別府市内嚥下調整食一覧表【その他の施設】

2025.1更新

		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（食事）早見表							その他の食形態	常食
		コード	0	0	1	2		3	4		
		【1-8項】	j	t	j	1	2				
		名称	嚥下訓練食品０ｊ	嚥下訓練食品０ｔ	嚥下調整食　１ｊ	嚥下調整食２－１	嚥下調整食２－２	嚥下調整食　３	嚥下調整食　４		
1	老健	**メディケア別府**	該当なし	嚥下開始食 とろみ開始食（評価訓練用） お茶や市販のフルーツジュースにとろみを付けて提供。とろみは4段階に分類 極うすいとろみ　中間のとろみ 薄いとろみ　濃いとろみ	該当なし	ペースト食 嚥下調整食コード4 メニューを基本に ミキサーにかけ、 なめらかになる様に 濾し、中間のとろみ 程度の粘度を付加し たもの ハーフ食1食から提供可能 補助食品もこの段階からとろみを付けて提供	ミキサー食 嚥下調整食コード4 メニューを基本に ミキサーにかけ、 中間のとろみ程度の 粘度を付加したもの ハーフ食1食から提供 可能	ソフト食 嚥下調整食コード4 メニューを基本に、 刻み食ほどの粒が残 る状態でミキサーに かけ、1%ゲル化剤を混ぜて成形したもの。 主に魚のほぐし身や挽肉を使用。加熱で軟らかくなる芋や南瓜類は増粘剤を使用せず、マッシュ状に煮汁などの水分を加えて成形。	やわらか食 肉や魚は水分に対し ３%の酵素に一晩 浸漬後調理。葉物野菜 は重曹水で30分蒸した 後に調理。他の野菜は時間をかけてやわらかく 調理。箸やスプーンで容易に切れるが、摂食状況によりカットや一口大などの加工も行う。とろみが必要な場合、煮汁等にはとろみを付けて離水が無い状態で提供		
		エネルギー（kcal）				1,200	1,400	1,400	1,400		
		たんぱく質（g）				58	60	60	60		
		主食の形態と重量（g）					ミキサー粥（　　g）				
2	老健	**やまなみ苑**	該当なし	該当なし	該当なし	ゼリー食 粒がないようにミキサーに かけスペラカーゼライトや カタメリンを使用し柔らか くゼリー状にした食事。 加水で量が嵩まないように 粥と主菜をミックスしている。	ミキサー食 ゲル化剤は使用せず、 滑らかにミキサーに かけたもの。 ゆるいトロミ。 必要時に個々人に合わせて	全粥柔らか食 粒が残るくらいに フードプロセッサー にかける。口腔内で バラバラにならない ようとろみ付の調味液で調整。 肉や魚はムースを使用。	全粥1㎝カット食 軟菜食をスプーンや箸で 摂取しやすいサイズに カットしている。	米飯一口大カット食 口腔機能が正常な人が食べるごく一般的な食事 	
		エネルギー（kcal）				1,400		1,400	1,400	1,600	
		たんぱく質（g）				53		53	56	60	
		主食の形態と重量（g）				スペラカーゼ粥+主菜（400ｇ）		全粥（300ｇ）	全粥（300ｇ）	米飯（130ｇ）	
3	老健	**シェモア鶴見**	該当なし	薄いトロミ、中間のトロミ、 濃いトロミ 薄いトロミ（ポタージュ状） 中間のトロミ（ハチミツ状） 濃いトロミ（ジャム状）	該当なし	ミキサー食 ミキサーにかけ、 滑らかにしたもの。 必要に応じて、増粘剤で トロミを付ける場合もある。	該当なし	ソフト食 ムース状で形はあるが、 舌と口蓋で押しつぶしが 容易な物。 主食は、3つの中から選択可能 ・全粥　・とろみ粥(全粥に離水しないようにとろみをつけた物)・ソフト粥(ミキサーにかけムース状にしたもの)	アラキザミ キザミ キザミ　アラキザミ (アラキザミ) 0.5～1cmに 刻んだ物 (キザミ) 0.2～0.3cmに刻んだ物(必要に応じてトロミをかけたもの)	一口大 常食を約2cm角にカットしたもの	常食 高齢者向けに食材の大きさや柔らかさに配慮した食事。 ※軟菜食ではない
