

# 尼崎市内の病院で提供している 形態対応食

尼崎病院給食研究会

新規作成日：令和元年 6月27日

最終更新日：令和 7年 11月21日

# アイワ病院

主食		
コード	提供名称	備考
0j たんぱく質含 量の少ないも の		
1j 物性に配慮 したミキ サー粥の ゼリー		
2-1 粥ペースト 均一		
2-2 粥ペースト 不均一		
3 離水に 配慮		
4	3分粥 5分粥 全粥 軟飯	
一般食	米飯	

副食		
コード	提供名称	備考
0j たんぱく 質含 量の 少な いもの	お茶ゼリー	使用製剤:ゼリーメイク
0t	とろみ茶	
1j 物性に配慮 したゼリー・ プリン・ムース 状のもの	ゼリー食	プロッカゼリー アイソカルハイカロリーゼリー エンジョイゼリープラス
2-1 ミキサー・ ペーストな ど均一	ミキサー食	使用製剤:トロメイクコンパクト
2-2 ミキサー・ ペーストな ど不均一		
3 形あり押し つぶしが容 易		
4 歯茎で押し つぶし可能		
一般食 食材配慮 なし	3分粥食 5分粥食 軟飯食 常食	(形・一口大・きざみ・ミキサー対応)

◎あんかけ対応	
◎水分トロミ対応	可 使用製剤:トロメイクコンパクト

形態対応(副食の大きさ)については別紙参

その他備考欄	・主食ミキサーはないが個別対応可能

※参照:食力の会『食形態マップ』  
最終更新日:令和5年10月19日

# 尼崎新都心病院

主食		
コード	提供名称	備考
<b>0j</b> たんばく質 含量の少な いもの		
<b>1j</b> 物性に配慮 したミキ サー粥の ゼリー	粥ゼリー	使用製剤:スベラカー ゼ
<b>2-1</b> 粥ペースト 均一		
<b>2-2</b> 粥ペースト 不均一		
<b>3</b> 離水に 配慮		
<b>4</b>		3分粥 5分粥 7分粥 全粥 水切り粥
一般食		米飯

副食		
コード	提供名称	備考
<b>0j</b> たんばく 質含量 の少な いもの	エンゲリード	言語聴覚士管理
<b>0t</b>	トロミ茶	言語聴覚士・病棟看護師管理
<b>1j</b> 物性に配慮 したゼリー・ プリン・ムース 状のもの	嚥下食①	プロッカゼリー 1品
	嚥下食②	プロッカゼリー・エプリッチ 2品
<b>2-1</b> ミキサー・ ペーストな ど均一	ミキサートロミ食	使用製剤:トロメイクコンパクト 主菜の蛋白質に、ニュートリーコンク2.5(50ml/ 人前)を混ぜている
<b>2-2</b> ミキサー・ ペーストな ど不均一		
<b>3</b> 形あり押し つぶしが容 易		
<b>4</b> 歯茎で押し つぶし可能	軟菜5分菜食	煮炊きしたもの中心 (形・一口大・きざみ・きざみトロミ対応)
一般食 食材配慮 なし	軟菜食	硬い食材・繊維質多い食材・脂質の高い食材 は使用しない (形・一口大・きざみ対応)
	常食	食材配慮なし (形・一口大・きざみ対応)

◎あんかけ対応	
◎水分トロミ対応	水分のみトロミ付きは対応×。汁物禁止・朝の飲み物ヨーグルトで対応

形態対応(副食の大きさ)については別紙参

その他備考欄	

※参照:食力の会『食形態マップ』  
最終更新日:令和5年10月19日

# 尼崎だいもつ病院

主食		
コード	提供名称	備考
0j たんぱく質 含量の少ないもの		
1j 物性に配慮したミキサー粥のゼリー	ムース粥	使用製剤: 宮源のお粥ゼリーの素
2-1 粥ペースト均一	全粥ミキサー	使用製剤: 新スルーキングi
2-2 粥ペースト不均一		
3 離水に配慮	全粥	
4	全粥 軟飯	
一般食	米飯	

副食		
コード	提供名称	備考
0j たんぱく質 含量の少ないもの	エンゲリード	言語聴覚士管理
0j 0t	トロミ茶	使用製剤: 新スルーキングi
1j 物性に配慮したゼリー・プリン・ムース状のもの	訓練食①	プロツカゼリー
		使用製剤: 新スルーキングi
2-1 ミキサー・ペーストなど均一	訓練食②	全粥ミキサー、ミキサー主菜1/2量、ヨーグルト
	訓練食③	全粥ミキサー、ミキサー食1/2量
	ミキサー食	全粥ミキサー、ミキサー食全量
		使用製剤: 新スルーキングi
2-2 ミキサー・ペーストなど不均一	訓練食④	全粥、みじんトロミ食1/2量
	みじんトロミ食(訓練食⑤)	全粥、みじんトロミ食全量
3 形あり押しつぶしが容易	ムース食	使用製剤: ソフティアU ミキサー食をソフティアUで再形成したもの
4 歯茎で押しつぶし可能	5分菜食	煮炊きしたものが中心の食事 (形・一口大・きざみ対応)
一般食 食材配慮なし	軟菜食	固い食品(ごぼう、れんこんなど)を除いた食事 (形・一口大・きざみ対応)
	常食	食材配慮なし (形・一口大・きざみ対応)

