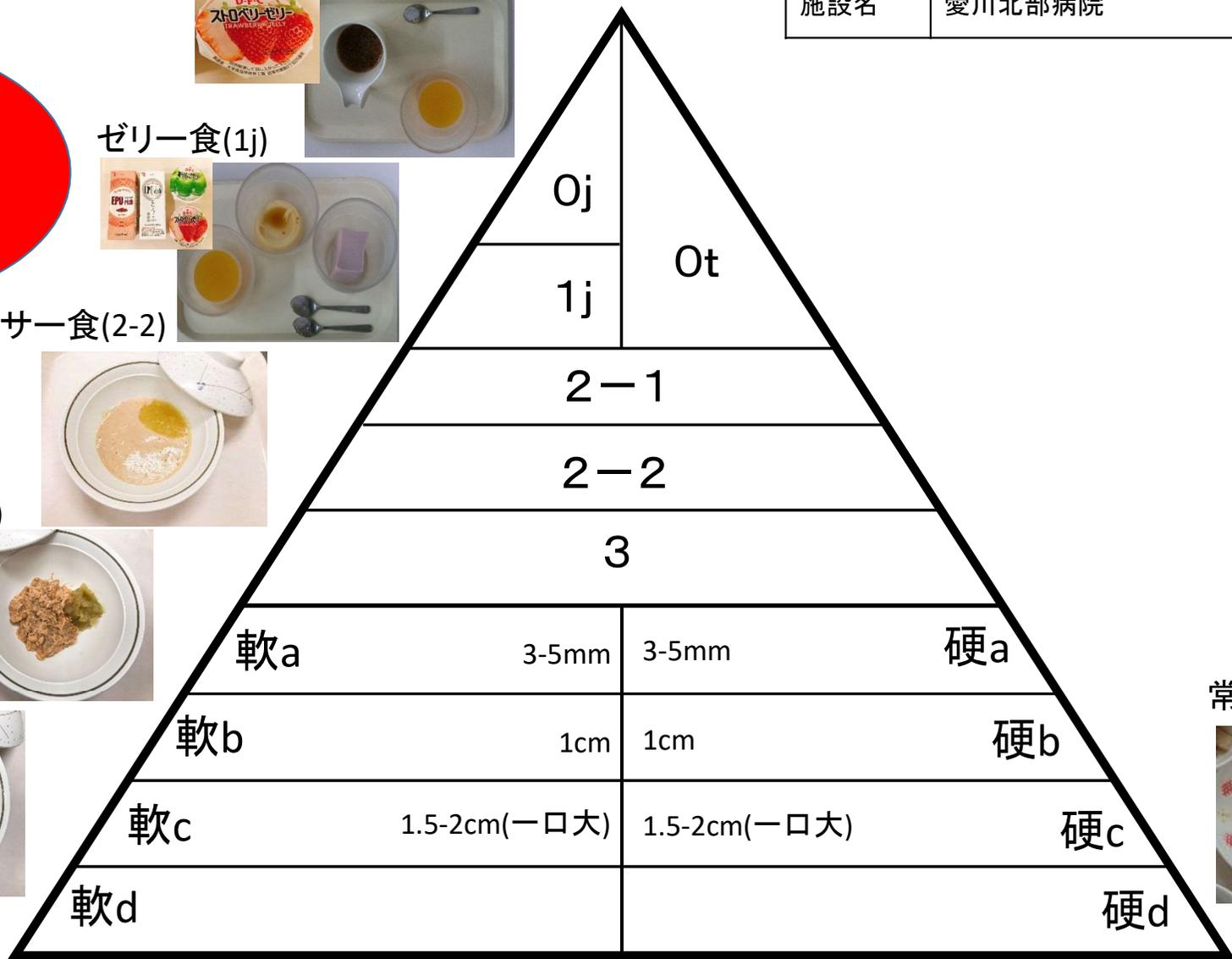
ミキサー食(2-2)



超きざみ食
とろみ付き(軟a)



超きざみ食
とろみ無し(軟a)



常食・軟菜食(硬d)



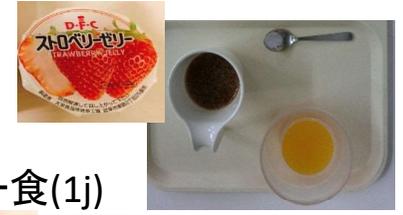
施設名

愛川北部病院

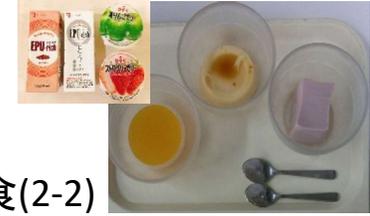
食形態の名称	概要または説明(補足など)
訓練食 	食事としての提供は行っていないが、個人対応での提供。 市販品を提供。
ゼリー食 	市販ゼリーを組み合わせたもの。 (エンジョイゼリー、エプディッシュ豆腐、フルーツゼリー等使用)
ミキサー食 	超キザミ食をミキサーにかけ、とろみ調整剤(ネオハイトロミールR&E)を入れたもの(2-1相当の献立もあり)
超キザミ食 とろみ付き 	調理方法や食材の考慮あり。仕込み時にフードカッターで2mm大の網をくぐらないサイズにしてから軟らかく調理し、とろみ調整食品(ネオハイトロミールR&E)を入れたもの。
超キザミ食 とろみ無し 	調理方法や食材の考慮あり。仕込み時にフードカッターで2mm大の網をくぐらないサイズにしてから軟らかく調理したもの。
軟菜食 	常食より調理方法や食材に考慮したもの。 (ごぼう・タケノコ・蒟蒻・がんも等は除く、鶏もも肉等の提供有) 一口大(1.5cm)対応可
常食 	一般食。食材の考慮等なし。 一口大(1.5cm)対応可

施設名	愛川北部病院
-----	--------

**鶏の
照り焼き**



ゼリー食(1j)



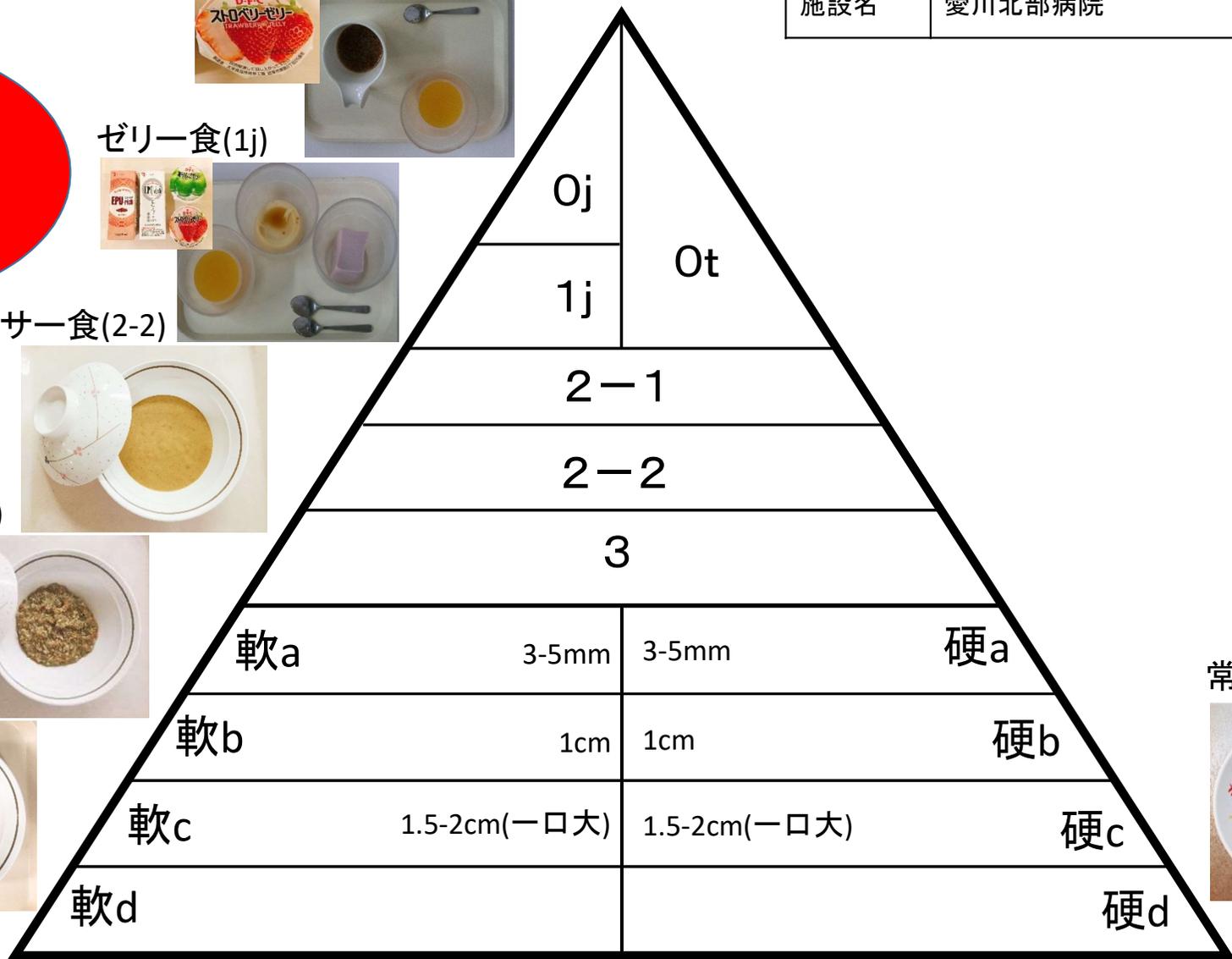
ミキサー食(2-2)



超きざみ食
とろみ付き(軟a)



超きざみ食
とろみ無し(軟a)



常食・軟菜食(硬d)





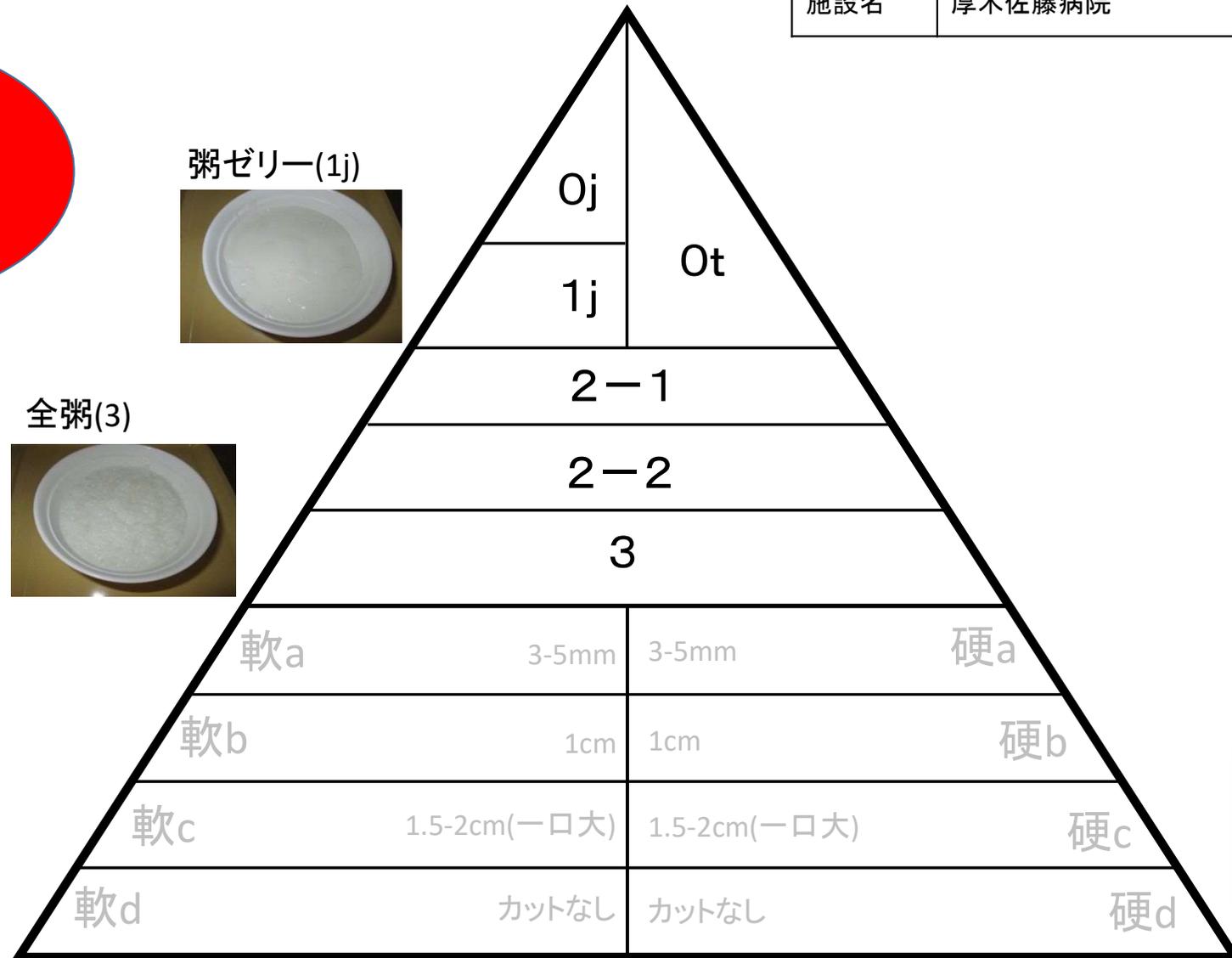
医療法人社団 藤和会

厚木佐藤病院

施設の概要	概要または説明(補足など)
定員	182名
嚥下調整食の対象者	加齢・廃用性・麻痺に伴う摂食・嚥下機能低下患者、経管栄養から経口栄養への移行目的
施設の概要	一般病棟48床 地域包括ケア病棟43床 療養病棟39床 精神病棟54床 コード3以上の嚥下調整食対象者は経口摂取者全体の27%を占める

主食

施設名	厚木佐藤病院
-----	--------



粥ゼリー(1j)



全粥(3)



米飯



施設名	厚木佐藤病院
-----	--------

主食の名称	概要または説明(補足など)
粥ゼリー	全粥をミキサーにかけて酵素入りゲル化剤(スベラカーゼ)でゼリー状に固めたもの。
全粥	米重量に対して6倍の水分量で炊飯したもの。
米飯	米重量に対して1.7倍の水分量で炊飯したもの。
パン	常食で提供あり。 パン粥の提供はなし。
麺	普通菜・ソフト菜で提供あり。

鮭の塩焼き

施設名	厚木佐藤病院
-----	--------

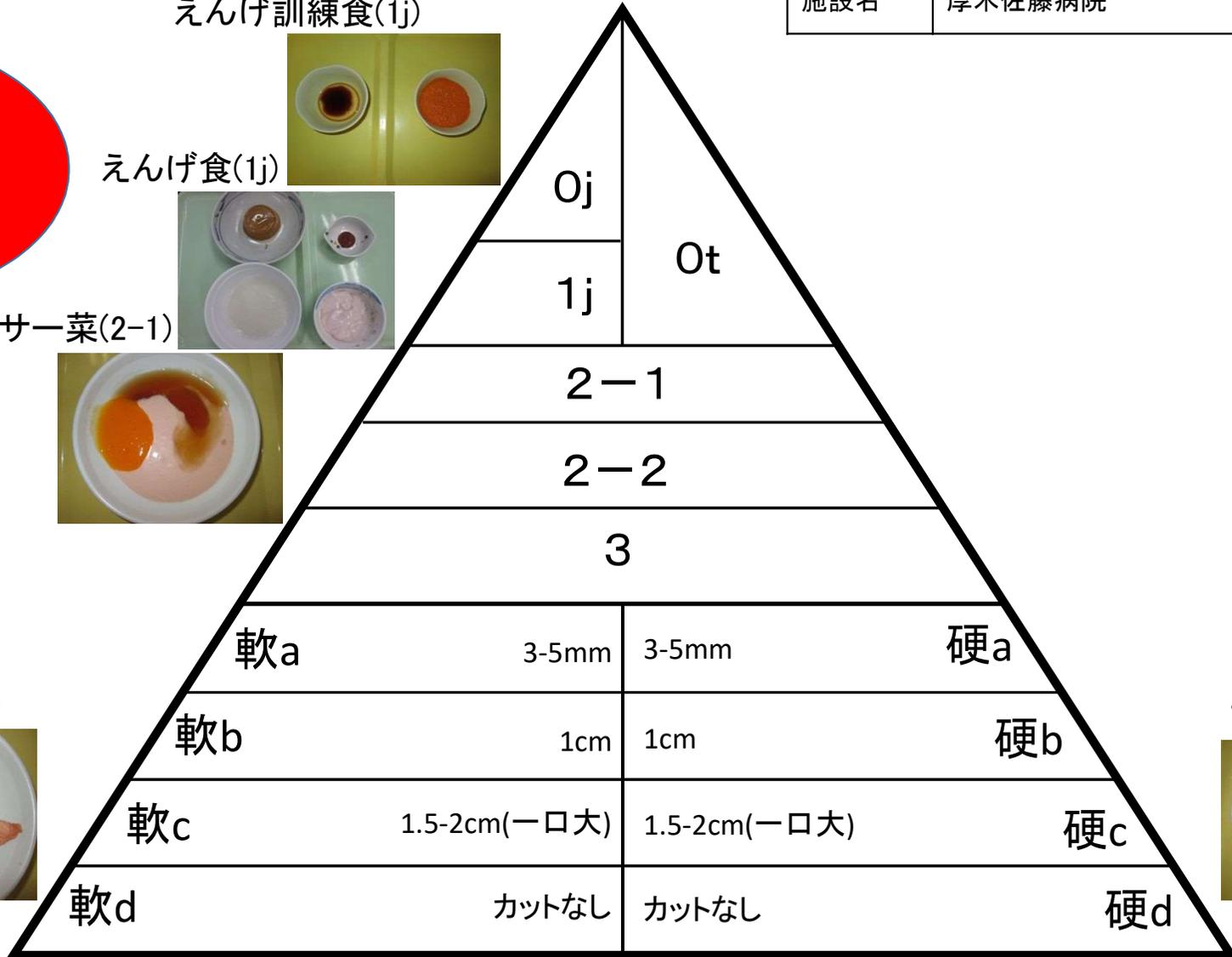
えんげ訓練食(1j)



えんげ食(1j)



ミキサー菜(2-1)



ソフト菜(軟d)



普通菜(硬d)



施設名	厚木佐藤病院
-----	--------

食形態の名称	概要または説明(補足など)
えんげ訓練食 	ゼリー状のもの。(たんぱく3g/日) 温冷1品ずつ ゲル化剤(ソフティア2GEL)で固めたゼリー又は市販品のゼリーを使用。
えんげ食 	ゼリー・ムース状のもの。(たんぱく25g/日) 粥セゼリー+ねり梅+市販品のゼリー又はムースを2品の計4品。
ミキサー菜 	ソフト食を粒がないよう均一にし、とろみ調整食品(ネオハイトロミールR&E)を入れたもの。(一部液状の物もあり)
ソフト菜 	硬い食材は避け、容易に押し潰しが可能なかたさに調理したもの。
普通菜 	一般食。食材の考慮等なし。 一口大(1.5cm~2cm)対応可。

鶏の 照り焼き

施設名	厚木佐藤病院
-----	--------

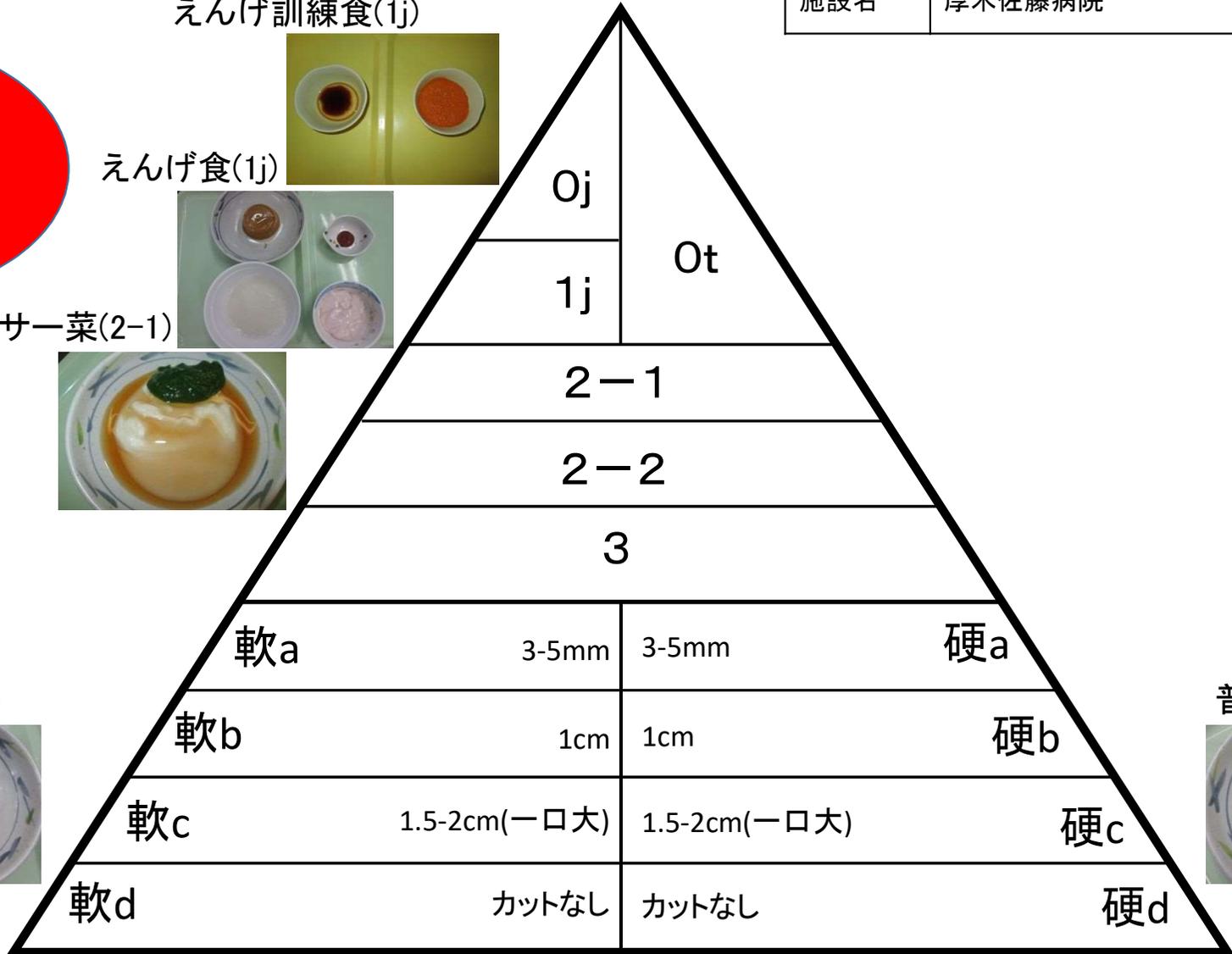
えんげ訓練食(1j)



えんげ食(1j)



ミキサー菜(2-1)

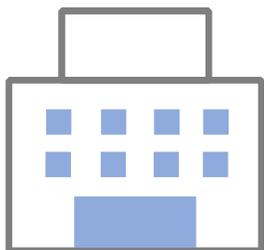


ソフト菜(軟d)



普通菜(硬d)





厚木市立病院

施設の概要	概要または説明(補足など)
定員	341床+感染病床6床
嚥下調整食の対象者	脳血管障害・廃用症候群・術後等に伴い摂食嚥下機能が低下している患者
施設の概要	診療科目27科目 二次救急医療機関 一般病床341床(ICU・CCU10床、HCU12床) 平均在院日数10日 コード3以上の嚥下調整食対象者は1~2割程度。

施設名	厚木市立病院
-----	--------

主食

粥ゼリー(1j)



0j

1j

0t

ブレンダー粥(2-1)



2-1

2-2

3

軟飯



全粥(3)



軟a

3-5mm

3-5mm

硬a

軟b

1cm

1cm

硬b

軟c

1.5-2cm(一口大)

1.5-2cm(一口大)

硬c

軟d

硬d

米飯

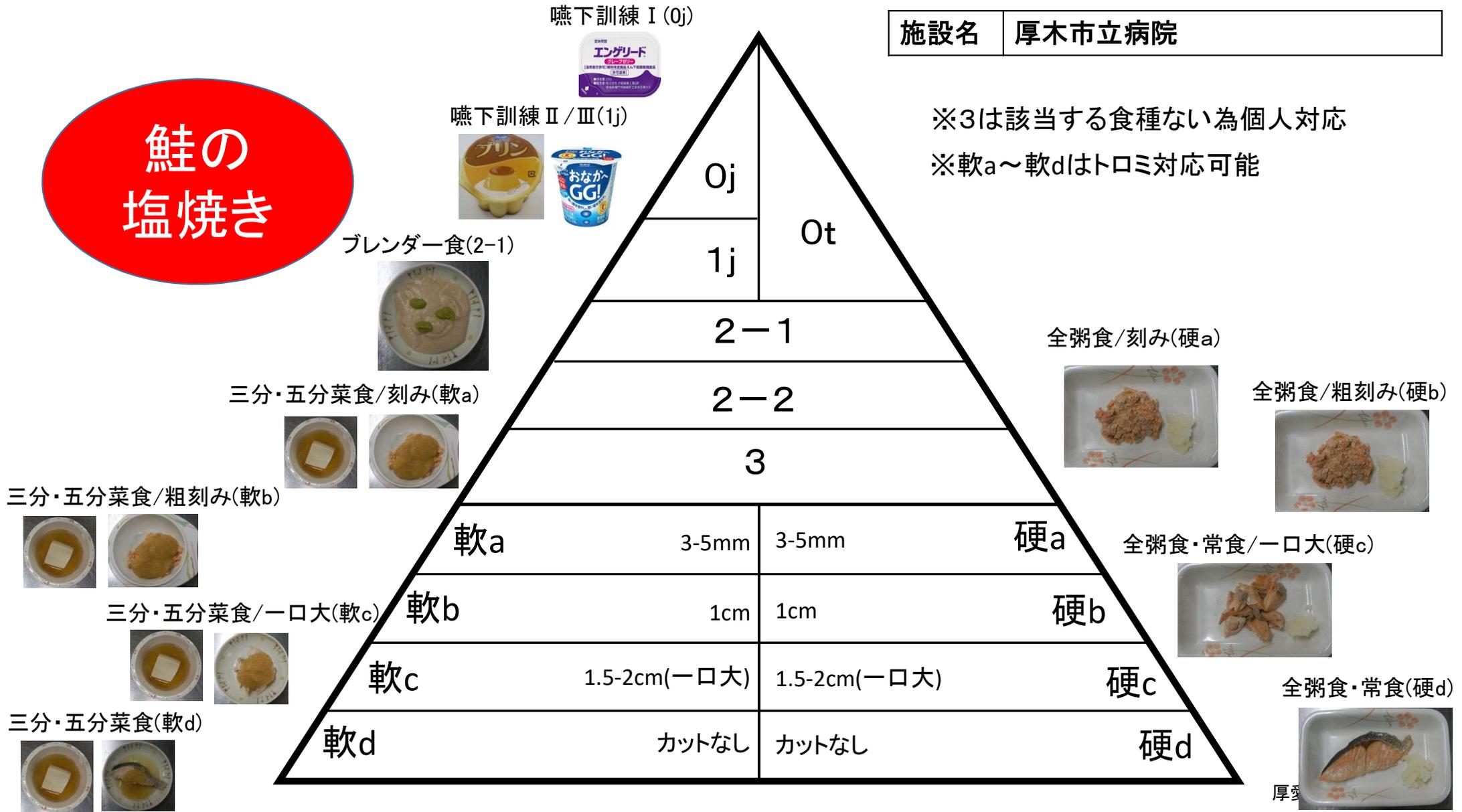


施設名	厚木市立病院
-----	--------

主食の名称	概要または説明(補足など)
粥ゼリー	全粥100gをミキサーにかけ、酵素入りゲル化剤(スベラカーゼ)を1.5g添加し固めたもの。
ブレンダー粥	五分粥をミキサーにかけて粒のない均一なペースト状にし、トロミ調整食品(ネオハイトロミールⅢ)を添加し中間のトロミ状にしたもの。
全粥	米重量に対して4倍の水分量で炊飯したもの。
軟飯	通常的水分量で炊飯した米飯の、やわらかい部分を盛り付けたもの。
米飯	米重量に対して1.15倍の水分量で炊飯したもの。
麺	常食 : 煮込みうどん、そば、素麺 全粥食 : 煮込みうどん、素麺 五分菜食 : 煮込みうどん 三分菜食 : 煮込みうどん ※一口大、刻み、粗刻み、トロミ付き対応は不可
パン	常食のみ提供可(ロールパン)。

