

海部医療団

食形態マップ



目次

1. はじめに・・・・・・・・・・・・・・・・ P 1
2. 食形態マップの使い方・・・・・・・・ P 2
3. 嚥下調整食分類2013・・・・・・・・ P 3
4. 掲載施設・病院一覧・・・・・・・・ P 4
5. 嚥下食の例・・・・・・・・ P 5～P 14
6. 訪問栄養指導について・・・・・・・・ P 15
7. 訪問栄養指導の流れについて・・ P 16

1.はじめに

近年、高齢化が進み、高齢者が住み慣れた地域で安心して暮らし続けることができるよう、医療・介護・予防・生活支援・住まいが切れ目なく提供される「地域包括ケアシステム」が構築されています。

しかし、食事に関しては多種多様化しており、施設間連携がとりにくい場合があります。在宅での食事については栄養士が介入しているケースは少ないです。

摂食・嚥下機能の低下した高齢者にとっては、残されている能力を使って適切な食形態で「口から食べる」ことはQOLの低下を防ぎます。

高齢者の栄養状態を維持するためには、医療機関・施設・在宅に関わる関係職種間で、食形態などの情報が適切に伝えられることがとても重要です。

そこで、海部医療圏栄養士連絡協議会は、圏内の病院・施設の提供している食形態の情報を共有するために本冊子を作成しました。掲載施設は少ないですが、随時増やしていきます。

嚥下機能に準じた食事で、良好な栄養状態を維持し、尊厳される人生を全うするための一助となれば幸いです。

巻末に訪問栄養指導の依頼方法を掲載しましたので、是非活用ください。また一緒に地域へ食の楽しみを広げる仲間を大募集しております。

最後に本冊子を作成するにあたり、ご協力いただきました地域で活躍される栄養士・管理栄養士の皆様をはじめとするすべての方々に感謝申し上げます。

2020年12月

海部医療圏栄養士連絡協議会

2. 食形態マップの使い方

各病院・施設で提供している食事は、名称や提供される食形態が異なっております。

そのため、施設を移動する場合や在宅に戻る場合に食の情報が適切に伝わらないことがあります。

食の情報が確認できることで、摂食嚥下機能に応じた適切な食事が安全に提供できます。

食形態マップは、各病院・施設の食事が日本摂食・嚥下リハビリテーション学会嚥下調整食分類 2013 のどのコード分類にあたるかが一覧になっております。

例えば、A病院のコード 2-2 の食種の利用者さんが、B施設に転院する場合は、Bの施設のコード 2-2 に該当する食種の提供となります。

なお、同じコードでも多少の違いがあるため、転院直後のアセスメントは十分におこなってください。

3. 『日本摂食・嚥下リハビリテーション学会嚥下調整食分類 2013』 ※日本摂食嚥下リハ学会 HP (<https://www.jsdr.or.jp/>) を必ずご参照ください。

コード 【1-8項目】	名称	形態	目的・特食	主食の例	必要な嚥下能力 【1-10項】	他の分類との比較 【1-7項】
0	j	嚥下訓練食品0j	<ul style="list-style-type: none"> 均質で、付着性・凝固性・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 	<ul style="list-style-type: none"> 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のみ可能 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 		<ul style="list-style-type: none"> 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
	t	嚥下訓練食品0t	<ul style="list-style-type: none"> 均質で、付着性・凝固性・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恋とろみのどちらかが適している) 	<ul style="list-style-type: none"> 重度の症例に対する評価・訓練用 少量ずつ飲み込むことを想定 ゼリー丸のみで誤飲した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 		<ul style="list-style-type: none"> 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	j	嚥下調整食1j	<ul style="list-style-type: none"> 均質で、付着性・凝固性・かたさに配慮したゼリー・プリン・ムース状のもの 	<ul style="list-style-type: none"> 口腔外ですで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、ミキサ粥のゼリーなど	<ul style="list-style-type: none"> 若干の食塊保持と送り込み能力 えん下食ピラミッドL1・L2 えん下困難者用食品許可基準II UDF区分4(ゼリー状)
2	1	嚥下調整食2-1	<ul style="list-style-type: none"> 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 	<ul style="list-style-type: none"> 口腔内の簡単な操作で食塊状となるもの(咽頭では残留・誤嚥をしにくいように配慮したもの) 	粒がなく付着性の低いペースト状のおもゆや粥	<ul style="list-style-type: none"> 下顎と舌の運動による食塊形成能力及び食塊保持能力 えん下食ピラミッドL3 えん下困難者用食品許可基準II・III UDF区分4
	2	嚥下調整食2-2	<ul style="list-style-type: none"> 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を含む スプーンですくって食べることが可能なもの 		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	<ul style="list-style-type: none"> 下顎と舌の運動による食塊形成能力及び食塊保持能力 えん下食ピラミッドL3 えん下困難者用食品許可基準II・III UDF区分4
3	嚥下調整食3		<ul style="list-style-type: none"> 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 	<ul style="list-style-type: none"> 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	<ul style="list-style-type: none"> 舌と口蓋間の押しつぶし能力以上 えん下食ピラミッドL4 高齢者ソフト食 UDF区分3
4	嚥下調整食4		<ul style="list-style-type: none"> かたさ・ばらけやすさ・ねば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 	<ul style="list-style-type: none"> 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、上下の歯槽提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	<ul style="list-style-type: none"> 上下の歯槽提間の押しつぶし能力以上 えん下食ピラミッドL4 高齢者ソフト食 UDF区分2及びUDF区分1の一部