◎あんかけ対応	対応なし
◎水分トロミ対応	対応あり(お茶・汁物)

形態対応(副食の大きさ)については別紙参照

その他備考欄	・コード4以降で形態調整 一口大(3cm)きざみ(1cm) ・水分 ところみ①(薄いとろみ): 1.3%濃度、ところみ②(濃いとろみ): 2.0%濃度
--------	--

※参照: 食力の会『食形態マップ』  
最終更新日: 令和5年10月19日

# 尼崎中央病院

主食		
コード	提供名称	備考
<b>0j</b> たんばく質 含量の少ないもの		
<b>1j</b> 物性に配慮 したミキ サー粥の ゼリー	トロ粥ゼリー	使用製剤: ソフティアU
<b>2-1</b> 粥ペースト 均一	主食なし	
<b>2-2</b> 粥ペースト 不均一	トロ粥ゼリー	使用製剤: ソフティアU 基本はトロ粥ゼリー。トロ粥は必要時評価は必要
<b>3</b> 離水に 配慮	全粥	使用製剤: ソフティアトロメリンEX 全粥にトロミ剤を添加
<b>4</b>	全粥 軟飯	使用製剤: ソフティアトロメリンEX 全粥にトロミ剤を添加
一般食	米飯	

副食		
コード	提供名称	備考
<b>0j</b> たんばく質 含量の少ないもの	エンゲリード	言語聴覚士管理
<b>0t</b>	トロミ茶	
<b>1j</b> 物性に配慮 したゼリー・ プリン・ムース 状のもの	嚥下訓練食 コード1j	基本ブロッカゼリーブドウ味 他の1jに該当するゼリーも選択可
	嚥下調整食1j (ゼリー食)	使用製剤: ソフティアG
<b>2-1</b> ミキサー・ ペーストな ど均一	嚥下調整食2-1	使用製剤: ソフティアトロメリンEX ジュースや栄養ドリンクにトロミ剤を添加。 600μメッシュに通るよう飲料中心。 ニュートリーコンク2.5で栄養強化。
<b>2-2</b> ミキサー・ ペーストな ど不均一	嚥下調整食2-2 (トロミ食)	使用製剤: ソフティアトロメリンEX 軟菜食や常食をミキサーにかけ、濾したものに トロミ剤を添加。 ニュートリーコンク2.5で栄養強化。
<b>3</b> 形あり押し つぶしが容 易	嚥下調整食3 (ソフト食)	使用製剤: ソフティアトロメリンEX コード3に属するソフト食材を外注し、味付けは 当院で行う。水分には全てトロミ剤を添加。
<b>4</b> 歯茎で押し つぶし可能	嚥下調整食4 (きざみ食)	使用製剤: ソフティアトロメリンEX 軟菜食をきざんだもの。水分には全てトロミ剤 を添加。あんかけ対応。
一般食 食材配慮 なし	軟菜食	消化に配慮した食事 (形・一口大・きざみ対応)
	常食	食材配慮なし (形・一口大対応)