鮭の塩焼き

施設名	厚木市立病院
-----	--------



施設名

厚木市立病院

食形態の名称	概要または説明(補足など)
嚥下訓練食Ⅰ スクリーニング食or訓練食	嚥下訓練食Ⅰスクリーニング食：エンゲリード 嚥下訓練食Ⅰ訓練食：お茶ゼリー(緑茶80gにゼリーパーフェクト1g添加)+ゼリー
嚥下訓練食Ⅱ・Ⅲ 訓練食	嚥下訓練食Ⅱ訓練食：粥ゼリー+練り物パック+お茶ゼリー+プリン 嚥下訓練食Ⅲ訓練食：粥ゼリー+練り物パック+お茶ゼリー+ヨーグルトorアイオールソフト
ブレンダー食	五分菜食をミキサーにかけて粒のない均一なペースト状にし、トロミ調整食品(ネオハイトロミールⅢ)を添加し中間のトロミ状にしたもの。主食はブレンダー粥だが変更対応可能。トロミ無し対応も可能。
三分菜食	硬い食材を除き、煮る・蒸すなどの加熱調理により柔らかく調理したもの。五分菜食との違いは、主菜が豆腐、卵豆腐、はんぺん、茶碗蒸しなど舌でつぶせるものが主となっている。しかし、挽肉や白身魚などバラける・パサつく食材の提供もあるため適宜トロミ付きの対応を行う必要あり。主食は五分粥だが変更対応可能。 ＜可能な形態対応＞一口大・刻み・粗刻み・主食及び副食トロミ付き対応可能。
五分菜食	硬い食材を除き、煮る・蒸すなどの加熱調理により柔らかく調理したもの。 主食は五分粥だが、変更対応可能。 ＜可能な形態対応＞一口大・刻み・粗刻み・主食及び副食トロミ付き対応可能。
全粥食	常食と同等で、揚げ物料理の提供がない。主食は全粥だが、変更対応可能。 ＜可能な形態対応＞一口大・刻み・粗刻み・主食及び副食トロミ付き対応可能。
常食	一般食。食材の考慮なし。 主食は米飯だが、変更対応可能。 ＜可能な形態対応＞一口大のみ対応可能。主食・副食へのトロミ付き対応は不可能だが、汁物のみトロミ付き対応は可能。

鶏の照り焼き

施設名	厚木市立病院
-----	--------

嚥下訓練 I (0j)



嚥下訓練 II / III (1j)



ブレンダー食(2-1)



三分・五分菜食/刻み(軟a)



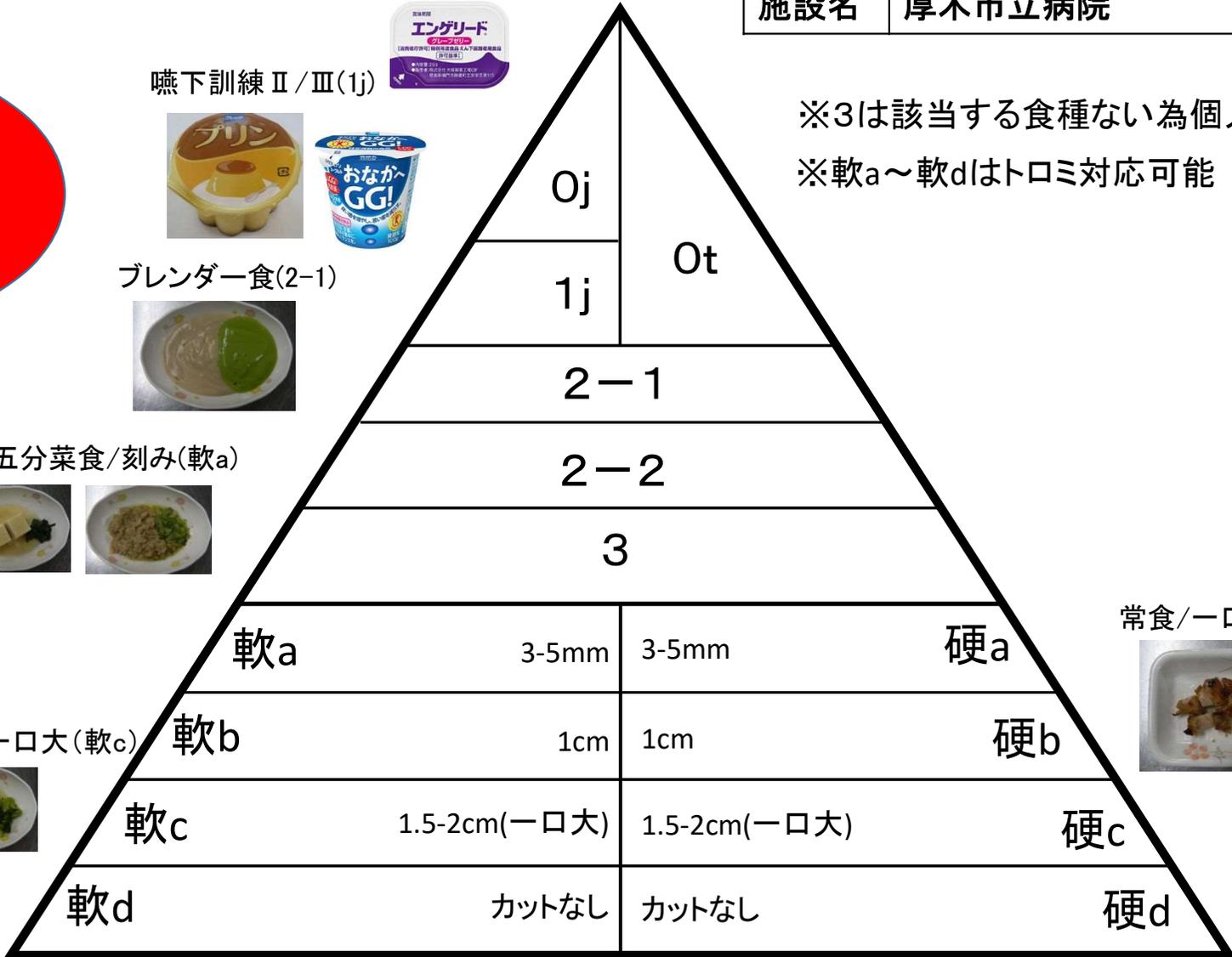
三分・五分菜食/粗刻み(軟b)



三分・五分菜食/一口大(軟c)



三分・五分菜食(軟d)



※3は該当する食種ない為個人対応
 ※軟a~軟dはトロミ対応可能

常食/一口大(硬c)



常食(硬d)



厚愛地区食形態マップ



神奈川県総合リハビリテーションセンター 神奈川リハビリテーション病院

施設の概要	概要または説明(補足など)
定員	320 名(重症心身障害児施設含む)
嚥下調整食の対象者	脳外傷後遺症による嚥下障害(病院) 脳性麻痺(重度心身障害者施設)
施設の概要	神奈川リハ病院は昭和48年の開設以来、脊髄損傷、脳外傷、骨・関節疾患、神経難病等の治療と訓練により、早期社会復帰に向けたリハビリテーション医療を行っている。病床数320床、診療科名17科、平成29年12月には200床が同じ敷地内に新しく新設した病院へ移設。 コード3以上の嚥下調整食の対象者は約5%である。

主食

施設名	神奈川リハビリテーション病院
-----	----------------

粥ミキサーとろみ(1j)



粥ミキサー(2-1)



全粥(3)



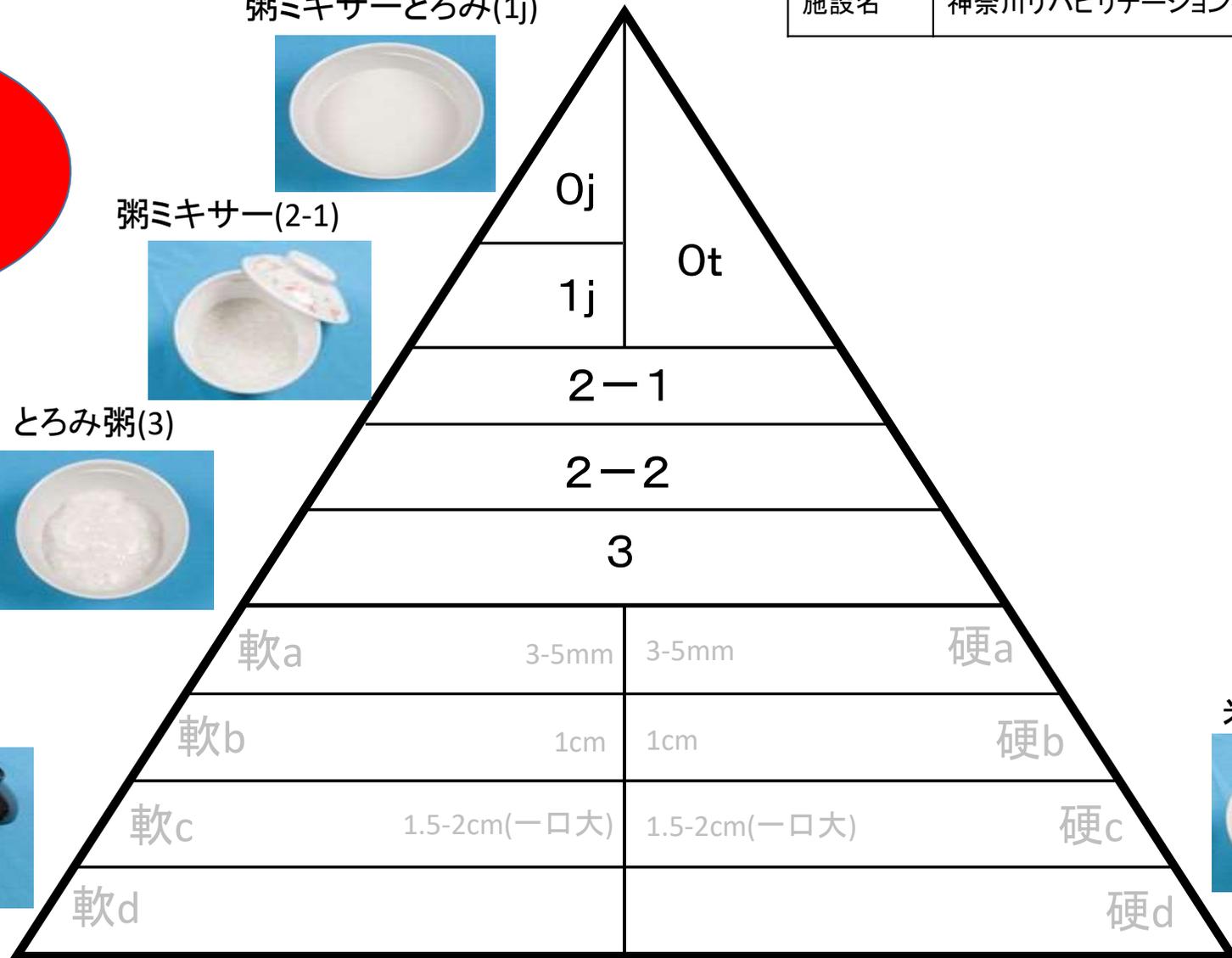
とろみ粥(3)



軟飯



米飯

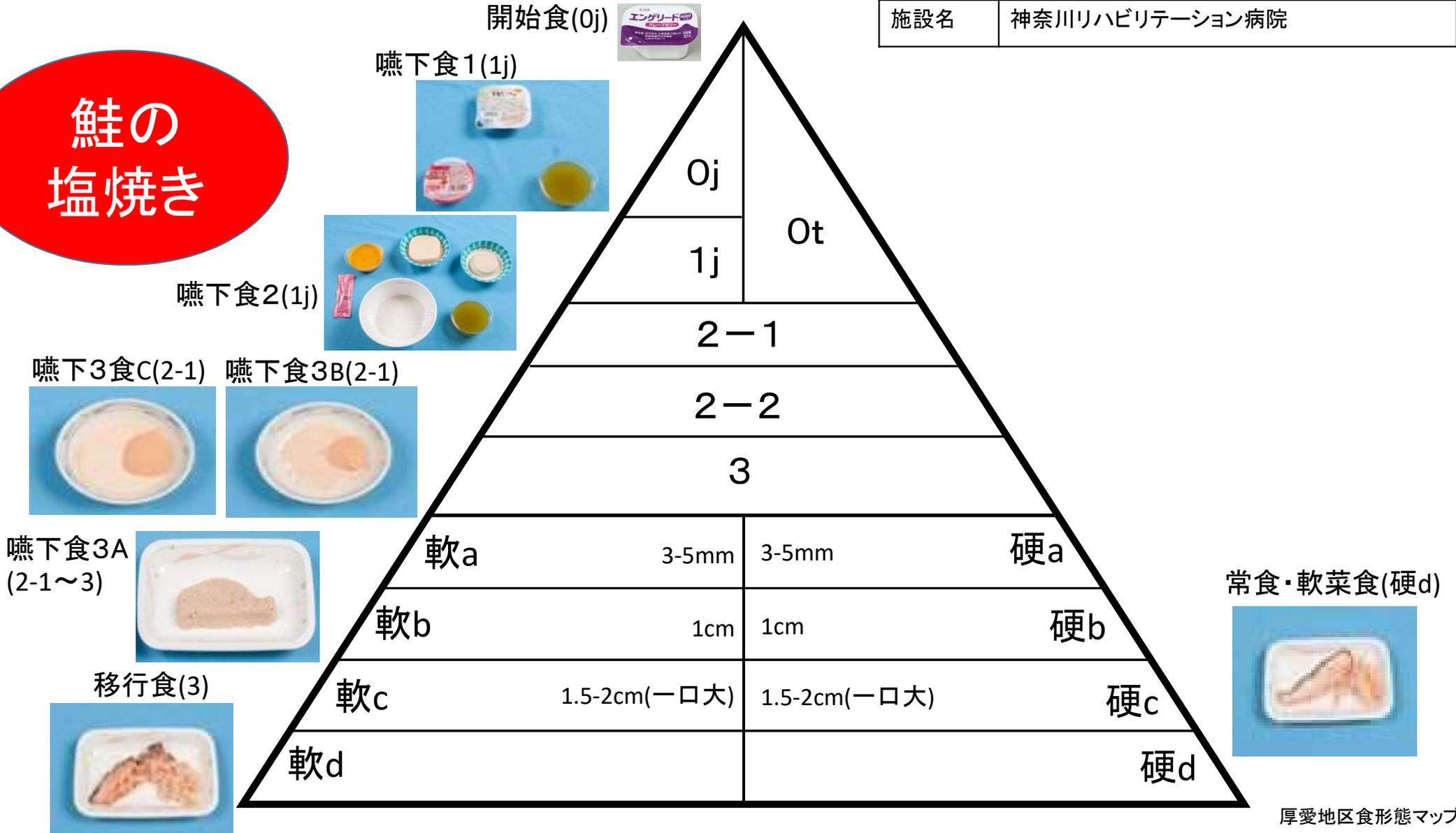


施設名	神奈川リハビリテーション病院
-----	----------------

主食の名称	概要または説明(補足など)
粥ミキサー	全粥をミキサーにかけたもの。(増粘剤等使用無し)
粥ミキサーとろみ	全粥をミキサーにかけたものに酵素入りゲル化剤(スベラカーゼライト1.5%)を加え攪拌したもの。
とろみ粥	全粥に酵素入りゲル化剤(スベラカーゼライト2%)を加え、唾液による離水を防いだもの。
全粥	浸水後の米重量に対して6倍の水で炊飯したもの。
軟飯	浸水後の米重量に対して1.75倍の水で炊飯したもの。
米飯	浸水後の米重量に対して1.3倍の水で炊飯したもの。
パン	米飯は提供あり 軟飯・全粥は指示あれば提供あり。
麺	米飯は提供あり 軟飯・全粥は指示あれば提供あり。

鮭の塩焼き

施設名	神奈川リハビリテーション病院
-----	----------------



施設名	神奈川県リハビリテーション病院
-----	-----------------

食形態の名称	概要または説明(補足など)
開始食	市販ゼリー使用。蛋白質をほとんど含まないゼリー(エンゲリード)
嚥下食1	市販ゼリー使用。開始食+蛋白質を含むゼリー2品+手作りお茶ゼリー(アイソカルジェリーHC、とうふムース等)
嚥下食2	嚥下食1の食品+手作りゼリー1品+粥ミキサーとろみ 水分はとろみ調整食品(ベーシック)でとろみ付、指示あれば主食の変更対応可
嚥下食3A	ミキサーで粒がなくなるまで攪拌し酵素剤(スベラカーゼライト1.5~2%)でまとめたもの+主食は全粥、水分はとろみ調整食品(ベーシック)でとろみ付、指示あれば主食の変更対応可
嚥下食3B	ミキサーで粒がなくなるまで攪拌しとろみ調整食品(ベーシック)でペースト状にとろみをつけたもの+主食は粥ミキサーとろみ、水分は増粘剤(ベーシック)とろみ付、指示あれば主食変更対応可。
嚥下食3C	ミキサーで粒がなくなるまで攪拌したもの(増粘剤等使用無し)+主食は粥ミキサー 水分はとろみなし、指示あれば主食の変更対応可。
移行食	硬い食材は除き、食材も考慮して軟らかく調理し、1.5×1.5に切ったもの。(小児一口大切)パサつく食品はとろみあんをかける+主食は全粥。 水分はとろみ調整食品(ベーシック)でとろみ付、指示あれば主食の変更対応可。
軟菜食	硬い食材や生野菜を除いたもの。 一口大(2~3cm×2~3cm)、きざみとろみ無(0.5cm×0.5cm)、きざみとろみ有(きざみとろみ無にとろみあんをからめたもの)対応可。
常食	一般食。食材の考慮等なし。 一口大(2~3cm×2~3cm)、きざみとろみ無(0.5cm×0.5cm)、きざみとろみ有(きざみとろみ無にとろみあんをからめたもの)対応可。

鶏の照り焼き

施設名	神奈川リハビリテーション病院
-----	----------------

開始食(0j)



嚥下食1(1j)



嚥下食2(1j)



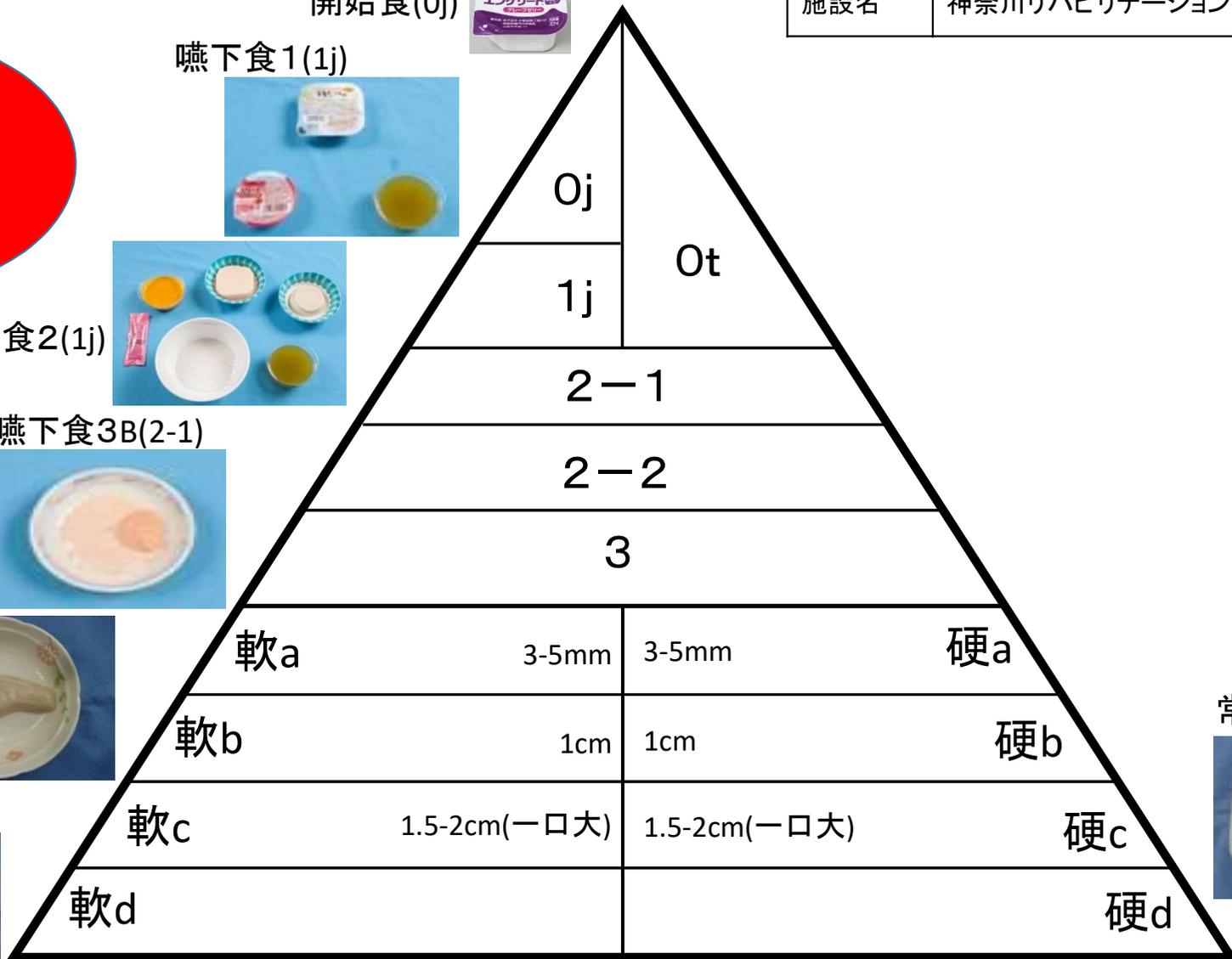
嚥下3食C(2-1) 嚥下3食B(2-1)



嚥下食3A
(2-1~3)



移行食(3)



常食・軟菜食(硬d)



厚愛地区食形態マップ

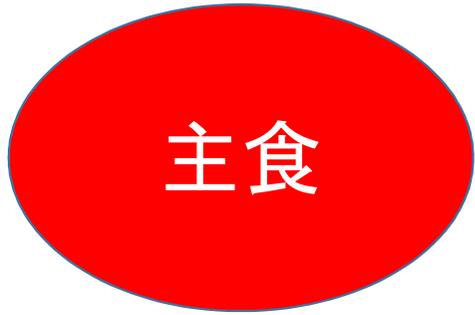


医療法人 沖縄徳洲会

湘南厚木病院

施設の概要	概要または説明(補足など)
定員	246名
嚥下調整食の対象者	認知症、身体機能低下、脳卒中、神経疾患、加齢に伴い摂食嚥下機能が低下している患者等
施設の概要	一般病床177床、HCU10床、回復期病棟59床の病院。 平均在院日数13日 コード3以上の嚥下調整対象者は1~2割を占める。

施設名	湘南厚木病院
-----	--------



粥ゼリー(1j)



粥ペースト(2-1)



5分粥



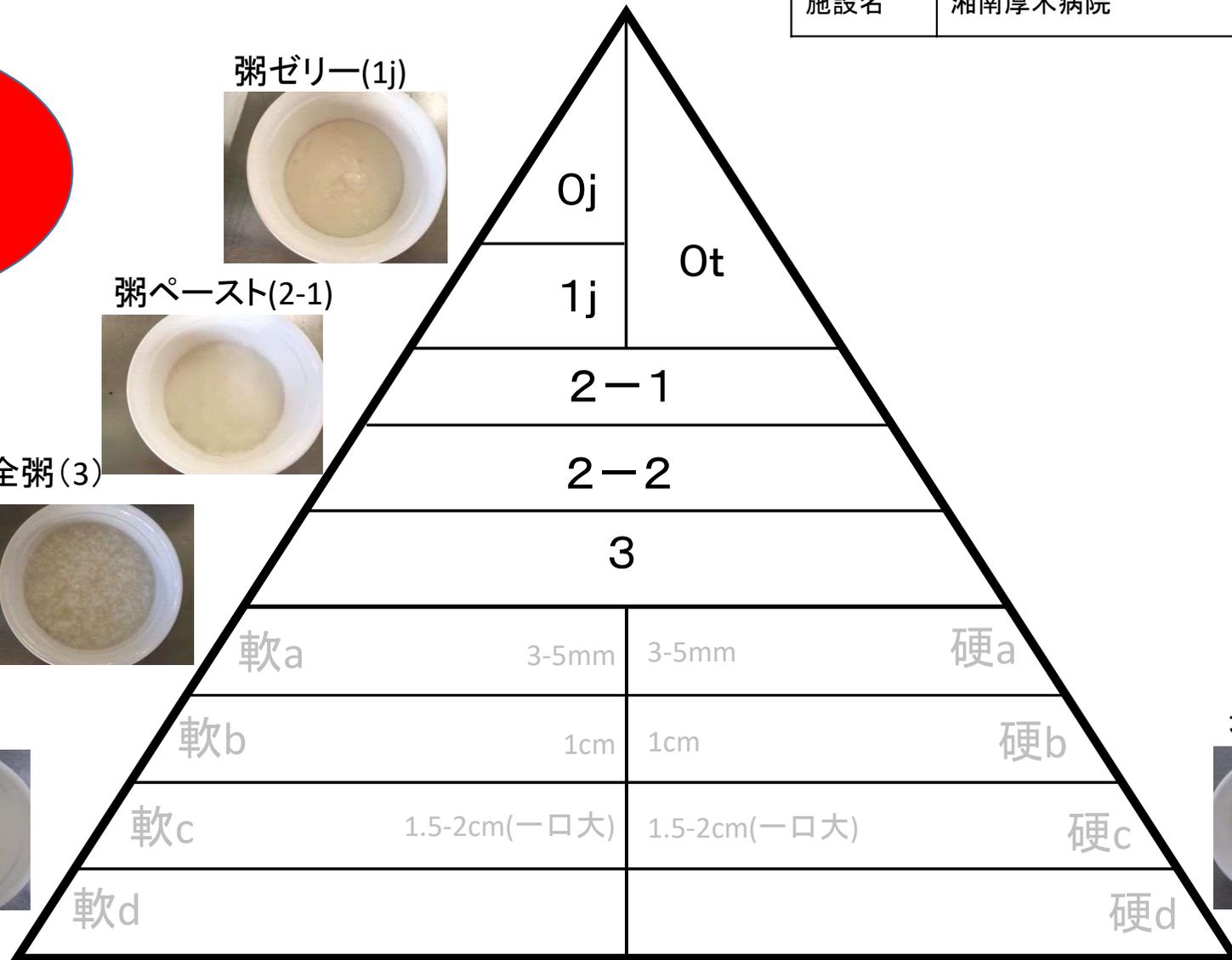
全粥(3)