4. 掲載病院・施設一覧

【病院】

～急性期～

- ・ あま市民病院（あま市）・・・・・・・・・・P5
- ・ 海南病院（弥富市）・・・・・・・・・・P6
- ・ 津島市民病院（津島市）・・・・・・・・・・P7

～回復期～

- ・ 偕行会リハビリテーション病院（弥富市）・・P8
- ・ 津島リハビリテーション病院（津島市）・・P9

【施設】

～介護老人保健施設～






- ・ 第2六寿苑（津島市）・・・・・・・・・・P10
- ・ ペジューブル弥富（弥富市）・・・・・・・・・・P11

～介護老人福祉施設（特別養護老人ホーム）～

- ・ ガーデンハウス明範荘（愛西市）・・・・・・・・P12
- ・ 悠々の里（愛西市）・・・・・・・・・・P13
- ・ 輪中の里（弥富市）・・・・・・・・・・P14

※順不同 2020年12月1日現在

コード	0 t	0 j	1 j	2 - 1	2 - 2
写真					
食種		嚥下訓練食①	嚥下訓練食②	ペースト食	とろみ食
献立内容		とろみ氷 エンゲリード1個	ヨーグルト		
特徴				食品をミキサーにかけて とろみ剤を混ぜ込んだもの	ペースト状にしたものを食 べやすくまとめたもの
栄養量	エネルギー		17Kcal	64Kcal	1400Kcal
	タンパク質		0	2.4g	30g
	塩分量		0	-	6g未満
	水分量		-	-	-
コード	3	4			
写真					
食種	ソフト食	嚥下一口大食			
献立内容					
特徴	形はあるが、舌で押し つぶし可能なもの	軟らかく煮たものにあん をかけたもの			
栄養量	エネルギー	1500Kcal	1600Kcal		
	タンパク質	40g	40g		
	塩分量	6g未満	6g未満		
					名称： あま市民病院
					連絡先（メール）： chinamia@jadecom.jp
					TEL： 052-444-0050
					FAX： 052-444-0064
					更新月：

コード	0 t	0 j	1 j	2-1	2-2	
写真						
食種	該当食種無し	嚥下試験	嚥下評価食/訓練食 I	嚥下訓練食 II	嚥下訓練食 III	
献立内容	・とろみ水	・アイソトニックゼリー	・主食は葛湯ゼリー	・5分粥ミキサー	・主食は全粥	
特徴	・均質な粘度	・重力で咽頭部を通過	・付着性が低い食品 ・固めたものが中心 ・ゼリー・ムース状	・均質でなめらかで、べとつかず まとまりやすい形状 ・ゼリー状・ピューレ・ペースト状 (ミキサー状)	・不均質でなめらかで、べたつかず まとまりやすい形状 ・ゼリー状・ピューレ・ペースト状 (ミキサー状)	
栄養量	エネルギー	4	15-20	600	800	1200
	タンパク質	0	0	25	30	45
	塩分量					
	水分量	150	450	800	1500	1400