		エネルギー（kcal）				1,200		1,200	1,600		
		たんぱく質（g）				50		40（必要に応じて＋10ｇ）	60		
		主食の形態と重量（g）				ミキサー粥（180ｇ）		全粥・とろみ粥・ソフト粥180g	軟飯220ｇ　全粥350ｇ		
4	介護	**いでゆの園 別府滝腎泌尿器病院 【共通】**	評価ゼリー食 ブロッカ	とろみ水 薄いとろみ(中間のとろみ) 濃いとろみ ＊ソフティアS使用	訓練ゼリー食 アイソカルHC ミキサー粥 茶碗蒸し　etc。	ミキサー食 嚥下調整食4をミキサー にかけたもの 中間のとろみ状 ＊パワースマイル使用	該当なし	ソフト食 嚥下調整食4をミキサー にかけゼリー状に固めた もの。柔らかい食材は そのまま提供 ＊スルーパートナー、スペラカーゼ使用	軟菜食(刻み食・ 刻みあんかけ食) 軟菜食を5㎜状の刻みに したもの。 あんかけをかけた刻み あんかけ食もあり。		
		エネルギー（kcal）	80	0～200	900	1,000		1,000	1,200		
		たんぱく質（g）	6.2	0～7.5	30	35		35	40		
		主食の形態と重量（g）			ミキサー粥（　　g）						
5	老人福祉	**茶寿苑**	ゼリー食 1個（66ｇ）中 熱量150kcal、たんぱく質3.0ｇ	個別対応 全棟で個別対応し、ｇは個人に合わせ、決まっている。 利用者さんによって合ったとろみ剤を使用している。	該当なし	ペースト食 （嚥下調整食３）を崩してペースト状にしたもの。お粥180gをミキサーにかけ、スペラカーゼ1.5g（0.8%） 添加しペースト粥に する。 	該当なし	ソフト食 軟菜食（嚥下調整食４） をベースにミキサーし、 ゲル化剤（ソフティア G）を0.8%添加（タン パク質源には1.5%）し、 形成し直したもの。また、主にタンパク質源の食品にはさらにコンクを一人当たり25g添加する。お粥はソフト粥とし、お粥180ｇに対してホット＆ソフトを3ｇ（1.7%）程度添加する。	軟菜食 刺激物（香辛料など）、 揚げ物、繊維が多い物、 生の食物等を除いた献立。 一日三回とし、軟菜の形 ありと極刻みの二種類と する。また、軟菜極刻みは咀嚼力（筋力）の弱い方を対象としている。フードカッターで刻み、上からとろみのついたあんをかけることで、咀嚼が上手くいかず嚥液が出ないことによっておこる誤嚥を防止している。		常食 口腔機能が正常な人が食べるごく一般的な食事
		エネルギー（kcal）	900			1,400		1,400	1,450		1,600
		たんぱく質（g）	20			55		55	60		60
		主食の形態と重量（g）				ペースト粥（180g）		ソフト粥（200ｇ）	全粥（200ｇ）		米飯（130g）
6	老人福祉	**静雲荘**	該当なし	該当なし	該当なし	該当なし	ミキサー食 嚥下高度４メニュー を、そのままキサー にかけ中程度のとろ みをつける。	該当なし	やわらかきざみ 嚥下と窒息のリスク を配慮し,食材と調理 方法を選んで,刻んだ り、カッターにかけ たりして調理したも の。	やわらか普通 嚥下と窒息のリスクを配慮し,食材と調理方法を選んで調理したもの 嚥下調整４より、個人に合わせて大きさと材料を決定している。 ご飯・粥・おむすび等で提供 やわらか刻みの葉物とやわらか普通の形状が同じなのは、ゼリーで和なしで揃えている。葉物ので形状は変わる。	該当なし
		エネルギー（kcal）					1400		1,400	1400～1600	
		たんぱく質（g）					56		56	56～60	
		主食の形態と重量（g）					ミキサー粥（230g）		全粥（230ｇ）	全粥330ｇ・ご飯180g	