軟飯



米飯

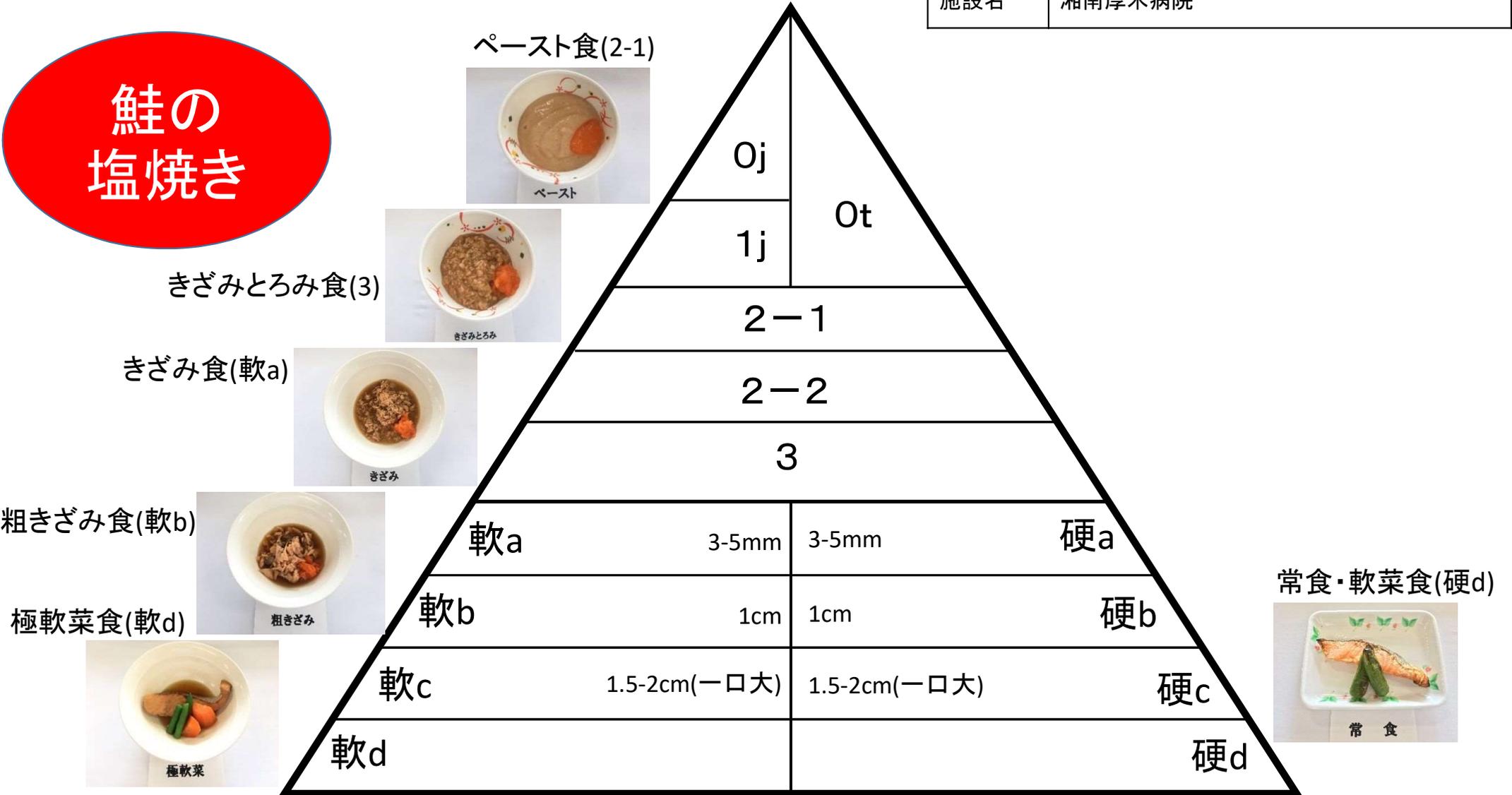


施設名	湘南厚木病院
-----	--------

主食の名称	概要または説明(補足など)
粥ゼリー	全粥を粒がなくなるまで攪拌し、酵素入りゲル化剤(スベラカーゼを入れたもの。(全粥100gにスベラカーゼ2g使用)
粥ペースト	全粥を粒がなくなるまで攪拌し、とろみ調整食品(トロメイク)を入れたもの。(とろみ無しも対応可)
5分粥	全粥150gと重湯150gを混ぜたもの。
全粥	米重量に対して5倍の水分量で鍋で炊飯したもの。
軟飯	炊き立ての米飯と全粥を1:1で混ぜたもの。
米飯	米重量に対して1.5倍の水分量でガス炊飯したもの。
パン	選択食で提供 常食・軟菜食で対応可能。 (医師やST確認し摂食嚥下に問題ない場合、個別対応可)
麺	必要に応じて提供。(きざみ、とろみ付など) 行事食(7月・12月)で提供。(ペースト食を除く)

施設名	湘南厚木病院
-----	--------

鮭の塩焼き

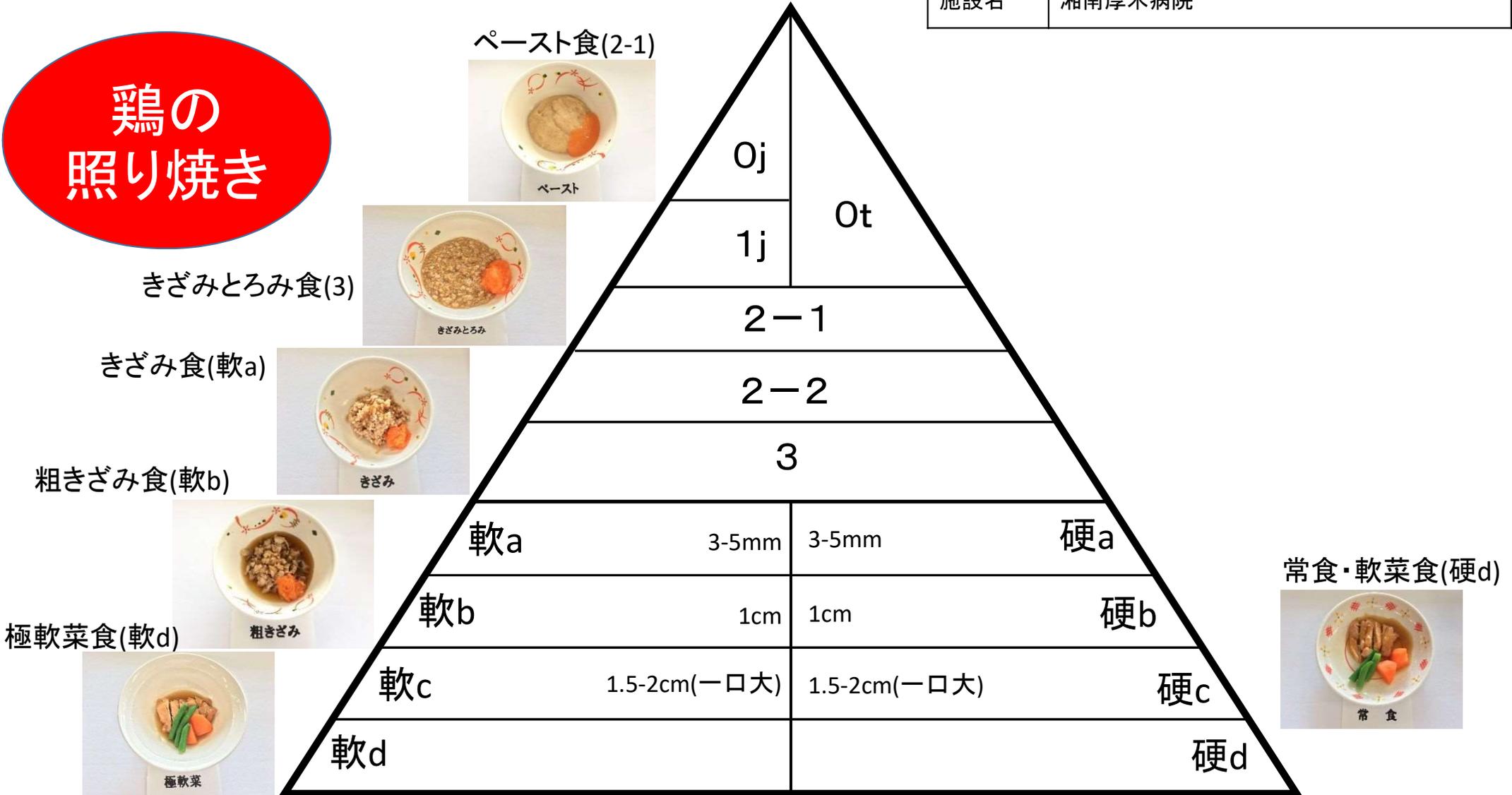


施設名	湘南厚木病院
-----	--------

食形態の名称	概要または説明(補足など)
0j・1j	個人対応で提供。 市販品を使用。(カゴメ とろける野菜と果実 など)
ペースト食	極軟菜食を粒がない均一なペースト状にし、とろみ調整食品(トロメイク)ではちみつ状にとろみをつけたもの。(とろみなしも対応可)
きざみとろみ食	極軟菜食を米粒大目安に細かくきざみ、とろみ調整食品(トロメイク)でとろみをつけたり、とろみのあんをかけたもの。
きざみ食	極軟菜食を米粒大目安に細かくきざんだもの。
粗きざみ食	極軟菜食をミックスベジタブル大目安にきざんだもの。 (とろみ付き、汁とろみ等対応可)
極軟菜食	調理方法や食材を考慮し、軟菜食より軟らかくしたもの。 (一口大(1.5cm)対応可)
軟菜食	常食より、調理方法や食材に考慮したもの。 (ごぼう、レンコン、タケノコ、こんにゃく等を除く)(一口大(1.5cm)対応可)
常食	一般食 嚥下・咀嚼困難には対応していない。 (一口大(1.5cm)対応可)

施設名	湘南厚木病院
-----	--------

**鶏の
照り焼き**



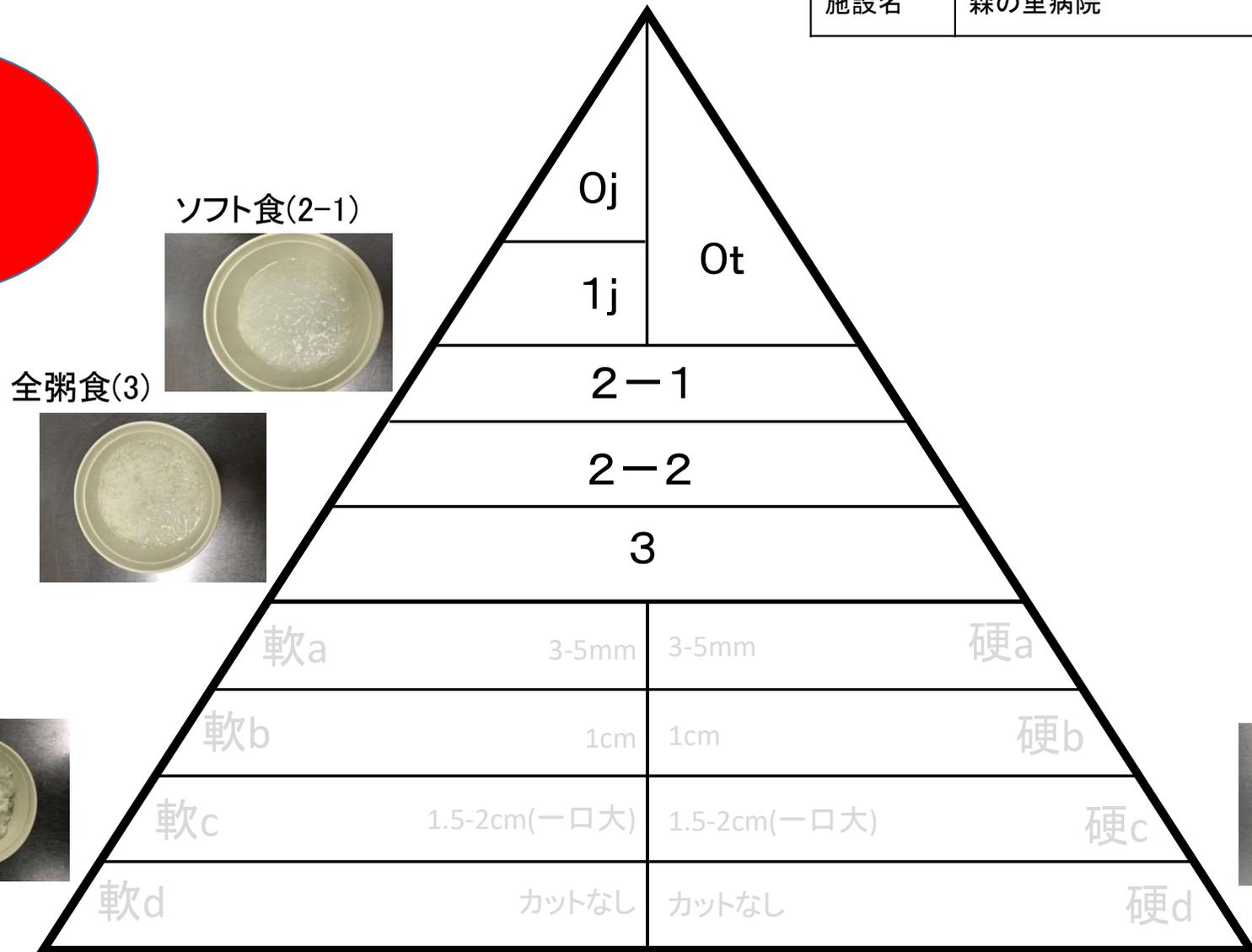
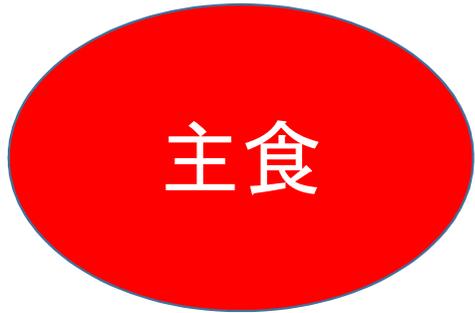


医療法人 鉄蕉会

森の里病院

施設の概要	概要または説明(補足など)
定員	62名
嚥下調整食の対象者	加齢、脳血管疾患、認知症などにより嚥下機能低下している患者様。
施設の概要	急性期病院 整形外科中心。 在院日数平均19日。 高齢者が増加してきておりコード3以上の嚥下対象者は1~2割を占める。

施設名	森の里病院
-----	-------



ソフト食(2-1)



全粥食(3)



軟飯



米飯

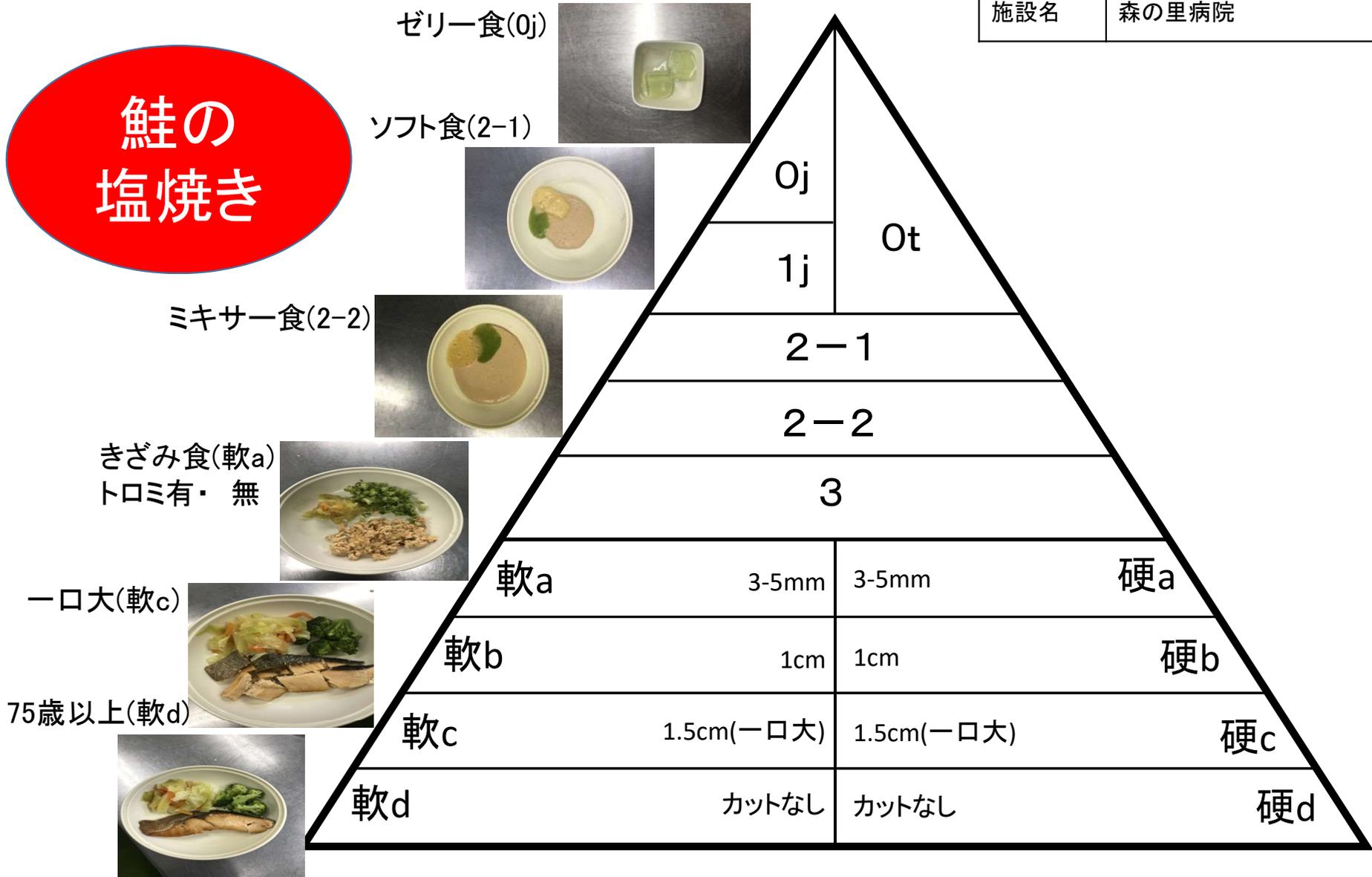


施設名	森の里病院
-----	-------

主食の名称	概要または説明(補足など)
ソフト食	全粥をミキサーにかけ、ゲル化剤(ミキサーパウダー)を入れて調整したもの。
全粥食	米重量に対して6倍の水分量で鍋で炊飯したもの。
米飯	米重量に対して1.5倍の水分量でガス炊飯したもの。
軟飯	全粥と米飯を半分ずつ混ぜ合わせたもの。
パン	パンが食べられる対象者のみ提供。 (事前に食べられるかどうか状態確認)
麺	麺が食べられる対象者のみ提供。 (事前に食べられるかどうか状態確認)

鮭の塩焼き

施設名	森の里病院
-----	-------

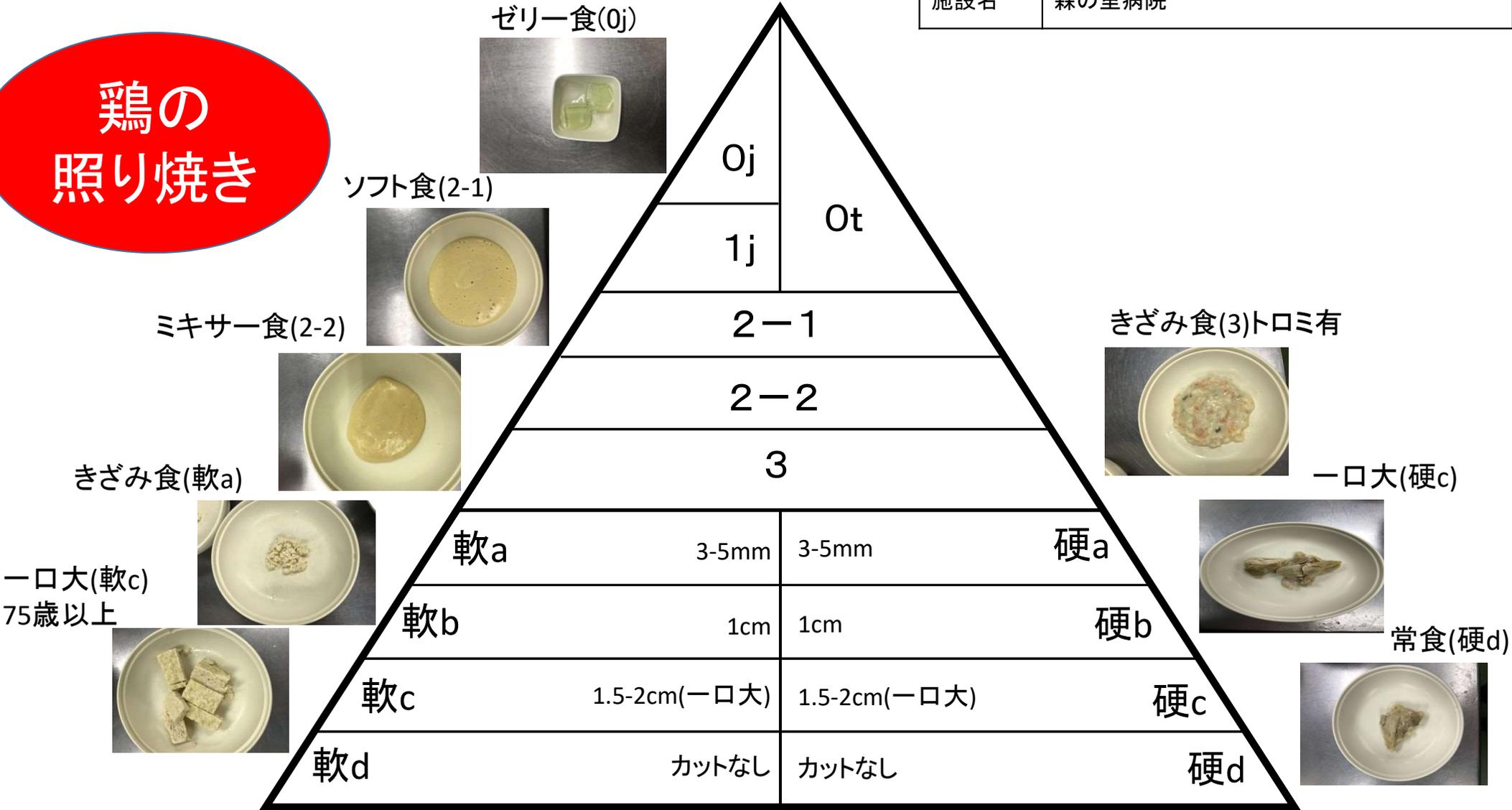


施設名	森の里病院
-----	-------

食形態の名称		概要または説明(補足など)
ゼリー		「アガロリー」を 0jになるよう固める。
ソフト食		残渣なし食品ミキサーにかけ、ゲル化剤(ミキサーパウダー)1%
ミキサー食		残渣なし食品ミキサーにかけ、とろみ調整食品(ネオハイトロミールスリム)対象者の状態に合わせて濃度決める。
きざみ食 とろみ有・無		包丁できざんだもの又はとろみ有は包丁できざみ、とろみ調整食品(ネオハイトロミールスリム)と味付け汁と合わせる。
一口大		1.5cm。
75歳以上		一口大、野菜は温野菜。
常食		カットなし。