9

コード	3	4		病院名	
写真				J A あいち厚生連海南病院	
食種	嚥下移行食	軟菜食（一部、一口大きざみ対応）	常食	連絡先（メール）：55338@	
献立内容	・主食は全粥	・主食軟飯（選択可能）	・主食全粥（選択可能）	kainan.jaaikosei.or.jp	
特徴	・食品の形状あり容易に押しつぶし可能。 ・ばらけにくく嚥下が容易で離水が少ない。	・野菜などはダイス状にカット。 ・肉・魚は完調品を使用。 ・見た目は軟菜食と同様。 ・窒息リスクの軽減に配慮。	・食品の形状はそのまま。 ・制限の無い普通食。 ・根菜や揚げ物の提供あり。	TEL： 0567-65-2511	
栄養量	エネルギー	1400	900~2200	1600~2400	FAX：
	タンパク質	50	32~76	52~83	0567-67-3697
	塩分量				更新月：
	水分量	1600	1800	1800	2024年4月

コード	0 t	0 j	1 j	2 - 1	2 - 2
写真					
食種		嚥下開始食	ゼリー食	とろみ食	あんかけ食
献立内容		エンゲリードミニ(グレープ)・ゼリー飲料(もも)の2品	ゼリー・プリン・ヨーグルトなどから2品		
特徴				粒がない状態までミキサーにかけ、とろみ調整食品で粘度をつける(お茶ゼリー付き)	粒が少し残る状態までミキサーにかけ、とろみ調整食品で粘度をつける。だし汁ととろみ調整食品で作ったあんをかける。
栄養量	エネルギー		91kcal/食		1300kcal
	タンパク質		0g/食		55g
	塩分量		0.1g/食		8g 未満
	水分量		103ml/食		1700ml
コード	3	4			病院名
写真					津島市民病院
食種	やわらか食(副食きざみ)	やわらか食			連絡先(メール)
献立内容					
特徴					電話番号 0567-28-5151(内線3121)
栄養量	エネルギー	1350kcal	1350kcal		
	タンパク質	60g	60g		FAX
	塩分量	8g 未満	8g 未満		0567-28-5053
	水分量	1500ml	1500ml		令和4年12月更新

7

コード	0 t	0 j	1 j	2 - 1	2 - 2
写真					
食種			嚥下調整食 1 (ゼリー食)	嚥下調整食 2 (ミキサー食)	移行食刻み
献立内容	増粘剤はソフティア S を使用 薄い：150ml に 1.5g：小さじ 1 杯 中間：150ml に 3g：小さじ 2 杯 濃い：150ml に 4.5g：小さじ 3 杯	エンゲリードを使用	主食、主菜ゼリー、栄養補助食品ゼリー ※エネルギー量に応じて主食量調整、栄養補助食品追加	主食、主菜、副菜 ※エネルギー量に応じて主食量調整、栄養補助食品追加	主食、主菜、副菜 ※エネルギー量に応じて主食量調整、栄養補助食品追加
特徴	摂食嚥下リハ学会分類 2013 に基づき、トロミの濃度を 3 種類に分類している。	均質で付着性・凝集性・硬さに配慮したゼリー スライスしやすく、口腔・咽頭内で液化しにくく飲み込みやすい物性。温度による物性変化が少ない。	均質で付着性・凝集性・硬さに配慮したゼリー・プリン・ムース状のもの。口腔外で既に適切な食塊状になっている。(少量をすくってそのまま丸呑み可能。)	均質でなめらかでべたつかず、まとまりやすいもの。口腔内の簡単な操作で食塊状となるもの。(咽頭では残留、誤嚥をしにくいように配慮したもの。)	べたつかず、まとまりやすいもので不均質なものも含む。歯茎でつぶせる固さの食品を刻み(みじん切り状)に調整したもの。
栄養量	エネルギー	19kcal	1200kcal	1200kcal	1200kcal
	タンパク質	0g	50g	50g	50g
	塩分量	0.03g	6g 未満	6g 未満	6g 未満
	水分量	22.4ml	600ml	850ml	800~1000ml
コード	3	4			名称： 偕行会リハビリテーション病院
写真					連絡先(メール)： eiyo-y@kaikou.or.jp
食種	嚥下調整食 3 (ソフト食)	嚥下調整食 4 (移行食)			
献立内容	主食、主菜、副菜、汁物やヨーグルト ※エネルギー量に応じて主食量調整、栄養補助食品追加	主食、主菜、副菜 ※エネルギー量に応じて主食量調整、栄養補助食品追加	※主食はすべての形態で 米飯、軟飯、全粥、ミキサー粥、ムース粥(スベラカーゼ使用)から選択可能		TEL： 0567-52-3883
特徴	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、かつ誤嚥のリスク軽減に配慮がなされているもの。	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、上下の歯堤間で押しつぶす、あるいはすりつぶすことが必要。 カットは一口大(2.5cm角)、サイコロ大(1.5cm角)にて対応。			FAX： 0567-52-3885
栄養量	エネルギー	1200	1200kcal		更新月： 2020年7月
	タンパク質	50g	50g		
	塩分量	6g 未満	6g 未満		
	水分量	600ml	800~1000ml		

