

# 横須賀地区 嚙下調整食分類 早見集

vol.3 2022年度改訂版



横須賀地区  
栄養士連絡協議会

## はじめに・・・

横須賀地区嚥下調整食分類早見集を2016年3月に発行し、毎年改定作業を実施し掲載施設数の増加に努めてまいりました。しかし、COVID-19感染症拡大により2020年から嚥下調整食の官能評価中止の決断を余儀なくされましたが、今回2年半ぶりに官能評価を再開することができました。

横須賀地区嚥下調整食分類早見集は、管理栄養士・栄養士に役立つツールとしての機能に加え、今年度からは、更に多くの職種への使用普及を目的に情報公開を行うこととなりました。これからも食べることに携わる全ての職種に役立つツールとなることを目指します。

「管理栄養士の専門性を高め、多職種協働にて地域の摂食困難者が安全に食べることを楽しめるよう支援を行う！」を目標にコロナ禍においても前進していきましょう！

介護老人保健施設ハートケア湘南・芦名 管理栄養士 名古亜貴子  
(横須賀地区栄養士連絡協議会会長・摂食嚥下チームリーダー)

## 「横須賀地区嚥下調整食分類早見集 Vol.3」発行に寄せて

急激に進展する超高齢化社会に対して地域包括ケアシステムの充実が急速に求められ、横須賀地区においても、医療・介護連携が積極的に取り組まれてきています。この地域包括ケアシステムにおいては、高齢者が介護を要する状態になっても住み慣れた地域で自分らしく暮らすために、自分の口から「食べる楽しみ」が得られるように、管理栄養士を中心とした多職種による支援の充実が欠かせません。また、地域高齢者の食生活を支えるためには、地域支援事業等に盛り込まれている栄養改善や食支援（健康支援型配食サービス、見守り、共食の場の提供、買い物支援等）も、横須賀地区の管理栄養士・栄養士に求められています。その状況を踏まえ、横須賀地区栄養士連絡協議会では、市・病院・施設・地域の管理栄養士による顔の見えるネットワークを構築し、その栄養・食事に関わる実践活動の成果として、2016年3月「横須賀地区嚥下調整食分類早見集（初版）」を発行いたしました。

その後も活発な活動を展開し、地域高齢者が病院・施設・在宅と移動しても、「食べる楽しみ」を切れ目なく継続的に支援し、本人・家族、そして関連職種の皆様にも高齢者が入院・入所中に食べていた食事の形態に関する情報が、適切に提供できることを目的として、この度、ご協力頂いた病院・施設において用いられている給食の様々な食形態を、「横須賀地区嚥下調整食分類早見集（Vo.3）」として、バージョンアップいたしました。

横須賀地区栄養士連絡協議会による「横須賀地区嚥下調整食分類早見集（Vo.3）」が、高齢者の食べる楽しみを支援する皆様にとって、これからもより多くの専門職に活用され、横須賀地区栄養士連絡協議会の発展とともに、地域の高齢者の食支援の大きな力となっていくことを心より期待しております。

神奈川県立保健福祉大学栄養学科教授 田中和美  
(横須賀地区栄養士連絡協議会顧問)

# 横須賀地区栄養士連絡協議会について



横須賀地区  
栄養士連絡協議会



平成25年6月に設立し、今年で10年目にはいりました。  
会員数は約100名ほどで、行政、病院、特養、老健、障害者施設、  
小学校、保育園、児童養護施設、および県立保健福祉大学の教員  
を含めた管理栄養士・栄養士で構成しています。

## 活動目的：

会員相互の連携と資質の向上を図り、地域社会の保健福祉に貢献すること

設立以来、神奈川県立保健福祉大学にも支援協力いただきながら、多職種連携・協働できる場の提供や体制づくりを大切に、管理栄養士・栄養士の日々の実践活動を「見える化」するよう心がけてきました。

地域においては、市民公開講座、栄養まつりの開催等様々な活動をしてまいりました。



その中で、超高齢化社会に対し、地域の高齢者等、摂食嚥下障害をお持ちになる方が、病院、施設、在宅と移動しても「食べる楽しみ」を切れ目なく継続支援できるようにすることを目的に、「横須賀地区嚥下調整食分類早見集」を発行しました。

2016年3月に地域12施設の食事内容を掲載した初版を発行し、調理実習も含めた研修会等を実施しながら、2020年4月には第2版改訂版として掲載施設を69施設と大幅に増やし、ご活用いただいております。

# 目次

はじめに・・・

学会分類 2013 (食事) 早見表・他分類との対応	・・・ 1- 1
学会分類 2013 (とろみ) 早見表	・・・ 1- 2
本書の説明	・・・ 1- 3

## 【病 院】

★ <a href="#">神奈川歯科大学附属病院</a>	・・・ 2- 1
★ <a href="#">社会福祉法人日本医療伝道会 衣笠病院</a>	・・・ 2- 3
社会福祉法人湘南福祉協会 湘南病院	・・・ 2- 5
★ <a href="#">社会福祉法人聖テレジア会 聖ヨゼフ病院</a>	・・・ 2- 7
★ <a href="#">医療法人社団聖ルカ会 パシフィックホスピタル</a>	・・・ 2- 9
★ <a href="#">医療法人沖縄徳洲会 葉山ハートセンター</a>	・・・ 2-11
★ <a href="#">医療法人財団青山会 福井記念病院</a>	・・・ 2-13
★ <a href="#">三浦市立病院</a>	・・・ 2-15
★ <a href="#">医療法人横浜柏堤会 よこすか浦賀病院</a>	・・・ 2-17
★ <a href="#">国家公務員共済組合連合会 横須賀共済病院</a>	・・・ 2-19
★ <a href="#">横須賀市立うわまち病院</a>	・・・ 2-21
★ <a href="#">横須賀市立市民病院</a>	・・・ 2-23
医療法人社団愛友会 金沢文庫病院	・・・ 2-25
★ <a href="#">医療法人社団 景翠会 金沢病院</a>	・・・ 2-27
★ <a href="#">社会福祉法人恩賜財団済生会支部神奈川県 済生会若草病院</a>	・・・ 2-29
医療法人社団 協友会 横浜なみきりハビリテーション病院	・・・ 2-31
★ <a href="#">国家公務員共済組合連合会 横浜南共済病院</a>	・・・ 2-33

## 【介護老人福祉施設】

★ <a href="#">社会福祉法人日本医療伝道会 特別養護老人ホーム 衣笠ホーム</a>	・・・ 3- 1
★ <a href="#">社会福祉法人阿部睦会 共楽荘 特養ホーム</a>	・・・ 3- 3
社会福祉法人千成会 介護老人福祉施設 玉成苑	・・・ 3- 5
★ <a href="#">社会福祉法人興寿会 特別養護老人ホーム 興寿苑</a>	・・・ 3- 7
★ <a href="#">社会福祉法人心の会 さくらの里山科</a>	・・・ 3- 9
★ <a href="#">社会福祉法人隆徳会 サニーヒル横須賀</a>	・・・ 3-11
★ <a href="#">社会福祉法人三育福祉会 特別養護老人ホーム シャローム</a>	・・・ 3-13
★ <a href="#">社会福祉法人湘南福祉協会 特別養護老人ホーム 湘南ホーム</a>	・・・ 3-15
★ <a href="#">社会福祉法人百鷗 介護老人福祉施設 逗子清寿苑</a>	・・・ 3-17
★ <a href="#">社会福祉法人地域福祉協会 逗子ホームせせらぎ</a>	・・・ 3-19
★ <a href="#">社会福祉法人ユアアイ21 太陽の家</a>	・・・ 3-21
社会福祉法人ユアアイ21 太陽の家二番館	・・・ 3-23
★ <a href="#">社会福祉法人金良会 特別養護老人ホーム 塚山ホーム</a>	・・・ 3-25
社会福祉法人公友会 特別養護老人ホーム 葉山グリーンヒル	・・・ 3-27
社会福祉法人百鷗 介護老人福祉施設 葉山清寿苑	・・・ 3-29
★ <a href="#">社会福祉法人富士美 高齢者総合福祉センターヒューマン</a>	・・・ 3-31
★ <a href="#">社会福祉法人栗山会 特別養護老人ホーム やまびこ荘</a>	・・・ 3-33
社会福祉法人湘南遊愛会 特別養護老人ホーム ゆうあいの郷 衣笠	・・・ 3-35

★ <a href="#">社会福祉法人聖隷福祉事業団 特別養護老人ホーム 横須賀愛光園</a>	… 3-37
★ <a href="#">社会福祉法人公友会 特別養護老人ホーム 横須賀グリーンヒル</a>	… 3-39
★ <a href="#">社会福祉法人宗得会 特別養護老人ホーム 横須賀椿園</a>	… 3-41
★ <a href="#">社会福祉法人せいざん福祉会 介護老人福祉施設 ケアホーム三浦</a>	… 3-43
★ <a href="#">社会福祉法人湘南愛心会 特別養護老人ホーム 逗子杜の郷</a>	… 3-45
★ <a href="#">株式会社日本ライフデザイン ショートステイTAKE</a>	… 3-47
社会福祉法人啓生会 特別養護老人ホーム はまゆう・たんぽぽ	… 3-49
★ <a href="#">社会福祉法人阿部睦会 美山特養ホーム・美山ユニット特養ホーム</a>	… 3-51
神奈川県社会福祉事業団 横須賀老人ホーム	… 3-53
社会福祉法人 聖テレジア会 七里が浜ホーム	… 3-55
★ <a href="#">社会福祉法人 阿部睦会 特別養護老人ホーム 横浜能見台ホーム</a>	… 3-57

### 【介護老人保健施設】

★ <a href="#">社会福祉法人日本医療伝道会 介護老人保健施設 衣笠ろうけん</a>	… 4- 1
医療法人しんわ全人会 介護老人保健施設 しんわ走水荘	… 4- 3
★ <a href="#">医療法人社団広正会 介護老人保健施設 ソレイユカーマ</a>	… 4- 5
★ <a href="#">医療法人社団相光会 湘南グリーン介護老人保健施設</a>	… 4- 7
★ <a href="#">医療法人社団相光会 第二湘南グリーン介護老人保健施設</a>	… 4- 9
★ <a href="#">医療法人社団相光会 第三湘南グリーン介護老人保健施設</a>	… 4-11
医療法人謙仁会 介護老人保健施設 野比苑	… 4-13
★ <a href="#">医療法人社団哺育会 介護老人保健施設 ハートケア湘南・芦名</a>	… 4-15
医療法人社団湘風会 介護老人保健施設 フィオーレ久里浜	… 4-17
★ <a href="#">医療法人眞仁会 介護老人保健施設 なぎさ</a>	… 4-19
★ <a href="#">医療法人社団 景翠会 介護老人保健施設 こもれび</a>	… 4-21
医療法人社団 景翠会 介護老人保健施設 ふるさと	… 4-23
医療法人社団 相光会 湘南グリーン介護老人保健施設 上郷	… 4-25
医療法人社団 相光会 湘南グリーン介護老人保健施設 葉山	… 4-27

### 【介護付有料老人ホーム】

★ <a href="#">社会福祉法人聖隷福祉事業団 油壺エデンの園</a>	… 5- 1
---	--------

### 【障害者支援施設】

★ <a href="#">神奈川県立武山養護学校</a>	… 6- 1
★ <a href="#">社会福祉法人三育福祉会 障害者支援施設 シャローム浦上台</a>	… 6- 3
★ <a href="#">社会福祉法人清光会 清光ホーム</a>	… 6- 5
★ <a href="#">社会福祉法人清和会 三浦しらとり園</a>	… 6- 7
神奈川県立金沢養護学校	… 6- 9
★ <a href="#">社会福祉法人湘南アフタケア協会 神奈川後保護施設・重度神奈川後保護施設</a>	… 6-11
★ <a href="#">横須賀市療育相談センター</a>	… 6-13
★ <a href="#">社会福祉法人よこすか黎明会 横須賀ホーム</a>	… 6-15

(別冊資料)

嚙下調整食の作り方・市販食品分類など

# 学会分類2021(食事)早見表

本表は必ず「嚥下調整食分類2021」の本文を併せてご覧ください。

→ [https://www.jsdr.or.jp/doc/doc\\_manual1.html](https://www.jsdr.or.jp/doc/doc_manual1.html)

コード 【I-8項】	名称	形態	目的・特色	主食の例	必要な咀嚼能力 【I-10項】	他の分類との対応 【I-7項】
0	嚥下訓練 食品 0j	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	重度の症例に対する評価・訓練用 少量をすくってそのまま丸呑み可能 残留した場合にも吸引が容易 たんぱく質含有量が少ない		(若干の送り込み能力)	嚥下食ピラミッドL0 えん下困難者用食品許可基準I
	嚥下訓練 食品 0t	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、中間のとろみあるいは濃いとろみ*のどちらかが適している)	重度の症例に対する評価・訓練用 少量ずつ飲むことを想定 ゼリー丸のみで誤嚥したりゼリーが口中で溶けてしまう場合 たんぱく質含有量が少ない		(若干の送り込み能力)	嚥下食ピラミッドL3の一部 (とろみ水)
1	嚥下調整食 1j	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	口腔外で既に適切な食塊状となっている (少量をすくってそのまま丸呑み可能) 送り込む際に多少意識して口蓋に舌を押しつける必要がある 0jに比し表面のざらつきあり	おもゆゼリー、ミキサー粥のゼリーなど	(若干の食塊保持と送り込み能力)	嚥下食ピラミッドL1・L2 えん下困難者用食品許可基準II UDF区分 かまなくてよい(ゼリー状) *UDF:ユニバーサルデザインフード
2	嚥下調整食 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	口腔内の簡単な操作で食塊状となるもの	粒がなく、付着性の低いペースト状のおもゆや粥	(下顎と舌の運動による食塊形成能力および食塊保持能力)	嚥下食ピラミッドL3 えん下困難者用食品許可基準III UDF区分 かまなくてよい
	嚥下調整食 2-2	ピューレ・ペースト・ミキサー食などで、べたつかず、まとまりやすいもので不均質なものも含む スプーンですくって食べることが可能なもの	(咽頭では残留、誤嚥をしにくいように配慮したもの)	やや不均質(粒がある)でもやわらかく、離水もなく付着性も低い粥類	(下顎と舌の運動による食塊形成能力および食塊保持能力)	嚥下食ピラミッドL3 えん下困難者用食品許可基準III UDF区分 かまなくてよい
3	嚥下調整食 3	形はあるが、押しつぶしが容易、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されたもの 多量の離水がない	舌と口蓋間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操作を要し(あるいはそれらの機能を賦活し)、かつ誤嚥のリスク軽減に配慮がなされているもの	離水に配慮した粥 など	舌と口蓋間の押しつぶし能力以上	嚥下食ピラミッドL4 UDF区分 舌でつぶせる
4	嚥下調整食 4	かたさ・ばらけやすさ・貼りつきやすさなどのないもの 箸やスプーンで切れるやわらかさ	誤嚥と窒息のリスクを配慮して素材と調理方法を選んだもの 歯がなくても対応可能だが、上下の歯槽堤間で押しつぶすあるいは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	軟飯・全粥など	上下の歯槽堤間の押しつぶし能力以上	嚥下食ピラミッドL4 UDF区分 舌でつぶせるおよび UDF区分 歯くきでつぶせるおよび UDF区分 容易にかめるの一部

本表は学会分類2021(食事)の早見表です。本表を使用するにあたっては必ず「嚥下調整食分類2021」の本文をお読みください。

なお、本表中の【】表示は、学会分類2021本文中の該当箇所を指します。

上記0tの「中間のとろみ・濃いとろみ」については、学会分類2021(とろみ)を参照ください。

本表に該当する食事において、汁物を含む水分には原則とろみをつける。【I-9項】

ただし、個別に水分の嚥下評価を行ってとろみ付けが不要と判断された場合には、その原則は解除できる。

他の分類との対応については、学会分類2021との整合性や相互の対応が完全に一致するわけではない。【I-7項】

# ● 学会分類2021(とろみ)早見表

本表は必ず「嚥下調整食分類2021」の本文を併せてご覧ください。

→ [https://www.jsdr.or.jp/doc/doc\\_manual1.html](https://www.jsdr.or.jp/doc/doc_manual1.html)

	段階1:薄いとろみ[Ⅲ-3項]	段階2:中間のとろみ[Ⅲ-2項]	段階3:濃いとろみ[Ⅲ-4項]
英語表記	Mildly thick	Moderately thick	Extremely thick
性状の説明 (飲んだとき)	<ul style="list-style-type: none"> <li>●「drink」という表現が適切なとろみの程度</li> <li>●口に入れると口腔内に広がる液体の種類・味や温度によっては、とろみが付いていることがあまり気にならない場合もある</li> <li>●飲み込む際に大きな力を要しない</li> <li>●ストローで容易に吸うことができる</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●明らかにとろみがあることを感じ、かつ「drink」という表現が適切なとろみの程度</li> <li>●口腔内での動態はゆっくりですぐには広がらない</li> <li>●舌の上でまとめやすい</li> <li>●ストローで吸うのは抵抗がある</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●明らかにとろみが付いていて、まとまりがよい</li> <li>●送り込むのに力が必要</li> <li>●スプーンで「eat」という表現が適切なとろみの程度</li> <li>●ストローで吸うことは困難</li> </ul>
性状の説明 (見たとき)	<ul style="list-style-type: none"> <li>●スプーンを傾けるとずっと流れ落ちる</li> <li>●フォークの歯の間から素早く流れ落ちる</li> <li>●カップを傾け、流れ出た後には、うっすらと跡が残る程度の付着</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●スプーンを傾けるととろりと流れる</li> <li>●フォークの歯の間からゆっくりと流れ落ちる</li> <li>●カップを傾け、流れ出た後には、全体にコーティングしたように付着</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●スプーンを傾けても、形状がある程度保たれ、流れにくい</li> <li>●フォークの歯の間から流れ出ない</li> <li>●カップを傾けても流れ出ない(ゆっくりと塊となって落ちる)</li> </ul>
粘度(mPa·s)[Ⅲ-5項]	50-150	150-300	300-500
LST値(mm)[Ⅲ-6項]	36-43	32-36	30-32
シリンジ法による 残留量(ml)[Ⅲ-7項]	2.2-7.0	7.0-9.5	9.5-10.0

本表中の[ ]表示は、本文中の該当箇所を指します。

粘度：コーンプレート型回転粘度計を用い、測定温度20℃、ずり速度50s<sup>-1</sup>における1分後の粘度測定結果[Ⅲ-5項]。

LST値：ラインスプレッドテスト用プラスチック測定板を用いて内径30mmの金属製リングに試料を20ml注入し、30秒後にリングを持ち上げ、30秒後に試料の広がり距離を6点測定し、その平均値をLST値とする[Ⅲ-6項]。

注1. LST値と粘度は完全には相関しない。そのため、特に境界値付近においては注意が必要である。

注2. ニュートン流体ではLST値が高く出る傾向があるため注意が必要である。

注3. 10mlのシリンジ筒を用い、粘度測定したい液体を10mlまで入れ、10秒間自然落下させた後のシリンジ内の残留量である。

資料引用：ヘルシーフード栄養指導Navi

[https://healthy-food-navi.jp/?post\\_type=search&p=75](https://healthy-food-navi.jp/?post_type=search&p=75)

# 本書の説明

日本摂食・嚥下リハビリテーション学会 嚥下調整食分類2021  
の嚥下食ピラミッド上に、各施設が提供する食事をあてはめました。

各施設、左ページに学会分類コードに当てはめた料理の写真  
(左：主食、右：主菜)、右ページに作り方を掲載しました。

コードの分類については、官能評価により決定しました。

疑問に思う点がありましたら、直接、連絡をしていただけるように、  
連絡先も記載しております。

## ①施設の嚥下調整食を見開きで確認

法人名	
病院名／施設名 ⑤連絡先を見て問い合わせ可能	
〒〇〇〇-〇〇〇〇	
横須賀市...	TEL: 電話番号
担当 部署・氏名	E-mail: メールアドレス

## ②官能評価によるコード化

## ③主食と塩鮭からの展開を掲載

0i	
1j 0t	
主食写真	主菜写真
2-1	
食種の名称	食種の名称
主食写真	主菜写真
2-2	
食種の名称	食種の名称
主食写真	主菜写真
3	
食種の名称	食種の名称
主食写真	主菜写真
4	
食種の名称	食種の名称
1ページ目	

学会分類2021（食事）と学会分類2021（とろみ）を早見表 p.1-1～2に掲載しておりますが、注意書きにも書いてあります通り、必ず「嚥下調整食学会分類2021」の本文をお読みください。