鶏の 照り焼き

施設名	森の里病院
-----	-------



介護老人保健施設





老健

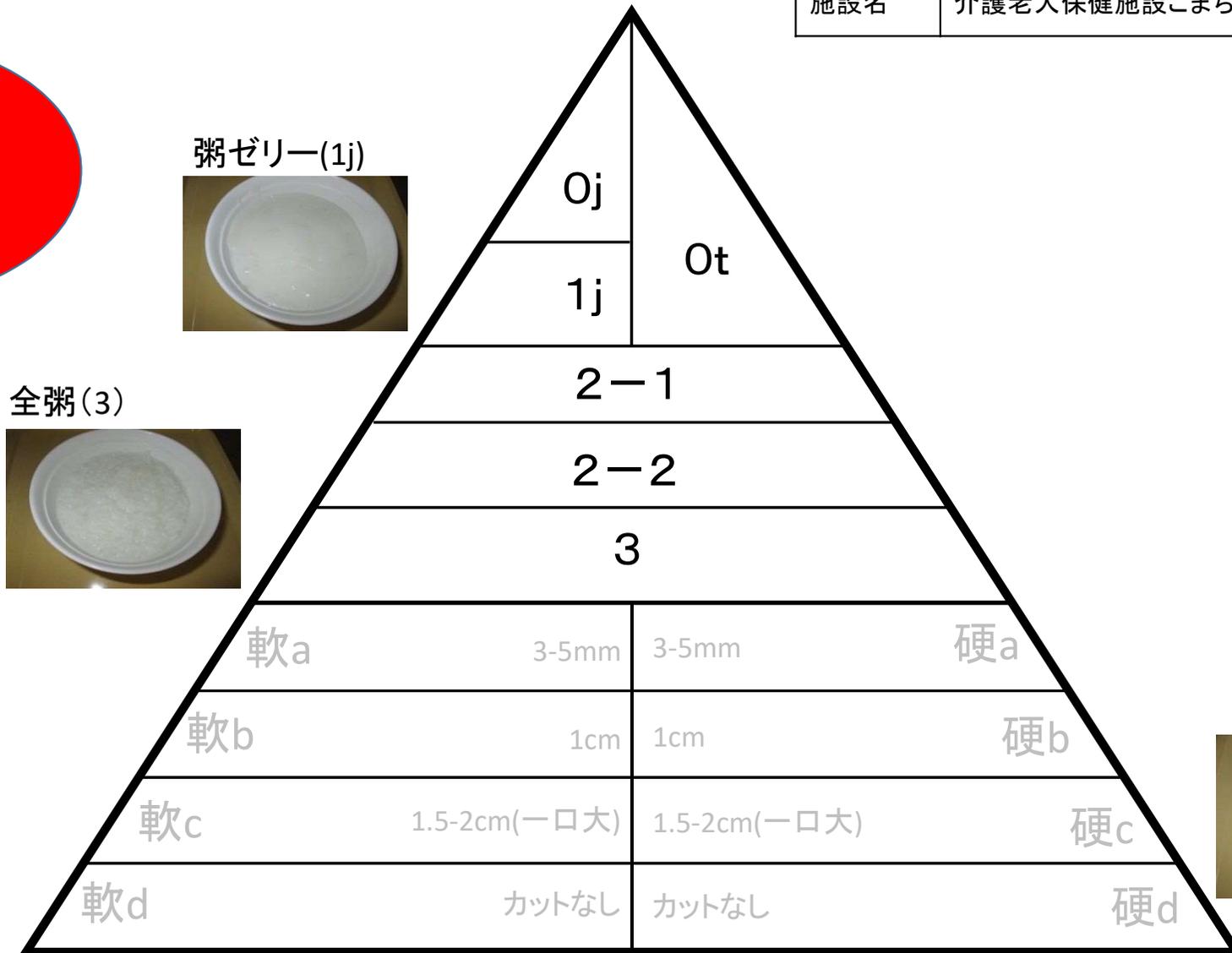
医療法人社団 藤和会 介護老人保健施設

こまち

施設の概要	概要または説明(補足など)
定員	定員100名
嚥下調整食の対象者	加齢に伴う摂食・嚥下機能低下患者、廃用性に伴う摂食・嚥下機能低下患者、麻痺に伴う摂食・嚥下機能低下患者。
施設の概要	一般棟50床 認知症専門棟50床 通所リハビリテーション 定員40名 コード3以上の嚥下調整食対象者は経口摂取者全体の13%を占める。

主食

施設名	介護老人保健施設こまち
-----	-------------



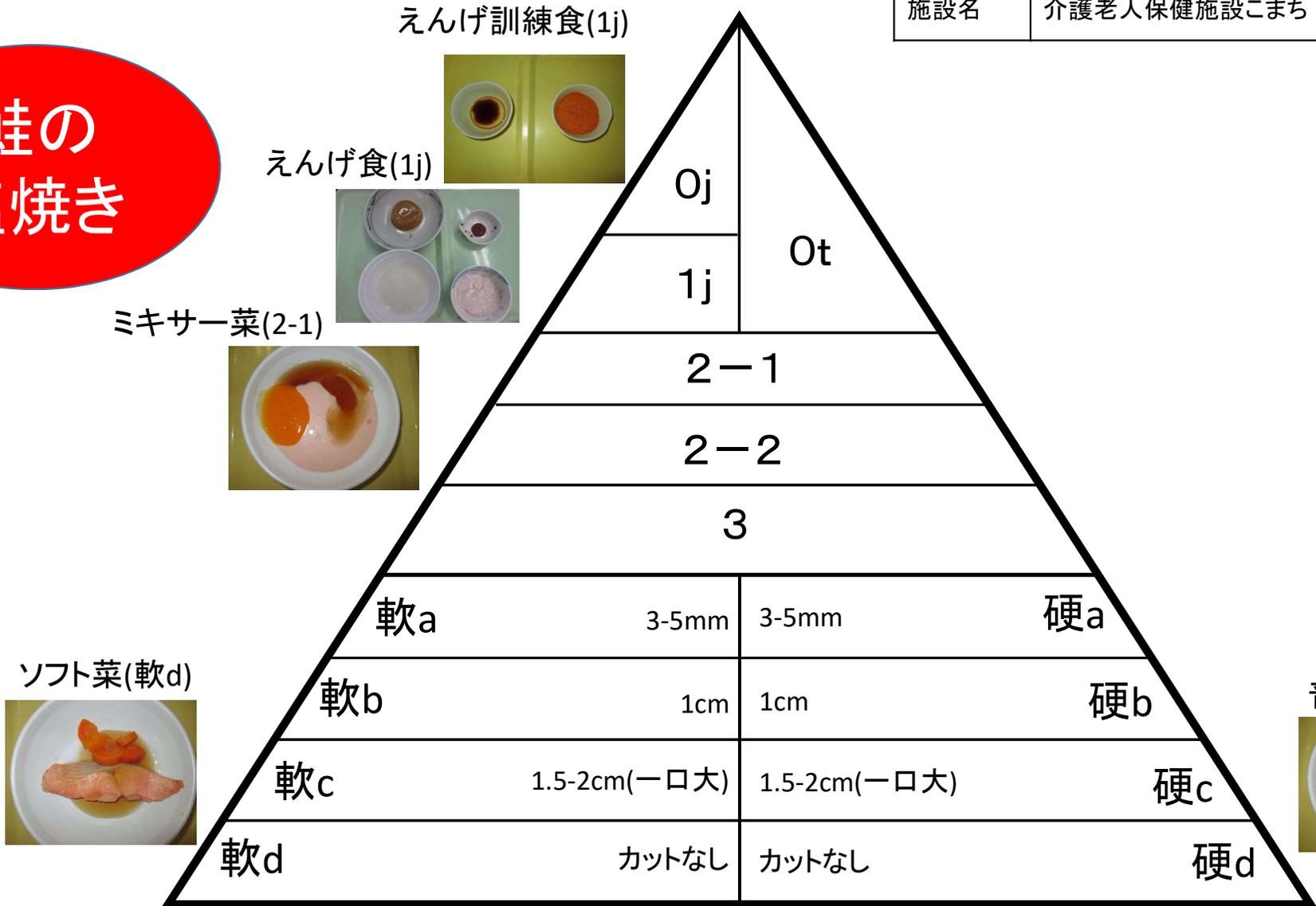
施設名

介護老人保健施設こまち

主食の名称	概要または説明(補足など)
粥ゼリー	全粥をミキサーにかけて酵素入りゲル化剤(スベラカーゼ)でゼリー状に固めたもの。
全粥	米重量に対して6倍の水分量で炊飯したもの。
米飯	米重量に対して1.7倍の水分量で炊飯したもの。
パン	常食で提供あり。 パン粥の提供はなし。
麺	普通菜・ソフト菜で提供あり。

鮭の塩焼き

施設名	介護老人保健施設こまち
-----	-------------



施設名

介護老人保健施設こまち

食形態の名称	概要または説明(補足など)
えんげ訓練食 	ゼリー状のもの。(たんぱく3g/日) 温冷1品ずつ ソフティアで固めたゼリー又は市販品のゼリーを使用。
えんげ食 	ゼリー・ムース状のもの。(たんぱく25g/日) 粥ゼリー+ねり梅+市販品のゼリー又はムースを2品の計4品。
ミキサー菜 	ソフト食を粒がないよう均一にし、とろみ調整食品(ネオハイトロミールR&E)でペースト状にとろみをつけたもの。(一部液状の物もあり)
ソフト菜 	硬い食材は避け、容易に押し潰しが可能なかたさに調理したもの。
普通菜 	一般食。食材の考慮等なし。 一口大(1.5cm~2cm)対応可。

厚愛地区食形態マップ(仮称)

えんげ訓練食(1j)

施設名	介護老人保健施設こまち
-----	-------------



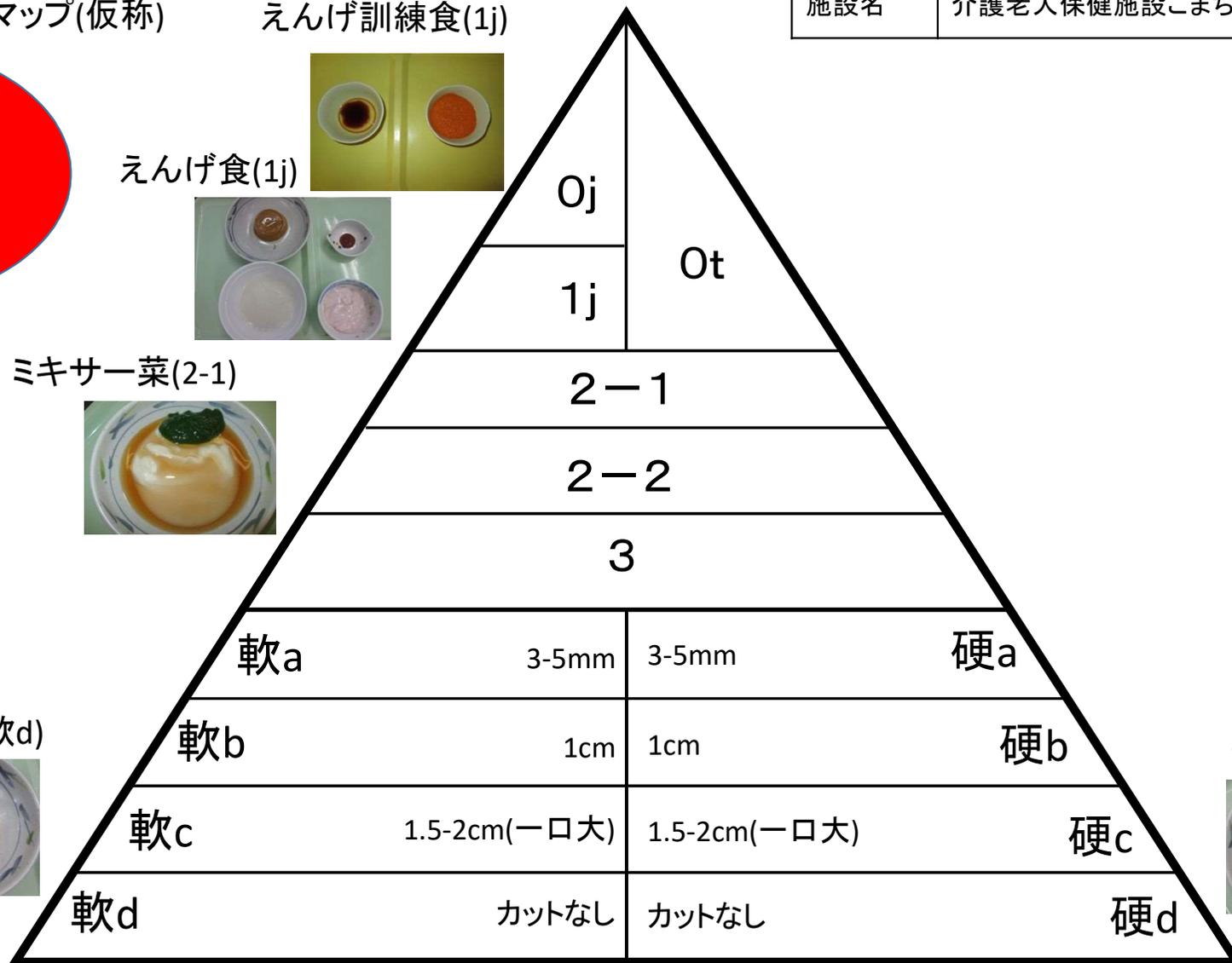
えんげ食(1j)



ミキサー菜(2-1)



ソフト菜(軟d)



普通菜(硬d)



厚愛地区食形態マップ



老健

医療法人社団 福寿会
介護老人保健施設

コミュニティケア北部

施設の概要	概要または説明(補足など)
定員	入所100名、通所35名
嚥下調整食の対象者	加齢に伴う摂食嚥下機能低下の方、身体機能低下や認知症等
施設の概要	入所以外にショートステイ・通所リハもある 嚥下調整食利用者の中では刻み食(刻みとろみ食含む)の利用が多い。 コード3以上の嚥下調整食対象者は入所者の約5割を占める。

主食

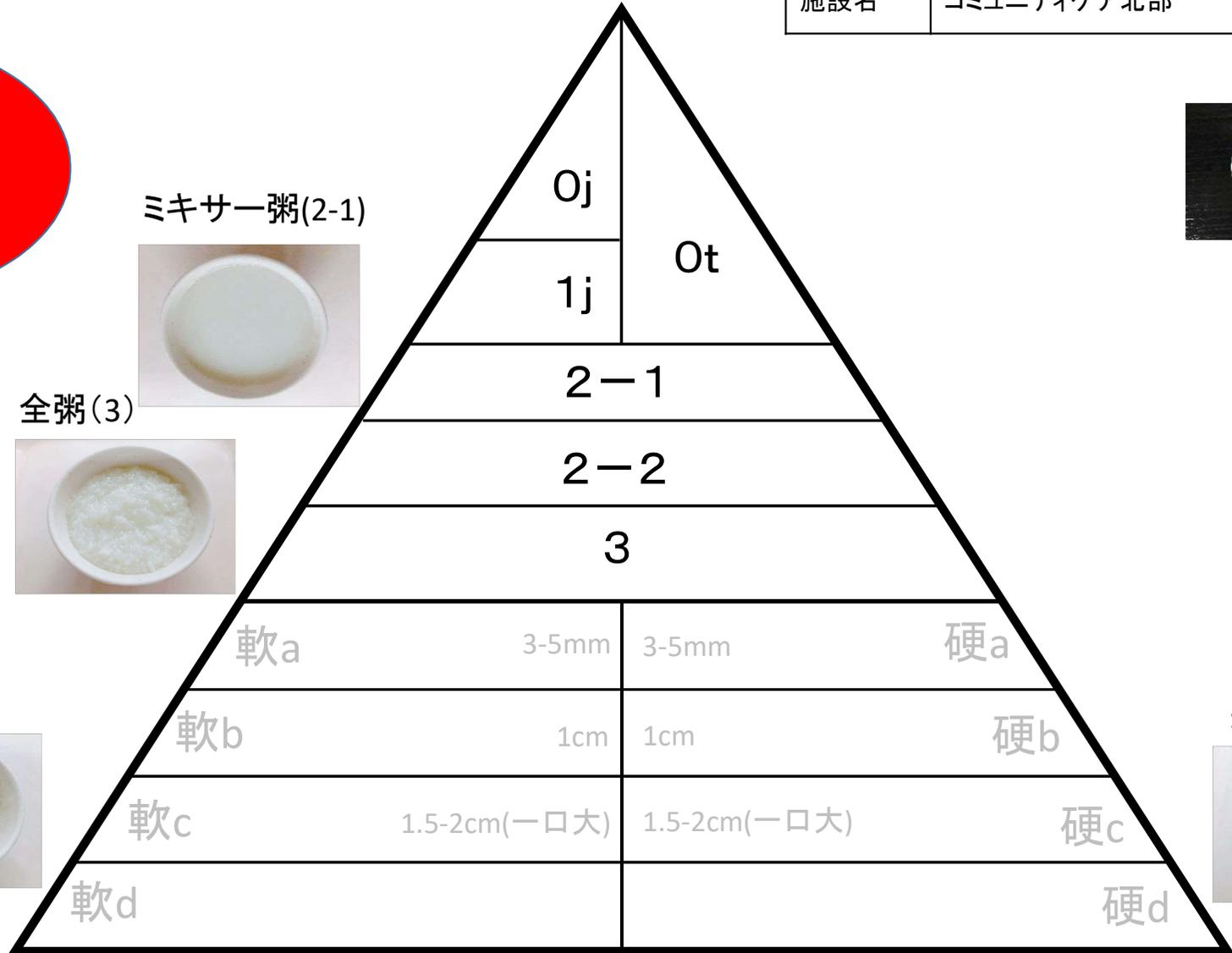
施設名	コミュニティケア北部
-----	------------



ミキサー粥(2-1)



全粥(3)



軟飯



米飯



施設名	コミュニティケア北部
-----	------------

主食の名称	概要または説明(補足など)
ミキサー粥	鍋の下の方にできた水分が少ない部分の全粥をミキサーにかけ粒がなくなるまで攪拌したもの。(とろみ調整食品などは入れない)
全粥	鍋で炊いたもの。 (たらした時に弾力でもどってくる程度の硬さを目安)
軟飯	炊飯釜の中心部分のご飯を盛り付けたもの。
米飯	米重量に対し2.5倍の水で炊飯したもの。
パン	常食～刻み食で提供。 (希望者で嚥下に問題ない場合、ミキサー食まで個人対応可)
麺類	常食～刻みとろみ食で提供。

施設名	コミュニティケア北部
-----	------------

鮭の塩焼き

ミキサー食(2-1)



刻みとろみ食(3)



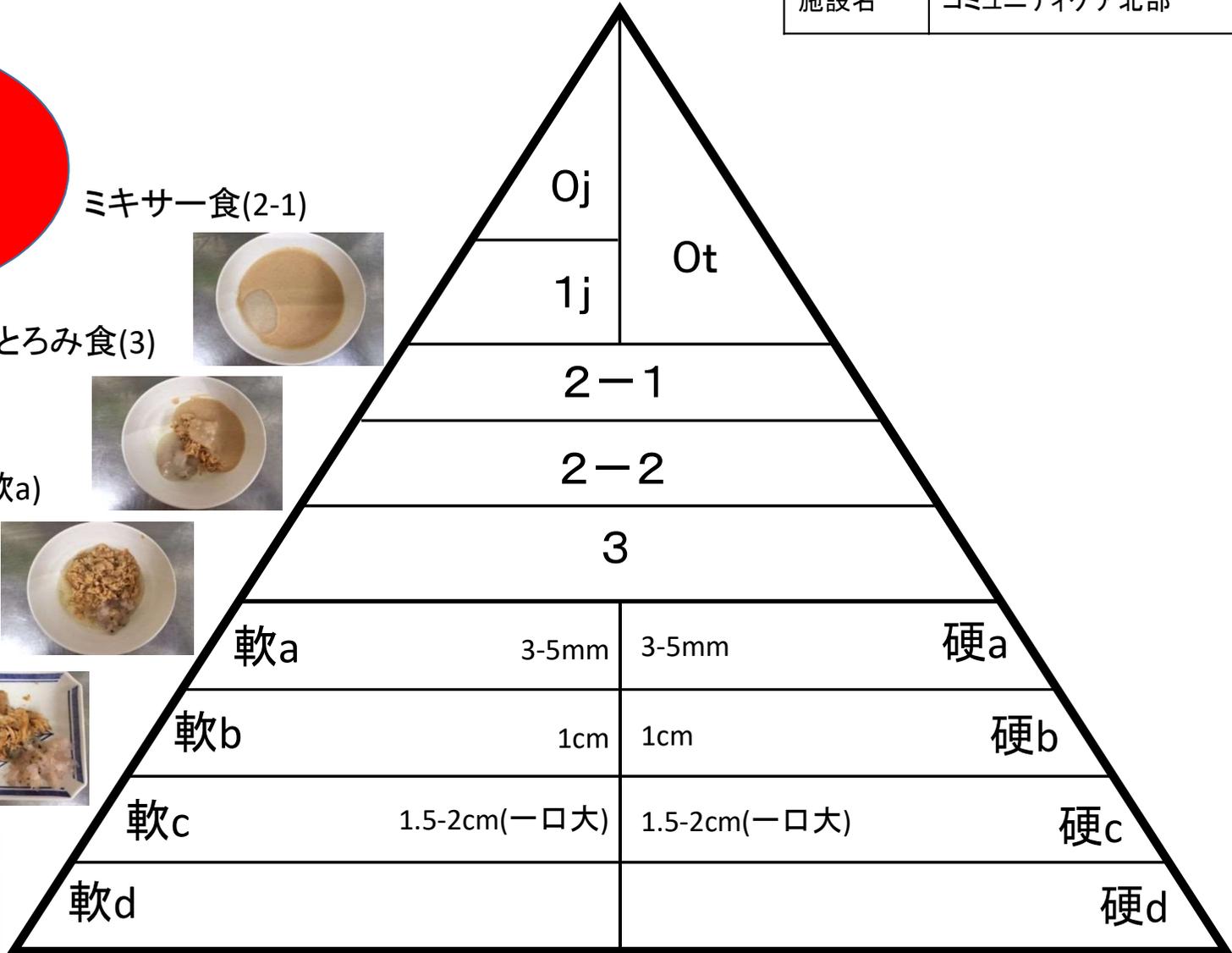
刻み食(軟a)



一口刻み食(軟b)



常食(軟d)



施設名

コミュニティケア北部

食形態の名称	概要または説明(補足など)
ミキサー食 	常食をミキサーにかけて粒がないよう均一にし、とろみ調整食品(ネオハイトロミールネクスト)を入れたもの。
刻みとろみ食 	刻み食の上にミキサー食をかけたもの。
刻み食 	常食をフードカッターにて2~3mm大にカットしたもの。
一口刻み食 	常食をフードカッターや包丁にて5mm~1cm大にカットしたもの。
常食 	一般的な食材を使用するが、調理法に配慮したもの。ごぼう等の提供はあるがやわらかく調理する。硬い魚(アジ等)と肉は食肉改良剤(ミオラ)を使用。

施設名	コミュニティケア北部
-----	------------

**鶏の
照り焼き**

ミキサー食(2-1)



刻みとろみ食(3)



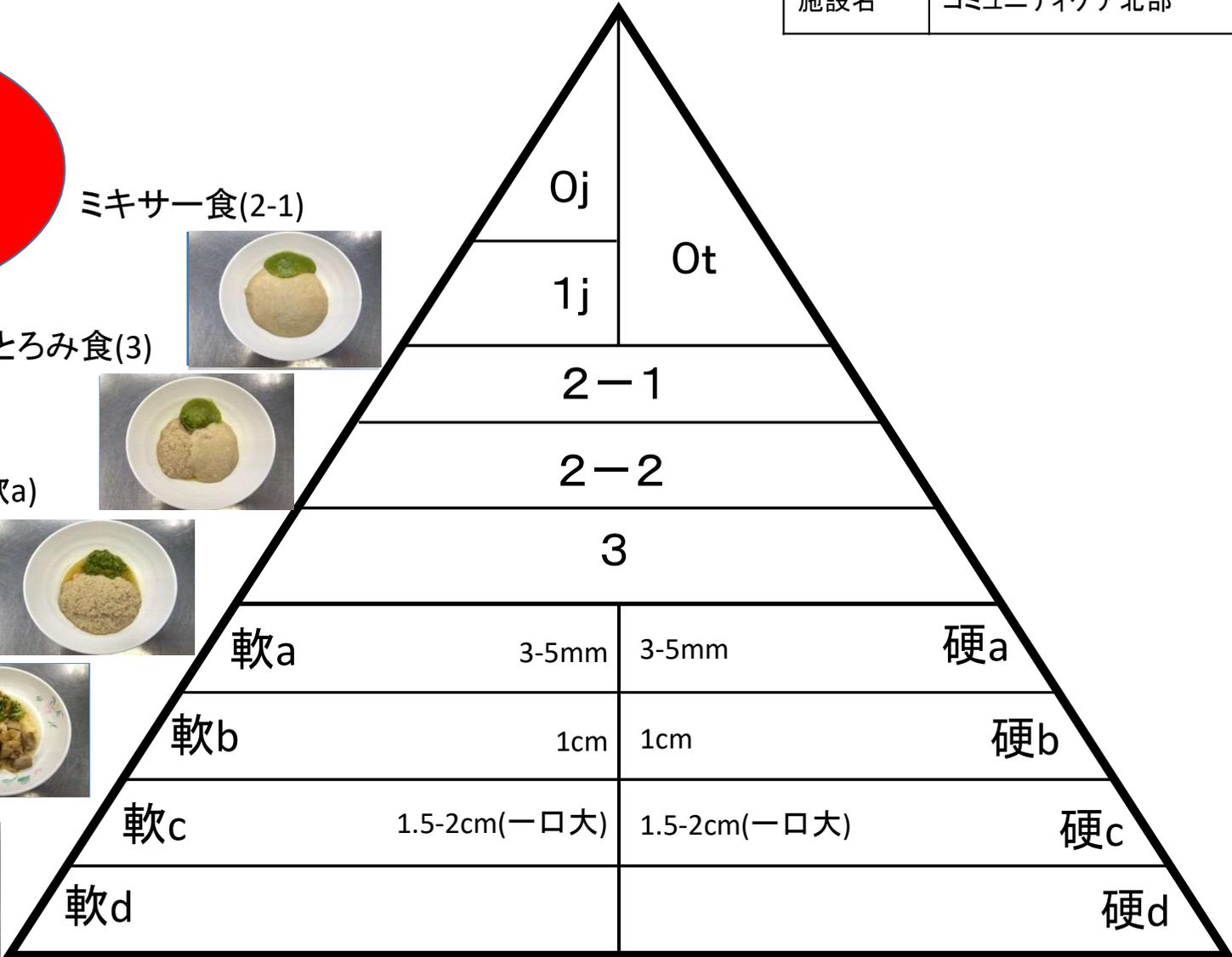
刻み食(軟a)



一口刻み食(軟b)



常食(軟d)