7	老人福祉	**ケアハウス機織**	該当なし	該当なし	該当なし	該当なし	該当なし	該当なし		コード４までに該当しないが 一口大、荒刻み、キザミ	普通食 高齢者向けのやわらかさであるが、コード4程度のやわらかさではない。
		エネルギー（kcal）									1,600
		たんぱく質（g）									60
		主食の形態と重量（g）								全粥200ｇ～300ｇ	米飯100ｇ～150ｇ

別府市内嚥下調整食一覧表［その他の施設］

2025.1更新

		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（食事）早見表							その他の食形態	常食
		コード	0	0	1		2	3	4		
		【1-8項】	j	t	j	1	2				
		名称	嚥下訓練食品０ｊ	嚥下訓練食品０ｔ	嚥下調整食　１ｊ	嚥下調整食２－１	嚥下調整食２－２	嚥下調整食　３	嚥下調整食　４		
8	老人福祉	**特養ナーシングホームはるかぜ**	該当なし	該当なし	栄養ゼリー食 市販のゼリー使用。 1日3食又は1日1～2食、 食事と組み合わせて提供。 （例）【朝】栄養ゼリー、【昼夕】食事	ミキサー食 常食をベースにミキサーにかけ、ペースト状にし、濾した後増粘剤（トロミナール）添加している。	該当なし	該当なし	粥・刻み食 ナーシングの普通食をベースに一口大（1～2㎝）粗刻み（5～8㎜）刻み（2～3㎜）に刻む。 主菜の肉・魚は市販のムースを使用。 刻みはあんをかけて提供。 デザートはやわらかいものはそのまま、硬いものは刻み、シロップなどかけやわらかくして提供。	◆一口大⇒1～2㎝サイコロ、肉・魚は市販のムース ◆荒刻み⇒0.5～0.8㎝に刻む、肉・魚は市販のムース ◆極刻み⇒0.15㎝以下に刻む、肉・魚は市販のムース	普通食 同施設である養護シルバーホームの常食をベースに、きのこ・練り製品・海藻類・ゆで卵・ごぼう・れんこん等除外し、「3×2×0.5㎝程度」にスライスした食事。
		エネルギー（kcal）				1,200			1,400		
		たんぱく質（g）				40			50		
		主食の形態と重量（g）				ミキサー粥（180ｇ）			全粥（180ｇ）		
9	老人福祉	**養護シルバーホームはるかぜ**	該当なし	該当なし	栄養ゼリー食 市販のゼリー使用。 1日3食又は1日1～2食、 食事と組み合わせて提供。 （例）【朝】栄養ゼリー、【昼夕】食事	ミキサー食 常食をベースにミキサーにかけ、ペースト状にし、濾した後増粘剤（トロミナール）添加している。	該当なし	該当なし	粥・刻み食 ナーシングの普通食をベースに一口大（1～2㎝）粗刻み（5～8㎜）刻み（2～3㎜）に刻む。 主菜の肉・魚は市販のムースを使用。 刻みはあんをかけて提供。 デザートはやわらかいものはそのまま、硬いものは刻み、シロップなどかけやわらかくして提供。	◆一口大⇒1～2㎝サイコロ、肉・魚は市販のムース ◆荒刻み⇒0.5～0.8㎝に刻む、肉・魚は市販のムース ◆極刻み⇒0.15㎝以下に刻む、肉・魚は市販のムース	普通食 ◇高齢者向けに軟らかめに作った常食。生野菜、きのこ、練り製品、ゆで卵なども使用。根菜は軟らかめに下茹でしたり、食べやすいように切込みを入れたり、切り方に工夫をして作っています。 ※軟菜食とまでは言えない。
		エネルギー（kcal）				1,200			1,400		
		たんぱく質（g）				40			50		
		主食の形態と重量（g）				ミキサー粥（180ｇ）			全粥（180ｇ）		