参考資料として、嚥下調整食の作り方および市販食品分類も掲載しています。嚥下調整食の作り方の情報を、今後も募集しております。随時、役員までご連絡ください。

この横須賀地区嚥下調整食分類早見集にご協力していただける施設をいつでも募集しています。随時、役員までご連絡ください。

#### ④作り方も確認可能

主食

主食写真 	食種の名称
	作り方

主食写真 	食種の名称
	作り方

主食写真 	食種の名称
	作り方

主菜

主菜写真 	食種の名称
	作り方

主菜写真 	食種の名称
	作り方

今回の変更点は下記の**備考欄**に記載されています。\*2020年度～官能評価未実施

【備考欄】



# 神奈川県立歯科大学附属病院

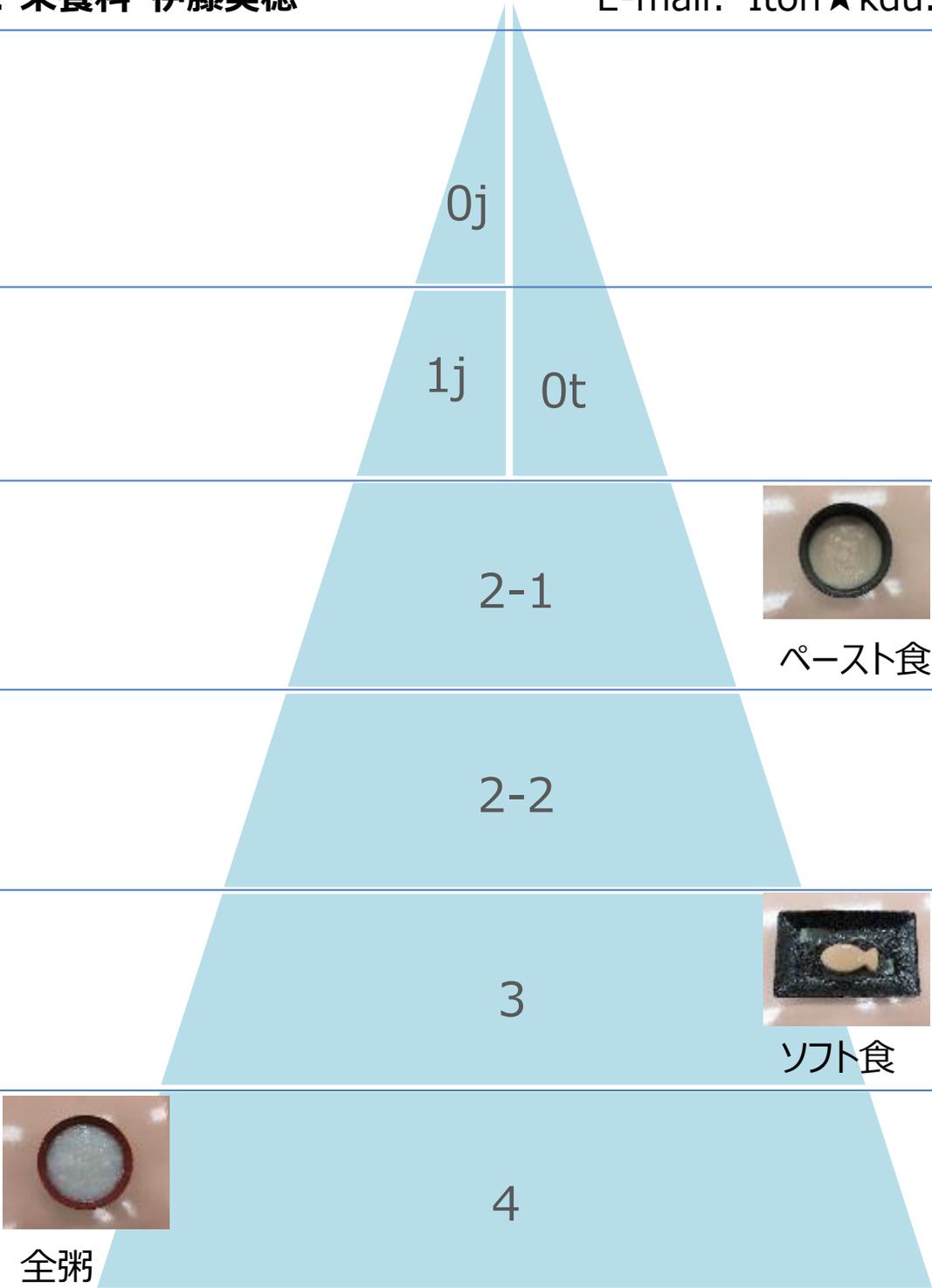
〒238-8570

横須賀市小川町1番地23

担当：栄養科・伊藤美穂

TEL: 046-822-8810

E-mail: Itoh★kdu.ac.jp



## 主食



全粥

## 主菜



ペースト食

調理後の食材に加水してミキサーにかけ、トロミーナを入れて、さらにミキサーにかけています。



ソフト食

マルハニチロ やさしい素材を使用。とろみをつけたあんをかけています。

# 衣笠病院

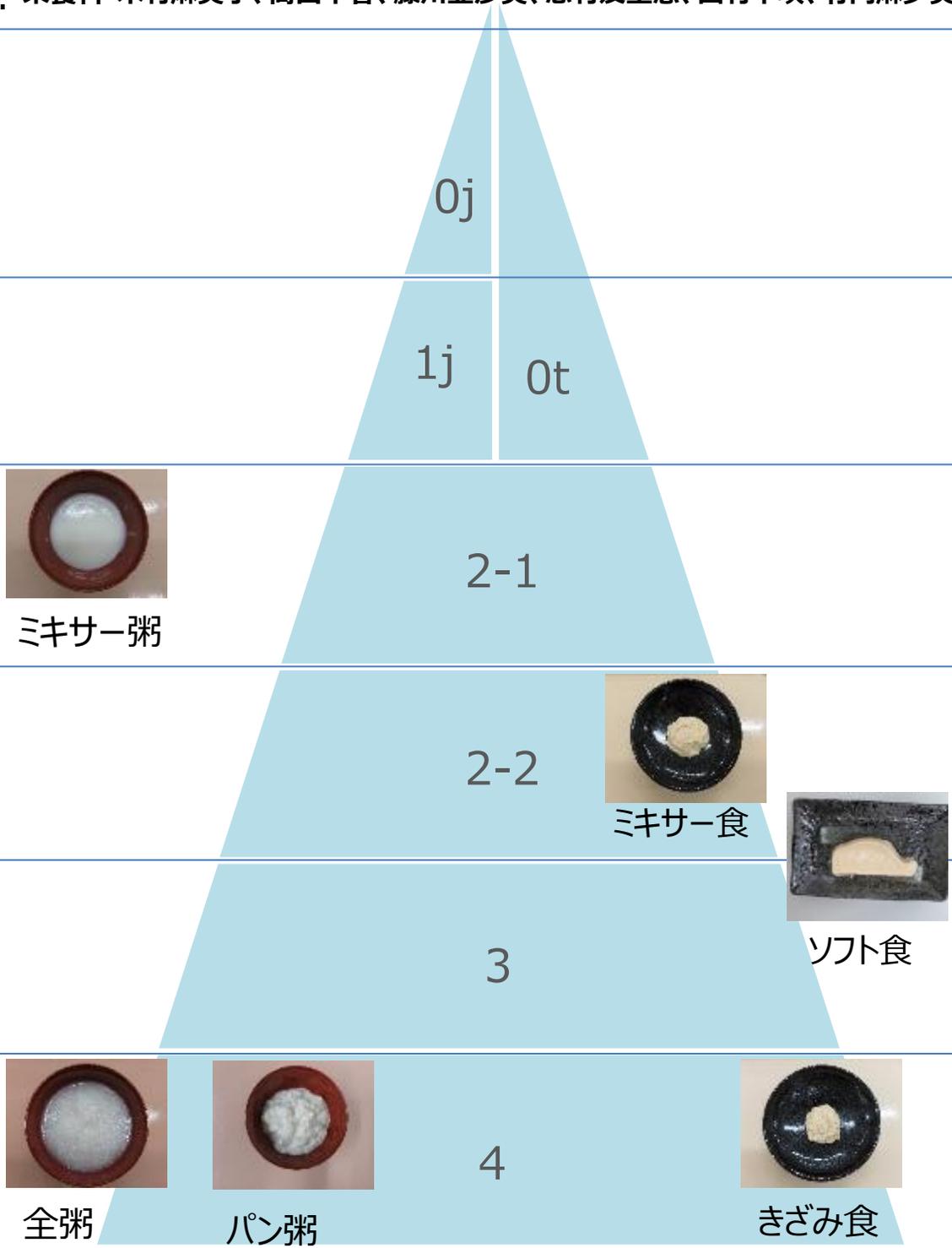
〒238-8588

横須賀市小矢部2-23-1

TEL: 046-852-1182

E-mail: eiyo★kinugasa.or.jp

担当： 栄養科・木村麻美子、高田千春、藤川亜沙美、志村友里恵、西村早瑛、竹内麻少美



## 主食



### ミキサー粥

全粥に1.1%のスベラカーゼを加え、ミキサーにかけています。



### 全粥



### パン粥

みみをとった食パン1枚を一口大にし、牛乳120mlと砂糖2gを加え500wのレンジで3分加熱しています。

## 主菜



### ミキサー食

調理後の食材に加水をしてミキサーにかけ、ソフティアSUPER Sを入れています。



### ソフト食

調理後の食材に加水をしてミキサーにかけ、ソフティアGを入れています。



### 刻み食

食材をカッターにかけています。片栗粉のあんやドレッシングをかける、半固形食を混ぜるなどでまとめています。

0j

1j

0t

2-1



とろみミキサー粥



ソフトミキサー粥



ミキサー食

2-2



ソフト全粥



パン粥



ソフト食

4



軟飯



全粥



キザミ食

## 主食



### とろみミキサー粥

全粥 220g にベーシックを2.5cc加え、ミキサーで1分以上攪拌しています



### ソフトミキサー粥

全粥 220g にスベラカーゼを4.4g (2%) を加えミキサーで1分以上攪拌しています



### ソフト全粥

全粥 220g にスベラカーゼを4.4g (2%) を加え、スプーンで混ぜ合わせています



### パン粥

耳をとったパン (8枚切り2枚) を1口サイズに切り砂糖 (5g) と牛乳 200ml と混ぜ煮崩したものにベーシックを5gを加えとろみをつけています



### 全粥

米の重量の5倍の水で炊き上げます



### 軟飯

米の重量の3倍の水で炊き上げます

## 主菜



### ミキサー食

調理後の食材と煮汁、だし汁をミキサーにかけ、濾過してからベーシックを加え、とろみをつけています



### ソフト食

冷凍ムース(既製品)にベーシック(0.02%) でとろみをつけたソースをたっぷりまとわせています



### キザミ食

調理後の食材と煮汁、だし汁にベーシックを加えフードプロセッサーにかけています

医療法人社団聖ルカ会  
 パシフィックホスピタル

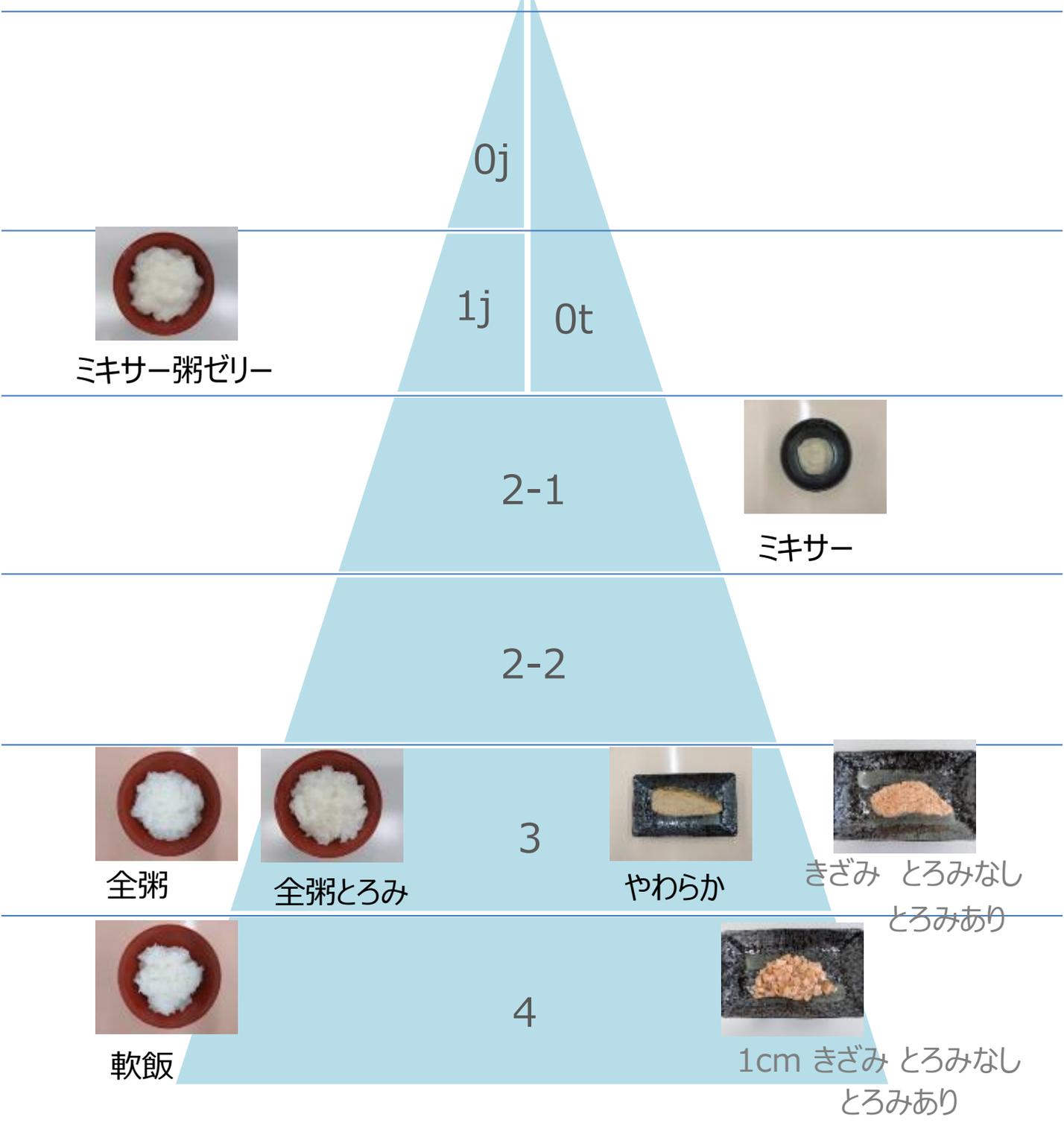
〒239-0841

神奈川県横須賀市野比5-7-2

TEL: 046-849-1570

担当：栄養科・椎名保江

E-mail: nutrition★pacific-hospital.jp



# 主食



## 全粥ミキサー

全粥にソフティアUお粥用を0.5%加えミキサーにかける。



## 全粥

米の6倍の水で炊く。



## 全粥とろみ

全粥250gにとろみ水大さじ1を加えて混ぜる。  
(とろみ水・水100gに対しトロメイクコンパクト1.5gを加えたケチャップ状のとろみ)



## 軟飯

米の3倍の水で炊く。

# 主菜



## ミキサー

- ① 鮭60gに湯30ccを加え、ミキサーでペースト状にする。
- ② トロメイクコンパクト3gを加えてさらに攪拌する。



## やわらか

- ① 鮭60gに湯15gを加え、フードプロセッサーで攪拌する。
- ② カタメリン約2g (2.5%)を加えてさらに攪拌する。
- ③ 形成し冷蔵庫で休ませた後、バーナーで焼き目をつける。



## きざみ とろみなし とろみあり

カッターまたは包丁で細かくきざみ、とろみ水を加えてまとめる。



## 1 cm きざみ とろみなし とろみあり

包丁できざみとろみ水を加えてまとめる。

### 【備考】 2022年度変更点

- ① きざみとろみなしとろみなし→極きざみとろみつき (フードプロセッサーにかけとろみあんを加えまとめる。)
- ② 1cmきざみとろみなしとろみあり→きざみとろみつき (包丁できざみとろみあんを加えてまとめる。)

医療法人沖縄徳洲会

# 葉山ハートセンター

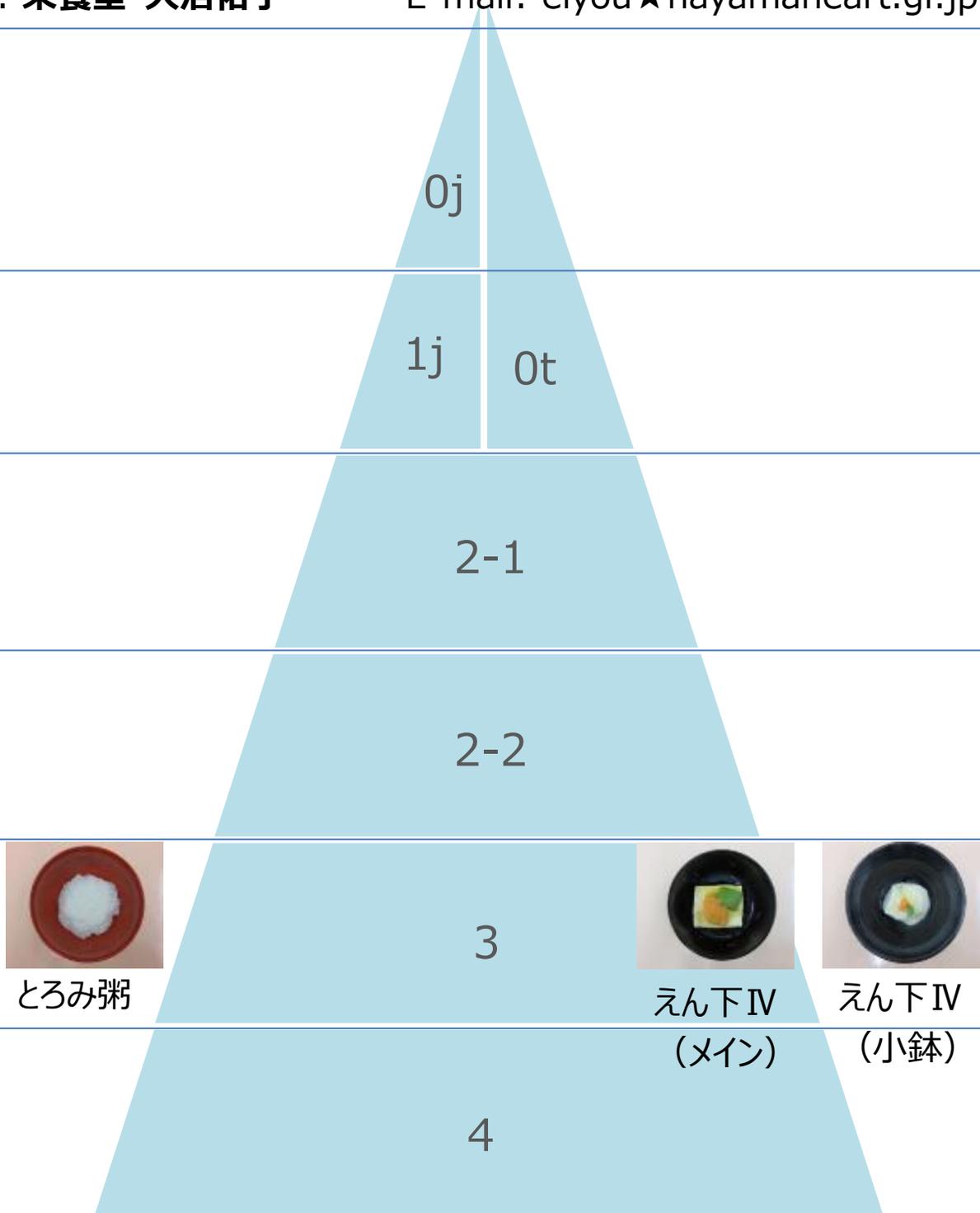
〒240-0116

三浦郡葉山町下山口1898-1

TEL:046-875-1717

担当：栄養室・大沼佑子

E-mail: eiyou★hayamaheart.gr.jp



## 主食



### とろみ粥

200 gの全粥に対し、ネオハイトロミールを小さじスプーン1杯加え温かいうちに混ぜる。

## 主菜



### えん下Ⅳ（メイン）

下味をつけた豆腐をミキサーにかけたのち、材料の1.5～2%のスベラカーゼを加え、温かいうちにミキサーで再度攪拌し方へ流し固める。

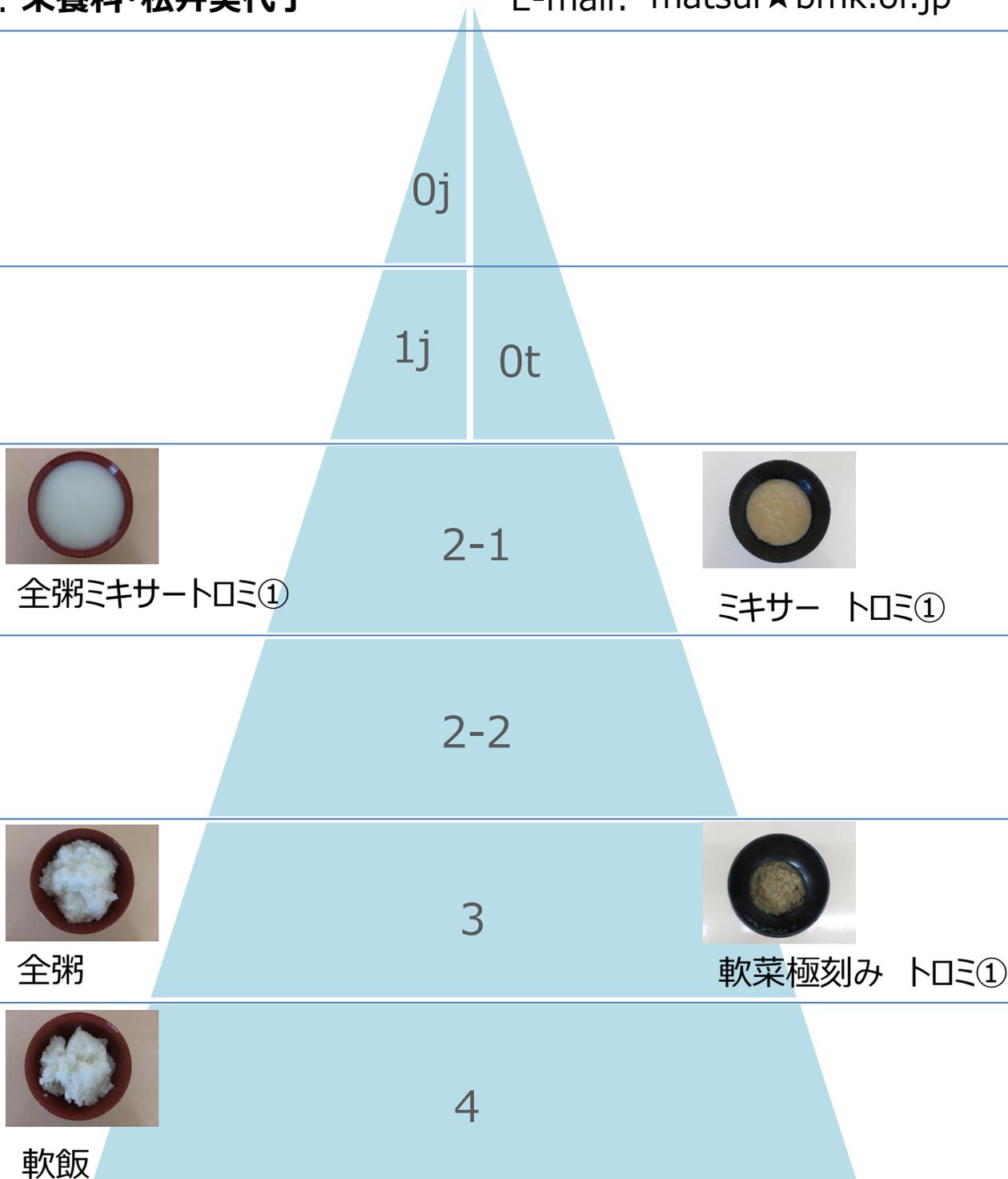


### えん下Ⅳ（小鉢）

ダシで煮た里芋をミキサーにかけたのち、材料の1.5～2%のスベラカーゼを加え、温かいうちにミキサーで再度攪拌し方へ流し固める。三島食品の柚子味噌をのせる。

#### 【備考】 2022年度変更点

- ①えん下Ⅰ・Ⅱ・Ⅲ追加
- ②えん下Ⅳ廃止



## 主食



### 全粥ミキサートロミ①

無洗米2.25kgに対して水14ℓ炊飯器使用。ミキサーにかけてトロミを付ける。



### 全粥

無洗米2.25kgに対して水14ℓ炊飯器使用。



### 軟飯

無洗米2kgに対して水8ℓ炊飯器使用。

## 主菜



### ミキサートロミ①

軟菜極刻みの鮭の照り焼きをミキサーにかけ、トロミ剤フードケアの「ネオハイトロミールⅢ」を入れる。



### 軟菜極刻みトロミ①

塩鮭は軟菜献立にない為、骨なし鮭60gに醤油3g本みりん2g砂糖2g生姜と片栗粉少々で煮た鮭の照り焼き。鮭の皮を除きビニル手袋着用にて手でほぐしトロミ剤でとろみをつける。