老健

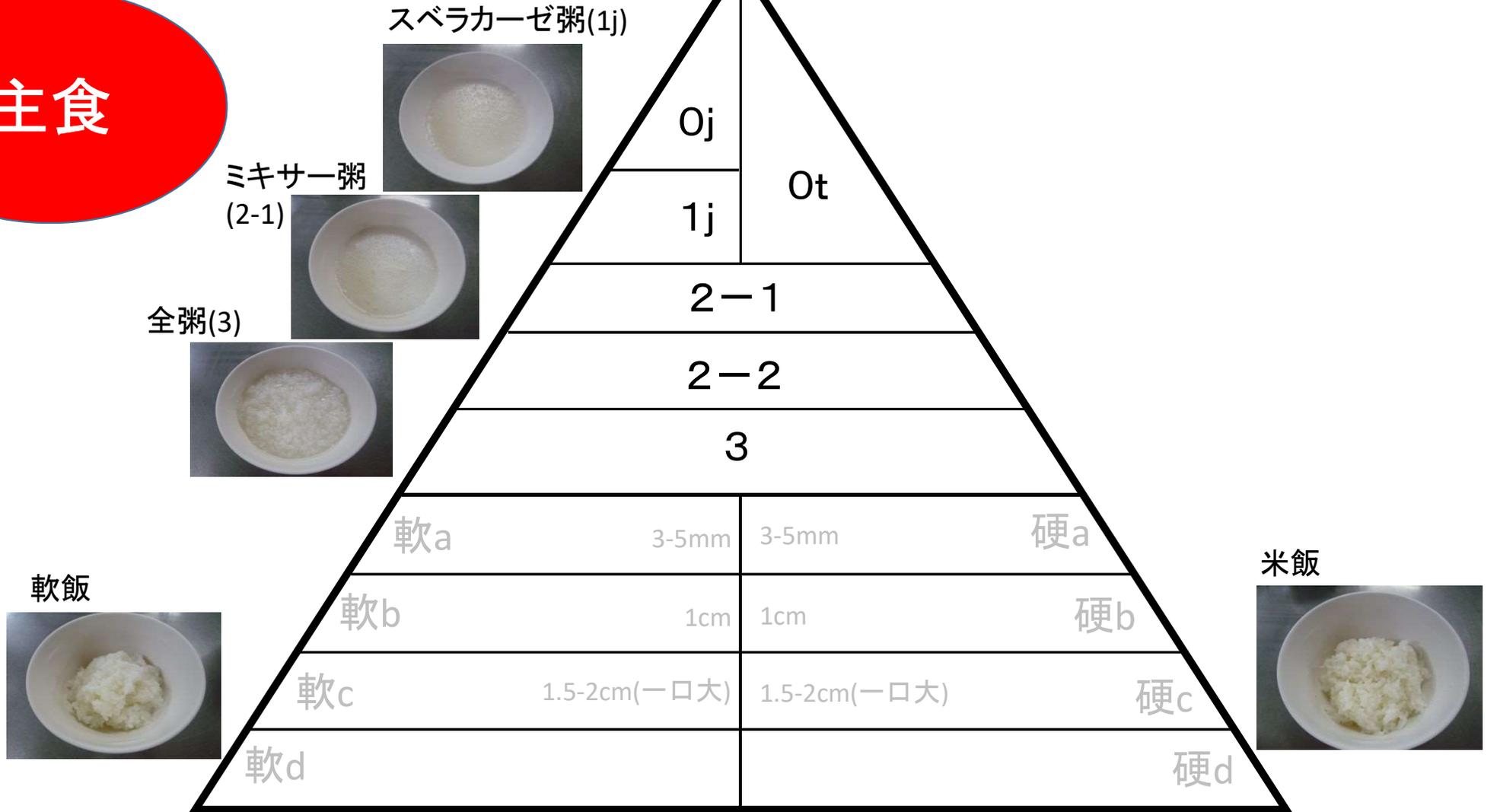
医療法人 聖和会 介護老人保健施設

さくら

施設の概要	概要または説明(補足など)
定員	100名
嚥下調整食の対象者	主に加齢に伴う摂食嚥下機能低下の方、身体機能低下や認知症等。
施設の概要	<p>コード3より上の食形態対象者は入所者の約3割を占める。 軟菜は行っていないため、全て常菜から展開したもの。 その他、栄養補助食品には、エプリッチゼリーやメイバランスゼリー、ファインケアジュース等を使用。</p> <p>管理栄養士7名在籍、給食は直営。ターミナルに関しても積極的に取り組んでいる。</p>

主食

施設名	介護老人保健施設さくら
-----	-------------

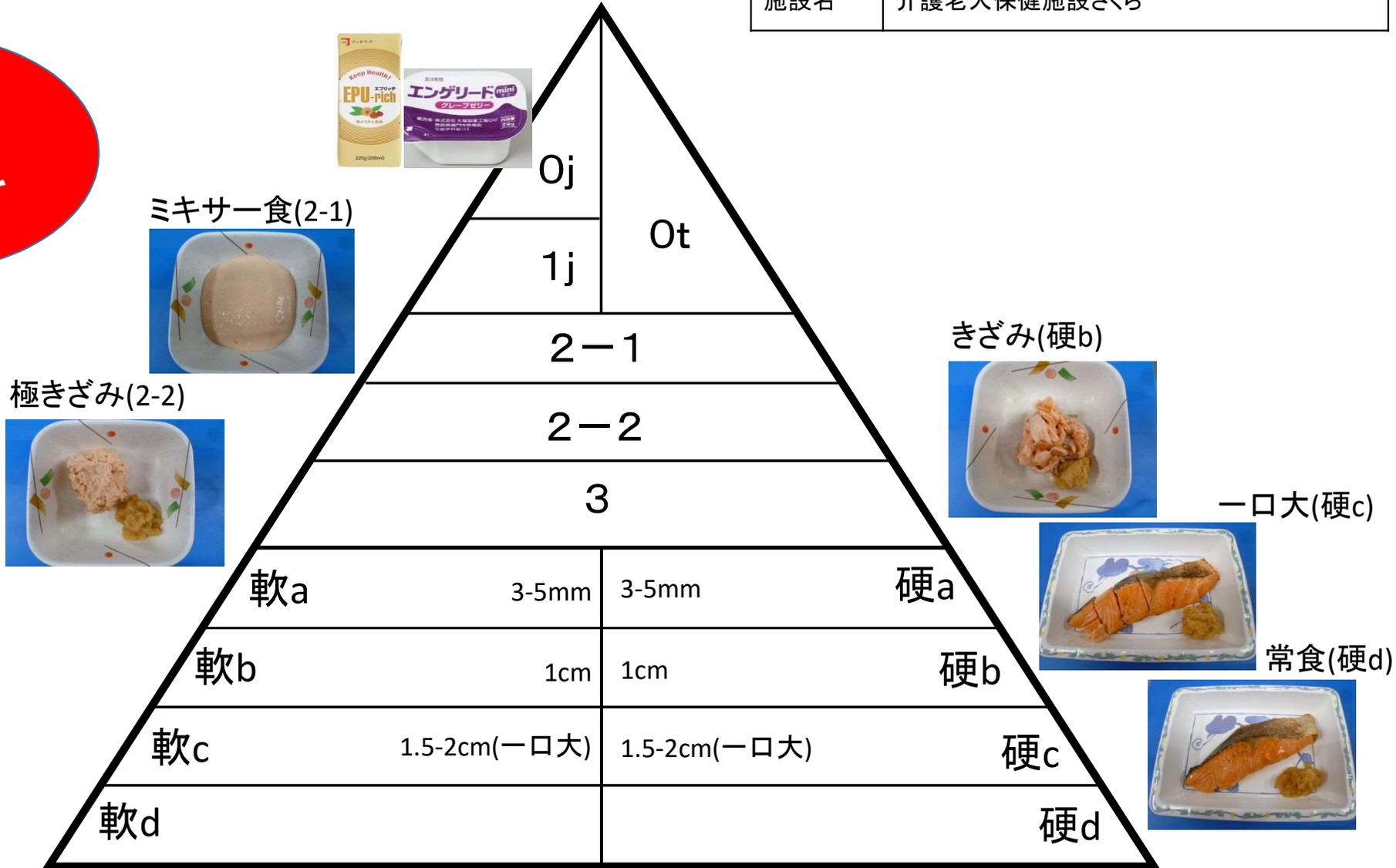


施設名	介護老人保健施設さくら
-----	-------------

主食の名称	概要または説明(補足など)
スベラカーゼ粥	全粥をミキサーにかけて酵素入りゲル化剤(スベラカーゼ)で固めたもの。
ミキサー粥	全粥をミキサーにかけたもの。(粒がなく、増粘剤は使用しない)
全粥	米重量に対して5~6倍の水分量にて炊飯したもの。
軟飯	全粥と米飯を半分ずつ混ぜ合わせたもの。
米飯	咀嚼機能に問題がない一般高齢者が摂取可能な硬さ。 米重量に対して1.5~1.6倍の水分量にて炊飯したもの。
パン	食パン、ロールパン、クロワッサン、パン粥の4種類。 (パン粥は、耳なし食パン1枚に対して牛乳120mlに砂糖10gを加えて電子レンジで加熱)
麺	ミキサー食は麺の提供なし。 一口大・きざみは常食の麺を3cmどの長さにカットしたもの。 極きざみは常食の麺をフードカッターでまわしたもの。

施設名	介護老人保健施設さくら
-----	-------------

鮭の塩焼き



厚愛地区食形態マップ

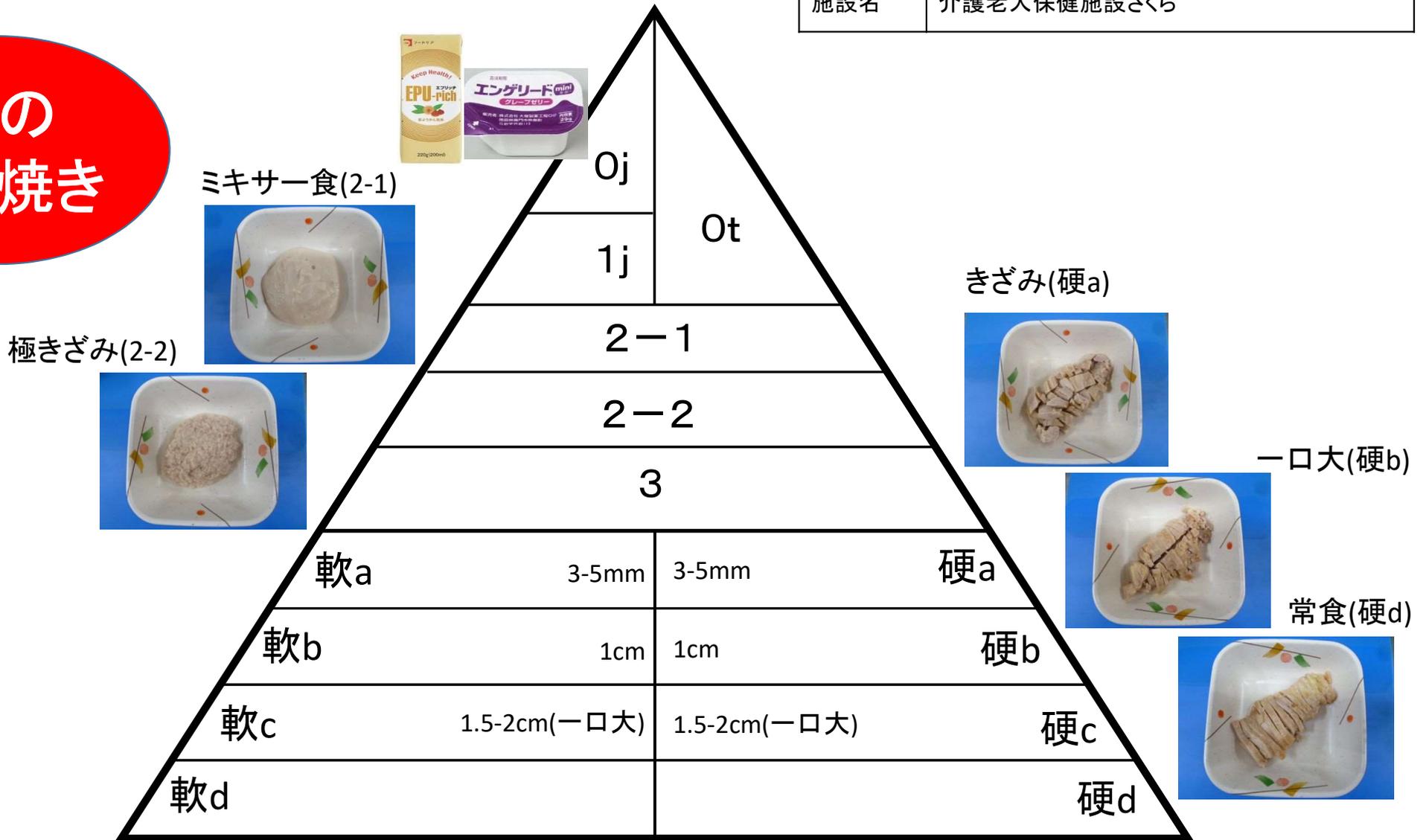
施設名

介護老人保健施設さくら

食形態の名称	概要または説明(補足など)
ゼリー食 	食事としての提供は行っていないが、個人対応での提供。 市販品を提供。
ミキサー食 	ミキサーで粒が残らないように均一にして、とろみ調整食品(ネオハイトロミールⅢ)を入れたもの。
極きざみ 	フードカッターで刻み、とろみ調整剤(ネオハイトロミールⅢ)を入れたもの。(粒を含む)
きざみ 	包丁で刻んだもの。(1cm程度) 魚はとろみ(あん状のもの)を混ぜ合わせて提供。
一口大 	大スプーンに乗る程度の大きさにカットしたもの。(2cm程度)
常食 	特に咀嚼や嚥下困難には対応していない一般食。 (魚はカットなし、鶏肉は千切りカットしたもの。)

鶏の 照り焼き

施設名	介護老人保健施設さくら
-----	-------------





老健

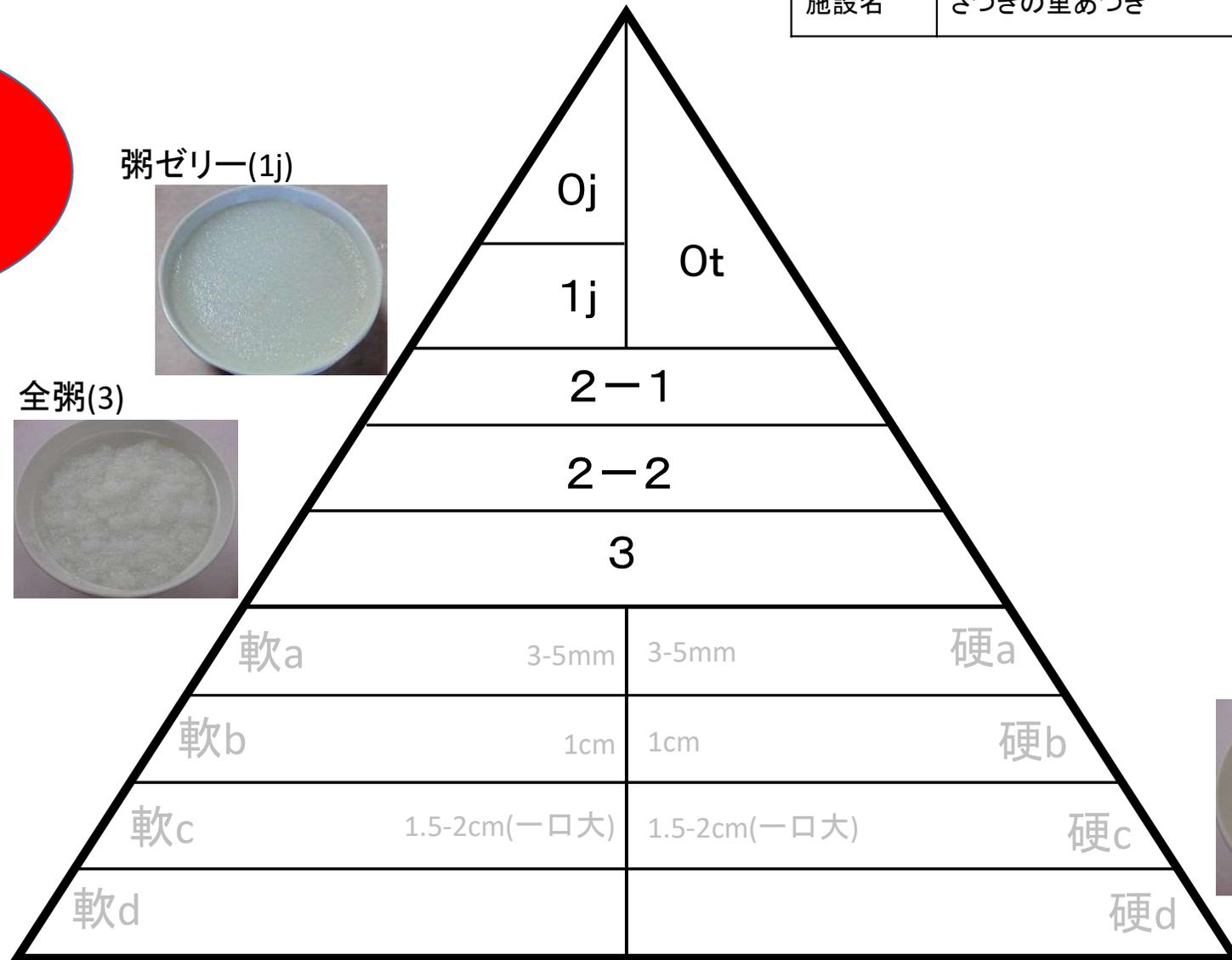
医療法人社団 三思会
介護老人保健施設

さつきの里あつき

施設の概要	概要または説明(補足など)
定員	定員100名
嚥下調整食の対象者	主に摂食嚥下機能低下の方。(歯の欠損、咀嚼力や嚥下機能の低下、認知症等)
施設の概要	コード「3」より上の食形態対象者は全入所者の2割くらいを占める。 食形態問わず、栄養量確保のため、栄養補助食品を食事に付加、もしくは食事として提供している利用者は全入所者の3割ほど。

主食

施設名	さつきの里あつぎ
-----	----------

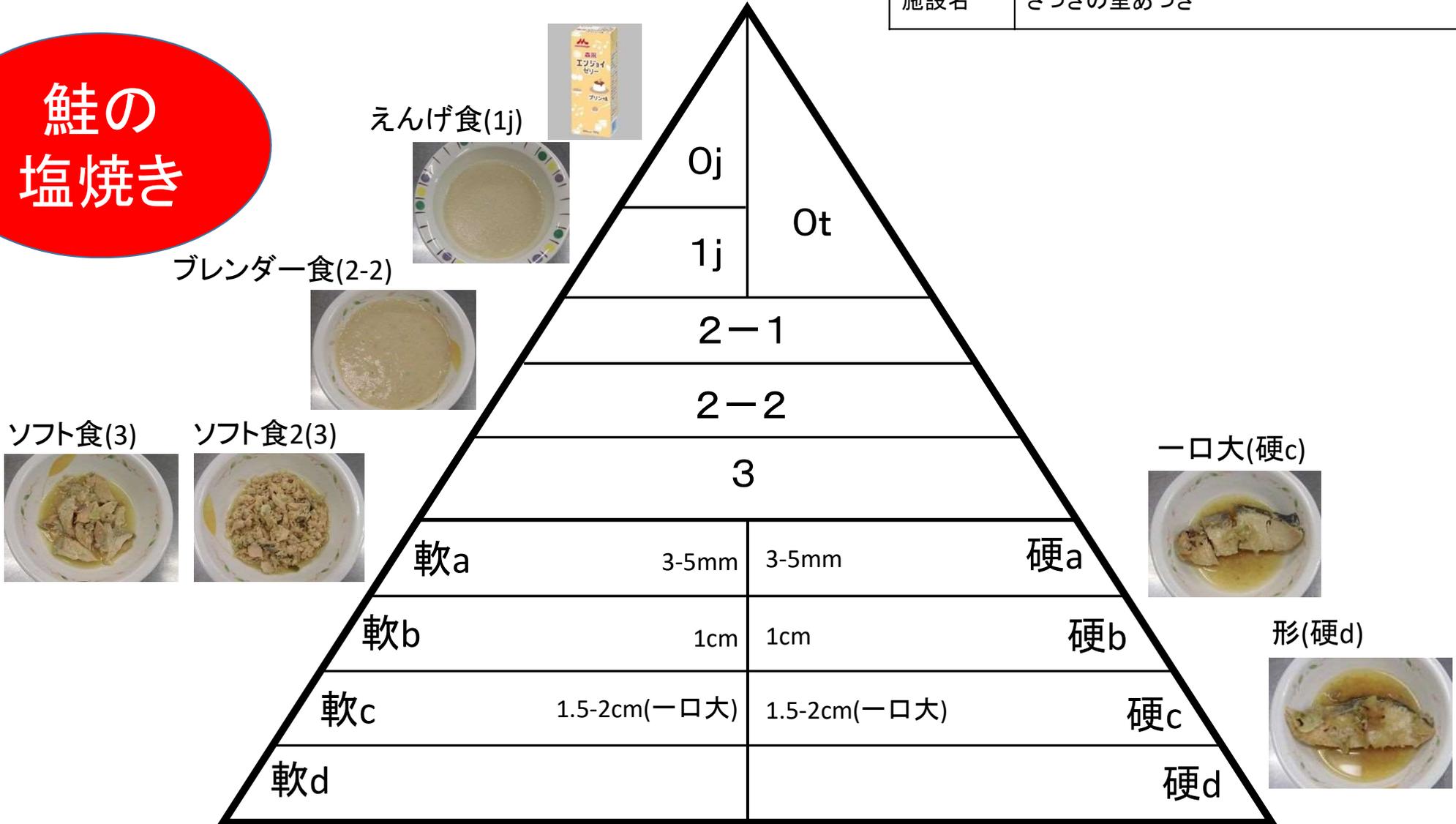


施設名	さつきの里あつぎ
-----	----------

主食の名称	概要または説明(補足など)
粥ゼリー	全粥をミキサーにかけて、酵素入りゲル化剤(スベラカーゼ)で固めたもの。
全粥	米重量に対して6倍の水分量にて炊飯したもの。
米飯	米重量に対して1.55倍の水分量で炊飯したもの。
パン	基本は食パンのみ。 希望があった場合にはパン粥も提供。 (食パン8枚切2枚(耳をとったもの)に対し、砂糖3g程度と牛乳200ccを加えて電子レンジで2~3分加熱したもの)

鮭の塩焼き

施設名	さつきの里あつぎ
-----	----------

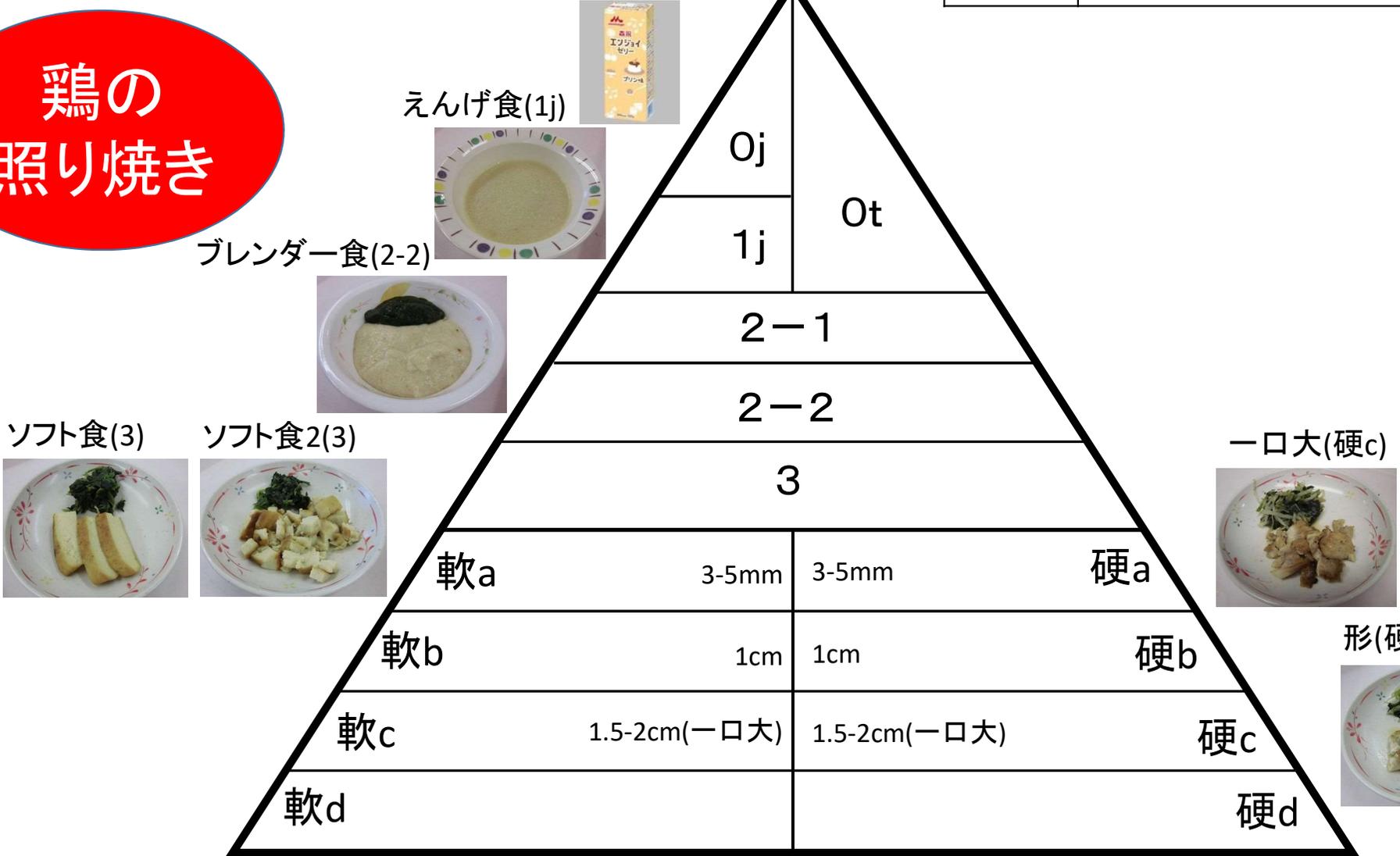


施設名	さつきの里あつぎ
-----	----------

食形態の名称		概要または説明(補足など)
えんげ食		嚥下機能が低下した方を対象とした食事。 ソフト菜をミキサーにかけ、まとまりがあり飲み込みやすいよう、酵素入りゲル化剤(ソフティア2ゲル)で固めたもの。
ブレンダー食		咀嚼・嚥下機能が低下した方を対象とした食事。 ソフト菜をミキサーにかけ、とろみ調整食品(ネオハイトロミールⅢ)を入れたもの。 粒(0.5cm以下)を残すことで、舌運動を誘発し、咀嚼運動から嚥下反射が得られるようにした食事。
ソフト食2		口の開きが悪い方、ソフト食が噛みづらい方を対象とし、ソフト食を更に1/2にカットした食事。
ソフト食		咀嚼機能が低下した方を対象とした食事。 舌で押しつぶせる程度の柔らかさを目安に、食材、調理法に配慮したもので、食材としてソフミートや、補助食材としてスベラカーゼミートを使用したもの。
一口大		麻痺や認知機能などの影響により1口量の食物を取り込むことが困難な方を対象とした食事。 スプーンにのり、口に入る大きさを目安に食材をカットしたもの
形		摂食機能が良好な方向けの食事