10	老人福祉	**一燈園**	訓練食②ゼリー ラクーナゼリー ラクーナ水に2%のｲﾅｶﾞｰで作ったゼリー	訓練食① ラクーナ水 ラクーナ水にトロミをつけた冷たい飲み物。 トロミは薄とろみ、中間トロミ、濃いトロミの3種類	お試し食 ①ミキサー粥 （スペラカーゼ使用） ②スペラカーゼで固めたミキサー スプーンの裏で容易に潰せる柔らかさで、離水がなく、スライス状にすくう事ができる	ミキサー食 主食）ミキサーにかけ、スペラカーゼを使用したゼリー粥 副食）なめらかで均質的なムース状・またはペースト状になっているもの。主菜のみ0.8～1％スペラカーゼで固めている。	極小刻み 副食）不均質で、形成可能な程度にまとまりやすく、離水していない状態。ひき肉・そぼろ程度のつぶつぶあり。 ・トロミ剤で粥の離水を防ぐ粥も含む	該当なし	刻み食/常食 副食）きざみ食は1.5～2㎝の大きさにカットしたもの 常食は硬さ・ばらけやすさに配慮したもの	1/4食　　1/2食 主食・副食の量を1/4と1/2に減量して、毎食栄養強化ゼリーを追加し全体の重量と栄養量の調整をしています	
		エネルギー（kcal）	0	0	100	1274～1479kcal	1271～1476kcal		1273～1581kcal	1,200	
		たんぱく質（g）	0	0	4	48.2～51.9g	52.5～56.2ｇ		57.4～62.9ｇ	43～48ｇ	
		主食の形態と重量（g）	100	100	ミキサー粥（100ｇ）	ミキサー粥(200～300ｇ)	ミキサー粥/全粥(200～300ｇ)		粥200～300ｇ/米飯85～150ｇ	ミキサー粥/全粥50～100ｇ	
11	老人福祉	**石垣一燈園**	該当なし	該当なし	ソフト食	該当なし	ミキサー食	該当なし	該当なし		
		エネルギー（kcal）									
		たんぱく質（g）									
		主食の形態と重量（g）									
12	老人福祉	**亀川和幸苑**	該当なし	該当なし	該当なし	ゼリー食		ソフト食	きざみ食 普通食を0.8mmに刻んだもの。かたいものは取り除いたりする。		常食 利用者様の状態に合わせ主食は米飯から～全粥ゼリーまで対応しています。
		エネルギー（kcal）				1,300		1,460	1,500		1,500
		たんぱく質（g）				50		52	53		53
		主食の形態と重量（g）				全粥ゼリー（260ｇ）		全粥（230ｇ）	全粥（230ｇ）		米飯（100～230ｇ）
13	老人福祉	**特別養護老人ホーム別府石垣園**	該当なし	該当なし	ソフト食 常食をミキサーにかけ裏ごしして、ゼリー状に固まる増粘剤を使用。 水分もトロミをつけて提供。	ミキサー食 常食をミキサーにかけ裏ごしして、ペースト状に固まる増粘剤を使用。 水分もトロミをつけて提供。	該当なし	該当なし	刻み食 常食を刻み形態にして提供。普通の全粥と水分は、トロミを付けて提供。	一口大食 常食を一口大の形態にして提供。 水分のトロミは無し。	普通食 高齢者でも食べやすい大きさに 食材を切り、調理・提供をしている。
		エネルギー（kcal）			1,550	1,550			1,550	1,550	1,550
		たんぱく質（g）			53	53			53	53	53
		主食の形態と重量（g）			ミキサー粥（260ｇ）	ミキサー粥（260ｇ）			全粥（260ｇ）	軟飯（160ｇ）	軟飯（160ｇ）
14	老人福祉	**特別養護老人ホーム椛薗**	該当なし	該当なし	該当なし	ゼリー食 常食をゼリー状にしソフト食より滑らかにされたもの。お粥はミキサー粥とし、スペラカーゼライトを使用。水分はとろみをつけて提供。	ソフト食 常食をペースト状にしたもの。 水分はとろみをつけて提供。	粗刻み 常食をミキサーにかけ粗刻み形態にし提供。	一口小 常食を一口大よりもさらに小さくし、一口小の形態にし提供。	一口大 常食を一口大の形態にし提供。	常食 大きいものは切り、食べやすくして提供。 軟菜食に準じた食事。