【備考】2022年度変更点

①ムース食導入

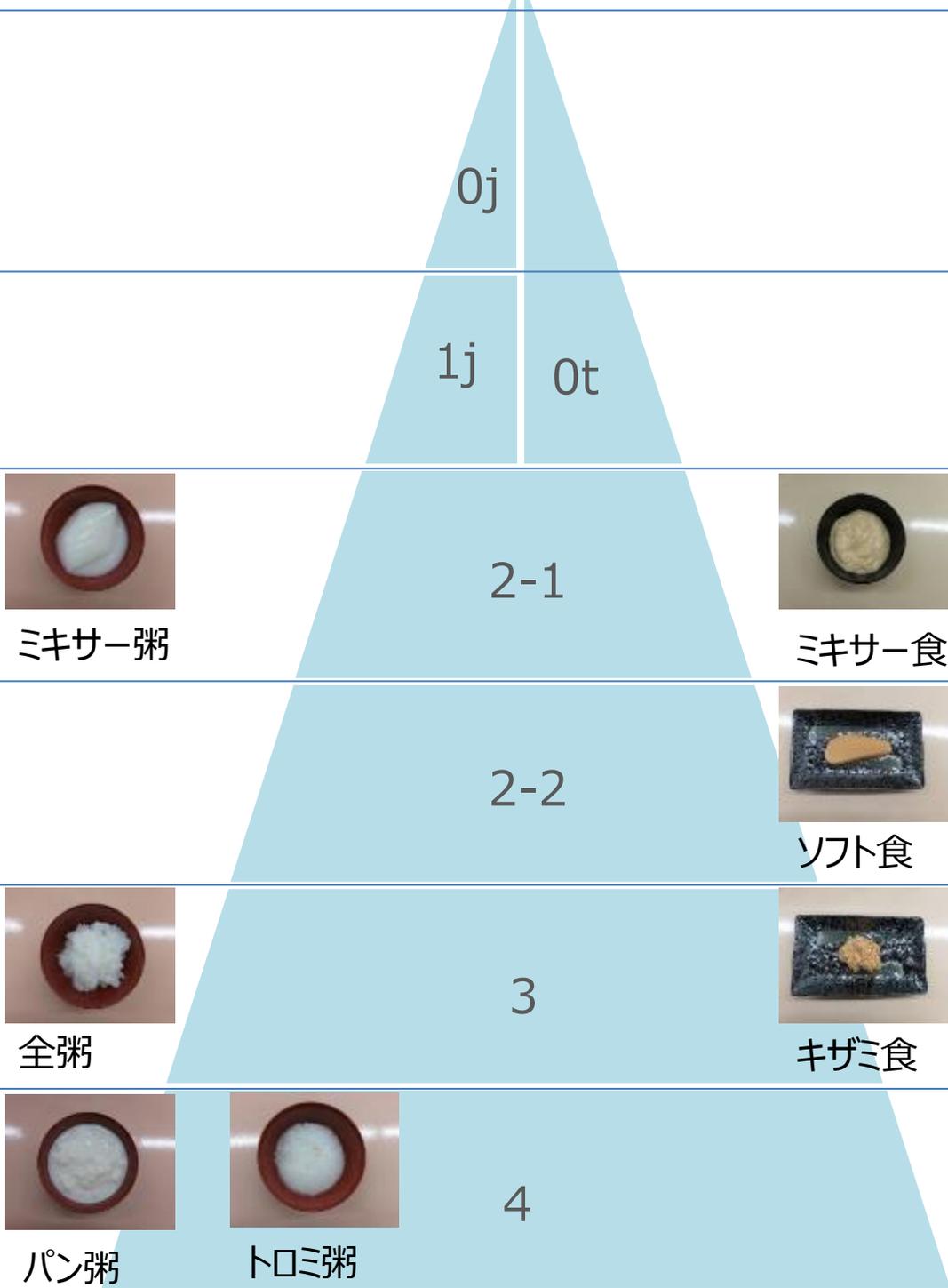
# 三浦市立病院

〒238-0222

三浦市岬陽町4番33号

TEL: 046-882-2111

担当 : 栄養課・嘉山有太 E-mail: byouin0301★city.miura.kanagawa.jp



## 主食



### ミキサー粥

全粥とスベラカーゼ1.5%をミキサーにかける



### 全粥



### パン粥



### トロミ粥

全粥にスベラカーゼ0.7%を入れて混ぜる

## 主菜



### ミキサー食

調理後の食材に加水をしてミキサーにかけ、増粘剤（ソフティアスーパーS）を入れる



### ソフト食

既製品使用



### キザミ食

食材をカッターにかけ、必要に応じてトロミ餡(増粘剤（ソフティアスーパーS）使用)でまとめる

# よこすか浦賀病院

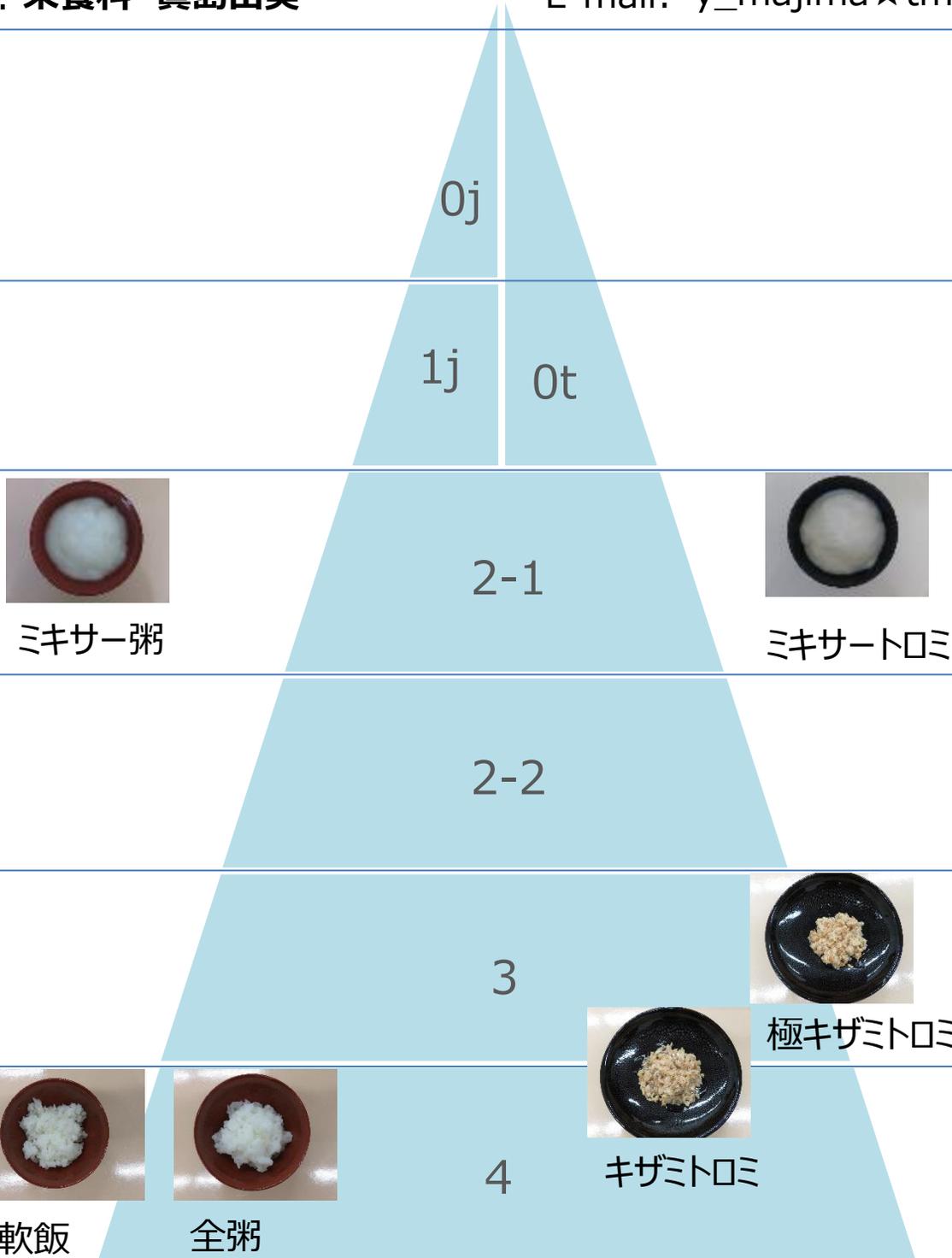
〒239-0824

横須賀市西浦賀1-11-1

担当：栄養科 眞島由美

TEL: 046-841-0922

E-mail: y\_majima★tmg.or.jp



## 主食



### ミキサー粥

全粥とスベラカーゼ1.1%をミキサーにかける。



### 全粥



### 軟飯

全粥:米飯を1:1で混ぜる。

## 主菜



### ミキサートロミ

調理後の食材を加水しミキサーにかけ、トロメイクを入れて、さらにミキサーにかける。



### 極キザミ・極キザミトロミ

調理後、包丁で細かく刻む。「キザミ」よりも細かく刻む。トロミにはトロミアンをかけて提供。



### キザミ・キザミトロミ

調理後、包丁で細かく刻む。トロミにはトロミアンをかけて提供。

# 横須賀共済病院

〒238-8558

横須賀市米が浜通1-16

TEL: 046-822-2710

E-mail: nst1★ykh.gr.jp

担当：栄養管理科・河越美香、野間友紀、池澤里紗



嚥下食コード0 j

0j



粥ゼリー

1j

0t



粥ミキサートロミ

2-1



嚥下食コード2 - 2

2-2



全粥トロミ

3



嚥下食コード3



軟飯

4



嚥下食コード4

## 主食



### 粥ゼリー

全粥100gにスベラカーゼ2g（2%）とPFCパウダー8gを加え、ハンドブレンダーで攪拌し、冷却



### 粥ミキサートロミ

全粥200gにスベラカーゼ2g（1%）とPFCパウダー16gを加え、ブレンダーでざらつきが残る程度に攪拌し、保温



### 全粥トロミ

全粥200gにトロミアップパーフェクト0.6g（0.3%）とPFCパウダー16gを加え、泡立て器で攪拌し、保温



### 軟飯

洗米90gに対し180gの水分で炊飯

## 主菜



### 嚥下食コード2 - 2

煮魚とその半量程度の煮汁にニュートリーコンク2.5を加え、ブレンダーで粒がない状態に攪拌し、とろみ付の煮汁をかける



### 嚥下食コード3

煮魚を刻み（マッシュ）、とろみ付の煮汁をかける



### 嚥下食コード4

煮魚を一口大に切り（一口大カット）、とろみ付の煮汁をかける

# 横須賀市立うわまち病院

〒238-8567

横須賀市上町2-36

TEL: 046-823-2630

担当：栄養科・宮城朋果

E-mail:uwamachihp.eiyouka★gmail.com



ゼリー食1

0j



ゼリー食2

1j

0t



ムース粥

2-1



ミキサー食

2-2



粗きざみ食とろみ付



全粥

3



ムース食



軟飯

4



常食移行食

## 主食



### ムース粥

全粥にスベラカーゼを3%を入れて、ミキサーにかける。



### 全粥



### 軟飯

米飯と重湯を1:1で調整する。

## 主菜



### ミキサー食

軟らかいおかず（煮物など）とトロミ剤（トロメリン）をミキサーにかけ、濾した状態で提供。



### 粗きざみ食とろみ付

軟らかいおかず（煮物など）を細かく刻み、トロミをつけて提供。



### ムース食

市販品（ムース食）にあんをかけて提供。



### 常食移行食

軟らかいおかず（煮物など）にトロミをかけて提供。  
汁もトロミを付ける。

形態はコメントにて個別に対応。（一口大・きざみ・肉のみきざみ）

#### 【備考】 2020年度変更点

- ①ムース粥→ミキサー粥（呼称の変更）
- ②（使用トロミ剤）トロメリン→トロメイク
- ③ゼリー食1→ゼリー食（呼称の変更）

# 横須賀市立市民病院

〒240-0195

横須賀市長坂1-3-2

TEL: 046-856-3136

担当：栄養管理科 竹本 悦子

E-mail: etsukotk★jadecom.jp



重湯ゼリー



ペースト粥



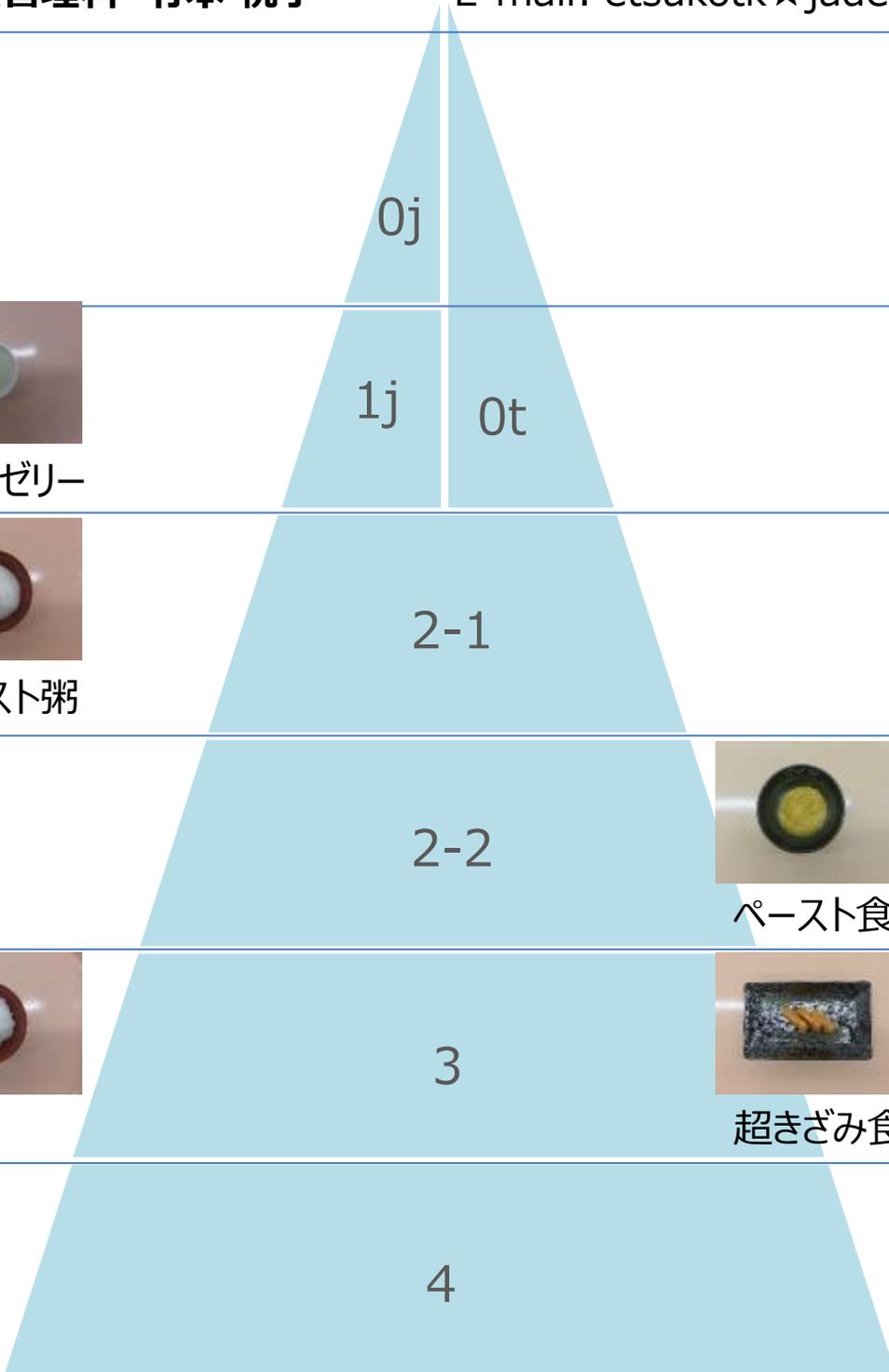
全粥



ペースト食



超きざみ食



## 主食



### 重湯ゼリー

重湯をゼリー状に固めています。  
(重湯の量に対してゼラチン1.5%)



### ペースト粥

全粥をミキサーにかけてスベラカーゼを入れています。  
(全粥の量に対してスベラカーゼ1.5%)



### 全粥

## 主菜



### ペースト食

旭松食品のカットグルメをミキサーにかけてペースト状にし、トロミ剤を加えています。



### 超きざみ食

主に旭松食品のカットグルメを使用しています。

#### 【備考】 2020年度変更点

- ・主食のペースト粥、全粥をMCTオイル入り粥に変更した。  
(重量に対し4%：粥80gに対し3g、粥150gに対し6g、粥200gに対し8g)
- ・重湯ゼリーなどのゲル化剤をゼラチンからスベラカーゼライトへ変更した。(重量に対し1%)
- ・担当者・連絡先の変更 etsukotk★jadecom.jp

# 金沢病院

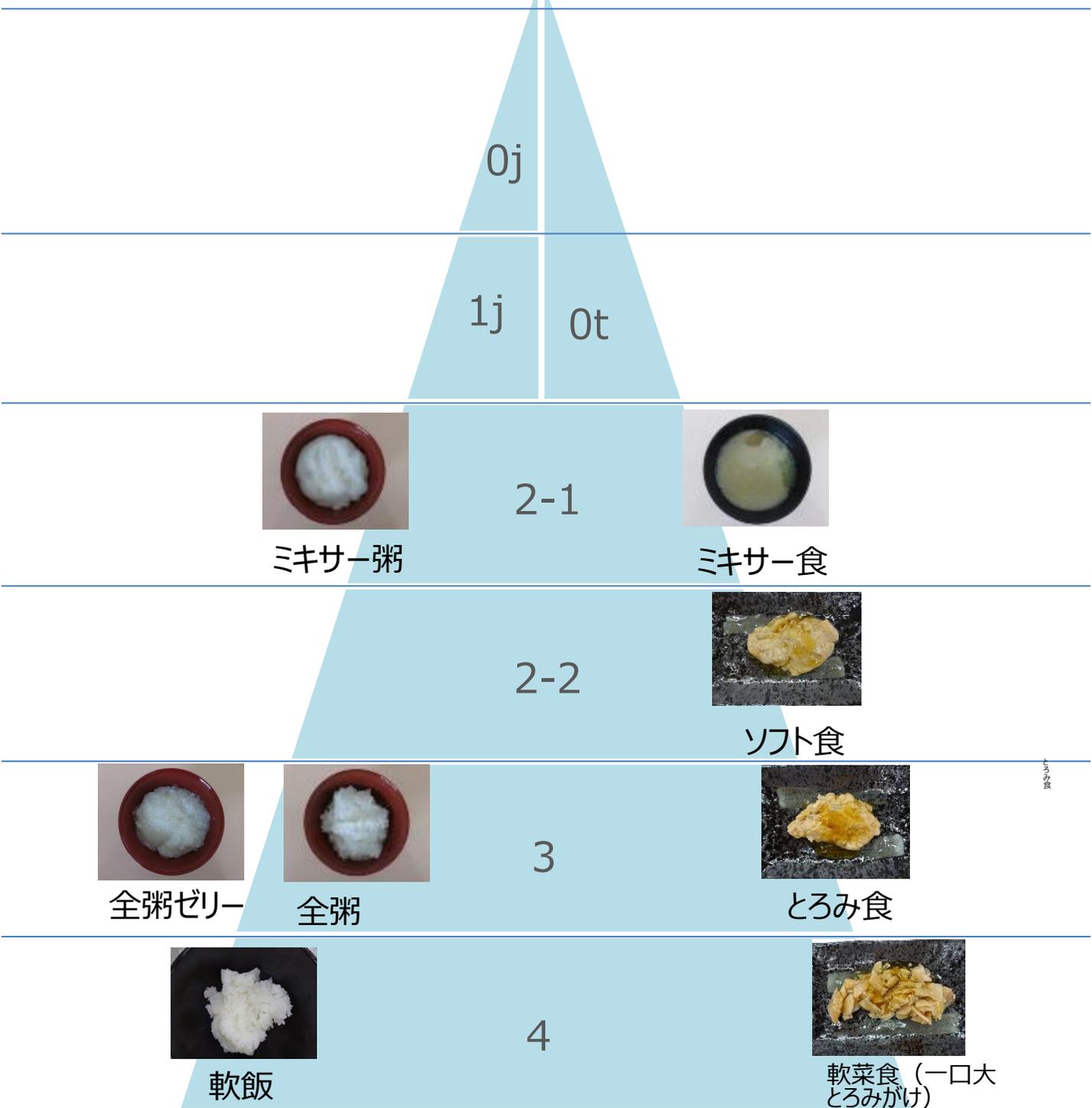
〒236-0021

横浜市金沢区泥亀2-8-3

TEL: 045-370-8846

担当：栄養科・井上早苗

E-mail: kanazawa-eiyou★keisuiikai.or.jp



とろみ食

# 主食



## ミキサー粥

全粥に2%のスベラカーゼを加えミキサーにかけゼリー状になるまで冷ます。



## 全粥ゼリー

全粥に2%のスベラカーゼを加えゼリー状になるまで冷ます。



## 全粥

米の重量の8倍の水分で炊く。



## 軟飯

米の重量の2.2倍の水分で炊く。

# 主菜



## ミキサー食

軟菜食に3%のとろみ出汁を入れミキサーにかけ素材によっては再度とろみ剤でとろみを付ける。



## ソフト食

市販品の使用、または軟菜食と同重量の出汁をミキサーにかけ、1%のゲル化剤を加え冷やし固める。



## とろみ食

軟菜食に3%のとろみ出汁を入れ粒が少し残る程度にミキサーにかける。



## 軟菜食（一口大とろみがけ）

たんぱく質分解酵素の使用、また煮る、蒸すなど軟らかく調理する。更に1cm角にカットし3%のとろみ出汁をかける。



ゼリー 1品

0j



ゼリー粥



ゼリー 3品

1j

0t



ミキサー粥

2-1



ゼリー食

2-2



ソフト食ミキサー  
とろみ



全粥

3



軟飯

4



ソフト食キザミトロミ

## 主食



### ゼリー粥

水、粉飴、スキムミルク、食塩と上新粉5%を攪拌しながら加熱後、スベラカーゼ2%を混ぜ込む。



### ミキサー粥

全粥と重湯7：3とスベラカーゼ2%を加えミキサーにかける。



### 全粥

米の重量の7倍の水分でふっくらと炊く。（離水部分は盛り付けない）



### 軟飯

米飯と全粥を2：1の割合で混ぜてから蒸す。

## 主菜



### ゼリー食

素材（鮭）と水分（牛乳）3：7をミキサーにかける。ザルでこし、鍋に移してプロテインパウダーを加え混ぜながら加熱。沸騰したら、固形化補助食品（ソフティアGEL）を1.3%加え混ぜ、再度沸騰後バットに移す。バットの下に氷を敷き、冷蔵庫で1時間程度冷却する。冷却後、固まったのを確認し、人数分に四角く切り分け皿に盛る。仕上げにデミグラスソース（中間のトロミ付き）をかける。



### ソフト食ミキサートロミ

素材（鮭）6：水分4の割合で滑らかになるまでミキサーにかけ、更にトロミ剤（スルーマイルド）1.5%も加え混ぜ、全体的にトロミ付け（中間のトロミ）をする。



### ソフト食キザミトロミ

素材（鮭）のみをフードプロセッサーにかけ、粒が残る程度で止め皿に盛る。その上に、ソフト食ミキサートロミ（主菜）をトロミソースとしてかける。（キザミ魚7：トロミソース3の割合）

# 横浜南共済病院

〒236-0037

横浜市金沢区六浦東1-21-1

TEL: 045-782-2101

担当：栄養科・徳島真弓

E-mail: eiyou★minamikyousai.jp



お茶ゼリー

0j



嚥下食 1

1j

0t



ミキサー粥

2-1



嚥下食 2 (ペースト食)



全粥ゼリー

2-2



全粥

3



嚥下食 3 (ムース食)



軟飯

4



嚥下移行食

(きざみとろみ食)