コード	0 t	0 j	1 j	2 - 1	
写真	 増粘剤はつるりんこ使用	お茶ゼリー エンゲリード 			
食種		嚥下訓練食品	嚥下食(※昼食のみ)	軟菜食、副食ミキサー	
基本献立内容	薄い:100mlに2.5cc 1杯 中間:100mlに5cc 1杯 濃い:100mlに10cc 1杯	イナアガーで作成したお茶ゼリーまたはエンゲリードのみ。	A:粥ゼリー-150g、佃煮、卵豆腐1個、エブリッチ1/2本 B:粥ゼリー-300g、佃煮、卵豆腐1個 C:粥ゼリー-150g、ソフト食の主菜(コード3)、エブリッチ1/2本	主食・主菜・副菜・汁物	
特徴	摂食嚥下リハ学会分類 2013に基づき、薄い・中間・濃いので3種類のとろみ濃度がある。	均一で、付着性・凝集性・硬さに配慮したゼリー。	均一で、付着性・凝集性・硬さに配慮したゼリー・プリン・ムース状のもの。嚥下食は昼食のみの提供。嚥下食Cにはコード3のソフト食の主菜が含まれる。昼食のみしか提供していない。	ピューレ・ペースト・ミキサー食などのうち、べたつかずなめらかさがある。	
栄養量	エネルギー	0kcal/個	19kcal/個	A340kcal/食 B270kcal/食 C400~450kcal/食	1500kcal/日
	タンパク質	0g/個	0g/個	A12g/食 B8g/食 C13~15g/食	55g/日
	塩分量	0g/個	0.03g/個	A1.2~1.5g/食 B1.0~1.2g/食 C1.0g/食	9g/日
	水分量	80ml/個	22.4ml/個	A260ml/食 B310ml/食 C270ml/食	1900~2100ml/日
コード	2-2	3	4		
写真	 ※該当する食事はない	※写真は全粥 	※写真は軟飯/刻み 	名称： 津島リハビリテーション病院	
食種	補助食のみ	軟菜食、副食ソフト	軟菜食、副食普通・刻み	連絡先(メール)： eiyouka@rokujoyukai.com	
基本献立内容	補助食のリハたいむゼリーのみに該当	主食は軟飯・全粥・ミキサーから選択可能 主菜・副菜・汁物	主食は選択可能(米飯・軟飯・全粥) 主菜・副菜・汁物	TEL： 0567-23-0120	
特徴	該当する食事の提供は行っていない。該当補助食はリハたいむゼリーのみ。	形はあり、舌での押しつぶしや食塊形成や移送が容易。咽頭でばらけずに嚥下しやすい様に配慮。	歯茎で潰せる程度。繊維質の多いもの・硬いもの・貼りつきやすいものを除く。刻み形態は1cm大。	FAX： 0567-23-0061	
栄養量	エネルギー	100kcal/本	1500kcal/日	1600kcal/日	更新月： 2019年12月
	タンパク質	10g/本	45g/日	60g/日	
	塩分量	0.01g/本	9g/日	9g/日	
	水分量	94.8ml/本	1300~1500ml/日	1500~1600ml	