		エネルギー（kcal）				1,500	1,500	1,500	1,500	1,500	1,500
		たんぱく質（g）				60	60	60	60	60	60
		主食の形態と重量（g）				ミキサー粥（150ｇ）	全粥（150ｇ）	軟飯～全粥（150ｇ）	軟飯～全粥（150ｇ）	米飯～全粥（150ｇ）	米飯～全粥（150
15	老人福祉	**特別養護老人ホーム和幸苑**	該当なし	該当なし	ゼリー食 なめらかで均一な状態のゼリー状、とろみ状のもの。 汁物も同様にゼリー状のもの。	該当なし	該当なし	ソフト食 極キザミのものをまとまりがある状態にし、舌、歯茎でつぶして噛むことができ、飲み込みやすい状態のもの。 お粥はソフティアUを使用し、離水に配慮している。	該当なし	該当なし	常食 やわらかく調理し、容易に噛めるもの。 軟菜食に準じたもの。
		エネルギー（kcal）			1,200			1,400			1,400
		たんぱく質（g）			45			55			55
		主食の形態と重量（g）			お粥ゼリー（100ｇ）			全粥（325ｇ）			米飯（140ｇ）
16	老人福祉	**別府軽費老人ホーム閑話園**	該当なし	該当なし	該当なし	該当なし	該当なし	該当なし	該当なし	該当なし	常食 主食量：80g 100g 130g 160g 220g で対応
		エネルギー（kcal）									1,550
		たんぱく質（g）									65

別府市内嚥下調整食一覧表【その他の施設】

2025.1更新

		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（食事）早見表							その他の食形態	常食
		コード	0	0	1		2	3	4		
		【1-8項】	j	t	j	1	2				
		名称	嚥下訓練食品０ｊ	嚥下訓練食品０ｔ	嚥下調整食　１ｊ	嚥下調整食２－１	嚥下調整食２－２	嚥下調整食　３	嚥下調整食　４		
		主食の形態と重量（g）									米飯（130ｇ）
17	老人福祉	**特別養護老人ホーム友和苑**	該当なし	該当なし	ゼリー食 なめらかで均一な状態のゼリー状、とろみ状のもの。 汁物も同様にゼリー状のもの。 	該当なし	該当なし	ソフト食 極キザミのものをまとまりがある状態にし、舌、歯茎でつぶして噛むことができ、飲み込みやすい状態のもの。 お粥はソフティアUを使用し、離水に配慮している。 	該当なし	該当なし	常食 やわらかく調理し、容易に噛めるもの。 軟菜食に準じたもの。
		エネルギー（kcal）			1,200			1,400			1,400
		たんぱく質（g）			45			55			55
		主食の形態と重量（g）			お粥ゼリー（100ｇ）			全粥（325ｇ）			米飯（140ｇ）
18	老人福祉	**偕楽園**	該当なし	とろみ食	該当なし	該当なし	ミキサー食 	該当なし	該当なし		
		エネルギー（kcal）									
		たんぱく質（g）									
		主食の形態と重量（g）									
19	老人福祉	**別府ナーシングホーム泉生の里**	該当なし	該当なし	該当なし	該当なし	該当なし	該当なし	ペースト食 常食をミキサーにかけソフティアSでとろみを付けたもの 	極小食 常食をカッターにかけ細かくしたもの 軟らか食 一口大にカットしたもの 根菜を細かくしたもの 	普通食 一口大にカットしたもの
		エネルギー（kcal）									
		たんぱく質（g）									
		主食の形態と重量（g）									