## 主食



### ミキサー粥（嚥下食 2・3）

全粥にソフティアU0.5%を加え、ミキサーにかける。



### 全粥ゼリー（嚥下移行食）

全粥にソフティアU0.5%を加え、混ぜる。



### 全粥（嚥下移行食）

米の重量の5倍の水分で炊く。



### 軟飯（嚥下移行食）

米の重量の2.5倍の水分で炊く。

## 主菜



### お茶ゼリー（嚥下食 1・3）

ソフティアG0.5%で凝固させる。



### 嚥下食 1

ブラックゼリー（既製品）



### 嚥下食 2（ペースト食）

おいしくミキサー（既製品）



### 嚥下食 3（ムース食）

ソフリ（既製品）にソフティアsuperS3%のとろみあんをかける。



### 嚥下移行食（きざみとろみ食）

素材をフードプロセッサーにかけ、素材:水分（1:2）の水分にソフティアsuperS4%でとろみをつけ、混ぜ合わせる。

# 特別養護老人ホーム 衣笠ホーム

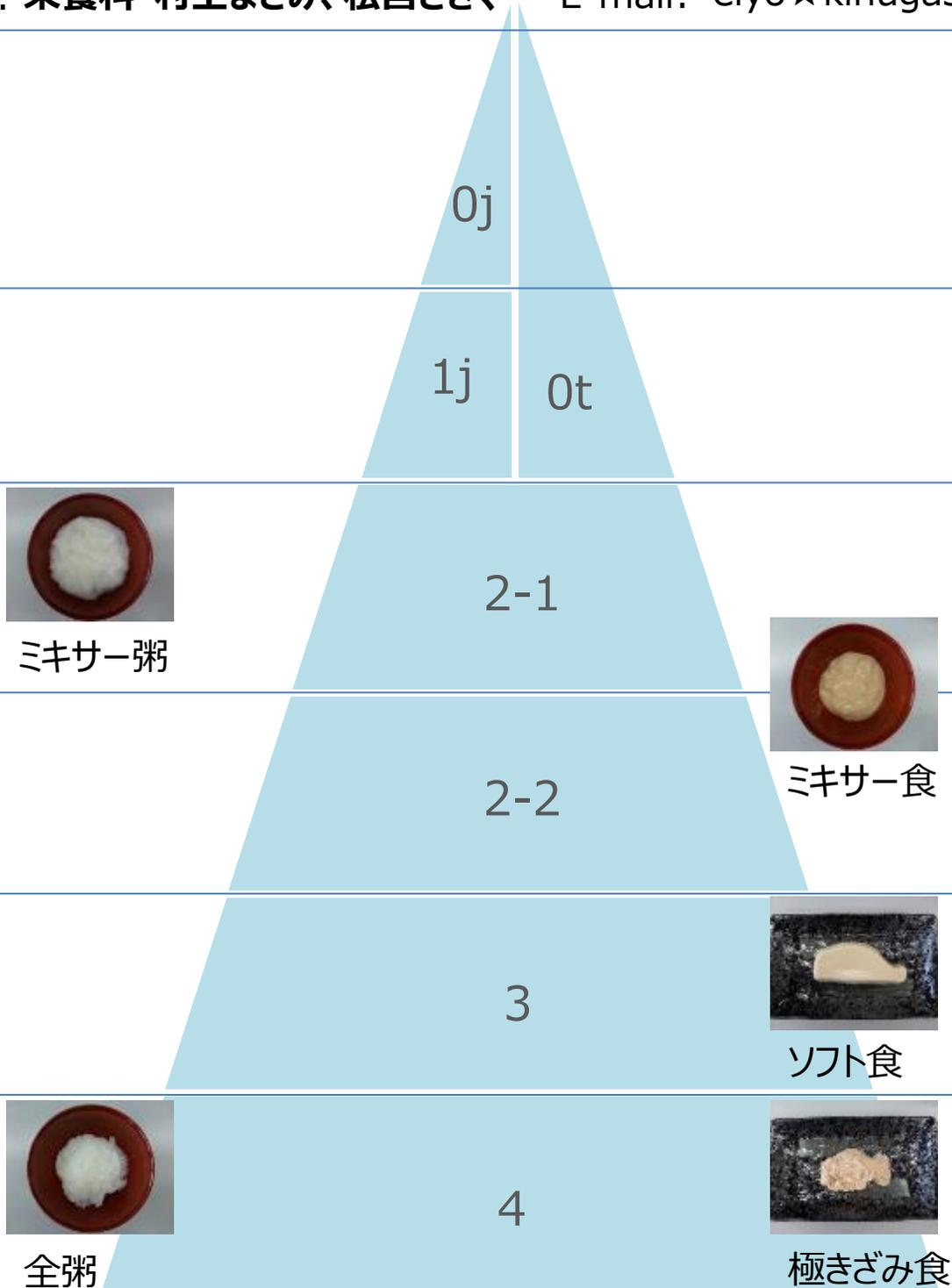
〒240-0104

横須賀市芦名2-4-1

TEL: 046-856-7101

担当：栄養科・村上まさみ、松宮さきく

E-mail: eiyo★kinugasa.or.jp



# 主食



## ミキサー粥

全粥に1.5%のスベラカーゼを加え、ミキサーにかけています。



## 全粥

米に対して6倍の水で炊いています。

### 【備考】 2022年度変更点

主菜 ミキサー食（ソフト食）半分量⇒20～30%、トロメリンV⇒ソフティアスーパー s（追記：栄養パウダーを付加している）

ソフト食 ソフティアU⇒ソフティアG

# 主菜



## ミキサー食

調理後の食材重量の半分量の加水をしてミキサーにかけ、トロメリンVを加えています。



## ソフト食

調理後の食材重量の半分量の加水をしてミキサーにかけ、ソフティアUを加えて加熱しています。



## 極きざみ食

調理後の食材をカッターにかけ、あんころみ（煮汁やだし汁+片栗粉）を混ぜ合わせ、成形しています。

# 共楽荘 特養ホーム

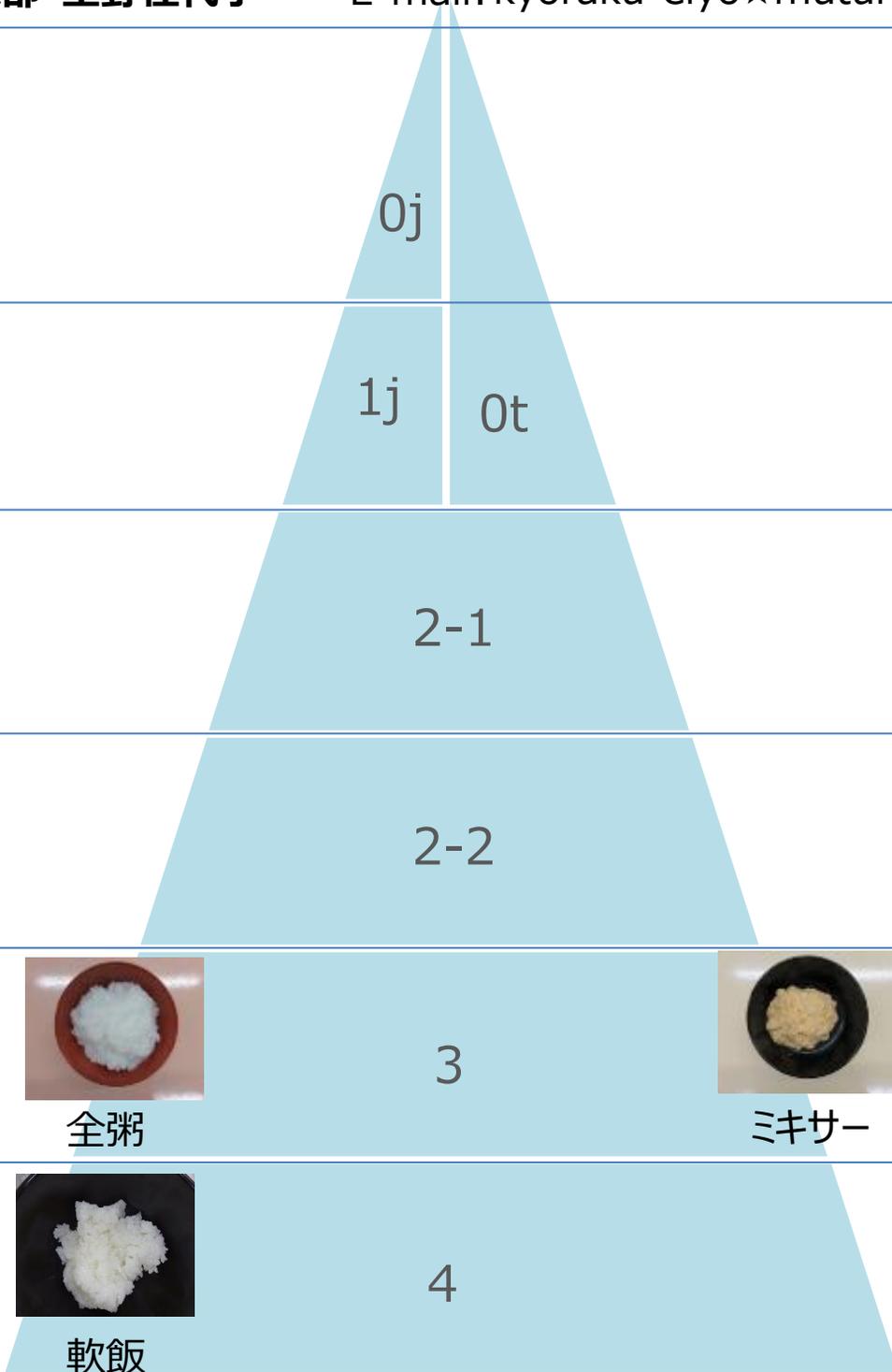
〒238-0031

横須賀市衣笠栄町4丁目14番地

TEL: 046-851-1904

担当：給食部・星野佳代子

E-mail: kyoraku-eiyo★mutumikai.or.jp



## 主食



### 粥ゼリー

粥ミキサーに「でんぷん分解酵素」を添加し、ゼリー剤を混ぜてからパックに充填、蒸庫で加熱後、冷却



### パン粥

沸かした水に、調味料と牛乳を入れ、細かくカットしたパン耳を混ぜ合わせて加熱し、パック充填後、冷却



### 全粥

米に対して、6.5倍量の水で炊く

## 主菜



### 鮭の塩焼き（ミキサー）

鮭をボイルし、出汁とお粥、調味料を合わせて、ペースト状にし、パックに充填、蒸庫で加熱後、冷却



### ゼリー食

ミキサー食にゼリー剤を混ぜ込み、パックに充填、蒸庫で加熱後、冷却



### ソフト食

ミンチした鮭と調味料と増粘糖類を調合してパックに充填、蒸庫で加熱後、冷却

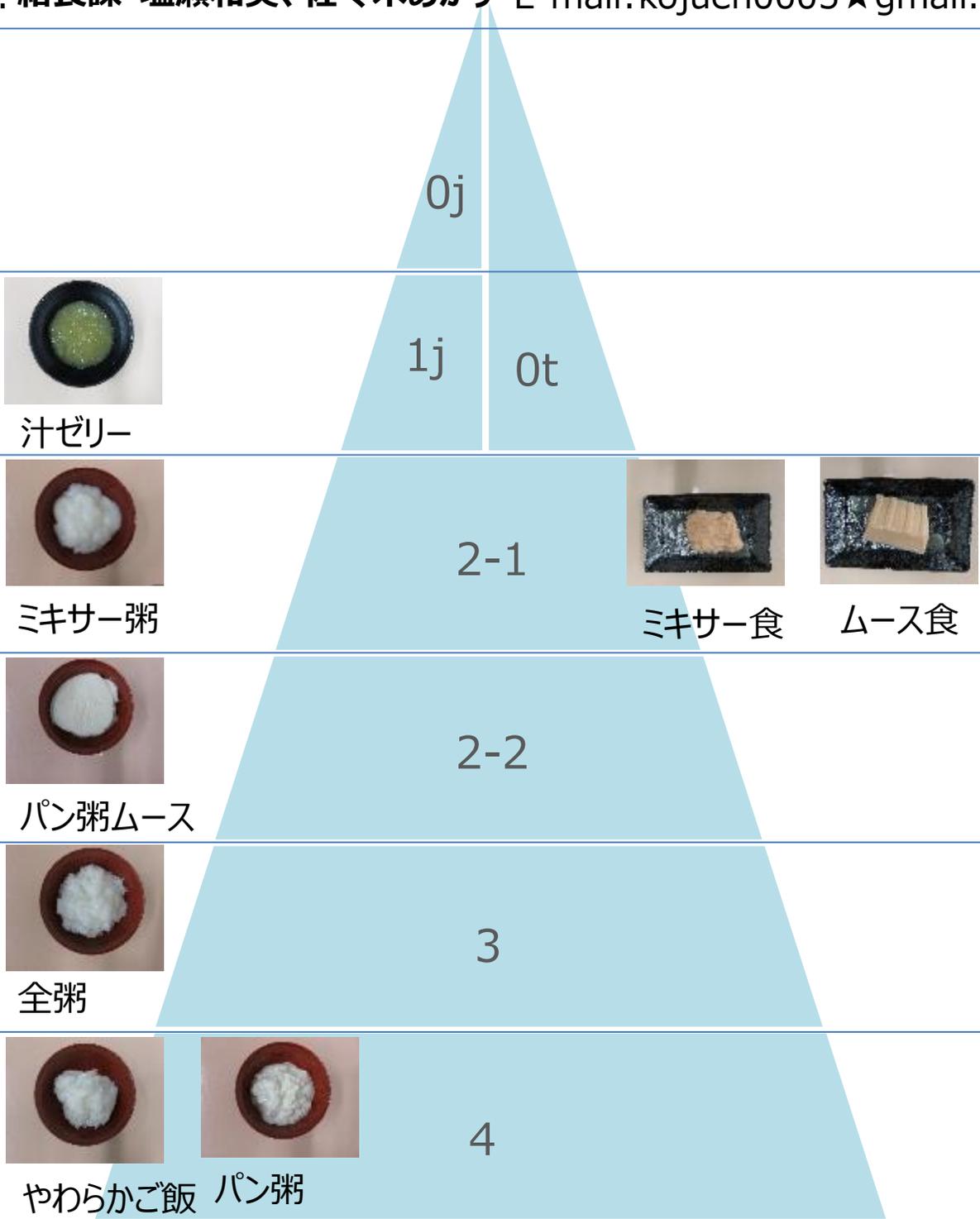
# 特別養護老人ホーム 興寿苑

〒238-0035

横須賀市池上6-5-21

TEL: 046-852-1301

担当 : 給食課・塩瀬和美、佐々木あかり E-mail:kojuen0005★gmail.com



## 主食



### ミキサー粥

出来立ての全粥の1.5%のスベラカーゼと一緒にミキサーにかける。



### パン粥ムース食

耳なし食パン（6枚切り）1枚、牛乳200 ml、砂糖10 gで煮込み、ソフティアG（1.5%）を加えミキサーにかける。



### 全粥

米に対し、6.8倍の水を加え、鍋で炊く。



### やわらかご飯

米に対し、1.6倍の水で炊く。



### パン粥

耳なし食パン（6枚切り）1枚、牛乳200 ml、砂糖10 gで煮込む。

## 主菜



### ミキサー食

調理後の食材に加水し、ミキサーにかけ、ネオハイトロミールⅢでまとめている。



### ムース食

調理後の食材に加水し、ミキサーにかけ、ソフティアG（1.0%）を加え、鍋にて再加熱する。



### 汁ゼリー

具なしの汁にスベラカーゼ1.0%を加え、しっかりと混ぜ合わせて鍋で再加熱する。

#### 【備考】 2020年度変更点

①コード1j イオンゼリー・ポカリゼリー 提供中止としたため削除②新規：きざみ食（調理後の食材に加水し、フードプロセッサーにて粉碎後、ネオハイトロミールスリムにてまとめている。）③変更：ミキサー食で使用している増粘剤の変更（ネオハイトロミールⅢ⇒ネオハイトロミールスリム）④連絡先の変更：[kojuen0003@gmail.com](mailto:kojuen0003@gmail.com)  
2022年度変更点 ①1j イオンゼリー削除 ②きざみ食の追加

# 特別養護老人ホーム さくらの里山科

〒238-0311

横須賀市太田和5-86-1

TEL:046-857-6333

担当：給食課 ・ 菰田 千草 E-mail: komoda★sakura-asunaro.com



## 主食



### 粥ミキサー

粥をハンドミキサーを使い、ペースト状にする。



### 粥

炊飯器で炊いた米飯を鍋に移し、水を加えて、飯粒が軟らかくなるまで弱火で煮る。

## 主菜



### ミキサー

皮をむき、だし汁と共にミキサーにかけ、トロミ剤（サナスロート）でトロミをつける。



### 極刻み

皮をむき、だし汁を含ませながらフードプロセッサーにかけ、盛り付けてあん（照り焼きのたれを薄めて片栗粉でとろみをつけた物）をかける。



### 刻み

皮をむき、だし汁を含ませながら手でほぐし、盛り付けてあん（照り焼きのたれを薄めて片栗粉でとろみをつけた物）をかける。

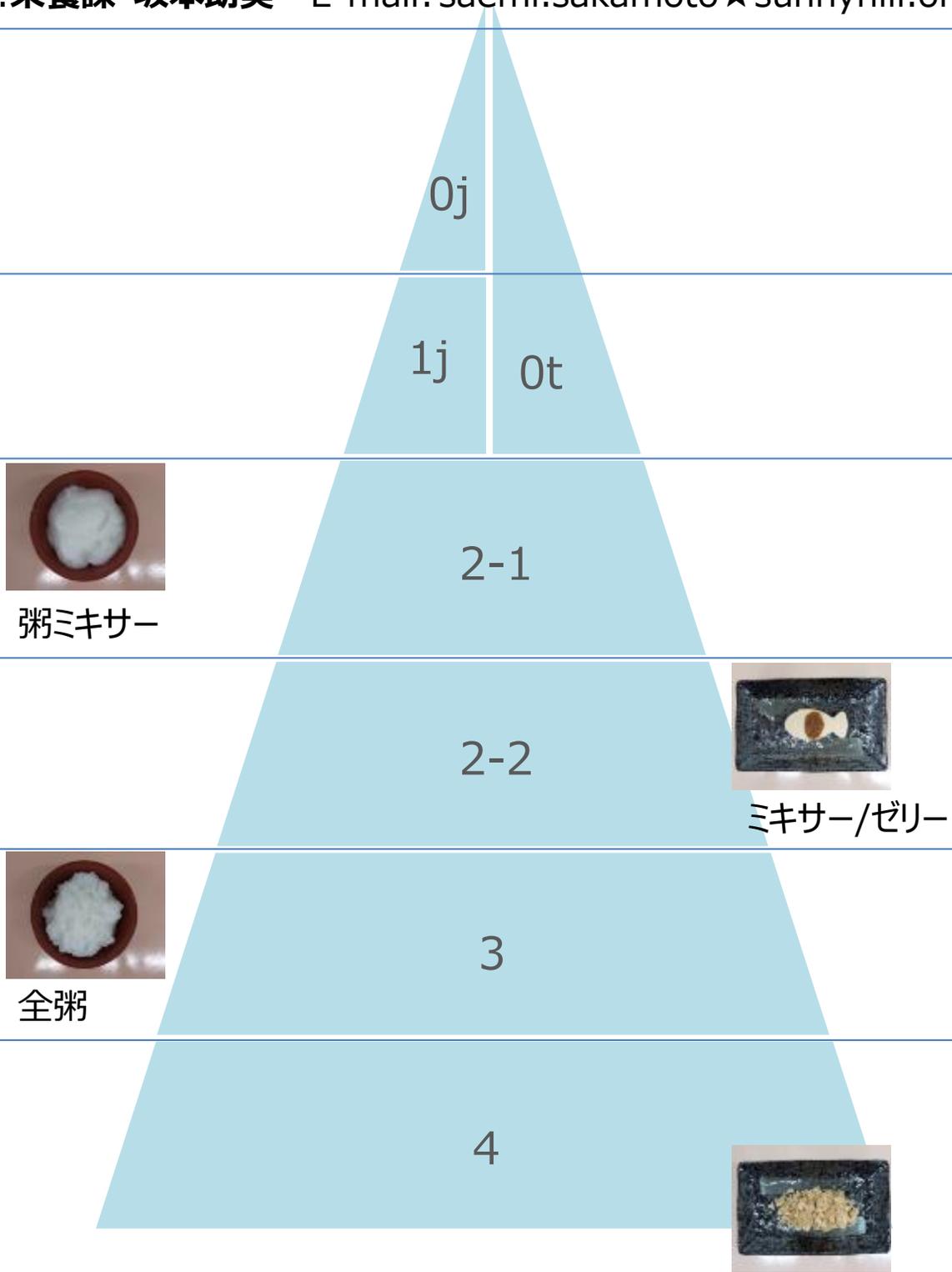
# 特別養護老人ホーム サニーヒル横須賀

〒238-0316

横須賀市長井6-21-7

TEL: 046-855-3032

担当 : 栄養課・坂本朗美 E-mail: saemi.sakamoto★sunnyhill.or.jp



0j

1j

0t

2-1

2-2

3

4



粥ミキサー



ミキサー/ゼリー



全粥



キザミ

## 主食



### 粥ミキサー

全粥をミキサーにかけて、スベラカーゼライトを粥に対して2%添加しています。



### 全粥

## 主菜



### ミキサー/ゼリー

市販のムース食にとろみをつけたあんをかけます。



### キザミ

フードカッターで粗みじんにしてから、とろみのついたあんをかけてまとまりよくします。

# 特別養護老人ホーム シャローム

〒239-0811

TEL: 046-842-1039

横須賀市走水1丁目35番地

E-mail: kyusyoku★yokosuka-shalom.jp

担当：給食センター・向井洋子・諸田恵津子・大堀あゆみ・三葛真理



ミキサー粥

0j

1j

0t

2-1



ミキサー食

2-2



ミキサー寒天食



全粥

3



極小食

4



刻み食

## 主食



### ミキサー粥

ぱぱのおもゆとメイプロテインを混ぜたもの。  
ぱぱのおもゆ 8 ~ 10%。メイプロテイン 10%。



### 全粥

お米に対し 5 倍の水分量で炊いたもの。

## 主菜



### ミキサー食

ブrikサーにかけた食材にソフティアスーパー S を添加した  
もの。(ブrikサーが回る最低水分を加水)



### ミキサー寒天食

ブrikサーにかけた食材にウルトラ寒天を 0.8 ~ 1% 使用  
し固めたもの。(ブrikサーが回る最低水分を加水)



### 極小食

ツナの大きさを目安にブrikサーにかけた食材にソフティアスー  
パー S を添加した物。食材によっては薄く切ることもある。



### 刻み食

ティースプーンに乗る程度の大きさに切った物。

# 特別養護老人ホーム 湘南ホーム

〒238-0311

須賀市太田和5-500

TEL: 046-856-3220

担当：栄養課・長尾弥生

E-mail: nagao-yayoi★shonan-home.com



粥ゼリー

0j

1j

0t

2-1

2-2



極細/ブレンダー食



汁ゼリー



粥

3

4



極キ

## 主食



### 粥ゼリー

80℃以上のお粥に対してスベラカーゼ1%を入れミキサー等で1分以上攪拌する



### 粥

生米40g×水6倍 鍋で強火でお米が割れるまで炊く

## 主菜



### 極細/ブレンダー食

ニチロ やさしい素材の魚シリーズ使用  
スチコンで10分蒸す。余熱あり。

※片栗粉あんをかける

片栗粉10g、めんつゆ40cc、水400cc  
鍋にかけて、とろみがつくまで加熱する。



### 極キ

1cmキザミやみじん切りした食材（魚や肉）に片栗粉あんをたっぷりかける。必要におうじて食材をからめて提供する



### 汁ゼリー

80℃以上の汁に対してスルーパートナー1%を入れ、ホイッパーで攪拌する

【備考】 2022年度変更点

①えん下食を追加 コード1jにクリニコ「エンジョイゼリープラス」とハウス食品「やわらか倶楽部HOT」を追加

# 介護老人福祉施設 逗子清寿苑

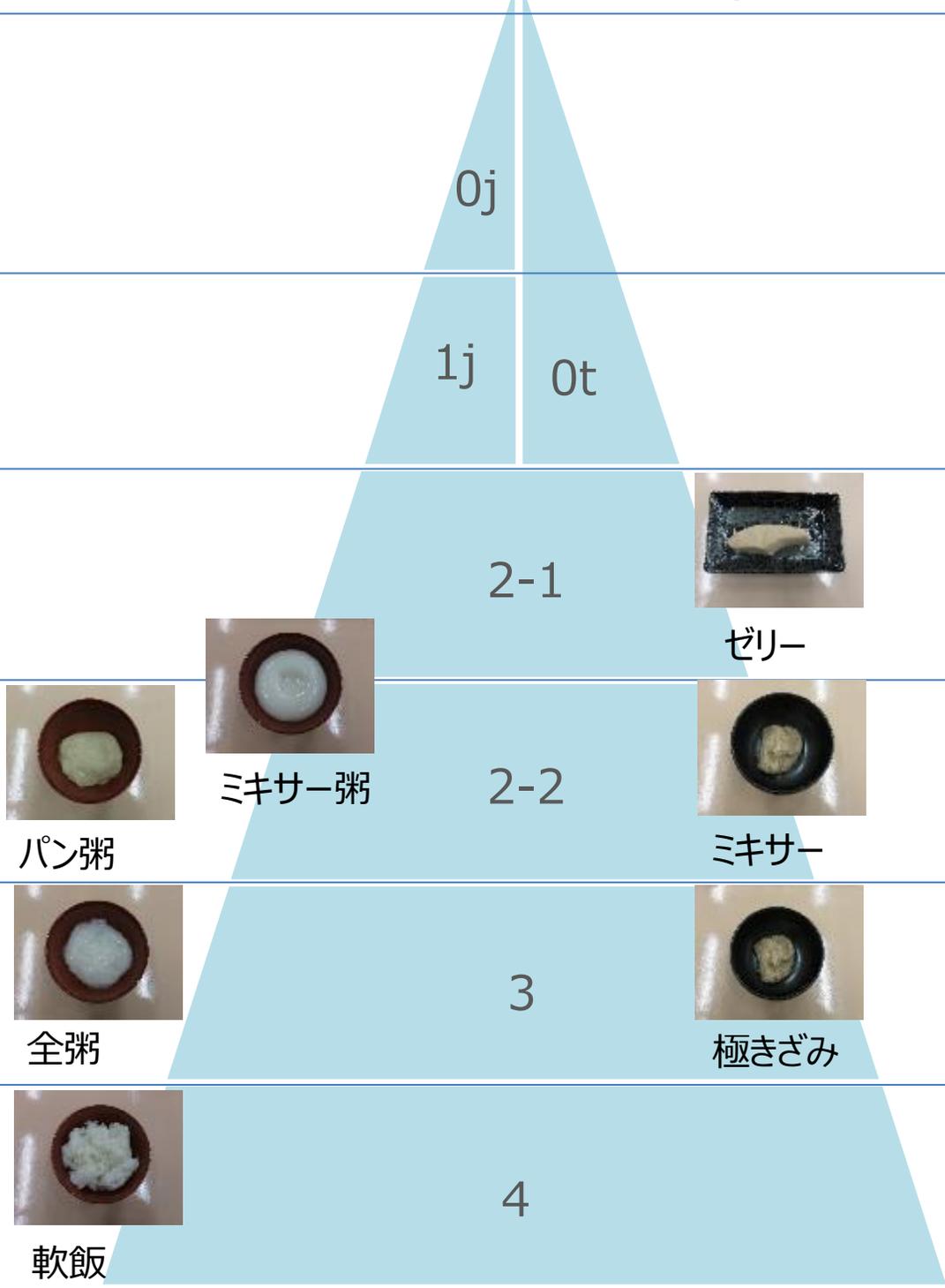
〒249-0001

逗子市久木8-1290-1

TEL: 046-873-8902

担当：食事サービス課・青木恭子

E-mail: shokuji.zushi★hakuou.or.jp



## 主食



### ミキサー粥

80度以上の全粥に重量の1%のスベラカーゼライトを加え、加水せずにミキサーにかける。



### パン粥

生パン粉に砂糖、水を加えてフードプロセッサーにかけたものを鍋に移し牛乳を加えて加熱する。



### 粥

米の重量の5.5倍量の水で炊く。



### 軟飯

米の重量の2.2倍量の水で炊く。

## 主菜



### ゼリー

調理後の食材に加水してミキサーにかけ、鍋に移し80度以上に加熱後、スベラカーゼライトを加えて冷やし固める。



### ミキサー

調理後の食材に加水しミキサーにかけ、ネオハイトロミールスリムを加えて【段階3：濃いとろみ】に濃度を整える。



### 極きざみ

調理後の食材に加水しフードプロセッサーにかけ、ネオハイトロミールスリムを加える。

#### 【備考】 2020年度変更点

パン粥→パンがゆミックス（ミルク風味）40gに熱湯100mlを加えて混ぜ、蓋をして10分蒸らす  
パン粥ゼリー→基本のパン粥にスベラカーゼ1gを加えて作成する。

# 逗子ホームせせらぎ

〒249-0003

逗子市池子3丁目789番

TEL: 046-873-2501

担当：長澤愛美

E-mail: 3384001901★jcom.home.ne.jp



## 主食



### ミキサー粥

- ①粥をミキサーに入れる
- ②粥の重量に対し1～2%のスベラカーゼを入れる
- ③1分以上攪拌する
- ④器に盛りつける



### お粥

- ①米の重量に対し6.5倍の水を入れ火にかける
- ②最初強火で沸騰させ、その後弱火にして火加減に注意しながら炊き上げる
- ③火を止め蒸らす
- ④器に盛りつける