コード	0 t	0 j	1 j	2 - 1
写真	 増粘剤はつるりんこ使用	お茶ゼリー 		
食種		嚥下訓練食品	嚥下食(※昼食のみ)	軟菜食、副食ミキサー
基本献立内容	薄い:100ml に 2.5 cc 1 杯 中間:100ml に 5 cc 1 杯 濃い:100ml に 10 cc 1 杯	イナアガーで作成したお茶ゼリーのみ。	A:粥ゼリー150g、佃煮、卵豆腐1個、エプリッチ1/2本 B:粥ゼリー300g、佃煮、卵豆腐1個 C:粥ゼリー150g、ソフト食の主菜(コード3)、エプリッチ1/2本	主食・主菜・副菜・汁物
特徴	摂食嚥下リハ学会分類2013に基づき、薄い・中間・濃い3種類のとろみ濃度がある。	均一で、付着性・凝集性・硬さに配慮したゼリー。	均一で、付着性・凝集性・硬さに配慮したゼリー・プリン・ムース状のもの。嚥下食は昼食のみの提供。嚥下食Cにはコード3のソフト食の主菜が含まれる。昼食のみしか提供していない。	ピューレ・ペースト・ミキサー食などのうち、べたつかずなめらかさがある。
栄養量	エネルギー	0kcal/個	A340kcal/食 B270kcal/食 C400~450kcal/食	1500kcal/日
	タンパク質	0g/個	A12g/食 B8g/食 C13~15g/食	55g/日
	塩分量	0g/個	A1.2~1.5g/食 B1.0~1.2g/食 C1.0g/食	7g/日
	水分量	80ml/個	A260ml/食 B310ml/食 C270ml/食	1900~2100ml/日
コード	2-2	3	4	名称: 第2六寿苑
写真	※該当する食事・補助食はない。	※写真は全粥 	※写真は軟飯 	
食種		軟菜食、副食ソフト	軟菜食、副食普通・刻み	連絡先(メール):610en2-eiyouka@rokujoyukai.com
基本献立内容		主食は軟飯・全粥・ミキサーから選択可能 主菜・副菜・汁物	主食は選択可能(米飯・軟飯・全粥) 主菜・副菜・汁物	
特徴		形はあり、舌での押しつぶしや食塊形成や移送が容易。咽頭でばらけずに嚥下しやすい様に配慮。	歯茎で潰せる程度。繊維質の多いもの・硬いもの・貼りつきやすいものを除く。刻み形態は極刻み。	TEL: 0567-22-2622
栄養量	エネルギー	1500kcal/日	1600kcal/日	FAX: 0567-23-3061
	タンパク質	45g/日	60g/日	更新月: 2019年12月
	塩分量	7g/日	7g/日	
	水分量	1300~1500ml/日	1500~1600ml	

コード	0 +	0 j	1 j	2 - 1	2 - 2
写真	 <p>増粘剤はつるりんこ使用</p>				
食種			粥ゼリー		ミキサー食
基本献立内容	薄い:100 mlに 2.5ccI 杯 中間:100 mlに 5ccI 杯 濃い:100 mlに 10ccI 杯		全粥にスベラカーゼを入れてゼリー状にしたもの		主食・主菜・副菜2品・汁物・(朝・昼フルーツ) ※主食は粥ゼリーか全粥
特徴	摂食嚥下リハ学会分類 2013 に基づき、薄い・中間・濃い の 3 種類のとろみ濃度がある。		均質で、付着性、凝集性、かたさ、離水に配慮したゼリー		ピューレ・ペースト・ミキサー食などのうちべたつかず滑らかさがある。
栄養量	エネルギー				1400kcal/日
	タンパク質				60g/日
	塩分量				8g/日
	水分量				1500~2000 ml
コード	3	4			病院(施設)名
写真					名称: 医療法人服和会 介護老人保健施設 ペジューブル弥富
食種			キザミ食	常菜	連絡先(メール): h-kitajima@paisible-y.com
献立内容			主食・主菜・副菜2品・汁物・(朝・昼フルーツ) ※主食は選択可能	主食・主菜・副菜2品・汁物・(朝・昼フルーツ) ※主食は選択可能	TEL: 0567-74-0770
特徴			フードプロセッサで細かく刻んだ物。主菜はあんかけをかけている。場合によりだしとろみをかける。	朝食(和食・洋食) 昼食(和食・麺食) 選択可能。	FAX: 0567-74-0771
栄養量	エネルギー		1600kcal	1600kcal/日	更新月: 2020年8月
	タンパク質		60g/日	60g/日	
	塩分量		8g/日	8g/日	
	水分量		1000~1800 ml	1000~1500 ml	