20	老人福祉	**ケアハウス恵幸園**	該当なし	該当なし	該当なし	該当なし	ミキサー食 ミキサーで回した後、個人で購入可能ならば、エネルギー・タンパクアップの補助食品追加可能。 ※汁物は固さ調整を職員がやりやすいように、とろみをつけてません。 	ソフト食 個人でゲル化剤購入してもらえれば可能。常食をミキサーにかけ、ゲル化剤で固めたもの。 個人で購入可能ならば、エネルギー・タンパクアップの補助食品追加可能。 ※汁物は固さ調整を職員がやりやすいように、とろみをつけてません。 	刻み食 極刻み・普通・荒刻み・一口大と対応可能。 主食は米飯か全粥のどちらかで対応。 		常食
		エネルギー（kcal）					1000～1100	1000～1100	1400～1500		1400～1500
		たんぱく質（g）					40～50	40～50	50～55		50～55
		主食の形態と重量（g）					ミキサー粥（270ｇ）	ゼリー粥（270ｇ）	米飯（130ｇ）・全粥（160ｇ）		米飯（130ｇ）
21	社会福祉施設	**社会福祉法人太陽の家障害者福祉サービス事業**	該当なし	該当なし	該当なし	該当なし	該当なし	該当なし	該当なし	きざみ食 常食を極小（みじん切り）、一口（1.5cm角）、きざみ（2.5cm角）にカットし対応。 嚥下状態により薄いトロミ液をかけ提供する事もある。 主食は米飯か全粥のどちらかで対応。	一口大にカットしたもの
		エネルギー（kcal）								1,400～1,900	1,400～1,900
		たんぱく質（g）								55～65	55～65
		主食の形態と重量（g）								米飯120～210 全粥200～310	米飯100～210 全粥200～310
22	社会福祉施設	**別府重度障害者センター**	該当なし	該当なし	該当なし	該当なし	該当なし	該当なし	該当なし	一口大食 嚥下の状況とは別に、身体の機能上食べやすいように１口サイズ（約２cm角）に切っている 	常食 大きめの肉などは、そのままでなく少し切っている
		エネルギー（kcal）									
		たんぱく質（g）									
		主食の形態と重量（g）									
23	社会福祉施設	**別府朝日園**	該当なし	該当なし	該当なし	該当なし	該当なし	該当なし	該当なし		
		エネルギー（kcal）									
		たんぱく質（g）									
		主食の形態と重量（g）									
24	その他	**総合ケアセンターくろき**	該当なし 個人対応で個人購入	該当なし 個人対応で個人購入	ソフト食 主食個別対応、 果物,汁はミキサー 	該当なし 個人対応で個人購入	ミキサー食 主食ミキサー粥 	きざみ食 主食個別対応、 あんかけ対応 	やわらかー口大食 軟菜食 主食個別対応	一口大	常食
		エネルギー（kcal）			1,003			1,556	1,556	1,556	1,556
		たんぱく質（g）			34			54	54	54	54
		主食の形態と重量（g）			ミキサー粥		ミキサー粥	軟米150g、米飯150g、全粥250g	軟米150g、米飯150g	軟米150g、米飯150g	軟米150g,米飯150g
25	その他	**アシステッドリビングみどり**	該当なし	とろみは4段階に分類 極うすいとろみ、薄いとろみ、中間のとろみ、濃いとろみ	該当なし	該当なし	ミキサー食 軟菜食をミキサーにかけて増粘剤を加え滑らかにした食事 	刻み食 軟菜食を5mm以下に刻んだ食事 	軟菜食 常食の献立から繊維の多いものや硬いものを除いた食事 		常食
		エネルギー（kcal）						1400～1600	1400～1600		
		たんぱく質（g）						60～62	60～62		

別府市内嚥下調整食一覧表【その他の施設】

2025.1更新

		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（食事）早見表							その他の食形態	常食