鶏の 照り焼き

施設名	さつきの里あつぎ
-----	----------





老健

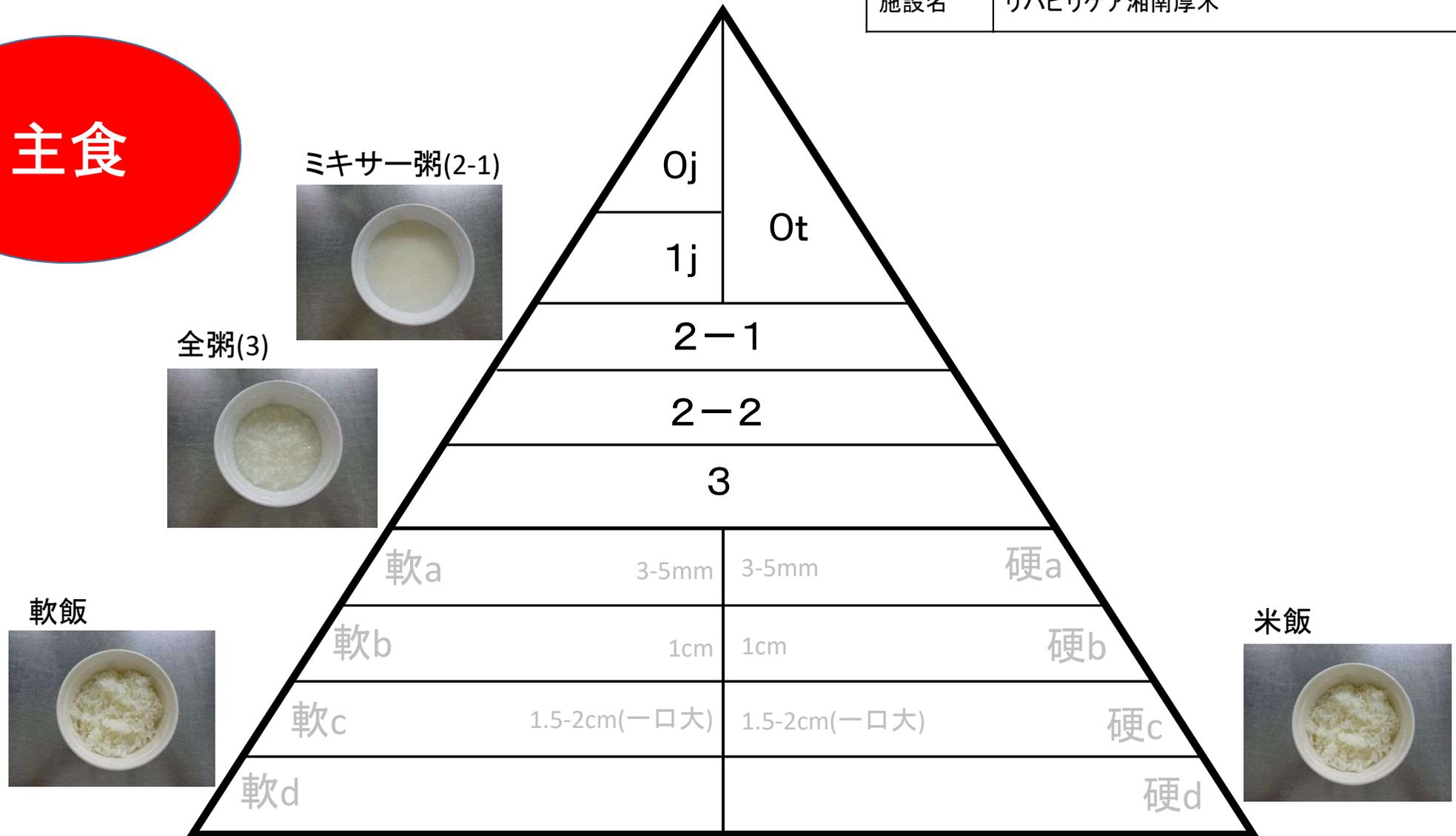
医療法人 沖縄徳洲会
介護老人保健施設

リハビリケア湘南厚木

施設の概要	概要または説明(補足など)
定員	定員100名
嚥下調整食の対象者	脳梗塞、認知症、下顎癌、ご家族希望
施設の概要	<p>コード「3」よりも上の食形態の方が5割程度。</p> <p>刻みのなかでも汁ものにとろみがつく方、つかない方、おやつはミキサー対応など利用者様の嚥下状況に応じて対応している。</p> <p>経口維持加算Ⅰ・Ⅱはほぼ全員、経口移行加算1人と歯科医師や歯科衛生士と施設内の多職種連携で口腔ケアに積極的に取り組んでいる。</p>

主食

施設名	リハビリケア湘南厚木
-----	------------

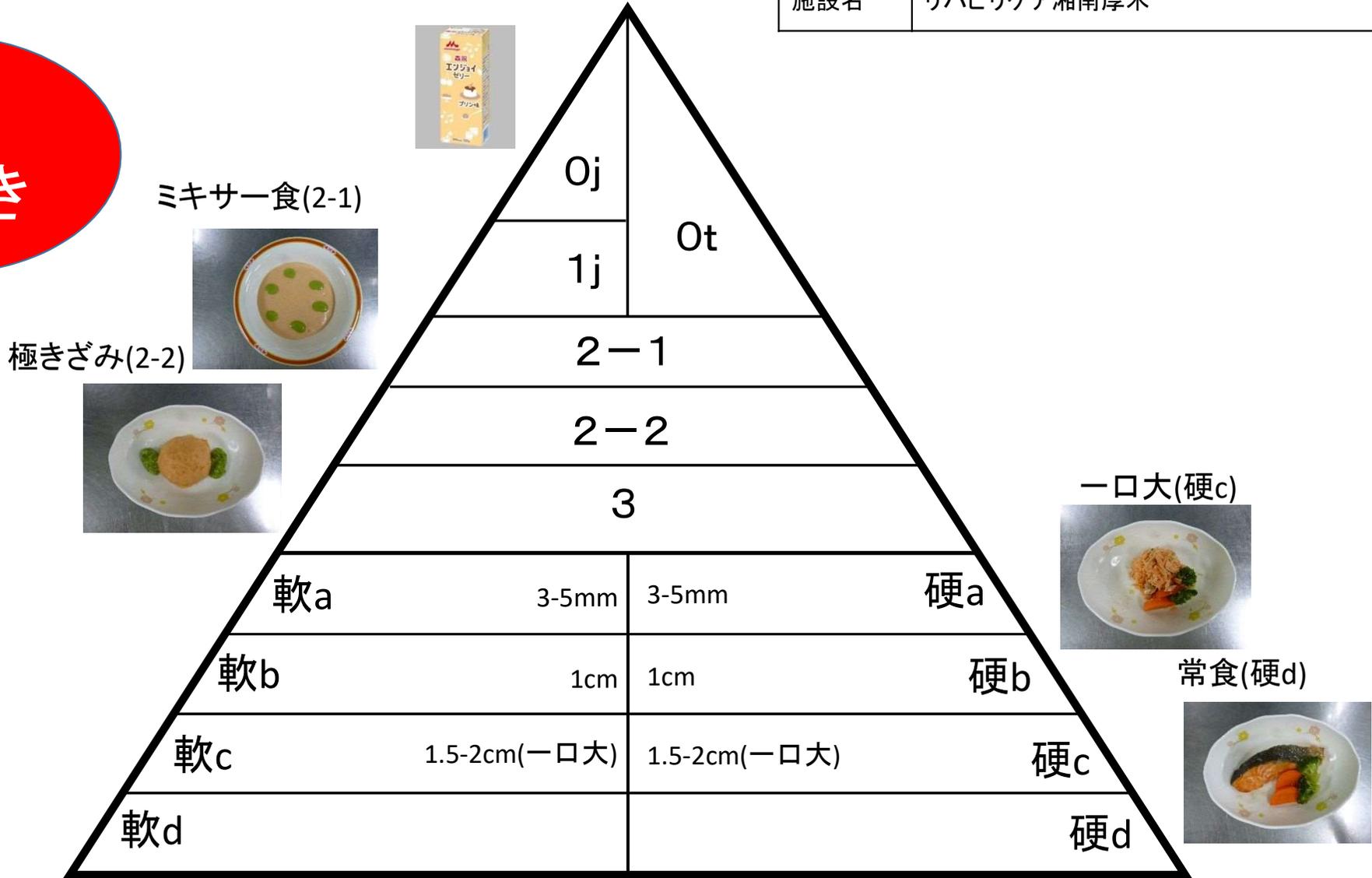


施設名	リハビリケア湘南厚木
-----	------------

主食の名称	概要または説明(補足など)
ミキサー粥	お粥1250gに対して750ccの水分を足し、とろみ調整食品(つるりんこ)を33g入れ、ミキサーにかけたもの。(粒がない)
全粥	米重量に対して6倍にて炊飯(IH炊飯器使用)したもの。
軟飯	米重量に対して2倍の水分量で炊飯 (IH炊飯器使用)したもの。
米飯	咀嚼機能に問題がない一般高齢者が摂取可能な硬さ。 米重量に対して1.4倍の水分量にて炊飯したもの。
麺	うどん・そば・パスタ・中華麺全ての麺対応。 一口大は2~3cmカット、刻みは麺つゆの時はとろみありとなしで対応。要望に応じて麺のみ常食や麺のみ刻みも対応。 刻みは常食の麺をフードカッターにかけたもの。ミキサー食は麺禁対応。
パン	食パン、ロールパン、パン粥の3種類。 (パン粥は食パン8枚切90gに対して牛乳20ml、砂糖3gを加えたもの)

鮭の塩焼き

施設名	リハビリケア湘南厚木
-----	------------

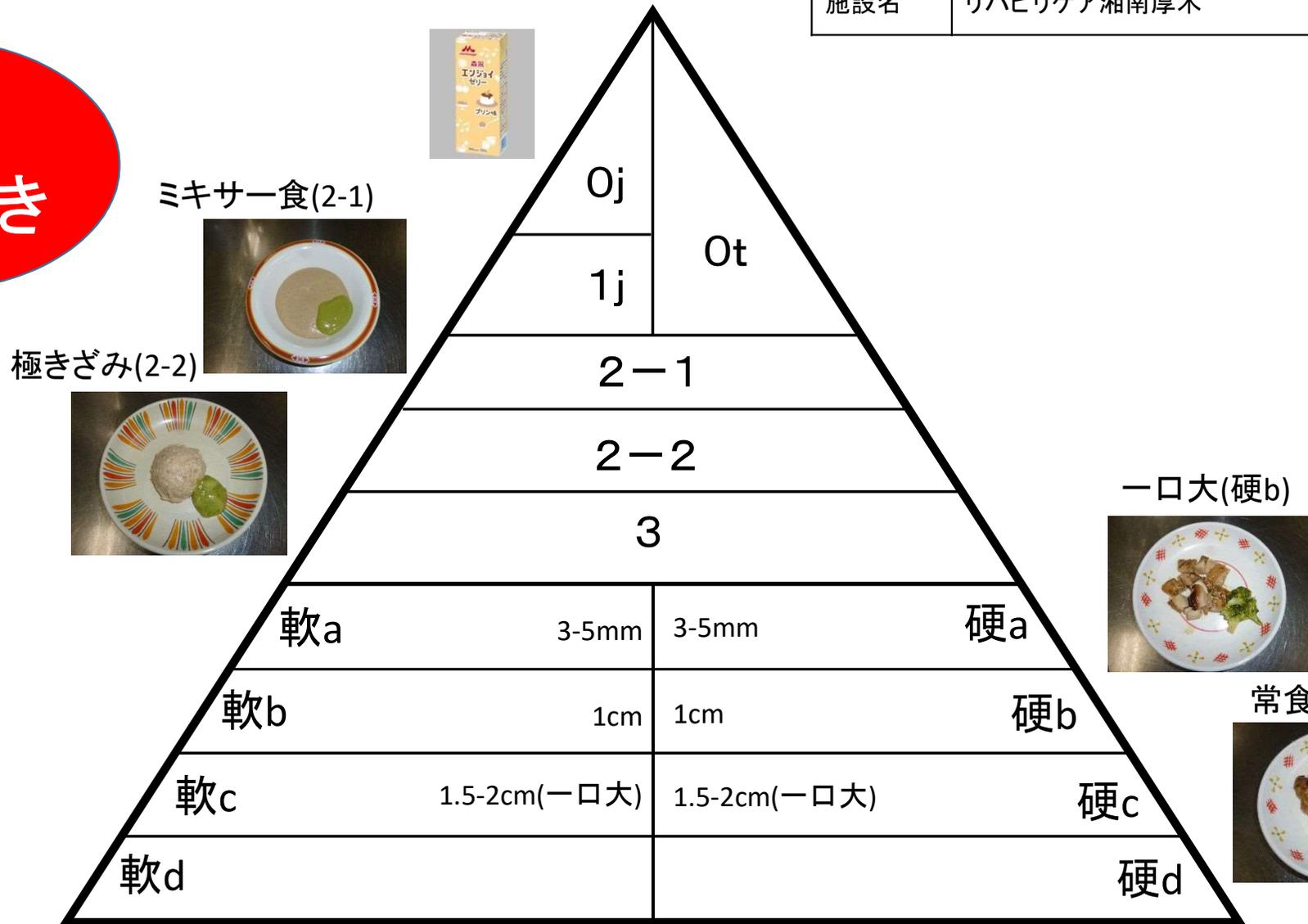


施設名	リハビリケア湘南厚木
-----	------------

食形態の名称	概要または説明(補足など)
ミキサー食	粒が残らないようにミキサーにかけて、とろみ調整食品(つるりんこ)を入れたもの。
極きざみ	フードカッターで刻み、とろみ調整食品(つるりんこ)を入れたもの。 (粒を含む)
一口大	大スプーンに乗る程度の大きさにカットしたもの。(2cm程度)
常食	一般食として、特に咀嚼や嚥下困難には対応していない。 (魚はカットなしのもの。鶏肉は縦に4~5カットしたもの。目安は1cm幅)

鶏の 照り焼き

施設名	リハビリケア湘南厚木
-----	------------



特別養護老人ホーム





社会福祉法人 誠々会
特別養護老人ホーム

甘露苑

施設の概要	概要または説明(補足など)
定員	70床 (内ショートステイ10床)
嚥下調整食の対象者	摂食嚥下機能低下・ADLの低下 等
施設の概要	入所者の楽しみである食事サービスを個人の状態に合わせ、6段階で対応している。

主食

施設名	特別養護老人ホーム甘露苑
-----	--------------

ミキサー粥(1j)



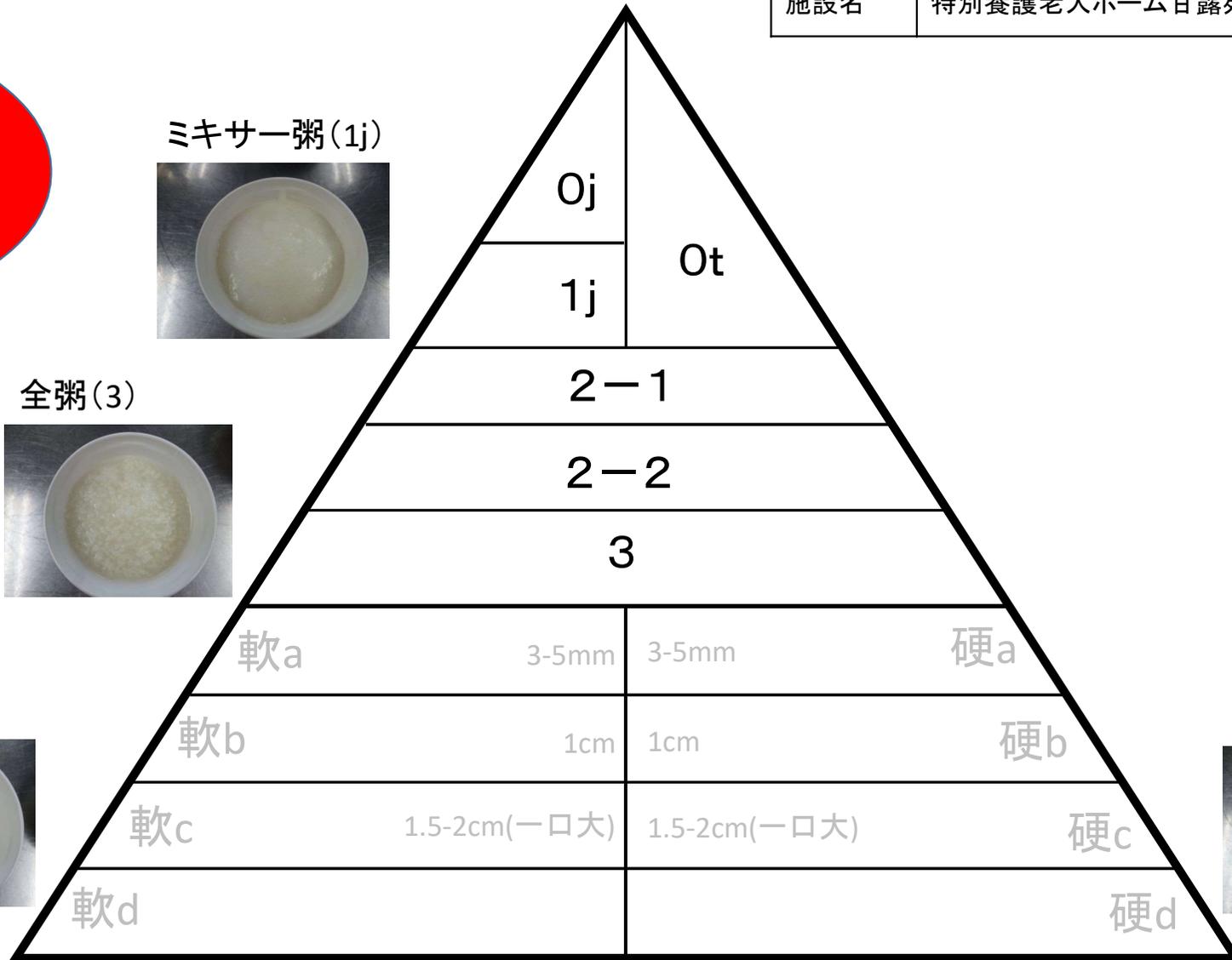
全粥(3)



軟飯



米飯



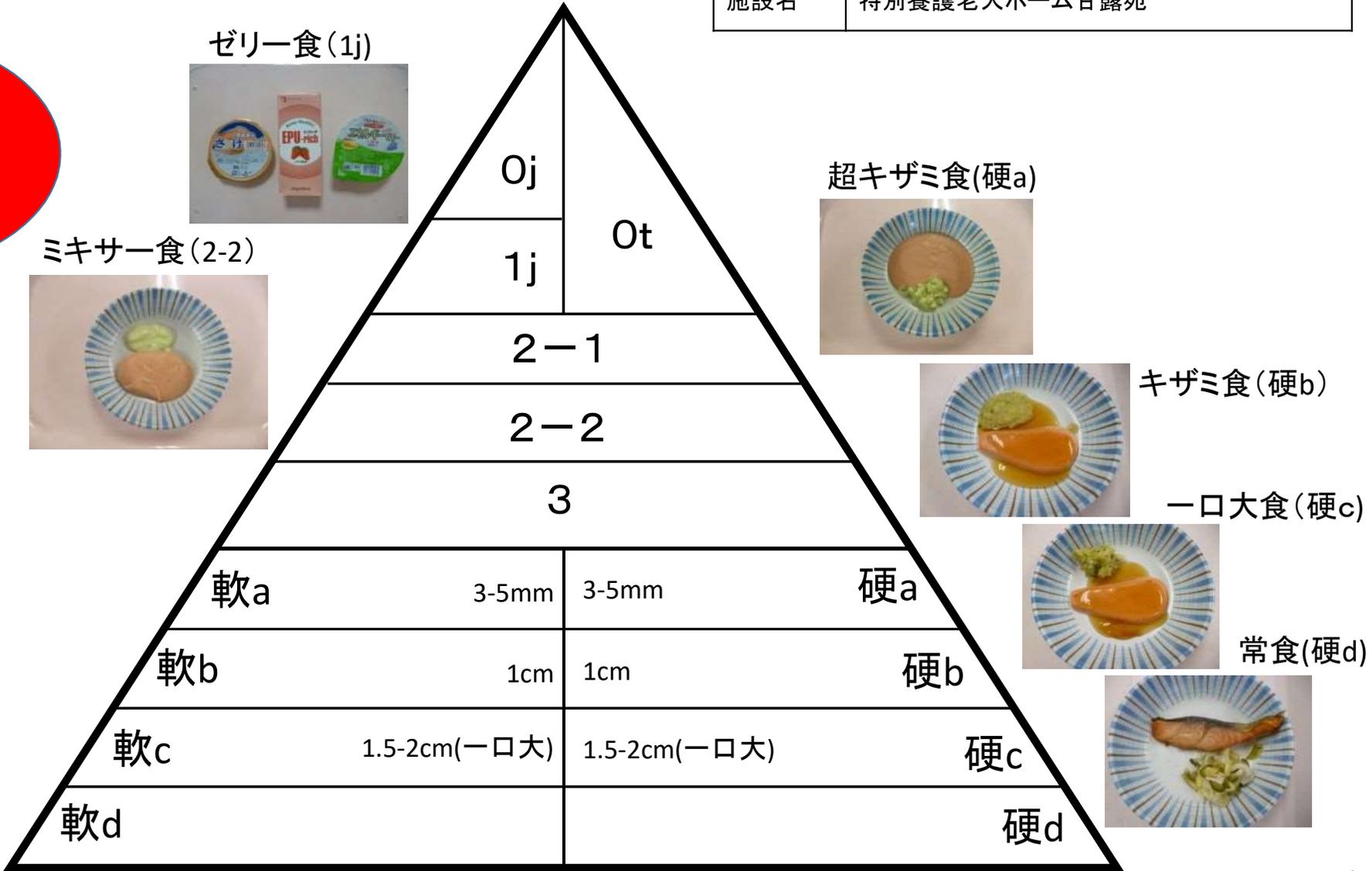
施設名

特別養護老人ホーム甘露苑

主食の名称	概要または説明(補足など)
ミキサー粥	全粥に酵素入りゲル化剤(ソフティアU)を0.4%加えてミキシングしたもの。
全粥	米重量を5.5倍の水で炊いたもの。
軟飯	米飯と全粥を半分ずつ混ぜたもの。
米飯	米重量を1.5倍の水で炊いたもの。
パン	米飯を食べている方に提供。

鮭の塩焼き

施設名	特別養護老人ホーム甘露苑
-----	--------------



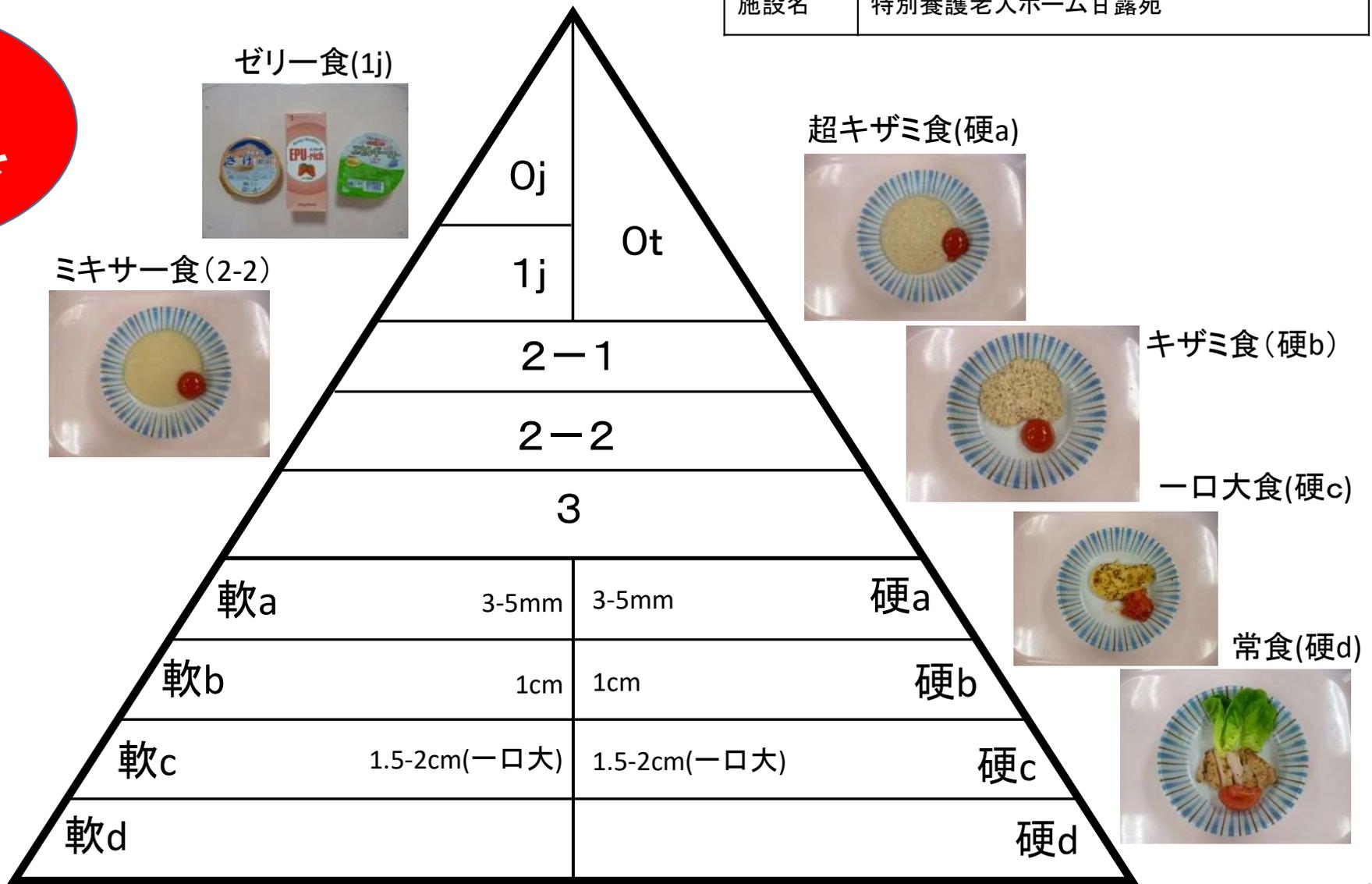
施設名

特別養護老人ホーム甘露苑

食形態の名称	概要または説明(補足など)
ゼリー食 	市販のゼリーやムースを使用し、硬さや離水に配慮したもの。
ミキサー食 	常食にとろみ調整食品(ベーシック)を添加しミキサーで攪拌したもの。
超キザミ食 	常食にとろみ調整食品(ベーシック)を添加し多少の粒を残すようにミキサーで攪拌したもの。
キザミ食 	常食にとろみ調整食品(ベーシック)を添加しフードカッターで刻んだもの。
一口大食 	常食を1cm角にカットしたもの。肉と魚はソフト食を使用。

鶏の 照り焼き

施設名	特別養護老人ホーム甘露苑
-----	--------------



特養



社会福祉法人 むつみ会
特別養護老人ホーム

グランモールさくら及川

施設の概要	概要または説明(補足など)
定員	入所100名 / ショートステイ20名 / 通所20名
嚥下調整食の対象者	主に加齢に伴う摂食嚥下機能低下の方、身体機能低下や認知症等。
施設の概要	<p>コード3より上の食形態対象者は入所者の約2割を占める。 軟菜は行っていないため、全て常菜から展開したもの。 その他、栄養補助食品には、アイソカルジェリーHCや、エネプロゼリーセブン等を使用。 管理栄養士5名在籍、直営。ターミナルに関しても積極的に取り組んでいる。 また、老健さくらと同じメニューを提供している。</p>

主食

施設名	グランモールさくら及川
-----	-------------

スベラカーゼ粥(1j)



ミキサー粥(2-1)