## 主菜



### 鮭の塩焼きミキサー食

- ①カッターにかけた鮭をミキサーに入れ、適量のお湯を入れミキサーにかける
- ②①にトロミ剤を入れトロミをつける
- ③器に盛りつける



### 鮭の塩焼き超刻み食

- ①塩焼きの鮭の骨を取り除き、カッターにかける
- ②器に盛りつけその上にダシにトロミをつけたものをかける

【備考】2020年度変更点  
担当栄養士変更：秋山多萬子→長澤愛美へ変更。

# 太陽の家

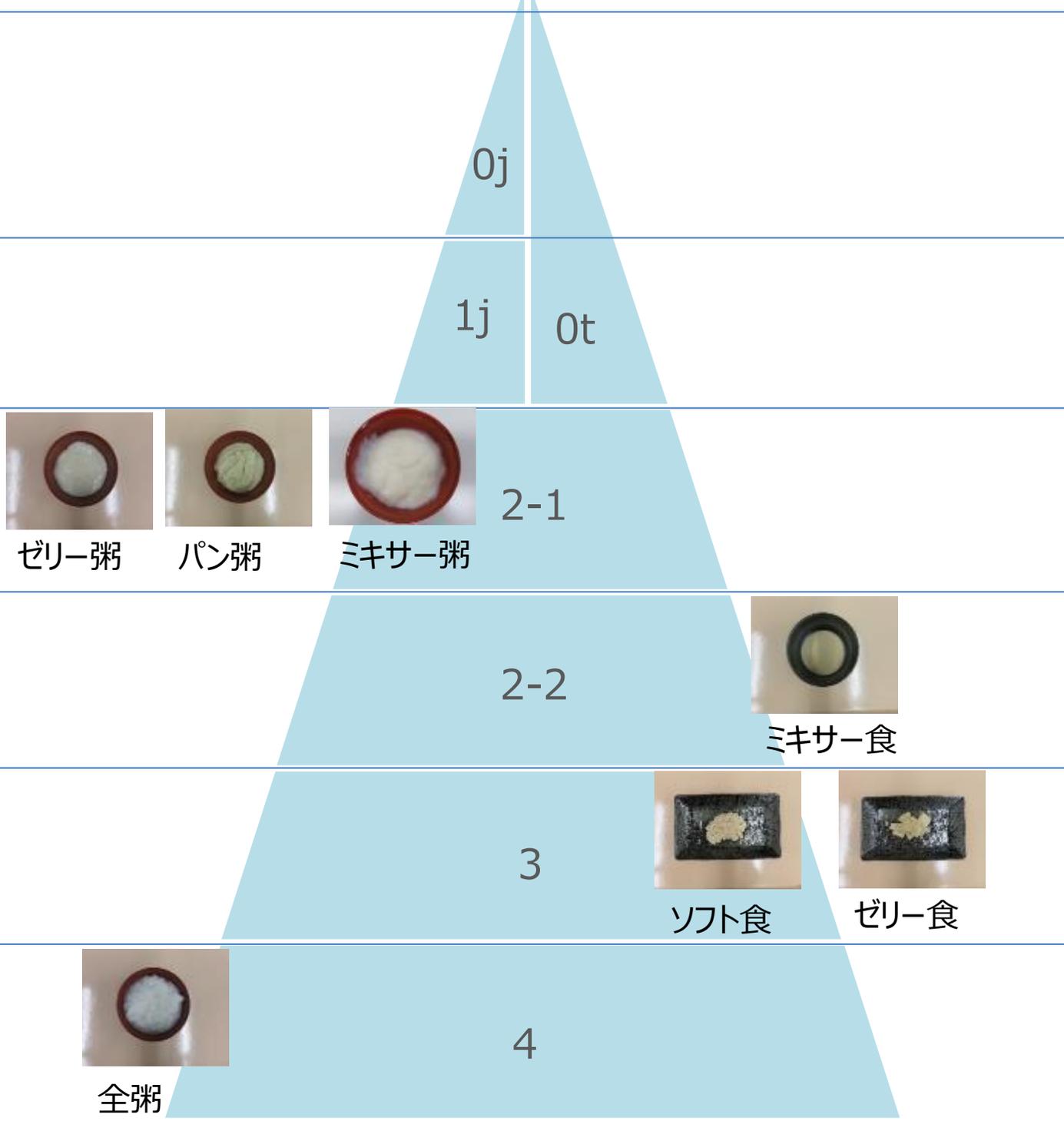
〒239-0824

横須賀市西浦賀6-1-1

TEL: 046-846-5133

担当：栄養サービス・関俊彦、角田美恵

E-mail: t.seki★ui21.or.jp



## 主食



### ゼリー粥

粥ミキサーに「でんぷん分解酵素」を添加し、ゼリー剤を混ぜてからパックに充填、蒸庫で加熱後、冷却。



### パン粥 (ミキサー)

水・調味料・牛乳・パン耳を合わせて加熱後、ペースト状にして充填、蒸庫で加熱後、冷却



### ミキサー粥

全粥に「こめ油」を添加し、ミキサーにかけてパックに充填、蒸庫で加熱後、冷却。



### 全粥

米：水＝1：5.5の割合で加水して、40～45分間加熱。その後30分程度蒸らす。

## 主菜



### ミキサー食 (鮭のゲリル)

鮭をボイルし出汁と調味料を合わせてペースト状にし、とろみ剤を添加後パックに充填、蒸庫で加熱後、冷却。



### リフト食 (鮭のゲリル)

ミンチした鮭と調味料と増粘多糖類を調合して、パックに充填、蒸庫で加熱後、冷却。



### ゼリー食 (鮭のゲリル)

鮭をボイルし出汁と調味料を合わせてペースト状にし、ゼリー剤を添加後パックに充填、蒸庫で加熱後、冷却

# 特別養護老人ホーム 塚山ホーム

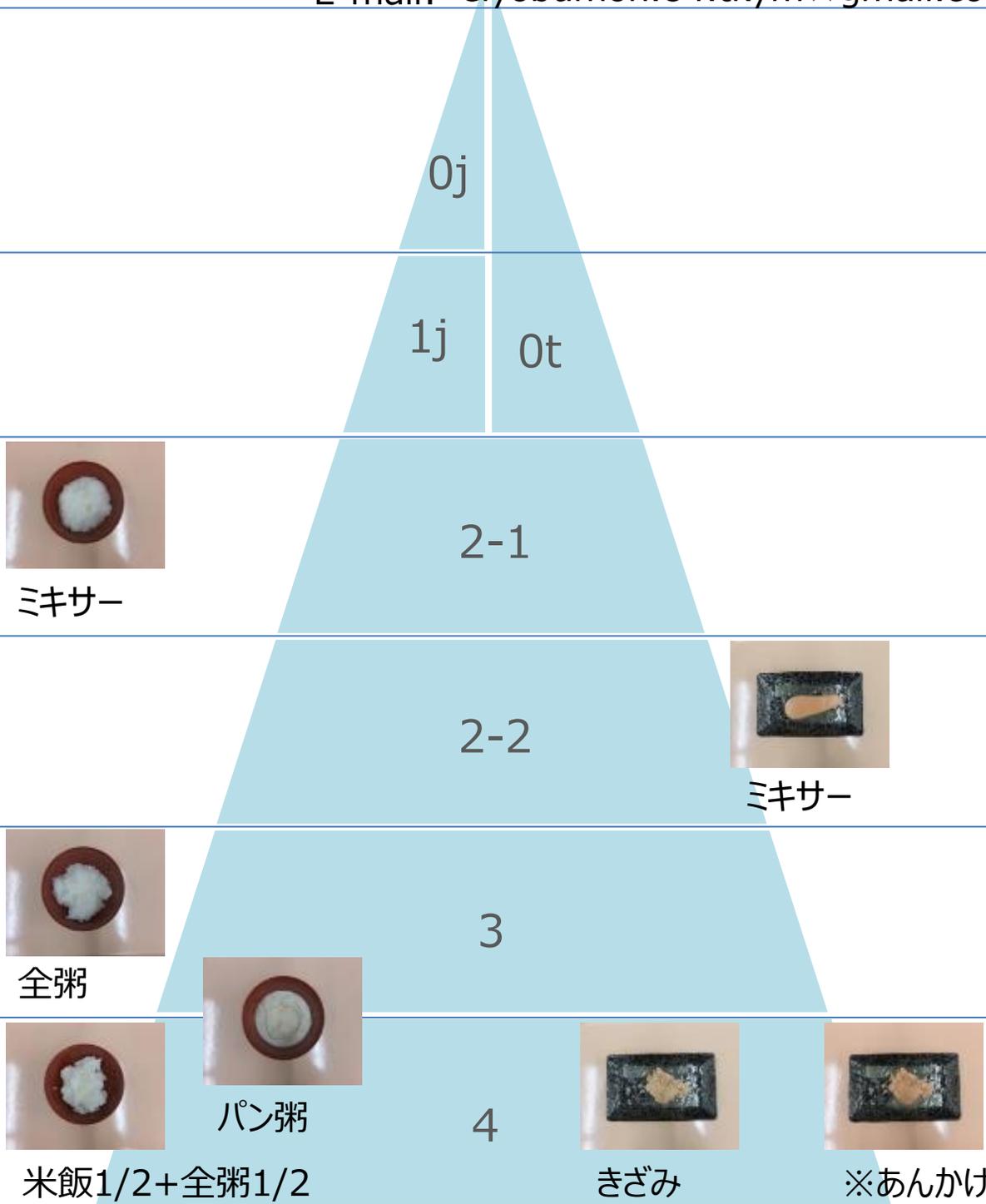
〒238-0047

横須賀市吉倉町2-24-1

TEL: 046-821-5811

担当：松下恵理子

E-mail: eiyobumon.84.tkym★gmail.com



## 主食



### ミキサー

全粥にスベラカーゼを加えてミキサーにかけ、冷やし固めたもの。



### 全粥



### パン粥



### 米飯 1/2 + 全粥 1/2

## 主菜



### ミキサー

市販の魚ムースを使用。



### きざみ

魚の皮を取り、調味液と一緒に火にかけ、ホイッパーでほぐした後、ネオハイトロミールNEXTで軽くとろみを付けたもの。



### きざみ あんかけ付き

上記のきざみに、別添えのあんかけ（ネオハイトロミールNEXTで作成）をかけたもの。

# 高齢者総合福祉センターヒューマン

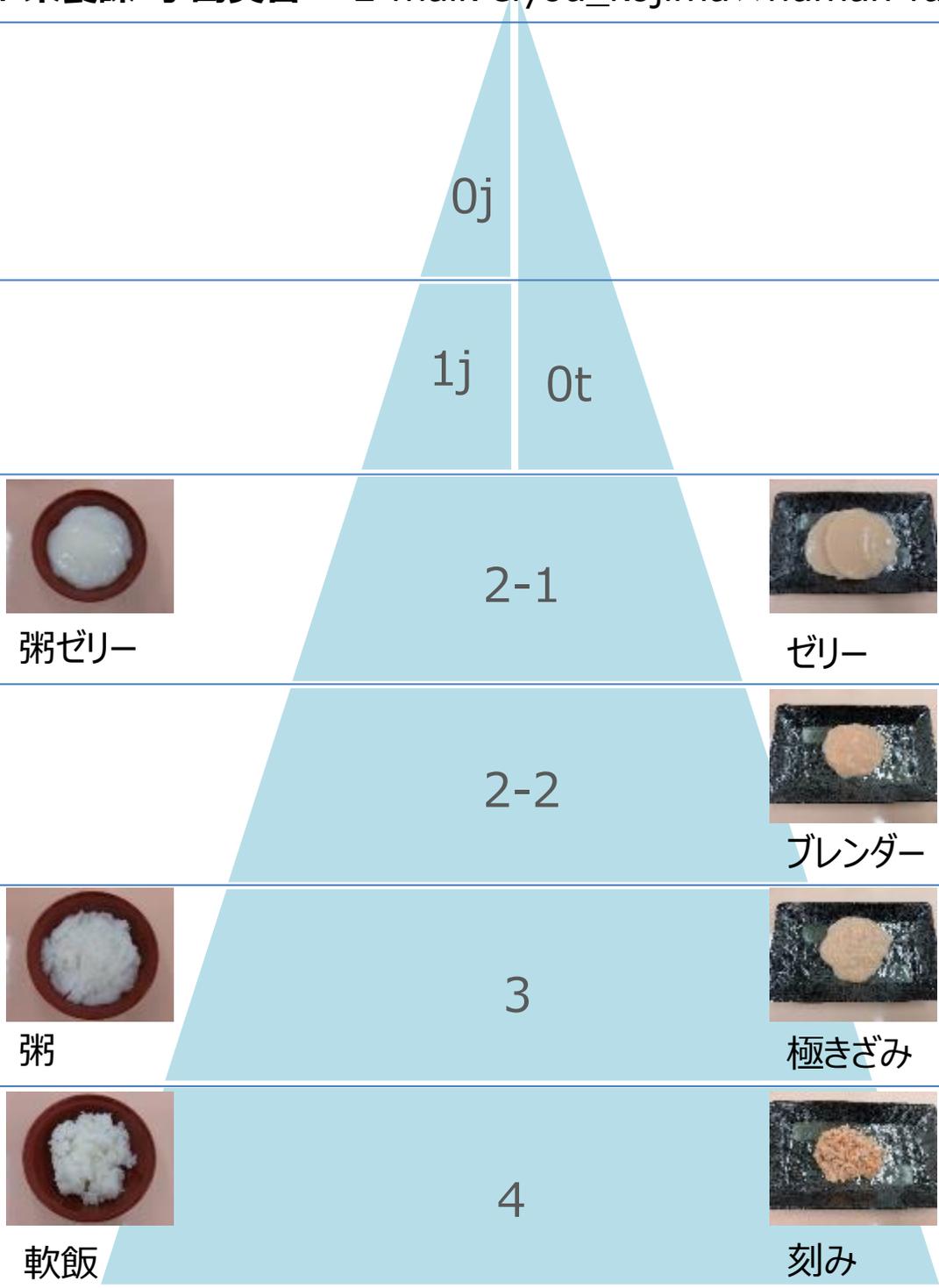
〒240-0103

横須賀市佐島3丁目12番15号

TEL: 046-856-7088

担当：栄養課・小島美香

E-mail: eiyou\_kojima★human-fujimi.jp



## 主食



### 粥ゼリー

温かい全粥200 gとスベラカーゼ3g（1.5%）をミキサーにかけ、冷やす。



### 粥

米の重量の3倍の水で炊く。



### 軟飯

米70 gに水200 cc（2.8～2.9倍）で炊く。

## 主菜



### ゼリー

鮭60 gと出し汁60 ccをミキサーにかけ加熱。ソフティア2 g（1.7%）を混ぜる。



### ブレンダー

鮭60 gと出し汁60 ccをミキサーにかけネオハイトロミール3 g（2.5%）を入れる（繊維を残さないように調節）



### 極きざみ

鮭60 gと出し汁60 ccをフードカッターにかけネオハイトロミール3 g（2.5%）を入れる（繊維が少し残る程度に調節）



### きざみ

鮭ほぐし身を調味し、パサつき、水分量により、ネオハイトロミールで調節。

特別養護老人ホーム やまびこ荘

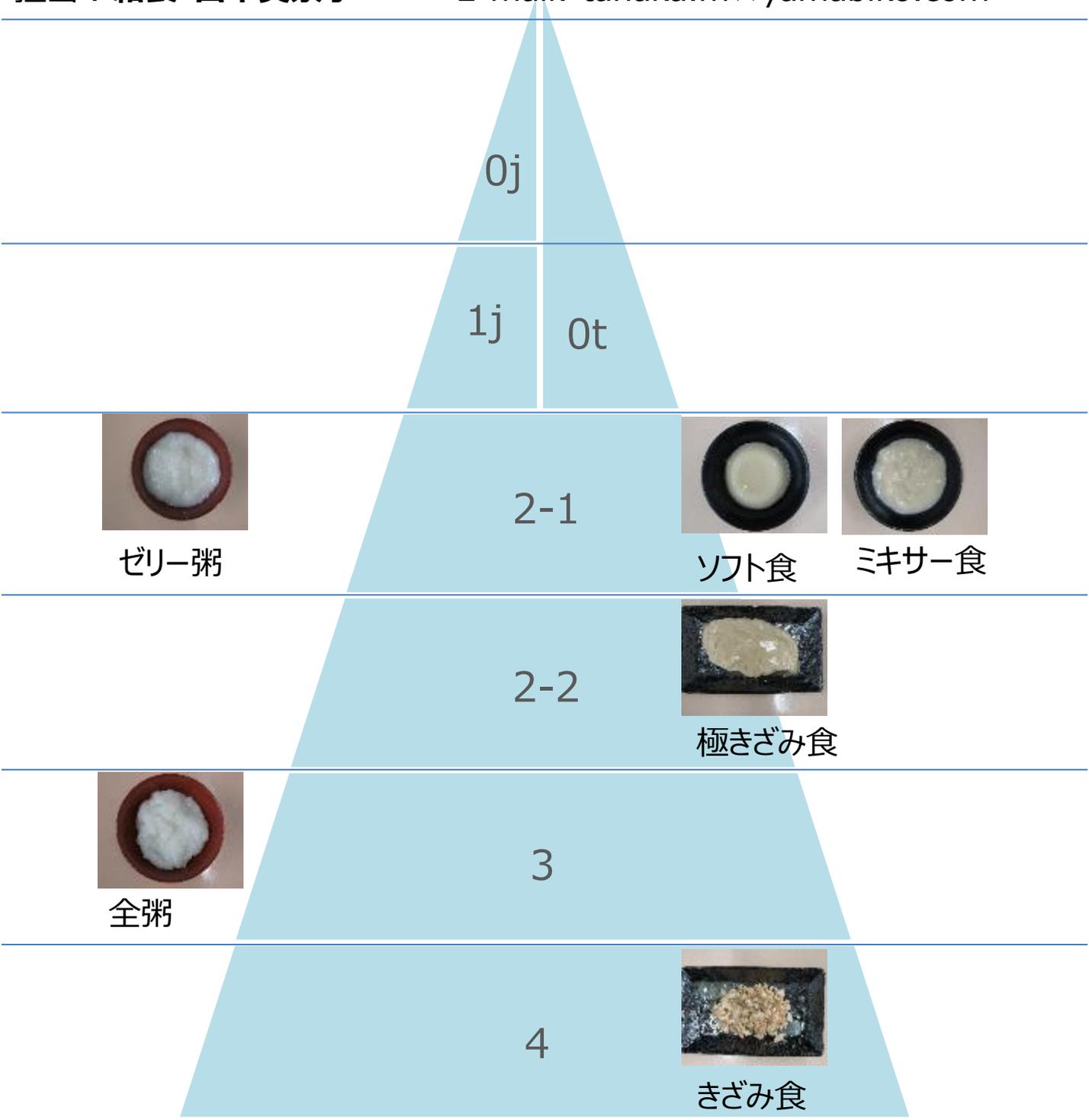
〒238-0313

横須賀市武3丁目39番2号

TEL: 046-858-0800

担当：給食・田中美奈子

E-mail: tanaka.m★yamabiko.com



# 主食



## ゼリー粥

できたての全粥に2%のスベラカーゼを加え、ミキサーで1分以上攪拌しています。



## 全粥

# 主菜



## ソフト食

鍋にミキサーにかけた調理後の食材とソフティア2GEL（食材の1%）を入れてかき混ぜながら80℃以上に加熱し、冷やし固めています。



## ミキサー食

調理後の食材をミキサーにかけてトロメイクを入れています。



## 極きざみ食

調理後の食材をフードプロセッサーにかけ、トロメイクを入れています。上からあんをかけてます。



## きざみ食

調理後の食材を5～10 mm程度の大きさに刻み、必要に応じて上からあんをかけています。

# 特別養護老人ホーム 横須賀愛光園

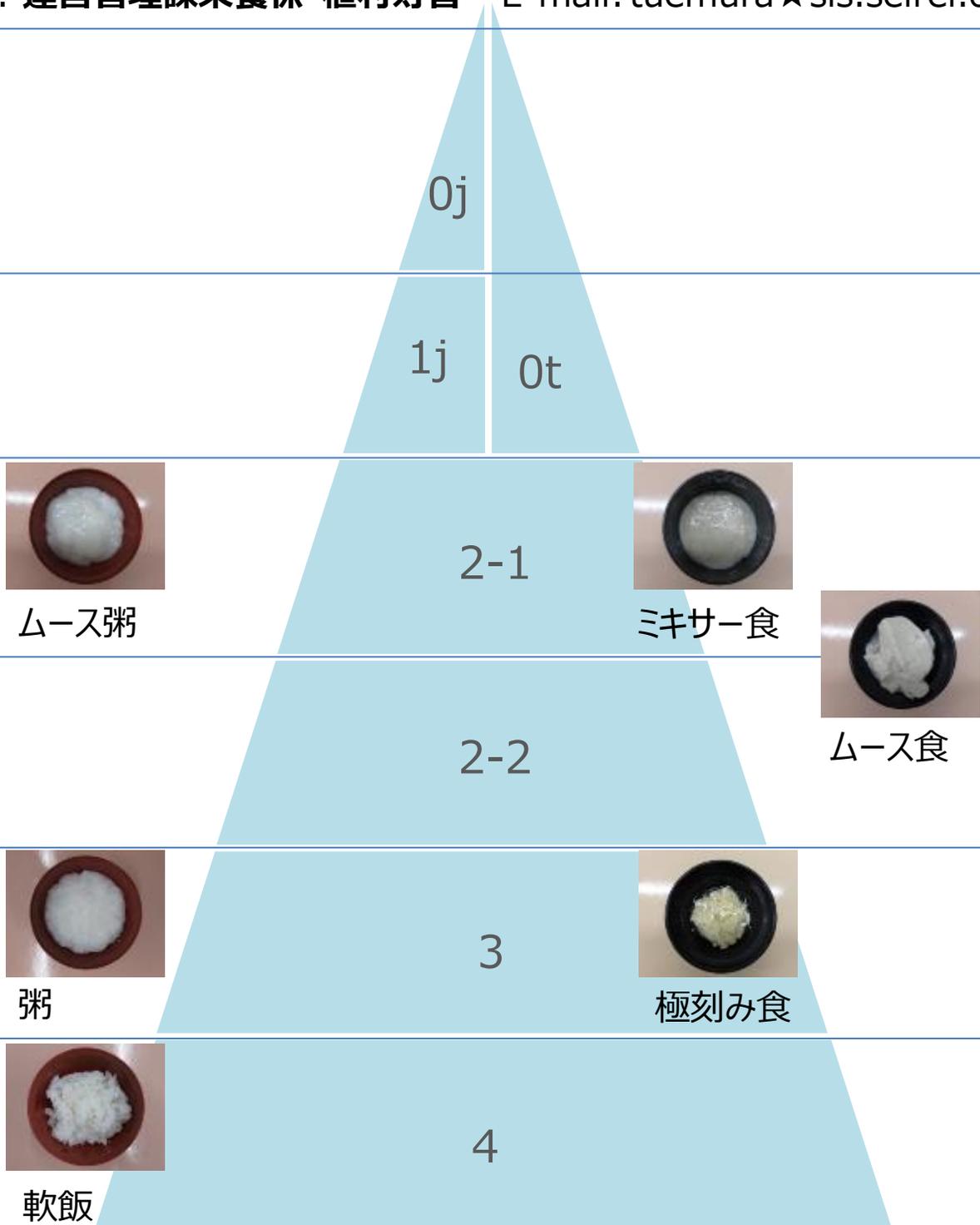
〒238-0313

横須賀市武3-39-1

TEL: 046-857-6600

担当：運営管理課栄養係・植村寿香

E-mail: tuemura★sis.seirei.or.jp



## 主食



### ムース粥

粥をミキサーにかけ均質化処理をおこなうとともに、専用の凝固剤（スベラカーゼ）を加えて柔らかく固形化したもの。



### 粥

米から炊飯し、更に水気を飛ばすため煮詰めたもの。  
（米に対し、水7.2倍量）



### 軟飯

通常よりも多めの加水で、米から炊飯。  
（米に対し、水2.5倍量）

## 主菜



### ミキサー食

食材、調味料をミキサーにかけ均質化処理したもの。  
必要に応じて加水をして形成している。少量のトロミ剤（ソフティアS）を加えて形成している。



### ムース食

食材、調味料をミキサーにかけ均質化処理をおこなうとともに、専用の凝固剤（ミキサーゲル、スベラカーゼ）を加えて柔らかく固形化したもの。必要に応じて加水をして形成している。



### 極刻み食

食材を細かく刻み、まとまりやすくするために強めのトロミ添加した薄味のおんをかけたもの。一部の硬い食材（肉、魚類や繊維質な野菜類など）は事前に軟化処理（スベラカーゼミート）をおこなっている。

# 特別養護老人ホーム 横須賀グリーンヒル

〒238-0024

横須賀市大矢部1-9-30

TEL: 046-833-5546

担当：給食 山田聡子

E-mail: satoko-y★greenhil.orjp



## 主食



### ミキサー粥

全粥をミキサーにかけてホットアンドソフトプラスを入れています。



### パン粥

パン粉に牛乳と砂糖を入れて煮ています。



### パン粥ミキサー

パン粥にジャムを入れてミキサーにかけています。

## 主菜



### ミキサー味噌汁

味噌汁をミキサーにかけてホットアンドソフトプラスを入れています。



### 鮭（ミキサー食）

調理後の食材にだし汁を入れてミキサーにかけてソフティアを入れています。

# 特別養護老人ホーム 横須賀椿園

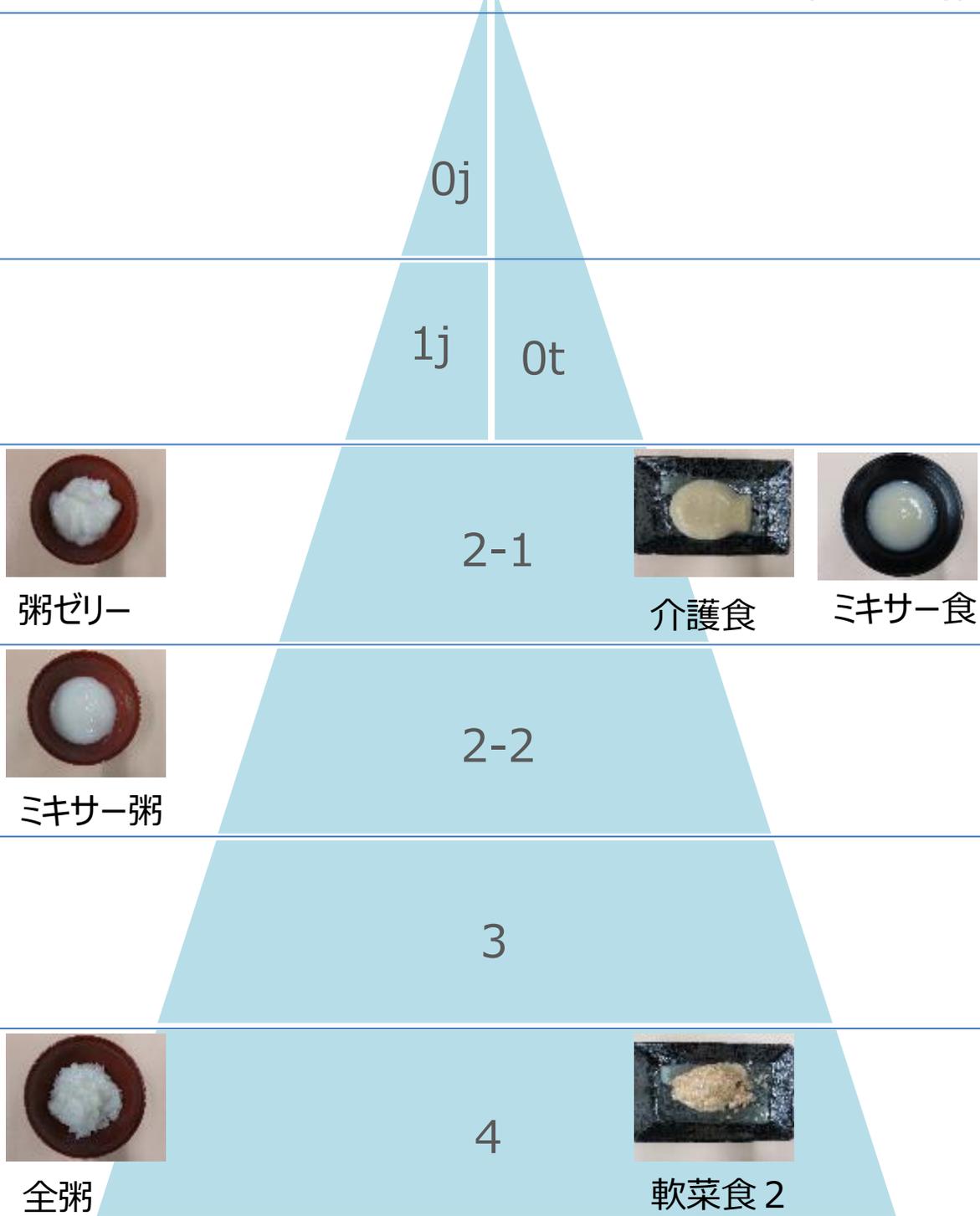
〒238-0311

横須賀市太田和2-3-21

TEL: 046-857-9598

担当：栄養課・葉狩智佳子

E-mail: tubakien★sea.plala.or.jp



## 主食



### 粥ゼリー

6倍の水で炊いた全粥に、全粥重量の2%のスベラカーゼライトを付加し、温かい内にミキサーにかける。粒のない、滑らかなペースト（水あめ）状になったら、器に入れて冷やし固める。ご利用者さまには、65度の温蔵庫に10分入れて温めたものを提供。



### ミキサー粥

6倍の水で炊いた全粥を、ミキサーにかけて粒のない、滑らかなペースト（水あめ）状とする。硬さは、重湯で調整する。



### 全粥

6倍の水で炊く。重湯は最初は取り除くが、時間の経過とともに、重湯を加えながら硬さを調整する。さらさらではなく、程良くまとまりのあるものとしている。

## 主菜



### ミキサー食

具に湯・調味料・栄養パウダー5 gを加え、ミキサーにかけて粒なく、滑らかにする。ソフティアスーパーSを使用し、中トロミに調整する。



### 介護食

具に、湯・調味料・栄養パウダー5 gを加え、重量の2%のスベラカーゼライトを加えてミキサーにかける。粒なく、滑らかになったら、火にかけ、その後冷やし固める。ご利用者さまには、65度の温蔵庫に10分入れた温めたものを提供。



### 軟菜食2

具をフードカッターで5 mm未満に細かくし、調味料で味付けをした中トロミのあんを具に和えた上であんかけとしてかける。あんの量は、具の1.0～1.5倍。

# 介護老人福祉施設 ケアホーム三浦

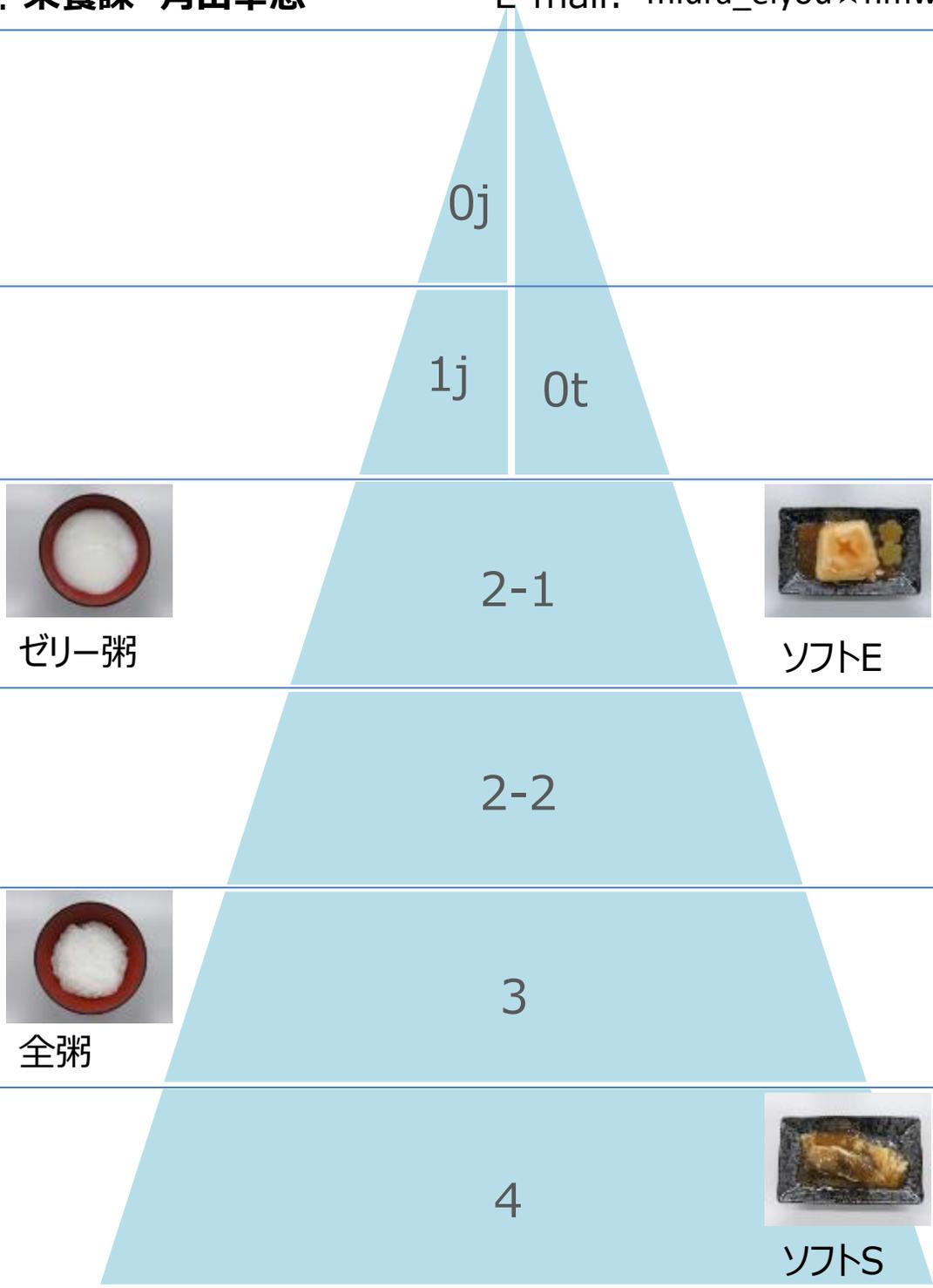
〒238-0111

三浦市初声町下宮田3516-1

TEL: 046-888-5877

担当：栄養課 角田幸恵

E-mail: miura\_eiyou★hmw.gr.jp



## 主食



### ゼリー粥

85℃以上のお粥にゼリーKと粥用酵素を1%ずつ入れミキサーで約1分間回す。冷蔵庫でゼリー状になるまで冷やす。（60℃くらいから固まり始める）  
提供する直前に85℃以下のスチームで温め直して提供。