コード	0 t	0 j	1 j	2 - 1	2 - 2	
写真						
食種				ペースト		
献立内容				主食は選択可能（全粥、ミキサー粥） 主菜、副菜2種（or 副菜、汁物）		
特徴				ピューレ、ミキサー状 下顎と舌の運動でま とめることができ、口の中で保持できる		
栄養量	エネルギー			950kcal/日		
	タンパク質			40g/日		
	塩分量			6g未満/日		
	水分量			900ml～1100ml		
コード	3	4			名称： 社会福祉法人貞徳会 ガーデンハウス明範荘	
写真						
食種	ムース食	刻み食・極刻み食	普通食			連絡先（メール）
献立内容	主食は選択可能（軟飯、全粥、ミキサー粥）主菜、副菜2種（or 副菜、汁物）	主食は選択可能（米飯、軟飯、全粥）主菜、副菜2種（or 副菜、汁物） 刻み食：箸やスプーンで簡単に切れる、咀嚼力は弱いが噛める方向け 極刻み食：歯茎で潰せる、歯はないが、歯茎で咀嚼する事が可能な方	主食は選択可能（米飯、軟飯、全粥）主菜、副菜2種（or 副菜、汁物）			
特徴	形はあるが、まとまりがあり、舌と上顎で押しつぶせる		食事に特に問題のない方		TEL： 0567-33-3077	
栄養量	エネルギー	950kcal/日	1520kcal/日	1520kcal/日		FAX： 0567-37-0121
	タンパク質	40g/日	61g/日	61g/日		更新月： 2020年8月
	塩分量	6g未満/日	6g未満/日	6g未満/日		
	水分量	800ml～1100ml	900ml～1200ml	900ml～1200ml		

コード	0 t	0 j	1 j	2-1	2-2	
写真						
食種	とろみ茶	ゼリー茶	ゼリー食	ペースト食	あんかけ食	
献立内容	つるりんこでとろみをつけたお茶	まぜてもジュレ(お茶用)でゼリー状にしたお茶	エンジョイゼリープラス	主食：ペースト粥または全粥 副食：主菜・副菜2品・汁	主食：粥または軟飯 副食：主菜・副菜2品・汁	
特徴	薄い：とろみ剤 2.5 cc/100 cc 中間：とろみ剤 5 cc/100 cc 濃い：とろみ剤 10 cc/100 cc	50gのゼリー剤/1Lのお茶。まぜるとべたつかないとろみ状のお茶になる。甘くてのみやすい。		ミキサーでペースト状またはムース状にしたもの。全粥も必要に応じてとろみをつけます。	ムース状または細かく刻んだ料理をとろみあんでまとめたもの。全粥も必要に応じてとろみをつけます。	
栄養	エネルギー		35.2kcal (200 cc)	360kcal (1パック)	1200kcal/日	1200kcal/日
	タンパク質		0.04g (200 cc)	14.4g (1パック)	50g/日	50g/日
	塩分量		0.16g (200 cc)	0.43g (1パック)	6g/日	6g/日
	水分量	200 cc/杯	200 cc/杯	148g (1パック)	1000 cc/日	1000 cc/日
コード	3		4			
写真						
食種	刻み食	一口大食	普通食		名称： 特別養護老人ホーム悠々の里	
献立内容	主食：粥・軟飯・御飯 副食：主菜・副菜2品・汁		主食：粥・軟飯・御飯 副食：主菜・副菜2品・汁		連絡先(メール)	
特徴	刻み…スプーンですくえる大きさ 一口大…箸でつかめて一口で食べられる大きさ		箸で切れるくらいのかたさに調理したもの。		TEL： 0567-28-6618	
栄養	エネルギー	1400kcal/日	1400kcal/日			
	タンパク質	60g/日	60g/日			
	塩分量	8g/日	8g/日			
	水分量	1600 cc	1600 cc			
		刻み・一口大・普通食 基本的に歯が無くても噛めるくらいの柔らかさでスプーンですくえるものは普通食と同じ形で出すこともあります。必要に応じて、副食にとろみをつけることもあります。			更新月： 2020年7月	