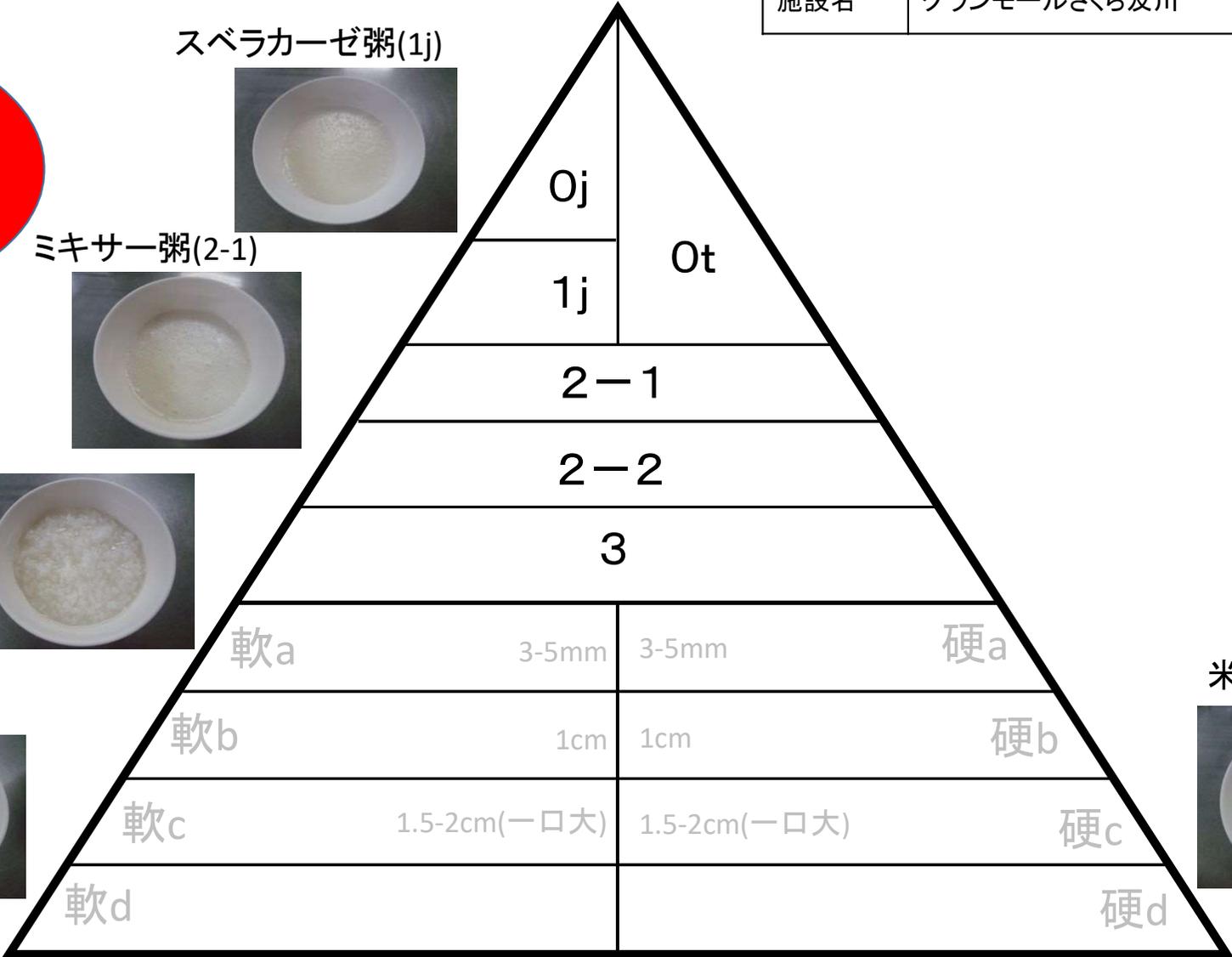
全粥(3)



軟飯



米飯

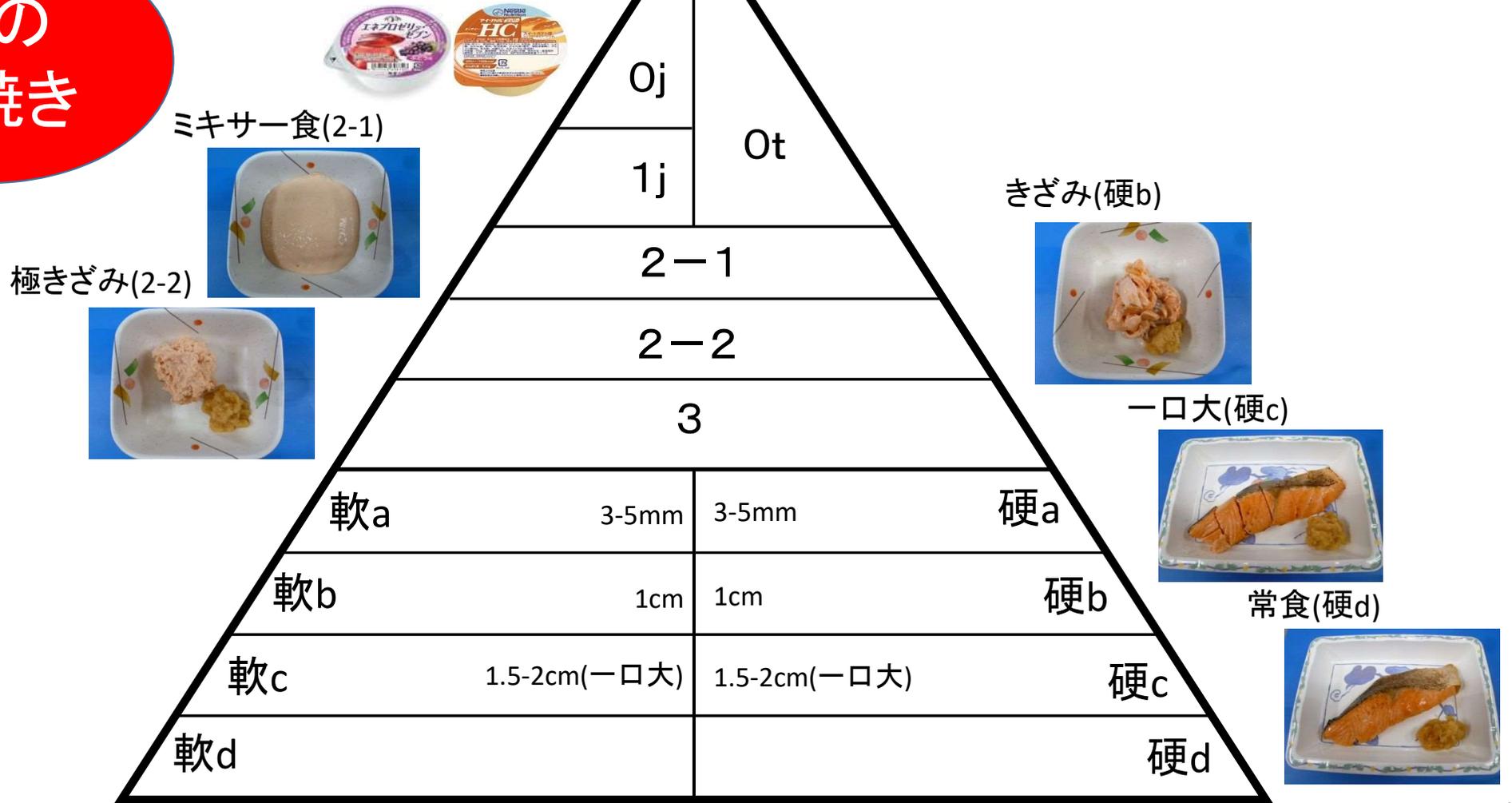


施設名	グランモールさくら及川
-----	-------------

主食の名称	概要または説明(補足など)
スベラカーゼ粥	全粥をミキサーにかけて酵素入りゲル化剤(スベラカーゼ)で固めたもの。
ミキサー粥	全粥をミキサーにかけたもの。(粒がなく、増粘剤は使用しない)
全粥	米重量に対して5~6倍の水分量にて炊飯したもの。
軟飯	全粥と米飯を半分ずつ混ぜ合わせたもの。
米飯	咀嚼機能に問題がない一般高齢者が摂取可能な硬さ。 米重量に対して1.5~1.6倍の水分量にて炊飯したもの。
パン	食パン、ロールパン、クロワッサン、パン粥の4種類。 (パン粥は、耳なし食パン1枚に対して牛乳120mlに砂糖10gを加えて電子レンジで加熱)
麺	ミキサー食は麺の提供なし。 一口大・きざみは常食の麺を3cmほどの長さにカットしたもの。 極きざみは常食の麺をフードカッターでまわしたもの。

施設名	グランモールさくら及川
-----	-------------

鮭の
塩焼き



ミキサー食(2-1)



極きざみ(2-2)



一口大(硬c)



常食(硬d)

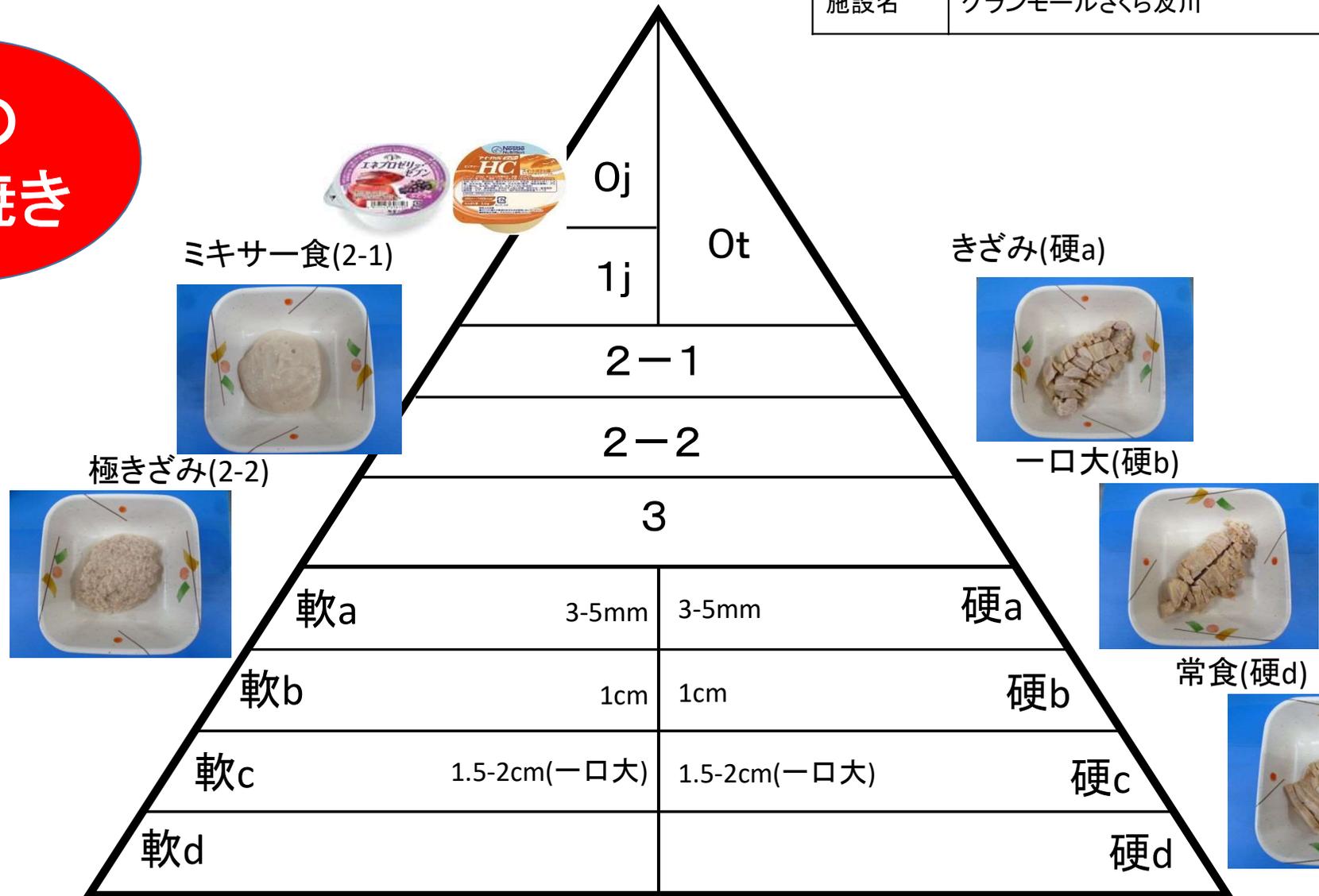


施設名	グランモールさくら及川
-----	-------------

食形態の名称	概要または説明(補足など)
ゼリー食 	食事としての提供は行っていないが、個人対応での提供。 市販品を提供。
ミキサー食 	ミキサーで粒が残らないように均一にして、とろみ調整食品(ネオハイトロミールⅢ)を入れたもの。
極きざみ 	フードカッターで刻み、とろみ調整食品(ネオハイトロミールⅢ)を入れたもの。(粒を含む)
きざみ 	包丁で刻んだもの。(1cm程度) 魚はとろみ(あん状のもの)を混ぜ合わせて提供。
一口大 	大スプーンに乗る程度の大きさにカットしたもの。(2cm程度)
常食 	特に咀嚼や嚥下困難には対応していない一般食。 (魚はカットなし、鶏肉は千切りカットしたもの。)

鶏の 照り焼き

施設名	グランモールさくら及川
-----	-------------



特養



総合福祉施設 社会福祉法人 敬和会
高齢者生活支援施設

けいわ荘

施設の概要	概要または説明(補足など)
定員	従来型:82床 ユニット型:18床 ケアハウス:30床
嚥下調整食の対象者	摂食、嚥下機能の低下・ADLの低下・認知症、精神疾患の進行 ・特別な理由を必要とする対象者 等
施設の概要	<ul style="list-style-type: none">・コード2以上の嚥下調整食の対象者は入所者の約3割を占めている。・施設において最後までその人らしく過ごすことができるようターミナルケアにも積極的に取り組んでいる。・食事に関しては施設直営運営にて嚥下調整食にも積極的に取り組んでおり、最後まで口から食事を召し上がって頂けるよう工夫している。

主食

施設名	高齢者生活支援施設けいわ荘
-----	---------------

粥ミキサー(1j)



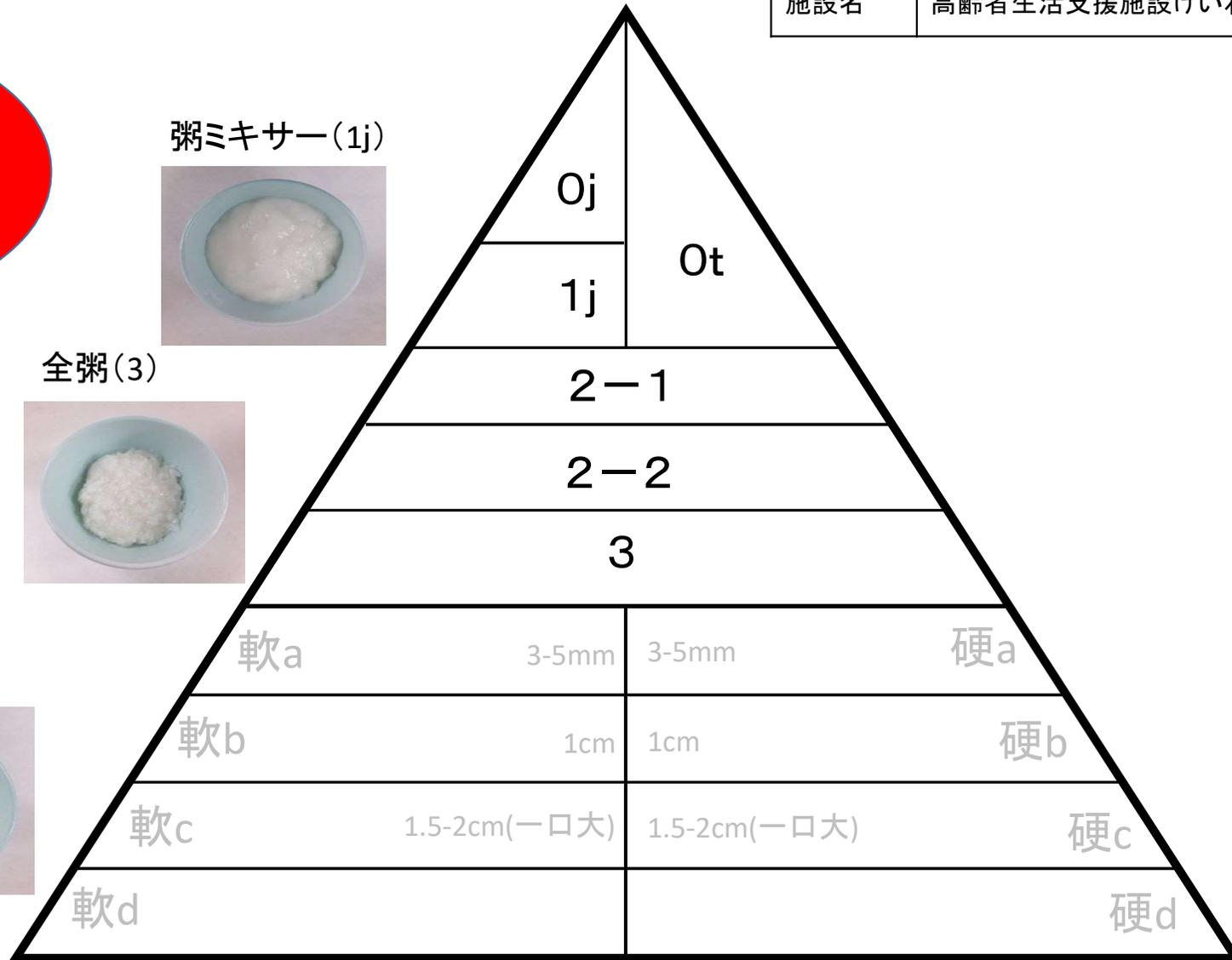
全粥(3)



軟飯



米飯

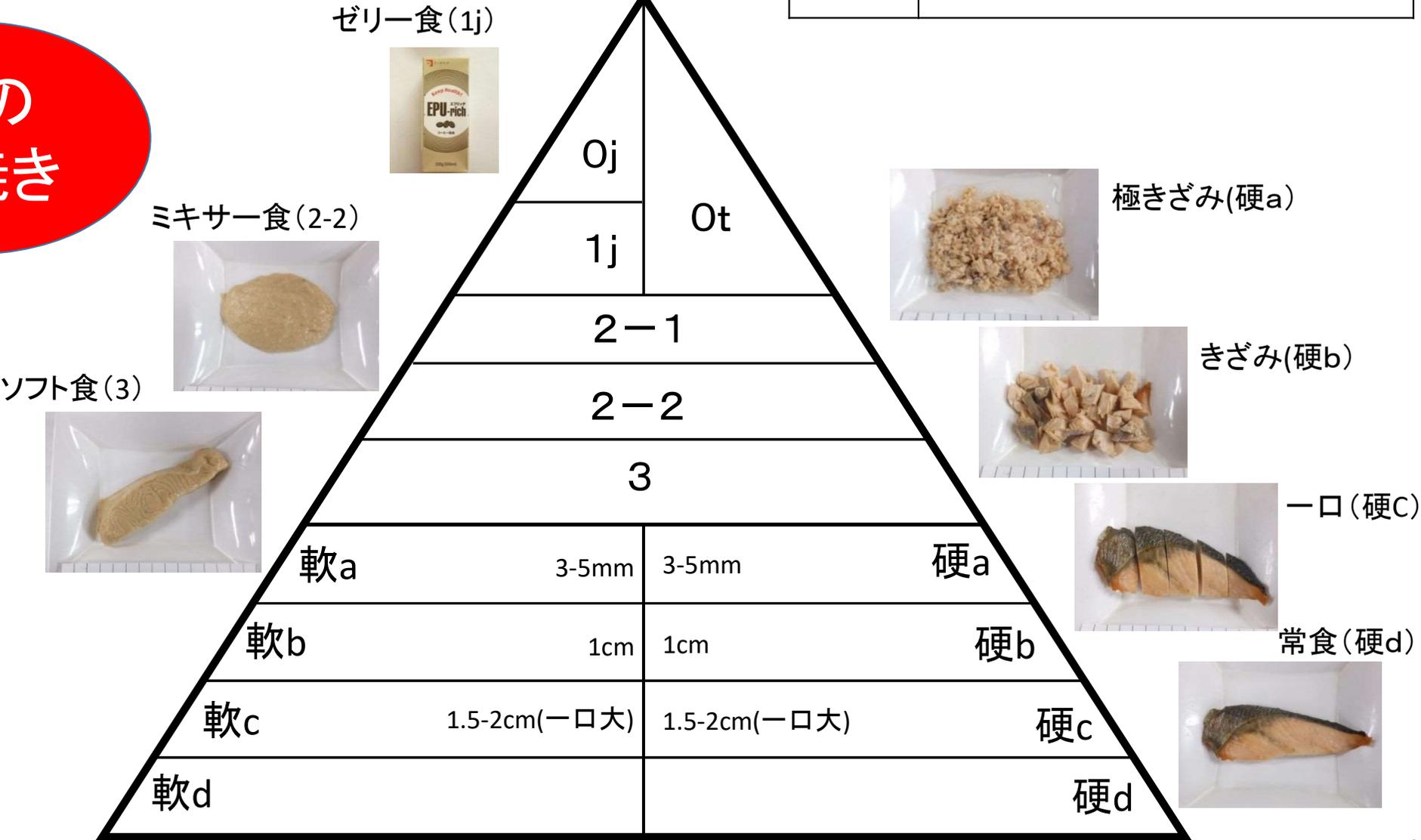


施設名	高齢者生活支援施設けいわ荘
-----	---------------

主食の名称	概要または説明(補足など)
粥ミキサー	全粥に1%の酵素入りゲル化剤(スベラカーゼ)を添加、ミキサーで攪拌し、ゼリー状にしたもの。
全粥	米重量に対し6倍の加水量で炊飯したもの。
軟飯	米重量に対し4倍の加水量で炊飯したもの。
米飯	一般食と同様。米重量に対し1.35倍の加水量で炊飯したもの。
パン類	常食・フレンチトースト・パン粥・パン粥ゼリー(パン粥を酵素入りゲル化剤(スベラカーゼ)1%でゼリー状にしたもの)
麺類	常食・メンキザミ(麺は3cm程度に刻み、スープはとろみをつけたもの)・メンソフト(麺はゼリー状、スープはとろみをつけたもの)

鮭の塩焼き

施設名	高齢者生活支援施設けいわ荘
-----	---------------



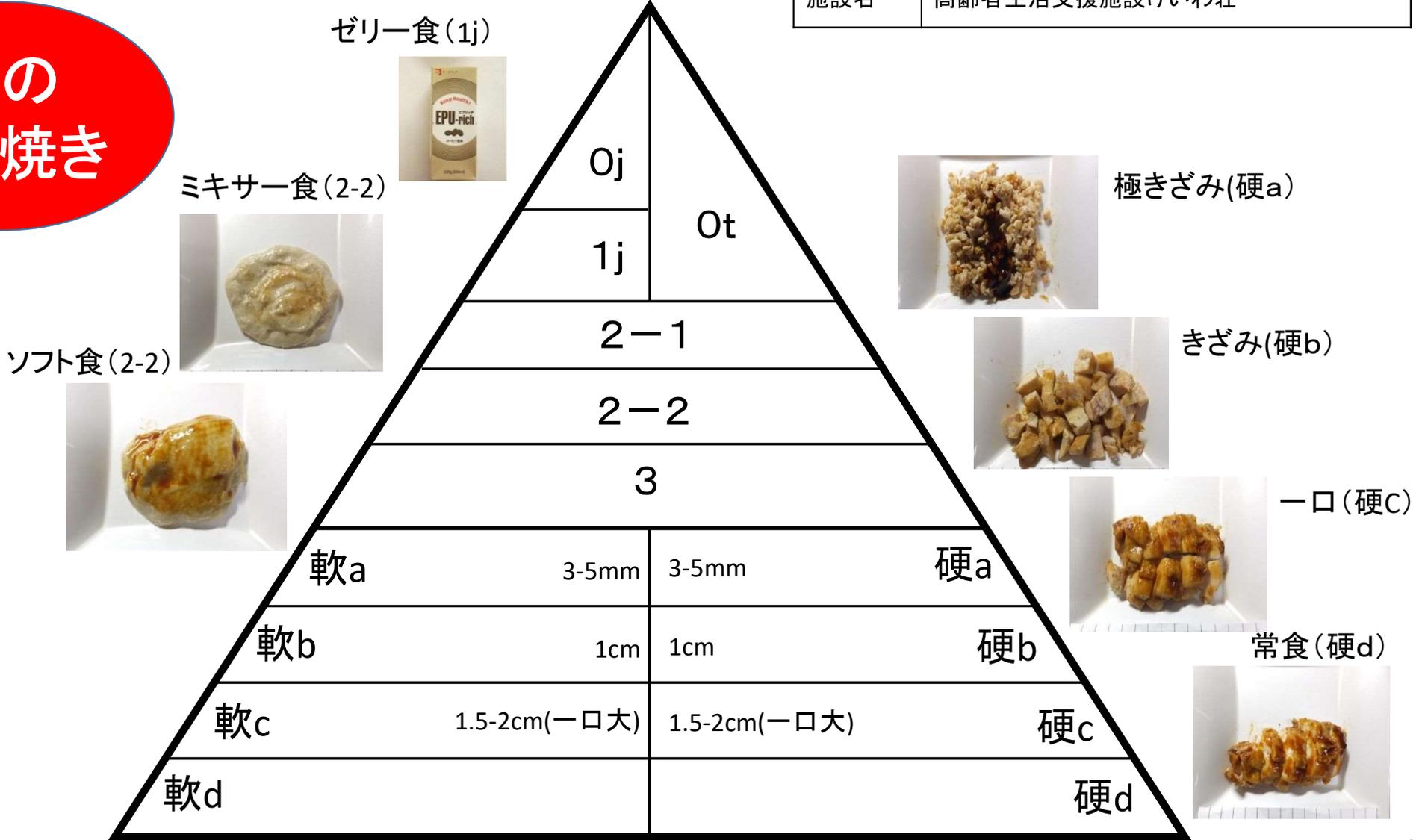
施設名

高齢者生活支援施設けいわ荘

食形態の名称	概要または説明(補足など)
ゼリー食 	栄養補助食品、ゼリー状の補水を促すための食品を組み合わせたもの。
ミキサー 	ミキサーでペースト状にし、必要であれば、1%のとろみ調整剤(ネオハイトロミール)でとろみ付けをしたもの。
ソフト 	ミキサーでペースト状にしたものを、1%のゲル化剤(スルーパートナー)で再形成したもの。
極きざみ 	常食を3mmに細かくしたもの。口腔内でまとまりの悪く、ばらけてしまうものは、あんかけ等でまとまりをもたせたもの。
きざみ 	常食を1cm角にカットしたもの。
一口 	常食を2cm角にカットしたもの。
常食 	一般食と同様。 特に嚥下、咀嚼等には配慮はしていない。