### 全粥

1合に対し750mlの水を加え炊飯する。  
盛り付けするときは粒がつぶれないようかき混ぜて提供。

## 主菜



### ソフトE（舌でつぶせる固さ、嚥下しやすい形態）

ペーストにした食材ごとに、水ゼリー（水100mlに対し10%のゼリーKを混ぜたもの）を加え（食材によって分量が変わる）良く混ぜる。85℃以上のスチームで20～30分加熱し、冷やし固める。提供する直前に85℃以下のスチームで温め直して提供。



### ソフトS（歯茎で咬める固さ、咀嚼しやすい形態）

- ①魚を完全に解凍し、魚の重量の約1/2量の酵素液（水100mlに対し、スベラカートミートを魚によって3%・5%と使い分ける）を作る。
- ②魚をホテルパンに並べ、酵素液を入れ、ラップを上からかぶせピタッとパック状態にする（冷蔵庫で1時間）
- ③酵素液から魚を取り出し、ペーパーで水分を拭き取り、スチーム80℃15分、続けてスチーム100℃5分加熱する（中心温度を確認）
- ④味付けをし、器に盛り提供する。

# 特別養護老人ホーム 豆子杜の郷

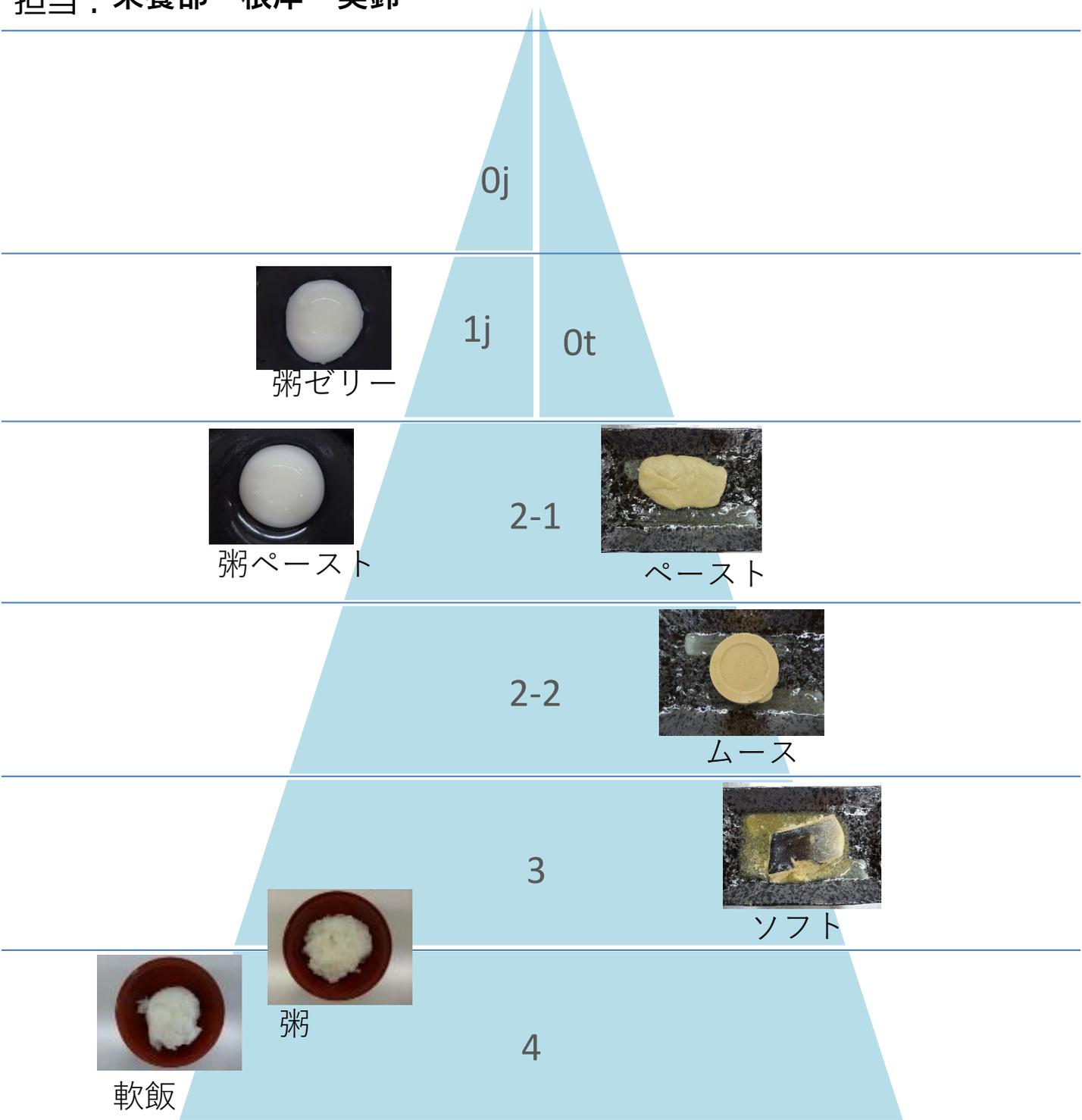
〒249-0004

TEL: 046 (870) 6800

逗子市沼間1-23-1

E-mail: morinosato-eiyou★tokushuKai.jp

担当：栄養部 根岸 美鈴

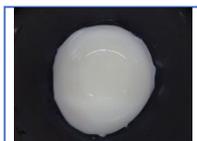


## 主食



### 粥ペースト

粥重量の1.5%のスペラセライトを入れ固めたもの



### 粥ゼリー

粥重量の2%のスペラセライトを入れ固めたもの



### 粥

コメの約6倍の水で炊飯したもの



### 軟飯

コメの約2.2倍の水で炊飯したもの

## 主菜



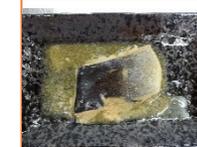
### ペースト

ナリコマさんのペーストを使用



### ムース

アイサービスさんのムース食を使用



### ソフト

アイサービスさんのやわらか食を使用

# ショートステイTAKE

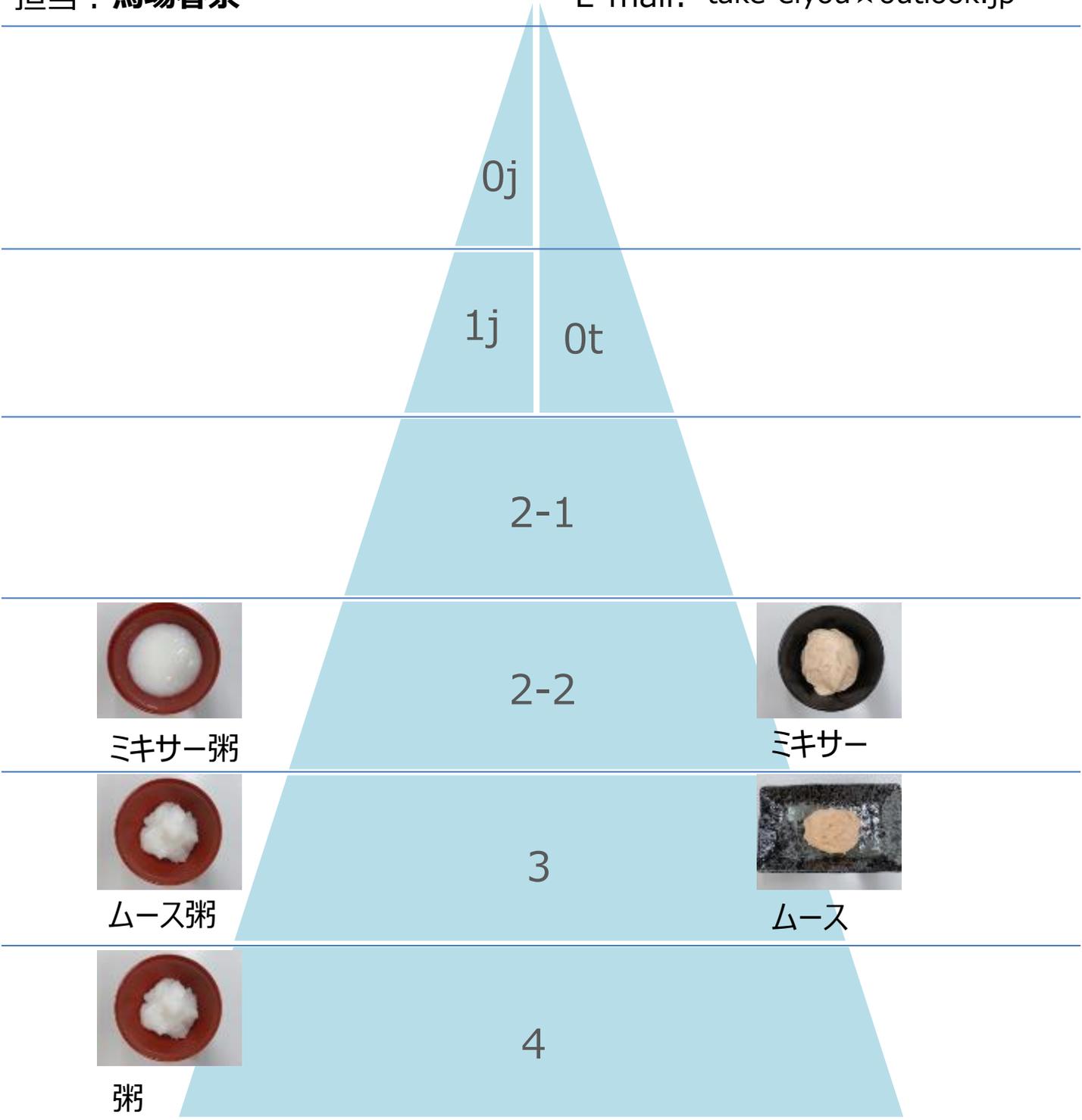
〒240-0101

横須賀市長坂3-10-55

担当：馬場春奈

TEL: 046-875-5500

E-mail: take-eiyou★outlook.jp



## 主食



### ミキサー粥

粥170gに対し、水50ml程度を加え攪拌  
トロミーナを小さじ1/2程度を加え更に攪拌



### ムース粥

粥170gに対し、水50ml程度を加え攪拌  
ミキサー & ソフトを1g程度加え更に攪拌



### 粥

米1合に対し1ℓで炊飯

## 主菜



### ミキサー

鮭60gに対し水50～70ml程度加え攪拌  
トロミーナを小さじ1/2程度を加え更に攪拌



### ムース

鮭60gに対し水50～70ml程度加え攪拌  
ミキサー & ソフトを1g程度加え更に攪拌

#### 【備考】 2020年度変更点

- ・ムース粥→粥170g に対して水40ml 程度加え攪拌。ミキサー & ソフトを4～5g 加え攪拌。
- ・主食ムース→鮭60g に対し水50～70ml 程度加え攪拌。ミキサー & ソフトを3～5g 加え攪拌。

# 美山特養ホーム・美山ユニット特養ホーム

〒238-0111

三浦市初声町下宮田1846番地

TEL: 046-887-4552

担当：栄養課・新倉彩華

E-mail: miyama-eiyo★mutumikai.or.jp



スベラカーゼ粥

0j

1j

0t

2-1



流動

2-2



超刻み

3



全粥

4



刻み

## 主食



### スベラカーゼ粥

全粥をミキサーにかけてスベラカーゼを入れています。



### 全粥

## 主菜



### 流動

調理後の食材に加水をしてミキサーにかけてスルーキングを入れています。



### 超刻み

調理後の食材に加水をしてミキサーにかけてあんをかけています。



### 刻み

調理後の食材をミキサーにかけています。必要に応じてあんをかけます。

【備考】 2022年度変更点

スベラカーゼ粥⇒ミキサー粥 全粥をミキサーにかけてHOT&ソフトプラスを入れる。

担当：

調理・野口尚子 荏原莉乃

E-mail: Noken-eiyo★mutumikai.or.jp



ミキサー粥



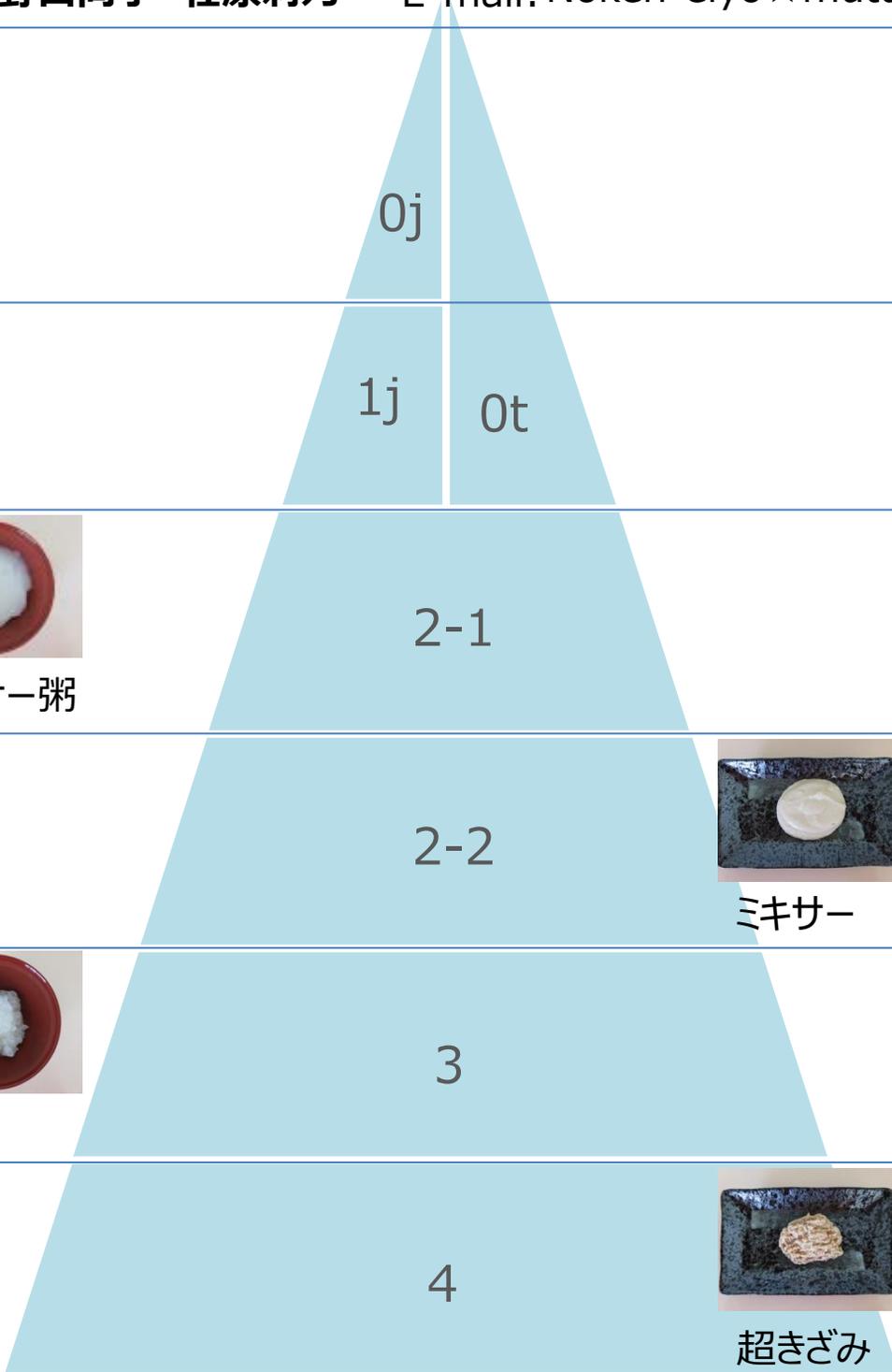
全粥



ミキサー



超きざみ



## 主食



### ミキサー粥

全粥にスベラカーゼ2%を加え、ミキサーにかける。



### 全粥

米の重量の7倍の水で炊く。

## 主菜



### ミキサー

素材の30%の水分+豆の富(300g)でミキサーにかけ、トロミ剤(ネオハイトロミールⅢ)を全体の0.4%でトロミ付けを行う。



### 超きざみ

素材の35%の水分でフードプロセッサーにかけ、トロミ剤(ネオハイトロミールⅢ)を全体の0.3%でトロミ付けを行う。

# 介護老人保健施設 衣笠ろうけん

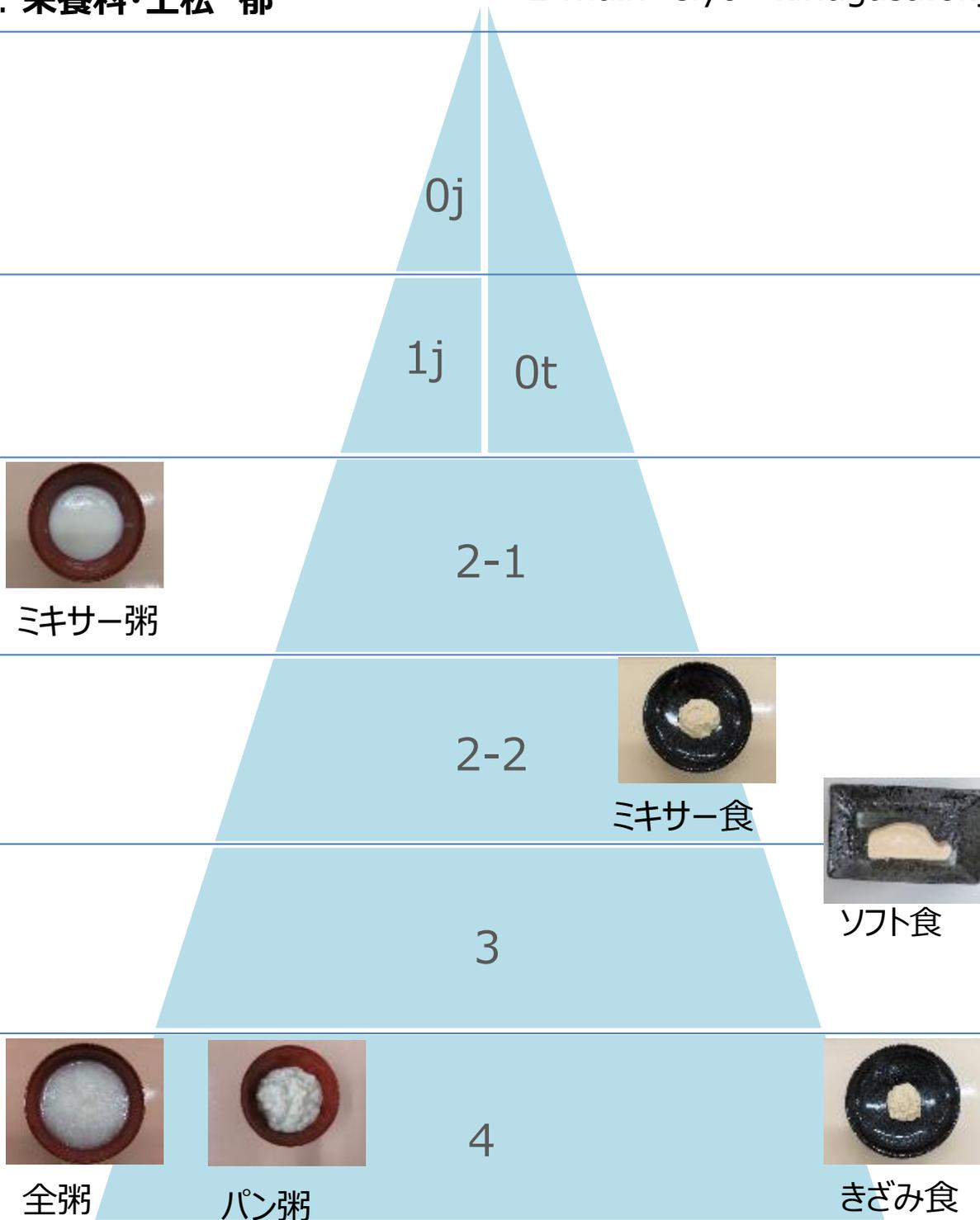
〒238-8588

TEL: 046-852-1185

横須賀市小矢部2-23-1

E-mail: eiyo★kinugasa.or.jp

担当：栄養科・上松 郁



## 主食



### ミキサー粥

全粥に1.1%のスベラカーゼを加え、ミキサーにかけています。



### 全粥



### パン粥

みみをとった食パン1枚を一口大にし、牛乳120mlと砂糖2gを加え500wのレンジで3分加熱しています。

## 主菜



### ミキサー食

調理後の食材に加水をしてミキサーにかけ、ソフティアSUPER Sを入れています。



### ソフト食

調理後の食材に加水をしてミキサーにかけ、ソフティアGを入れています。



### 刻み食

食材をカッターにかけています。片栗粉のあんやドレッシングをかける、半固形食を混ぜるなどでまとめています。

# 介護老人保健施設 ソレイユカーマ

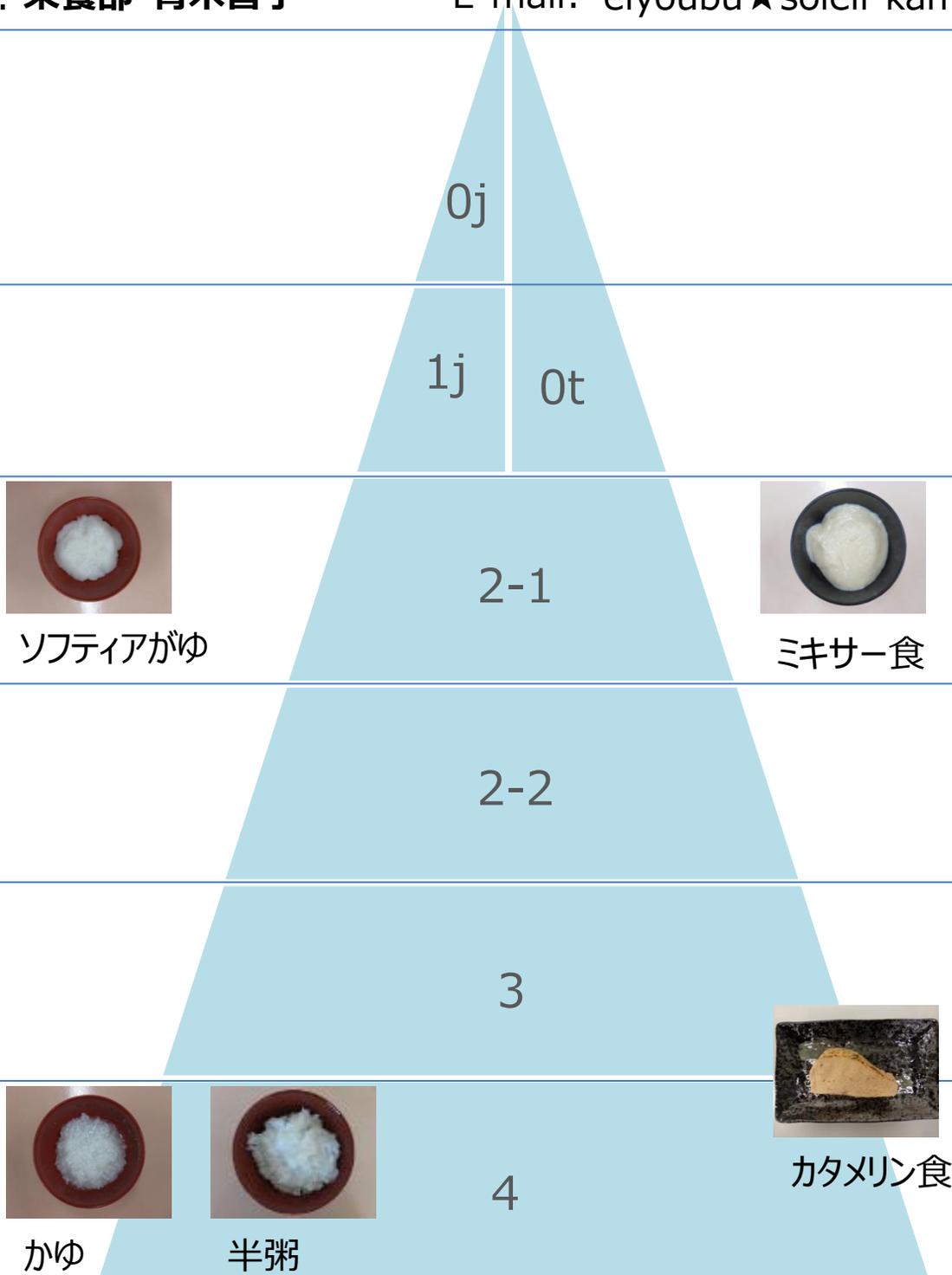
239-0824

横須賀市西浦賀5-32-1

TEL: 046-845-1600

担当：栄養部・青木智子

E-mail: eiyoubu★soleil-kama.jp



## 主食



### ソフティアがゆ

①熱いかゆ（200g）とソフティアU（小さじ1）をミキサーに入れて1分間攪拌する。



### かゆ

①米の7倍の水で炊く。



### 半粥

ごはん 1 : 全粥 1 を混ぜる。

## 主菜



### ミキサー食

①ほぐした食品・お湯・ネストレミールスリムをミキサーに入れ、1分間攪拌する。



### カタメリン食

- ①調理した食品をほぐしてフードプロセッサーにかける。
- ②加水や油脂が必要な場合は加えて混ぜる。
- ③カタメリンを加えて、均等に滑らかになったら取り出して成型する。
- ④冷蔵庫で30分ほど冷やしてカットする。