		コード	0	0	1	2	3	4		
		【1-8項】	j	t	j	1				
		名称	嚥下訓練食品０ｊ	嚥下訓練食品０ｔ	嚥下調整食　１ｊ	嚥下調整食２－１	嚥下調整食２－２	嚥下調整食　３	嚥下調整食　４		
		主食の形態と重量（g）									
26	その他	グループリビング歩ⅠⅡⅢ	該当なし	該当なし	該当なし	該当なし	ミキサー食 ざら付き、粒がやや残る状態、入居者の嚥下状態によってトロミの濃度を変える(現場対応、つるりんこ使用)、粥ミキサー	該当なし	該当なし	極刻み、刻み、一口大 咀嚼、嚥下状態に合わせカットしたもの。 極刻みはフードプロセッサー使用。刻みは1～1.5㎝角程度 一口大は2～3㎝角程度	常食
		エネルギー（kcal）					1,400			1,400	
		たんぱく質（g）					50			55	
		主食の形態と重量（g）					ミキサー粥（200ｇ）			全粥・米飯（150ｇ）	
27	その他	サンクレールいっとうえん	該当なし	該当なし	該当なし	該当なし	ペースト なめらか食	該当なし	該当なし		
		エネルギー（kcal）									
		たんぱく質（g）									
		主食の形態と重量（g）									
28	その他	別府湾リゾートホーム 白梅の花 【共通】	該当なし	該当なし	該当なし	該当なし	ペースト食	きざみ食	該当なし		常食
		エネルギー（kcal）									
		たんぱく質（g）									
		主食の形態と重量（g）									
29	その他	有料老人ホーム おぐら山荘	該当なし	該当なし	該当なし	ミキサー食	該当なし	ソフト食	該当なし	刻み食、一口大	常食
		エネルギー（kcal）									
		たんぱく質（g）									
		主食の形態と重量（g）									
30	その他	住宅型有料老人ホーム 大宮司 木下医院 【共通】	該当なし	該当なし	該当なし	該当なし	ミキサー 常食をミキサーにかけ、トロミ剤でとろみをつけたもの。	該当なし	該当なし	刻み食	常食
		エネルギー（kcal）									
		たんぱく質（g）									
		主食の形態と重量（g）									
31	その他	住宅型有料老人ホーム浜脇	該当なし	該当なし	該当なし	該当なし	該当なし	該当なし	刻み	一口大	常食
		エネルギー（kcal）									
		たんぱく質（g）									
		主食の形態と重量（g）									
32	その他	メゾン・ド・いっとうえん	該当なし	該当なし	該当なし	該当なし	ミキサー食	該当なし	該当なし	極刻み　一口大	普通食
		エネルギー（kcal）									
		たんぱく質（g）									
		主食の形態と重量（g）									
33	その他	有料老人ホーム まごころ	該当なし	該当なし	該当なし	該当なし	該当なし	該当なし	該当なし		常食
		エネルギー（kcal）									
		たんぱく質（g）									
		主食の形態と重量（g）									
34	その他	サービス付き高齢者向け住宅 ・ローズガーデン野口元町 ・アネックス	該当なし	該当なし	該当なし	ミキサー食 ※常食をベースにミキサーにかけ、滑らかにしたもの。必要に応じて増粘剤でとろみをつける。	該当なし	該当なし	該当なし	刻み食 ※咀嚼、嚥下状態に合わせて、極刻み・荒刻み・一口大にカットした食事。	常食 ※高齢者向けに食材の大きさや、やわらかさに配慮した食事。
		エネルギー（kcal）				1,400				1,500	1,500
		たんぱく質（g）				45				50	50
		主食の形態と重量（g）									