鶏の照り焼き

施設名	高齢者生活支援施設けいわ荘
-----	---------------



特養



社会福祉法人 厚木慈光会
特別養護老人ホーム

ムツアイホーム

施設の概要	概要または説明(補足など)
定員	やすらぎ 55床 ショートステイ 5床 すこやか 65床 ショートステイ 10床 うるわし(ショートステイ) 14床
嚥下調整食の対象者	摂食嚥下機能の低下、ADLの低下 等
施設の概要	<p>コード2以上の嚥下調整食対象者は、約2割を占める。</p> <p>やすらぎ 軟菜食 23名 ゼリー食 8名 すこやか 軟菜食 23名 ゼリー食 16名 ミキサー食 1名</p> <p>特養(従来型・ユニット型)、短期入所、通所介護(従来型・機能訓練型)、居宅介護支援事業所、地域介護支援センター2事業所、配食サービスを運営している。</p> <p>新調理システムを導入し、直営にて食にこだわったサービスを行っている。</p>

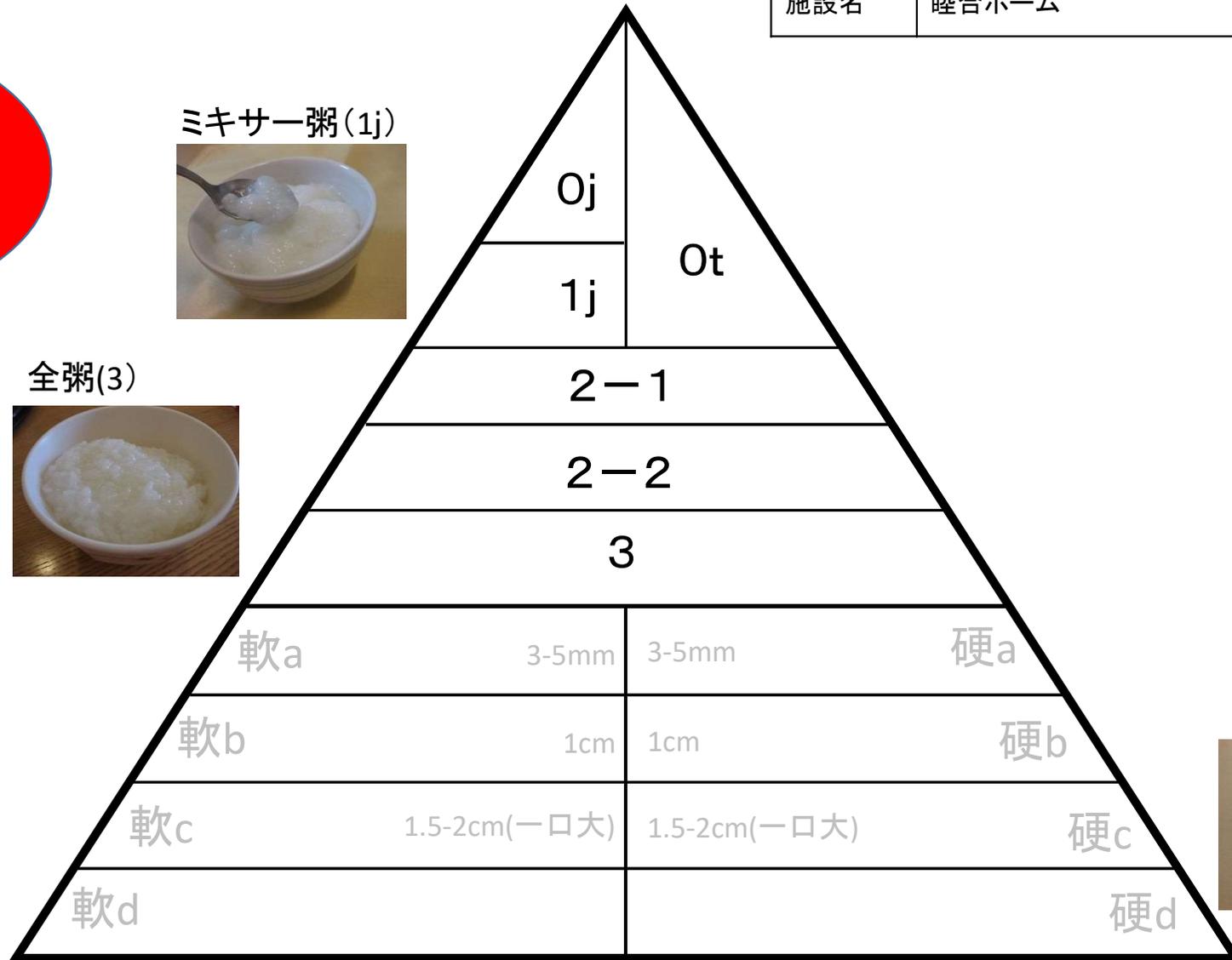
主食

施設名	睦合ホーム
-----	-------

ミキサー粥(1j)



全粥(3)



米飯



施設名	睦合ホーム
-----	-------

主食の名称	概要または説明(補足など)
ミキサー粥	全粥に酵素入りゲル化剤(スベラカーゼライト1.5%)を加え攪拌したもの。
全粥	米重量に対して5倍の水で炊いたもの。
米飯	米重量に対して1.5倍の水で炊いたもの。

施設名	睦合ホーム
-----	-------

鮭の
塩焼き

ミキサー食(2-2)



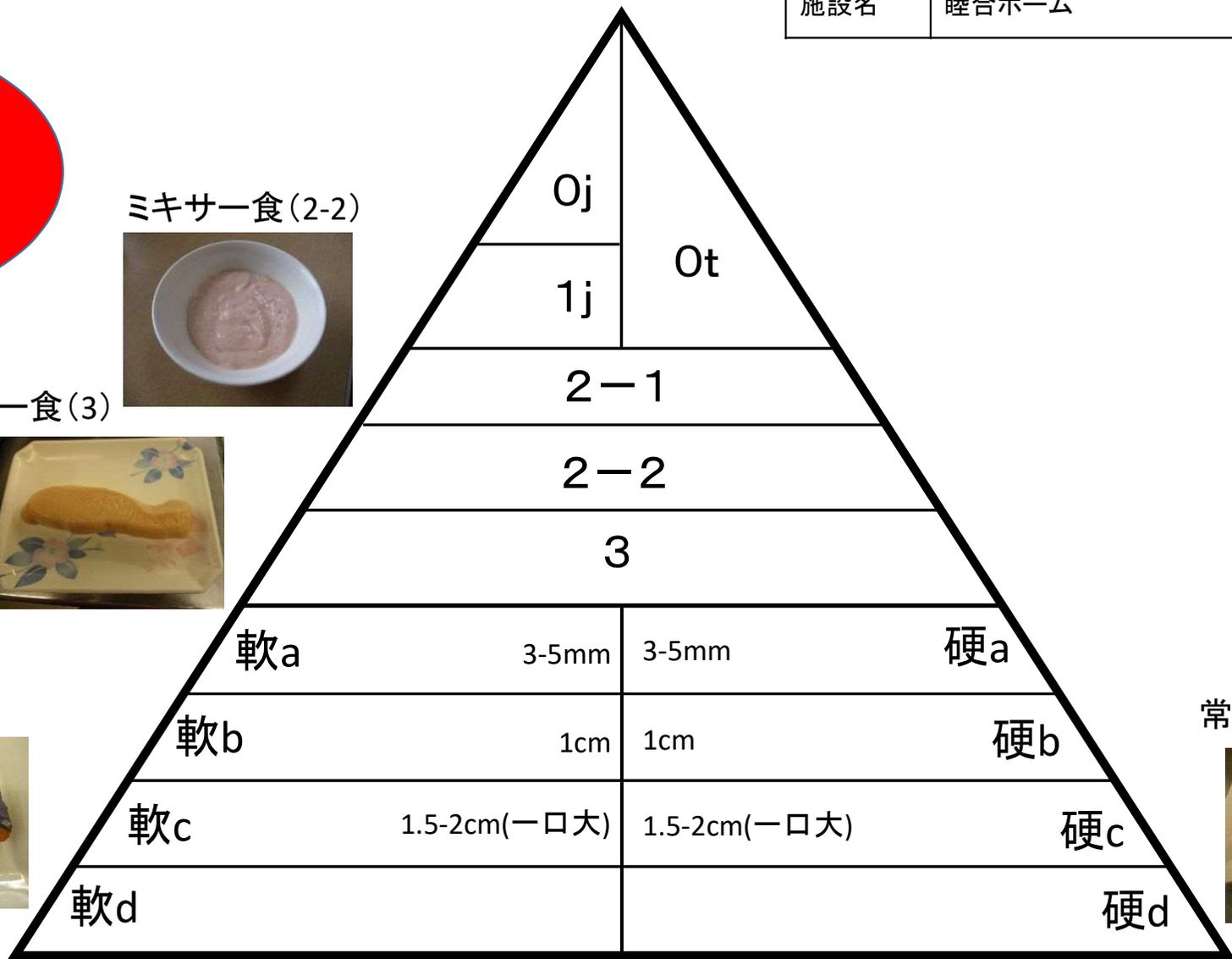
ゼリー食(3)



軟菜(軟d)



常菜(硬d)

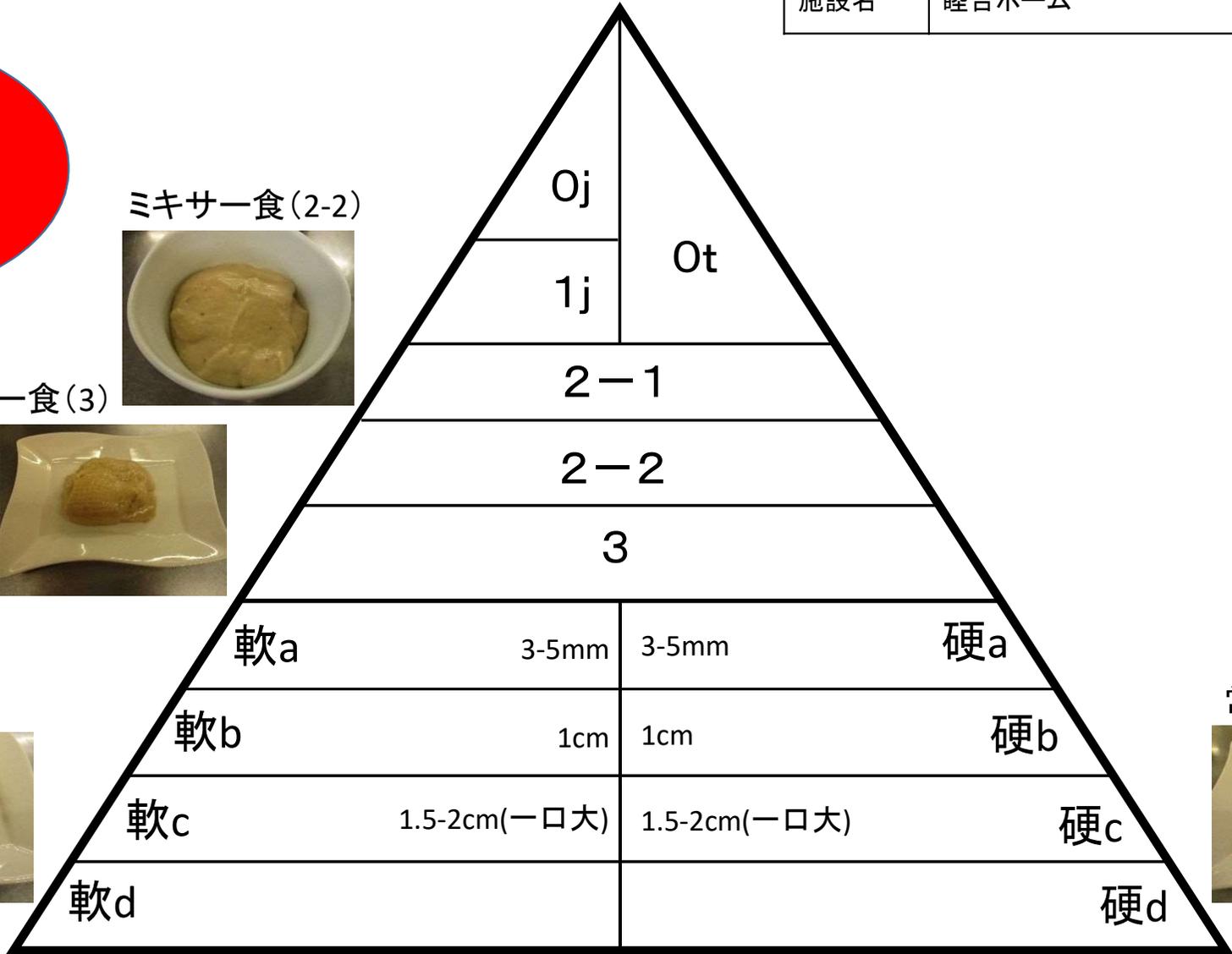


施設名	睦合ホーム
-----	-------

食形態の名称		概要または説明(補足など)
ミキサー食		嚙まなくても良い物。とろみ調整食品(ネオハイトロミールR&E)を使用。
ゼリー食		舌でつぶせる硬さ、軟菜を水分と一緒にミキサーにかけ、ゲル化剤(スルーパートナー1%)で固めたもの。
軟菜		歯茎でつぶせる硬さのもので 大きさは常菜と同じ。(カットしない)
常菜		歯で噛める硬さのもの。一般食よりは高齢者向けなので軟らかめ。

鶏の照り焼き

施設名	睦合ホーム
-----	-------



ミキサー食(2-2)



ゼリー食(3)



軟菜(軟d)



常菜(硬d)



特養



社会福祉法人 くすのき
特別養護老人ホーム

メイサムホール

施設の概要	概要または説明(補足など)
定員	特養:59 床 短期入所:20床 デイサービス 40名
嚥下調整食の対象者	ソフト食(コード3)入居者の25%程度
施設の概要	12年前より看取り介護を実施していることが特徴。今年度は「かながわ介護サービス等向上宣言」を法人として宣言し、平成30年度には地域密着型特別養護老人ホームを開設予定。 食事は4年前にソフト食を導入、常食の展開から同様な食材を使用、厨房での手作りを中心に既製品も取り入れている。

主食

施設名	メイサムホール
-----	---------

ミキサーゼリー粥(1j)



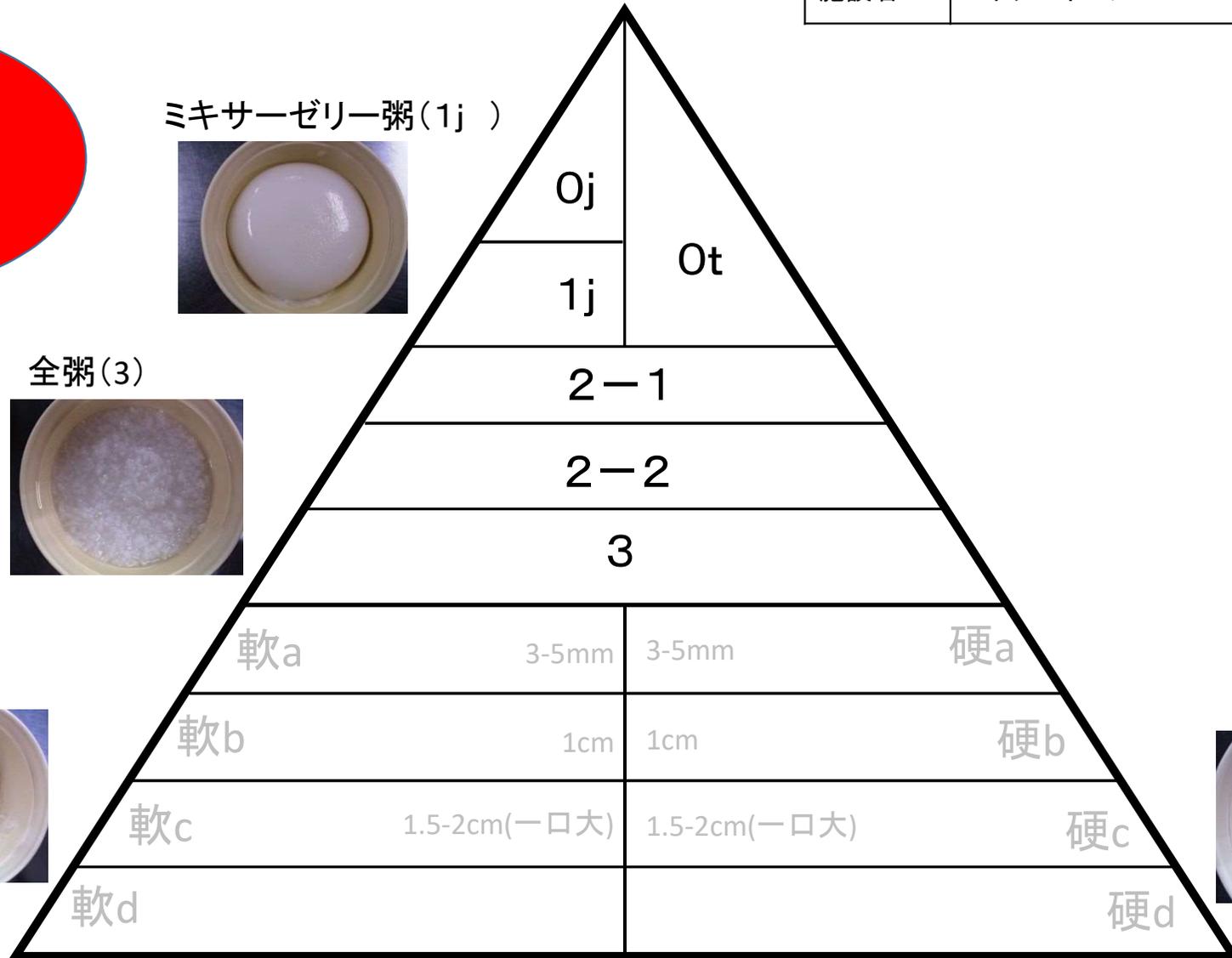
全粥(3)



軟飯



米飯



施設名	メイサムホール
-----	---------

主食の名称	概要または説明(補足など)
ミキサーゼリー粥	全粥をミキサーにかけて酵素入りゲル化剤(スベラカーゼライト)にてゼリー状に固めたもの。
ミキサー粥	全粥をミキサーにかけてペースト状にしたもの。
全粥	米重量に対し2.2倍の水分量にて炊飯したもの。
軟飯	米重量に対し1.6倍の水分量にて炊飯したもの。
米飯	米重量に対し1.2倍の水分量にて炊飯したもの。
麺類	副食形態に常食～刻みまで提供。
パン類	主食形態 米飯・軟飯まで提供、全粥はパン粥にして提供。

施設名	メイサムホール
-----	---------

鮭の塩焼き

ソフト(ミキサー・極刻み共通)(2-2)



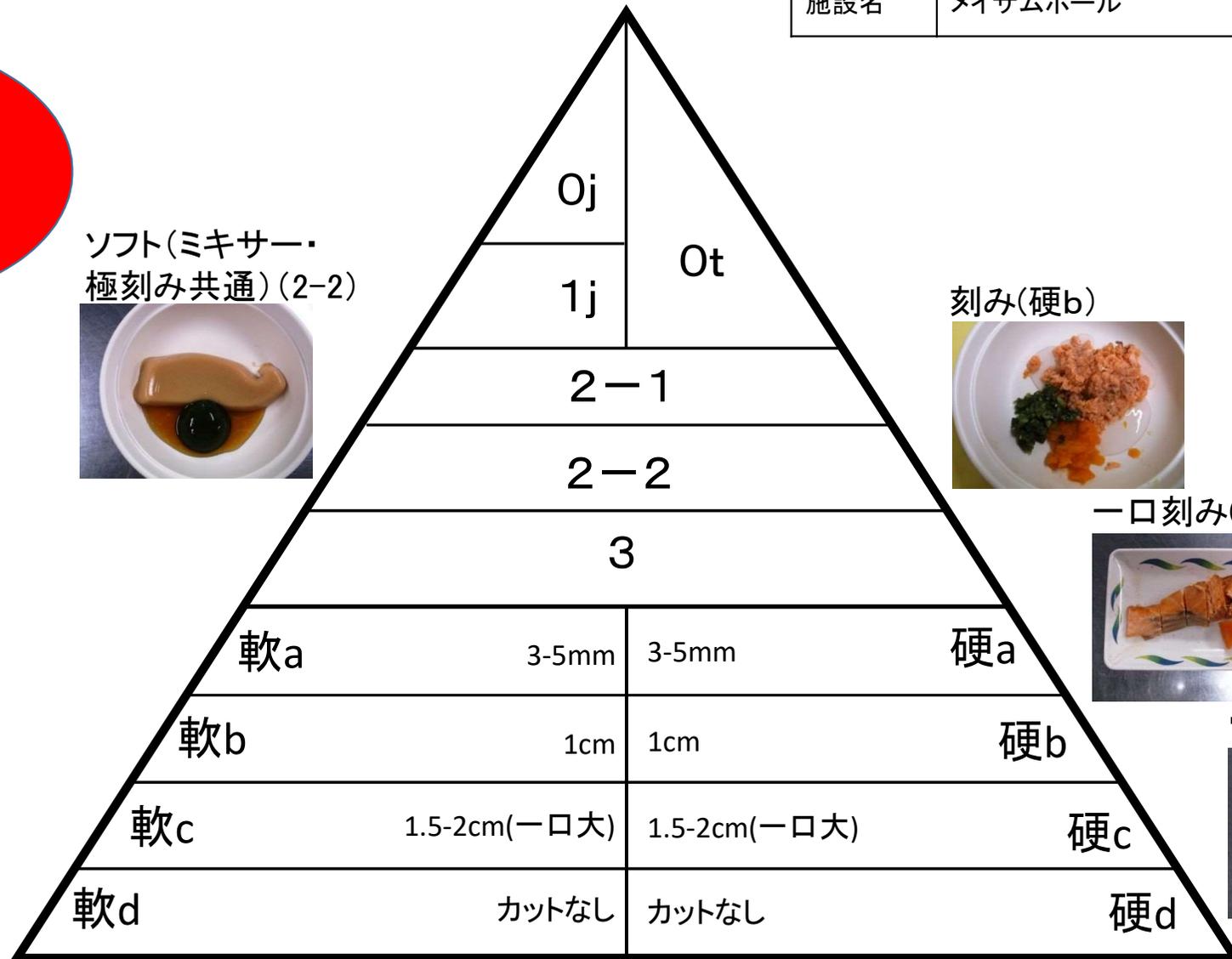
刻み(硬b)



一口刻み(硬c)



常食(硬d)



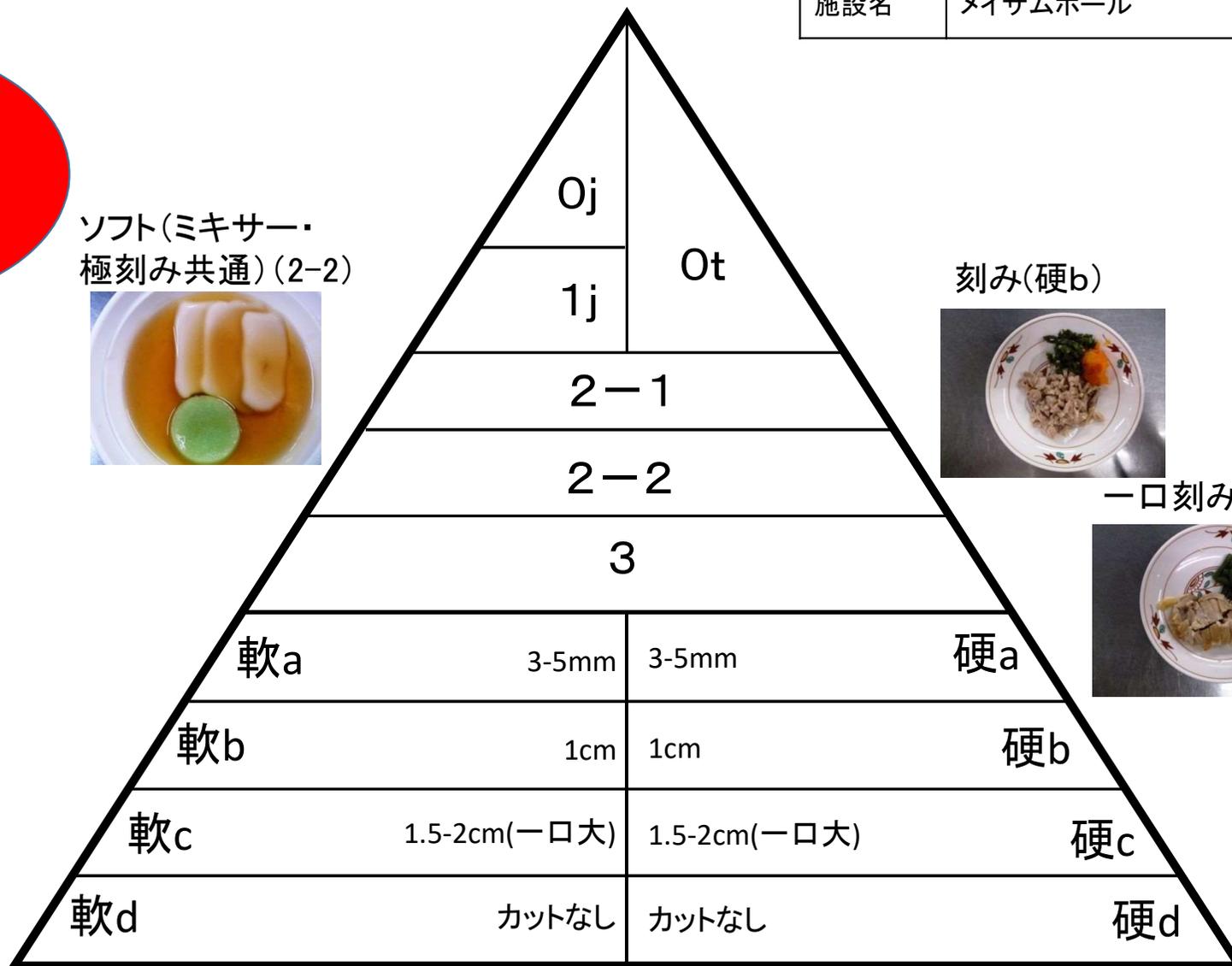
施設名	メイサムホール
-----	---------

食形態の名称	概要または説明(補足など)
ソフト(ミキサー)	酵素入りゲル化剤(スベラカーゼライト)を使用し、ミキシングし再形成したもの。汁物は具なしのとろみ調整食品(強とろみ付(トロメリンV))使用。
ソフト(極刻み)	 酵素入りゲル化剤(スベラカーゼライト)を使用し、ミキシングし再形成したもの。汁物は常食の具材を3ミリ程度に刻みとろみ付(強・弱)、とろみなしの3種類。
刻み	 常食を1センチ程度に刻んだもの。魚はほぐし身。
一口刻み	 常食に1カット加えて一口大にしたもの。
常食	 一般的な食材を使用し調理したもの。

鶏の 照り焼き

施設名	メイサムホール
-----	---------

ソフト(ミキサー・
極刻み共通)(2-2)



刻み(硬b)



一口刻み(硬c)



常食(硬d)



その他の施設