# 湘南グリーン介護老人保健施設

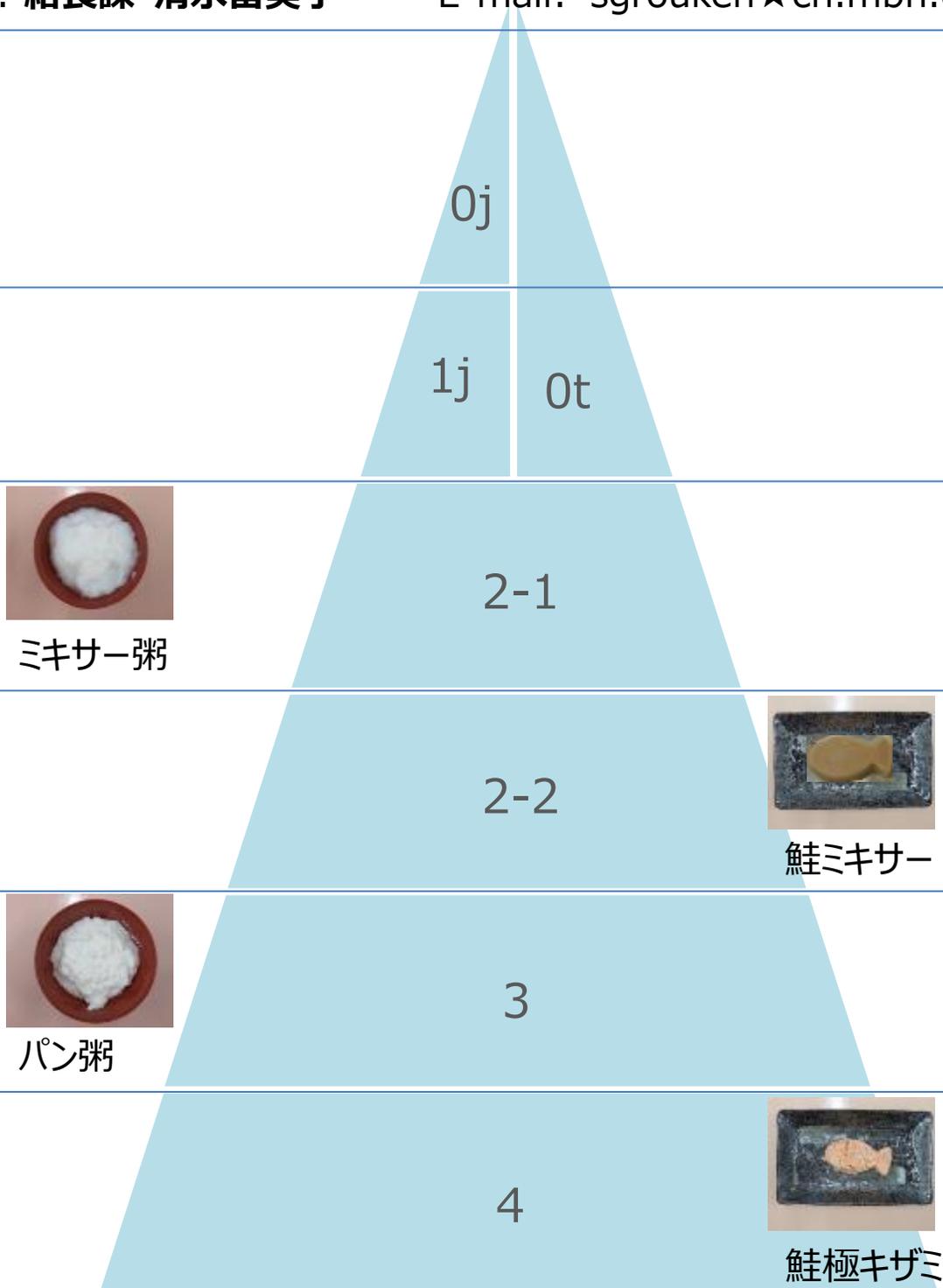
〒238-0024

横須賀市大矢部1-9-32

TEL: 0468-37-3500

担当：給食課・清水留美子

E-mail: sgrouken★ch.mbn.or.jp



## 主食



### 粥ミキサー

全粥にホット&ソフト1.5%  
ブrikサーを使用



### パン粥

牛乳と生パン粉を鍋で煮る

## 主菜



### ミキサー食

塩焼きにした鮭の重量の1%のソフティアGと水分50%  
をブrikサーでペーストになるまで攪拌する。必要に応じて  
(温度が下がっている場合) 鍋で再加熱し型に流  
す



### 極キザミ食

二和やさしい素材+塩焼きした鮭をフレーク状にしたもの  
1:1で混ぜる。魚の形に盛り付ける。

# 第二湘南グリーン介護老人保健施設

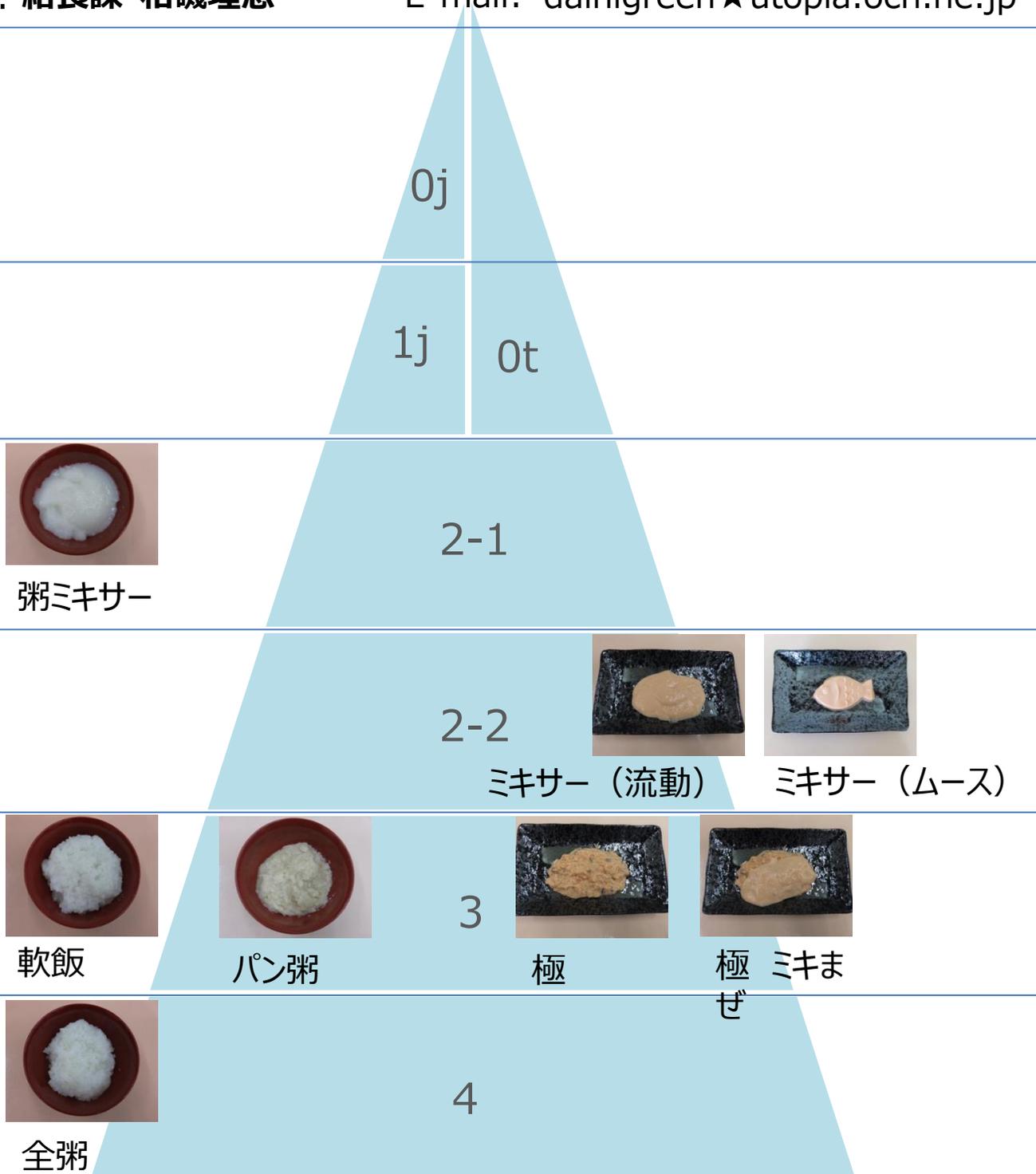
238-0311

横須賀市太田和5-85-1

TEL: 046-857-7550

担当：給食課・相磯理恵

E-mail: dainigreen★utopia.ocn.ne.jp



## 主食



### 粥ミキサー

全粥をミキサーにかけ、スベラカーゼライト1%で作成



### 軟飯

米に対し水3.3倍 粥モードで炊飯



### パン粥

食パンからパン粉に同量の水で良く混ぜながら煮る（その後フルーツソースをかけます）



### 全粥

米に対し水5倍 粥モードで炊飯

## 主菜



### ミキサー（流動）

食材をミキサーにかけネオハイトロミールⅢでとろみをつける



### ミキサー（ムース）

食材（素材：水分【6：4】）をミキサーにかけ全体量に対し1%のスベラカーゼライトとPFCパウダー大匙1（一人につき）入れ攪拌し型に入れて固めます。



### 極

食材をカッターにかけ、トロミあんを作成し具材と混ぜます



### 極ミキ混ぜ

極で作成したものに、ミキサー（流動）をかけます

# 第三湘南グリーン介護老人保健施設

〒238-0311

横須賀市太田和5-85-20

TEL: 046-855-0678

担当：給食課・近藤一恵

E-mail: sgrouken3★leaf.ocn.ne.jp



## 主食



### ミキサー粥

全粥をミキサーにかけてスベラカーゼを入れています



### 全粥



### パン粥

同量の水を加えチキンコンソメで味付けしてます

## 主菜



### ミキサーソフト食

主菜のみ冷凍ムース食（既製品）を使用

【備考】 2022年度変更点

ミキサー粥

全粥に1.5%のHOT&ソフトプラスを加えてミキサーにかける

# 介護老人保健施設 ハートケア湘南・芦名

〒240-0104

横須賀市芦名1-16-12

TEL: 046-855-5211

担当：栄養科 名古 亜貴子

E-mail: eiyou★hc-ashina.jp

0j



まぜてもジュレ

1j

0t



パン粥ミキサー ミキサー粥

2-1



ミキサーペースト

2-2



ミキサーソフト



全粥



全粥トロミ

3



軟菜①

4



軟飯

## 主食



### パン粥ミキサー

耳なし食パン（8枚切り）2枚、牛乳200ccをレンジで2分加熱しスベラカーゼ3.3g（1.3%）加え、ミキサーにかける。



### ミキサー粥

全粥にスベラカーゼ2.0%を加え、ミキサーにかける。



### 全粥

米の重量の5倍の水分で炊き上げる。



### 全粥トロミ

提供直前、全粥におかゆケアスルー1.5%を加え、さっくり混ぜる。（強くかき混ぜない）



### 軟飯

米の重量の3倍で炊く

## 主菜



### ミキサーペースト食

素材：水分（6：4）ミキサーにかけ、トロミ剤（ベシック）1.5%で全体にトロミ付けを行う。



### ミキサーソフト食

素材：水分（6：4）ミキサーにかけ凝固剤（ソフティアG）1%を加え加熱し冷蔵にて凝固させる。



### 軟菜①

素材：水分（素材の20%）：カタメリン（素材＋水分の1.5%）で、フードプロセッサーにかけ、魚の形に成形し30分くらい凝固の安定を待ち、焼き物調理の際には、ガスバーナーで表面に焼き色をつける。