コード	0 t	0 j	1 j	2 - 1	2 - 2	
写真	増粘剤はつるりんご使用していません					
食種				ソフト食、副食ミキサー	補食	
献立内容	薄い:200mlに5cc 1杯 中間:200mlに10cc 1杯 濃い:200mlに20cc 1杯	アイソニックゼリー (100ml 又は 150ml)	該当する食事・補食は用意していません。	主食・主菜・副菜 (2品) 汁物	補食のパワミナゼリーが該当	
特徴	摂食嚥下リハ学会分類 2013 に基づき、「薄い・中間・濃い」3種類のとろみ濃度がある。	えん下困難者用食品許可基準 I のゼリーを使用。		ピューレ、ペースト、ミキサー食の中でなめらかな物	補食として使用していますが、提供本数を増やす場合があります。	
栄養量	エネルギー		4kcal 又は 6kcal/本		890kcal/日	200kcal/日
	タンパク質		0g/本		36g/日	6g/本
	塩分量		0.1g 又は 0.2g/本		7g/日	0g/本
	水分量		99ml 又は 149ml/本		1400~1600ml/日	75ml/本
コード	3	4			名称： 輪中の郷	
写真						
食種	ソフト食、副食ソフト				連絡先（メール）： info@yatomifukusikai.com	
献立内容	主食は全粥・ミキサー・粥ゼリーより選択 主菜、副菜(2品)、汁物	該当する食事は用意していません。			TEL： 0567-65-5531	
特徴	形はあり、食塊形成や移送が容易。嚥下しやすように配慮。				FAX： 0567-65-5536	
栄養量	エネルギー	890kcal/日			更新月： 2020年3月	
	タンパク質	36g/日				
	塩分量	7g/日				
	水分量	1200~1400ml/日				

食事のことを聞いて安心してください！！

～食事でお困りでしたら私たち管理栄養士がご自宅にお伺いし解決します。～

例えば・・・

- 退院したけど何を食べていいのかかわらない。
- 治療食や介護食の作り方がわからない。
- だんだん痩せてきて元気がなくなってきた。などなど

食べられるようになるるとあなただけでなく、周りの人もうれしく笑顔になります。

管理栄養士ができること

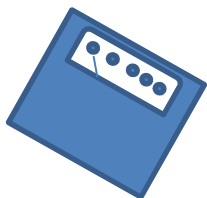
【すべての方に】

栄養状態の確認

身長・体重や腕の太さで確認します

食事の相談

身体の状態や生活スタイルから
あなたにあったアドバイスをします。



【希望があれば】

献立提案

調理指導

買い物同行

栄養補助食品の相談と提案



費用

医療保険・介護保険料の対象です。

自己負担 1割約 530円

2割約 1060円

※月2回まで

※別途交通費・食材費がかかる場合があります。

問い合わせ先

下記いずれかにお問い合わせください。

かかりつけ医

担当のケアマネジャー

海部医療圏在宅医療・介護連携支援センター

☎ 0567-58-5989

F A X 0567-58-4559

利用したケアマネジャーの声

栄養士さんが在宅医療・介護にかかわることで、患者・利用者さんがこんなにも良い状態になるとは思いませんでした。糖尿病・腎臓病・低栄養など様々な問題を抱えた人は多く、これからも栄養士さんと連携してサポートしていきたい。

このチラシに関するお問い合わせ

みんなの楽食あまつしま ☎0567-23-1551 F A X 0567-24-4354

栄養士指導の流れ

保健協会

協議
↓
私

加賀県立医療機関
栄養士管理指導事業所
(升任し指定)

栄養士管理指導の
運営工程



加賀県立
栄養士管理指導事業所

医療機関と保健協会
の連携を強化!!

ケアパス
NPO法人
管理栄養士



契約

- 訪問栄養食事指導事業の委託
- 居宅療養管理指導業務の提供

報告・連絡

- 栄養士指導計画書
- 報告書
- 記録簿

報告

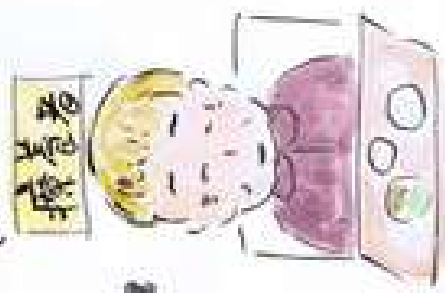
- 栄養士指導計画書
- 栄養士指導記録簿

委託

- 訪問栄養管理指導事業の説明書
- 管理栄養士による居宅療養管理指導契約書
- ケース内容説明書
- 訪問栄養食事指導者の募集

報告

- 訪問栄養食事指導同意書
- 訪問栄養指導業務に必要となる個人情報保護同意書



加賀県立医療機関協議会