0j

1j

0t



パン粥ミキサー



粥ミキサー

2-1



ミキサー

2-2



パン粥



粥

3



極きざみ



軟飯

4



きざみ

## 主食



### 粥ミキサー

粥をミキサーにかけ状況に応じてネオハイトロマイルスリムをいれ攪拌する



### 粥

米に対し8倍の水を入れ炊く



### パン粥ミキサー

パン粥をミキサーにかけ状況に応じてネオハイトロマイルスリムをいれ攪拌する



### パン粥

食パン35g,砂糖5g,牛乳150mlで温める



### 軟飯

米に対し2倍の水を入れて炊く

## 主菜



### ミキサー

鮭60g,水100ml,ネオハイトロマイルスリム4gでミキサーにかける



### 極きざみ

きざみよりさらに細かくしたものにトロミ（だし汁に対してネオハイトロマイルスリム1%）をかける



### きざみ

鮭をフードプロセッサーにかけ上からトロミ（だし汁に対してネオハイトロマイルスリム1%）をかける

# 介護老人保健施設 こもれび

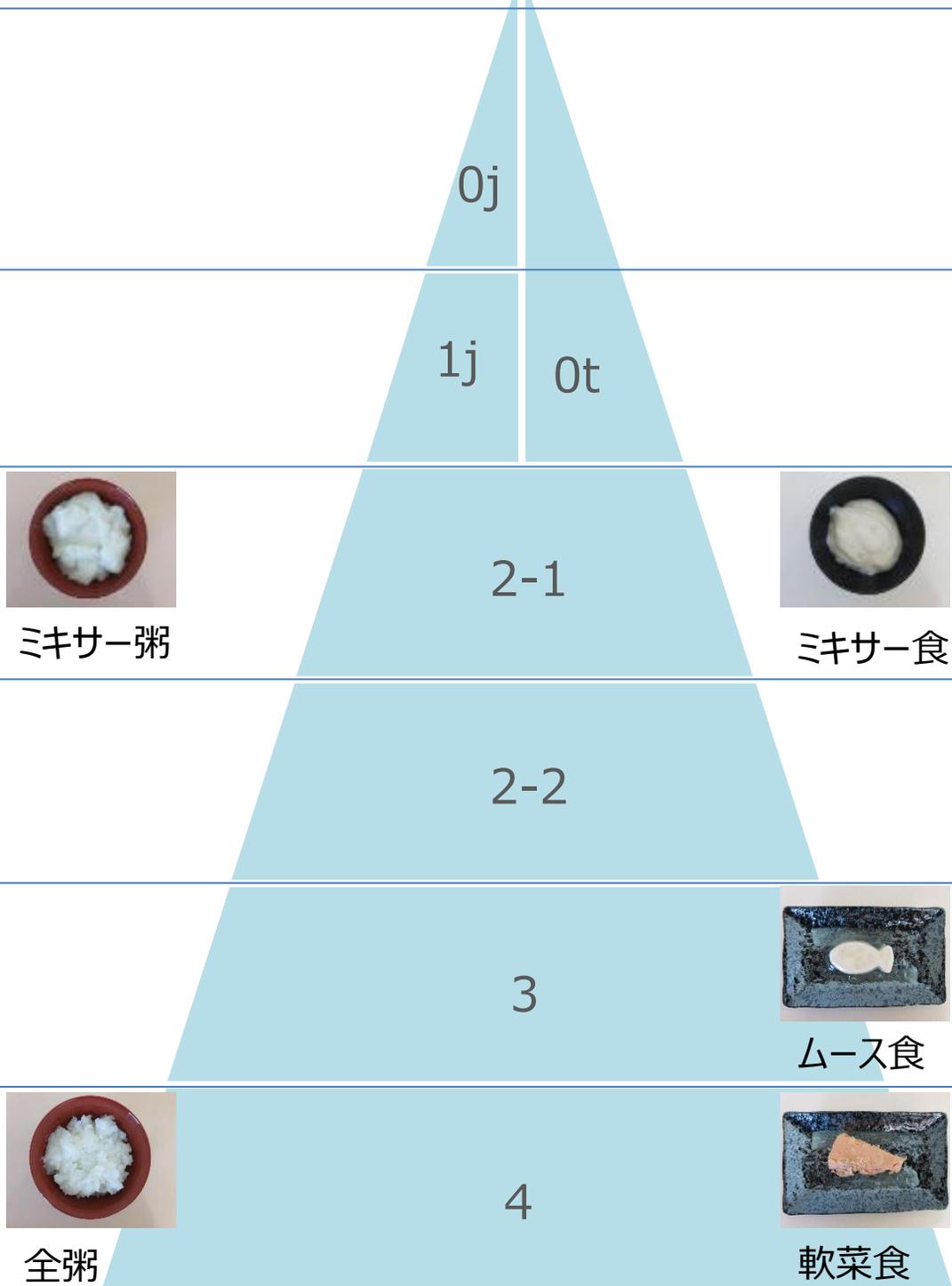
〒236-0042

横浜市金沢区釜利谷東5-1-30

TEL: 045-782-5611

担当：栄養課 鈴木 亜也子

E-mail: komorebi5611★gmail.com



## 主食



### ミキサー粥

全粥にスベラカーゼ1.5%を加え、ミキサーにかける。



### 全粥

米の重量の5倍の水分で炊き上げる。

## 主菜



### ミキサー

ムース食：水分（1：2）、とろみ剤（ネオハイトロミール スリム）2.0%でとろみ付けを行う。



### ムース

やさしい素材（または同等のムース素材）にとろみ剤（ネオハイトロミール スリム）1.0%のあんをかける。



### 軟菜

常食：ソフミート（1：1）、常食をほぐしてソフミートと混ぜ20分程度蒸す。

# 油壺エデンの園

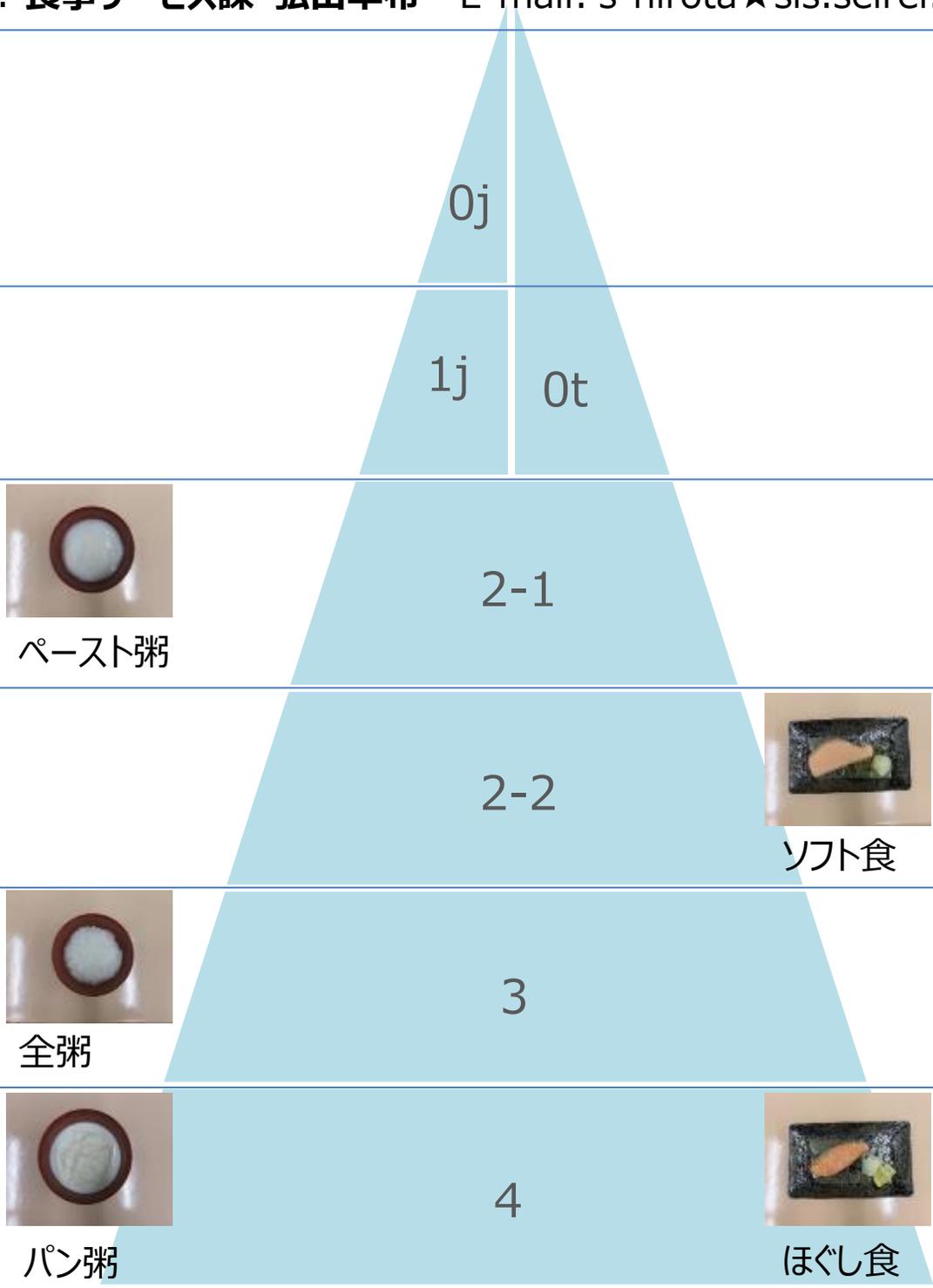
〒238-0224

三浦市三崎町諸磯1500

TEL: 046-881-7813

担当： **食事サービス課・弘田早希**

E-mail: s-hirota★sis.seirei.or.jp



## 主食



### ペースト粥

全粥にスベラカーゼを加え、ミキサーにかけたもの。



### 全粥



### パン粥

細かく切ったパンを牛乳、砂糖で加熱したもの。

## 主菜



### ソフト食

食材を調理後にミキサーにかけてペースト状にし、ソフティアGで固めたもの。



### ほぐし食

調理後の食材をほぐし（またはやわらかい食材を使用し）ソフティアSを使用する等してまとまりやすくしたもの。

# 神奈川県立武山養護学校

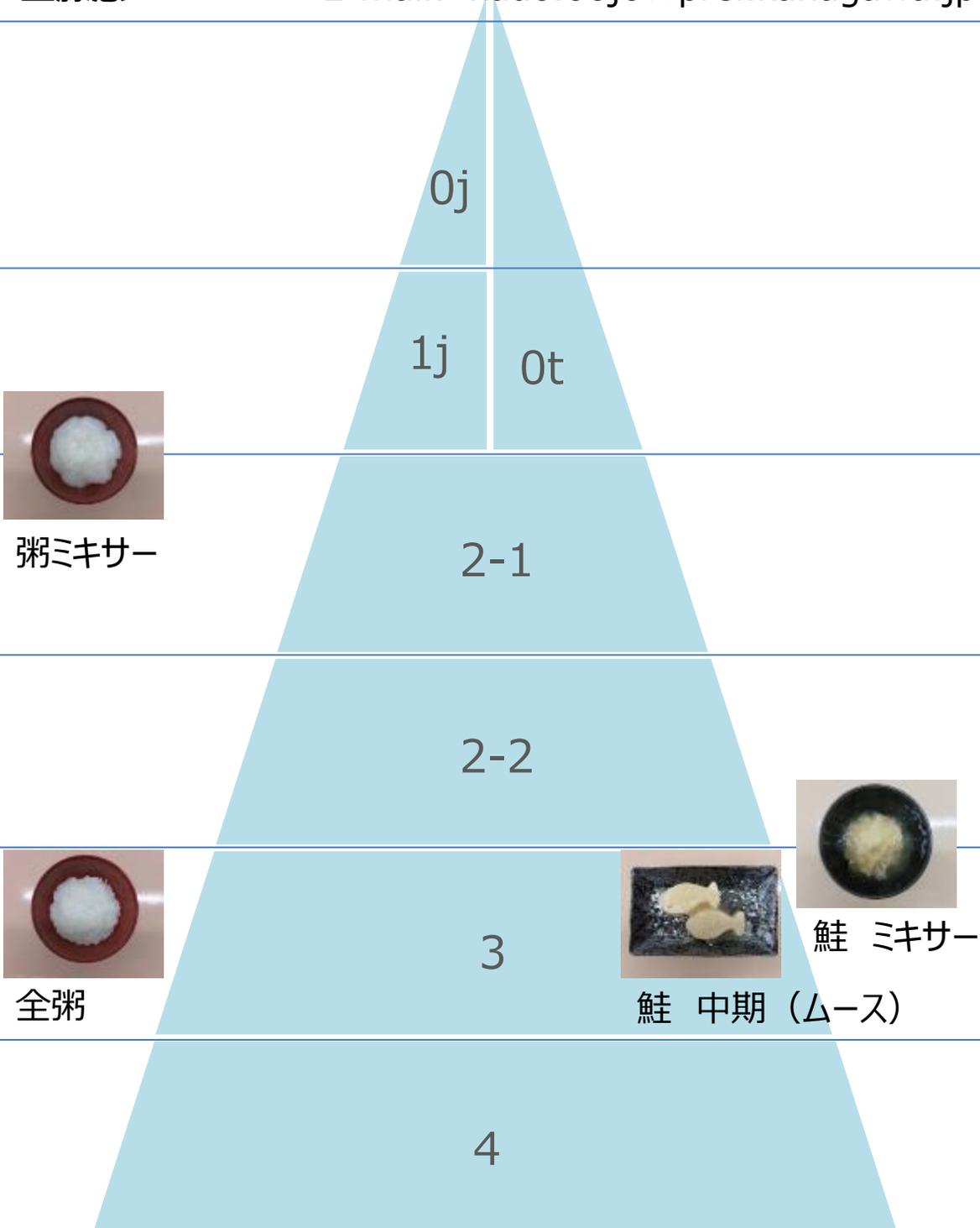
〒238-0313

横須賀市武3-35-1

TEL: 046-848-2137

担当：工藤慧

E-mail: kudo.00j6★pref.kanagawa.jp



## 主食



### 粥ミキサー

全粥（スベラカーゼ入り）をミキサーにかけて再加熱



### 全粥（スベラカーゼ入り）

全粥を炊き、スベラカーゼ0.8%を加え再炊飯する。

## 主菜



### 鮭ミキサー

鮭ムースに水、スベラカーゼ（1%）を加えてミキサーにかける。再加熱。

あん：だし汁、塩（0.6%）、みりん、スベラカーゼ（0.8%）を混ぜて加熱



### 鮭ムース

生鮭、塩0.6%、白玉麩5%、油7%、でんぷん4%、酒をフードカッターにかける（マヨネーズ状になるまで）。蒸して型抜きする。

あん：だし汁、塩（0.6%）、みりん、スベラカーゼ（0.8%）を混ぜて加熱

# 障害者支援施設 シャローム浦上台

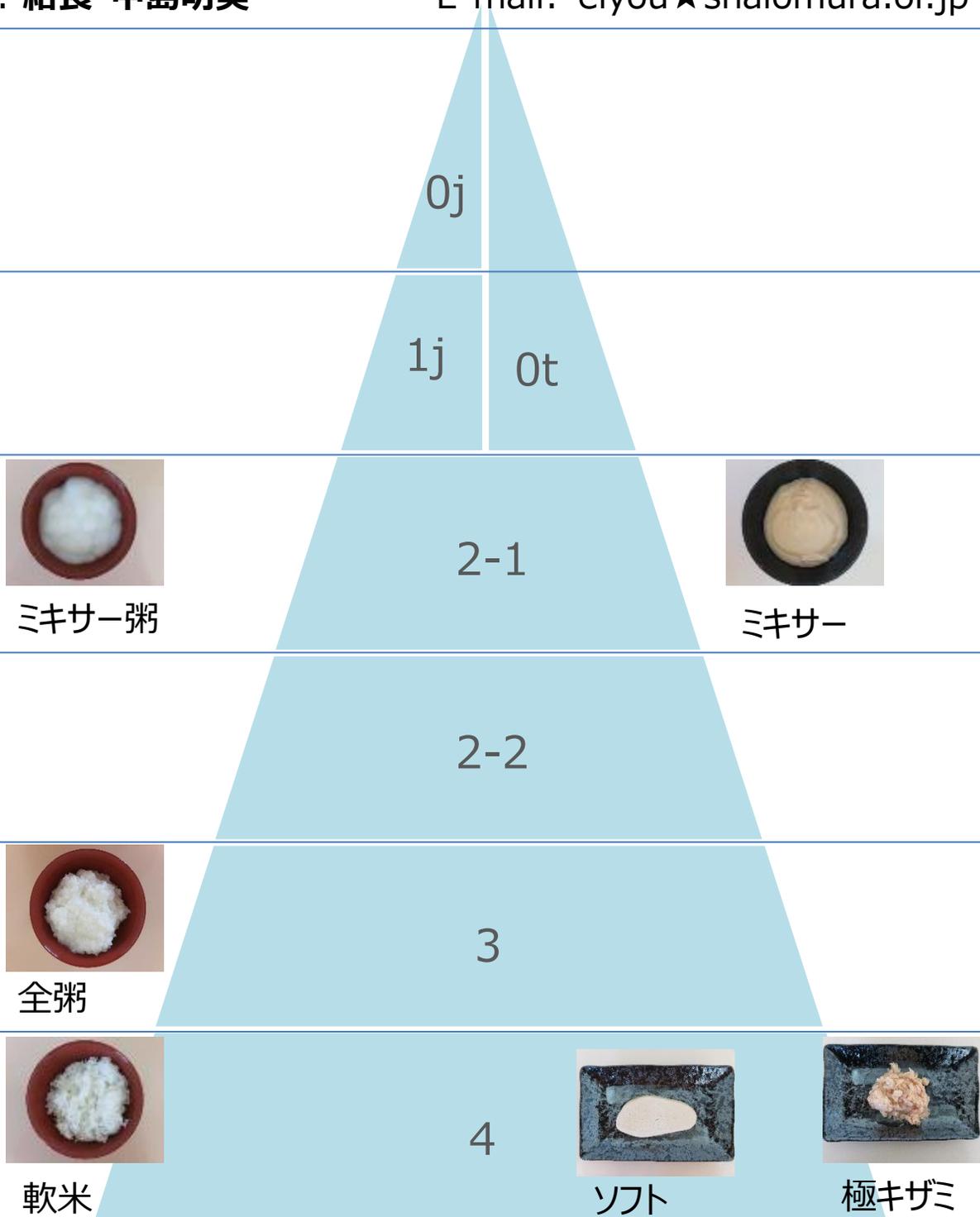
〒239-0815

横須賀市浦上台1-11-1

TEL: 046-841-0319

担当：給食・中島明美

E-mail: eiyou★shalomura.or.jp



## 主食



### ミキサー粥

全粥をミキサーにかけ、スベラカーゼ1%を入れ攪拌しています。



### 全粥

水分7倍で炊きます。



### 軟米

水分2倍で炊き炊きます。

## 主菜



### ミキサー

調理後の食材にだし汁を加えスベラカーゼを加えミキサーで攪拌する。



### ソフト

既製品を使用



### 極キザミ

食材を包丁で刻みます。一部の方にトロミをかけます。

# 清光ホーム

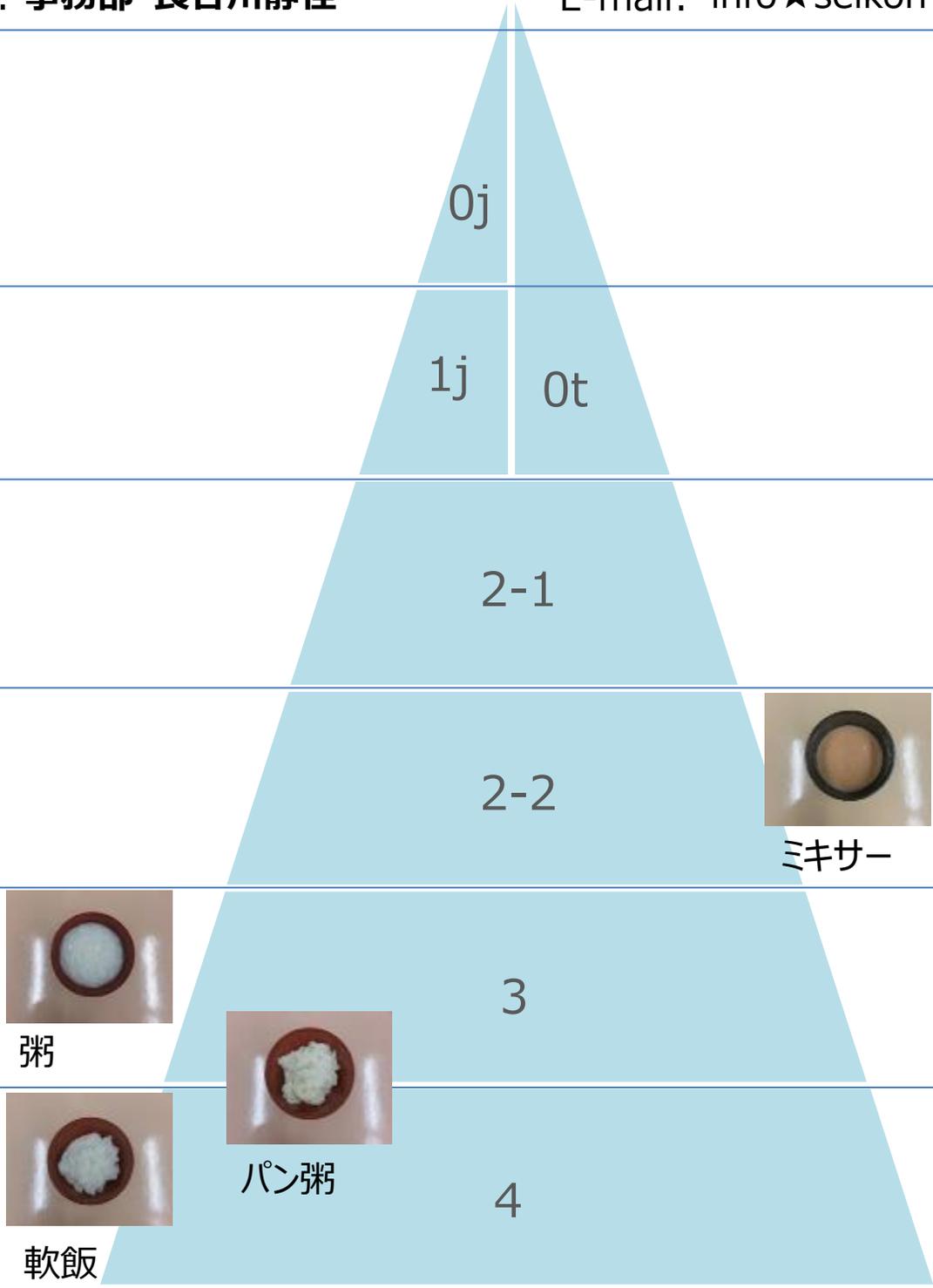
〒238-0313

横須賀市武1-1977

TEL: 046-858-1940

担当：事務部・長谷川静佳

E-mail: info★seikoh-home.jp



## 主食



### 粥

白飯に対し、3倍の水を入れて煮る



### パン粥

6枚切り食パンの耳を切り落とし(90g)、一口大に切る  
牛乳200mlで煮る



### 軟飯

米に対し、2倍の水を入れて炊飯器の粥モードで炊く

## 主菜

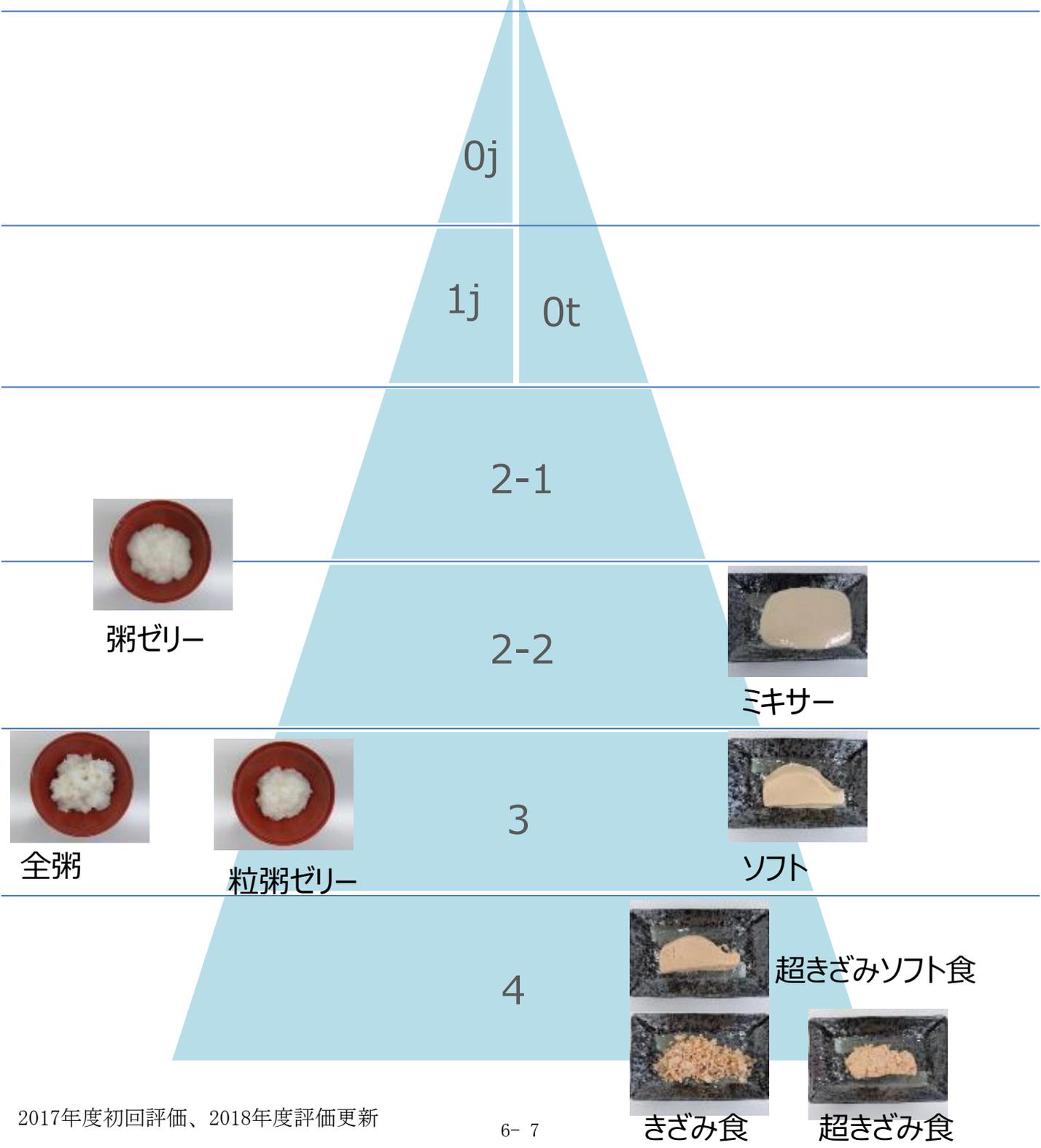


### ミキサー

焼いた鮭をほぐし、片栗粉でとろみを付けた餡を混ぜる  
混ぜたものをミキサーにかける  
ゆるい時は、ネオハイトロミールスリムで調整する

【備考】 2020年度変更点

粥ミキサー→全粥に対して1%のスベラカーゼライトを入れてミキサーにかけて完成。



## 主食



### 粥ゼリー

粥にソフティアUを重量の0.75%加え、加熱し、粗熱をとったら、ミキサーにかける。



### つぶ粥ゼリー

粥にソフティアUを重量の0.75%加え、加熱し、粗熱をとる。



### 全粥

米重量の5倍の水を加えて炊く。

## 主菜



### ミキサー

食材と湯を加え、ミキサーにかけた後、ストレーナーを使用し、粒が入らないようにする。



### ソフト

食材重量の半量の水を加え、食材+水の合計の1%のソフティアGを加え、ミキサーにかけた後、加熱して型に流し入れる。



### 超きざみソフト食

湯+だしの素+ソフティアGで固める素を作成。食材重量の50%の固める素を入れ、加熱して型に流し入れる。



### 超きざみ食

ロボクーブを使用。必要に応じて多少の湯を加える。



### きざみ食

1.5cm角にカットする。食材によっては手でほぐす。

# 神奈川後保護施設・重度神奈川後保護施設

〒 238-0047

横須賀市吉倉町一丁目無番地

TEL: 046-822-2824

担当：鈴木 妙子

E-mail: info★syounanaftercare.or.jp



ミキサー粥

0j

1j

0t

2-1



パン粥ミキサー

2-2



ミキサー

3



(ソフト)



全粥



パン粥

4



刻みとろみ



極刻みとろみ

## 主食



### ミキサー粥

全粥をミキサーにかけスベラカーゼを入れる。



### パン粥ミキサー

パン粥をミキサーにかける。



### 全粥

米飯1：水2.8で鍋で20分煮る。



### パン粥

食パン2枚の耳をとり、一口大に切り牛乳200 c c で煮る。

## 主菜



### ミキサー

調理後の食材をミキサーにかけトロミ剤（スルーキング）をいれペースト状にする。



### (ソフト)

市販のやわらか素材ムースを使用



### 刻みとろみ

きざみ食(5mm角)にとろみ水(湯にスルーキングを入れ作っておく)をかけ混ぜ合わせる。



### 極刻みとろみ

極きざみ食（2mm角）にとろみ水をかけ混ぜ合わせる。

# 横須賀市療育相談センター

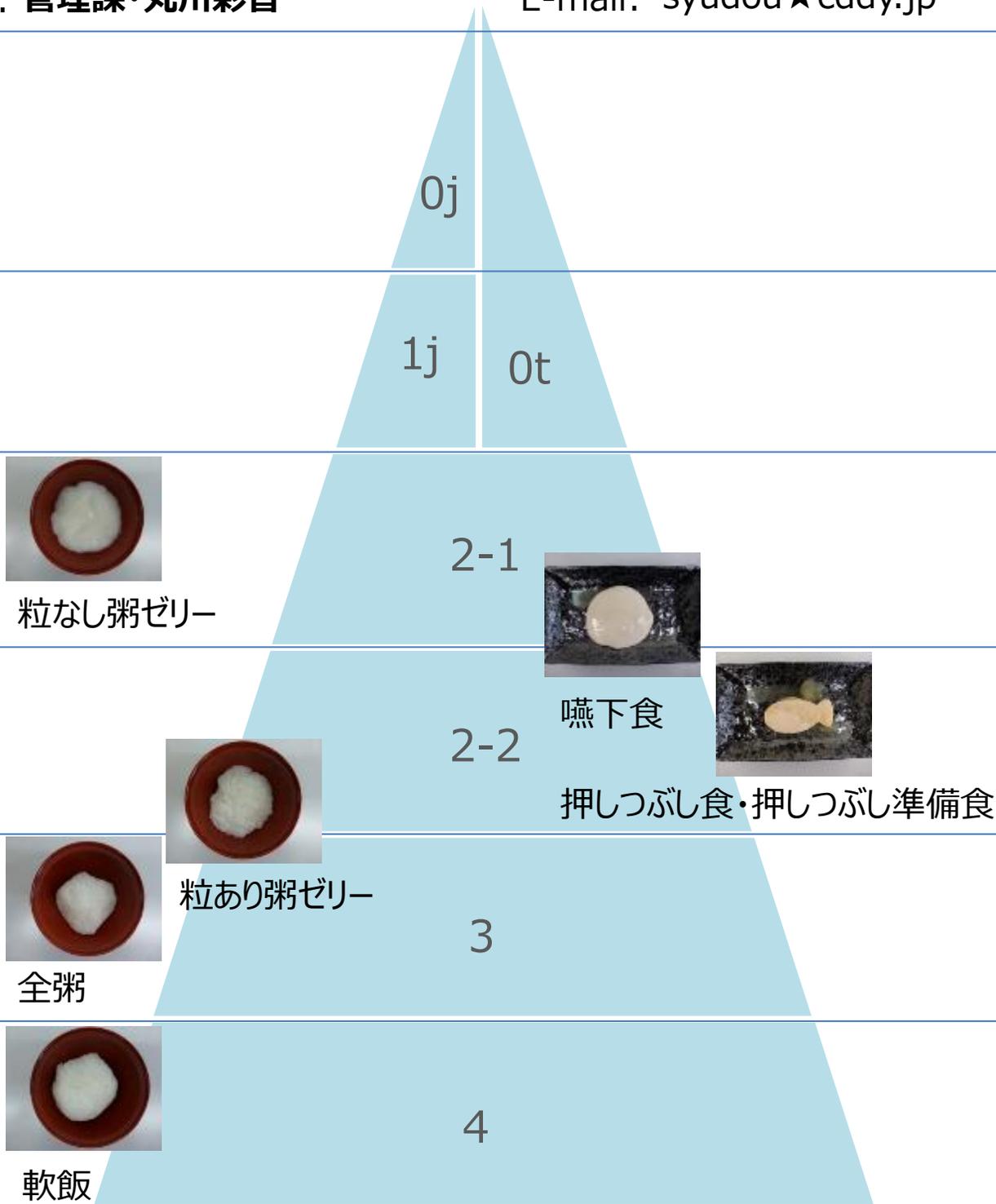
〒238-8530

横須賀市小川町16 はぐくみかん2階

担当：管理課・丸川彩音

TEL: 046-822-8913

E-mail: syudou★cddy.jp



## 主食



### 粒なし粥ゼリー

全粥にホット&ソフト0.7%を加え、ミルサーにかけ粒のないペースト状にする。鍋に移し、よく攪拌しながら70℃以上になるまで加熱する。容器に移し、65℃以下になると固まる。



### 粒あり粥ゼリー

全粥を鍋に移し、ホット&ソフト0.7%を加え、泡だて器でよく攪拌しながら、70℃以上になるまで加熱する。容器に移し、65℃以下になると固まる。



### 全粥

炊飯器のおかゆモードで、米：水＝1：5量で炊く。



### 軟飯

炊飯器のおかゆモードで、米：水＝1：3量で炊く。

## 主菜



### えんげ食

マルハニチロのやさしい素材をゆでやわらかくする。ミルサーに醤油砂糖と一緒に加え、なめらかなペースト状にする。出来具合に応じて、ソフティアSでとろみをつける。



### 押しつぶし食・押しつぶし準備食

マルハニチロのやさしい素材をゆでやわらかくする。醤油砂糖に片栗粉でとろみをつけ、あんにしてかける。

# 横須賀ホーム

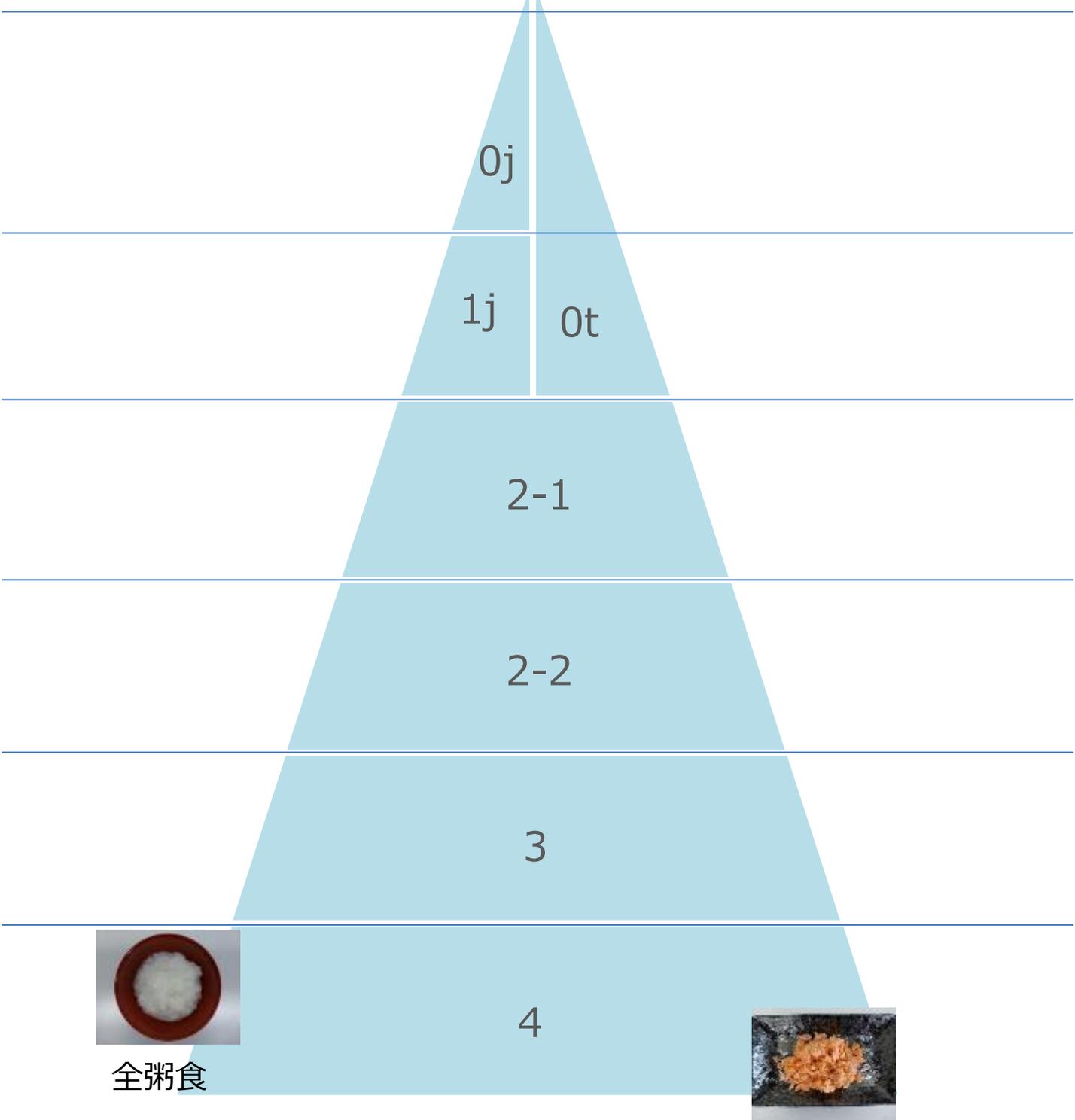
〒238-0316

横須賀市長井1-14-1

TEL: 046-856-1819

担当：津山優子

E-mail: ytkitm-923★docomo.ne.jp



全粥食



極細食

## 主食



### 全粥食

炊いた御飯に水を浸るくらい入れて煮る（その日の人数に応じて）

## 主菜



### 極細食

焼き上がった鮭を皮を取り除いて包丁で細かく切る

【備考】 2022年度変更点

ミキサー食追加

主食 お粥にスルーマイルド（トロミ剤を入れて）ペースト食

副菜 スルーマイルドを入れてペースト状で提供

## 【企画編集】

2017年度：向井洋子、名古亜貴子、高田千春、秋山知子、徳永美希、樋口良子

2018年度：向井洋子、名古亜貴子、高田千春、小川加代、小島美香、服部和美、松沢純子、徳永美希

2019年度：名古亜貴子、小島美香、小川加代、松沢純子、服部和美、星野佳代子、山田葉奈、徳永美希

2020年度：名古亜貴子、星野佳代子、駿藤晶子、野間友紀、山田葉奈、徳永美希

2021年度：名古亜貴子、野間友紀、駿藤晶子、山田葉奈、伊藤美穂、松下恵理子、樋口良子

2022年度：名古亜貴子、野間友紀、駿藤晶子、伊藤美穂、松下恵理子、樋口良子

## 【官能評価協力】

2017年度：金井枝美、山口彩子、丹治建志、鈴木絵美、阿部真那実、若命八雲、木村麻美子、村上まさみ、竹内麻少美、本多友里恵、三島美帆、塩瀬和美、前東めぐみ、在川一平、他2017年度役員

2018年度：金井枝美、鈴木絵美、木村麻美子、竹内麻少美、三島美帆、清島匠、他2018年度役員

2019年度：（評価チーム1）樋口良子、飯田貴俊、金井枝美、伊藤太枝子、野口美紀、服部和美

（評価チーム2）名古亜貴子、田中洋平、鈴木絵美、木村麻美子、在川一平

（運営チーム）松沢純子、星野佳代子、野間友紀、小川加代、小島美香、相磯理恵、石渡ゆか、小林理甫、倉上舞、藤川亜沙美

（入力チーム）山田葉奈、徳永美希

2022年度：田中洋平、西崎仁美、在川一平、金井枝美、鈴木絵美、他2022年度役員

## 【別冊資料・サンプル等協力企業・団体】

神奈川摂食嚥下リハビリテーション研究会横須賀地区

ヘルシーフード株式会社

株式会社フードケア

ニュートリー株式会社

株式会社明治

キッセイ薬品工業株式会社

神奈川歯科大学大学附属病院 全身管理高齢者歯科

横須賀市民生局健康部健康増進課

横須賀市薬剤師会



横須賀地区  
栄養士連絡協議会



## 【公認ロゴ・公式キャラクター制作】

デザイナー 鈴村明日香

## あとがき・・・

会員の皆様、多職種の皆様からの声を聞きつつ、誰もが使える情報共有ツールとして、初版発行より6年の月日を経て、この度Vol. 3を発行させていただきました。

横須賀地区嚥下調整食分類早見集の一番の特徴は、専門職種が集まり、官能評価を実施し、コード分類決定後に、マッピングしていることです。

初版は各施設のコード分類をそのまま掲載しましたが、改訂版Vol.2からは、内容の充実をはかるために、各施設の嚥下調整食を神奈川県立保健福祉大学に持ち寄っていただき、官能評価を実施し、コード分類決定後、マッピングしております。

現在の官能評価は、評価の精度向上を目指し、歯科医師、言語聴覚士、日本摂食嚥下リハビリテーション認定士有資格者、および会員管理栄養士からなる地域の専門職種の協力を得て実施しております。

また、掲載施設数は、皆様の協力により、69施設（初版の5倍！）と大幅に増えております。Vol. 3では、資料編を別冊にまとめ、さらに内容を充実させました。新しい情報を、次々差し込めるファイル形式としておりますので、内容の変更、追加等がある場合は、横須賀地区栄養士連絡協議会事務局までご連絡ください。

今後も、早見集を「どこでも、だれでも、地域の食の情報を共有することができる」ツールとして、様々な場面で活用していただけたらと願っております。

横須賀地区栄養士連絡協議会 樋口 良子

### 【発行】

2016年3月 初版発行

2018年3月 Vol.2発行

2019年3月 Vol.2 2018年度版発行

2020年3月 Vol.2 2019年度版発行

2022年9月 Vol.3発行

（代表）

横須賀地区栄養士連絡協議会

神奈川県立保健福祉大学 栄養学科 講師 樋口 良子

TEL:046-828-2652 FAX:046-828-2809

E-mail:higuchi-nk3★kuhs.ac.jp

おいしい笑顔で  
元気ハツラツ！！



横須賀地区栄養士連絡協議会