◎あんかけ対応	コード4より対応
◎水分トロミ対応	コード2-1より対応 汁のみトロミも可

形態対応(副食の大きさ)については別紙参

その他備考欄	
--------	--

尼崎中央リハビリテーション病院・介護医療院トワイエ尼崎

主食			副食		
コード	提供名称	備考	コード	提供名称	備考
0j たんばく質 含量の少な いもの			0j たんばく 質含量 の少な いもの	エンゲリード	言語聴覚士管理
			0t	トロミ茶	
1j 物性に配慮 したミキ サー粥の ゼリー	トロ粥ゼリー	使用製剤：ソフティアU	1j 物性に配慮 したゼリー・ プリン・ム ース状のもの	嚥下訓練食 コード1j	基本ブロッカゼリーブドウ味 他の1jに該当するゼリーも選択可
				嚥下調整食1j (ゼリー食)	使用製剤：ソフティアG
2-1 粥ペースト 均一	主食なし		2-1 ミキサー・ ペーストな ど均一	嚥下調整食2-1	使用製剤：ソフティアトロメリンEX  ジュースや栄養ドリンクにトロミ剤を添加。 600μメッシュに通るよう飲料中心。 ニュートリーコンク2.5で栄養強化。
2-2 粥ペースト 不均一	トロ粥ゼリー	使用製剤：ソフティアU  基本はトロ粥ゼリー。ト ロ粥は必要時評価は 必要	2-2 ミキサー・ ペーストな ど不均一	嚥下調整食2-2 (トロミ食)	使用製剤：ソフティアトロメリンEX  軟菜食や常食をミキサーにかけ、濾したものに トロミ剤を添加。 ニュートリーコンク2.5で栄養強化。
3 離水に 配慮	全粥	使用製剤：ソフティアト ロメリンEX  全粥にトロミ剤を添加	3 形あり押し つぶしが容 易	嚥下調整食3 (ソフト食)	使用製剤：ソフティアトロメリンEX  コード3に属するソフト食材を外注し、味付けは 当院で行う。水分には全てトロミ剤を添加。
4	全粥  軟飯	使用製剤：ソフティアト ロメリンEX  全粥にトロミ剤を添加	4 歯茎で押し つぶし可能	嚥下調整食4 (特軟菜食)	使用製剤：ソフティアトロメリンEX  固い食材は酵素を使用して調整。水分には全 てトロミ剤を添加。
一般食	米飯		一般食 食材配慮 なし	軟菜食	消化に配慮した食事 (形・一口大・きざみ対応)
				常食	食材配慮なし (形・一口大対応)

◎あんかけ対応	コード4より対応
◎水分トロミ対応	コード2-1より対応 汁のみトロミも可

形態対応(副食の大きさ)については別紙参

その他備考欄	
--------	--

安藤病院

主食			副食		
コード	提供名称	備考	コード	提供名称	備考
0j たんぱく質 含量の少な いもの			0j たんぱく 質含量 の少な いもの	お茶ゼリー	使用製剤:ゼリーメイク
			0t	トロミ茶	使用製剤:ソフティアS
1j 物性に配慮 したミキ サー粥の ゼリー	粥ソフト	使用製剤: ホット&ソフトプラス	1j 物性に配慮 したゼリー・ プリン・ム ース状のもの	嚥下食①	プロッカゼリー
				嚥下食②	使用製剤:ゼリーメイク、豆腐寄せ使用
				嚥下食③	使用製剤:ゼリーメイク、豆腐寄せ使用
2-1 粥ペースト 均一	ミキサー食	使用製剤:ソフティアS  トロミ剤添加選択制	2-1 ミキサー・ ペーストな ど均一	ミキサー食	使用製剤:ソフティアS
2-2 粥ペースト 不均一			2-2 ミキサー・ ペーストな ど不均一		
3 離水に 配慮	全粥 5分菜食 3分菜食	使用製剤:ソフティアS  トロミ剤添加選択制	3 形あり押し つぶしが容 易	キザミ食	
4	3分粥  5分粥  7分粥  全粥  軟飯		4 歯茎で押し つぶし可能	大キザミ食	
一般食	米飯		一般食 食材配慮 なし	軟菜食	硬い食材、繊維の多い野菜、脂質の多い食材 は使用しない
				常食	食材配慮なし

◎あんかけ対応	コード3より対応
◎水分トロミ対応	コード3より対応 汁のみトロミも可

形態対応(副食の大きさ)については別紙参

その他備考欄	葉物・肉・魚:個別で形態変更可能

池田病院

主食		
コード	提供名称	備考
0j たんばく質 含量の少な いもの		
1j 物性に配慮 したミキ サー粥の ゼリー		
2-1 粥ペースト 均一		
2-2 粥ペースト 不均一		
3 離水に 配慮		
4		
一般食	全粥 軟飯 米飯	

副食		
コード	提供名称	備考
0j たんばく 質含量 の少な いもの	0j	
	0t	
1j 物性に配慮 したゼリー・ プリン・ムー ス状のもの		
2-1 ミキサー・ ペーストな ど均一		
2-2 ミキサー・ ペーストな ど不均一		
3 形あり押し つぶしが容 易		
4 歯茎で押し つぶし可能	やわらか食	嚥下困難には未対応 義歯なしなどが対象
一般食 食材配慮 なし	軟菜食	固い食材、繊維の多い野菜は使用しない (形・一口大・きざみ対応)
	普通食	食材配慮なし

◎あんかけ対応	
◎水分トロミ対応	

形態対応(副食の大きさ)については別紙参

その他備考欄	* 形態など個別対応あり



大隈病院

主食		
コード	提供名称	備考
0j たんばく質 含量の少な いもの		
1j 物性に配慮 したミキ サー粥の ゼリー		
2-1 粥ペースト 均一	パン粥  粥とろみ	使用製剤: トロメイク  備考: パン粥はトロミ剤×
2-2 粥ペースト 不均一		
3 離水に 配慮	水切り粥	使用製剤: トロメイク
4		全粥  軟飯
一般食		米飯

副食		
コード	提供名称	備考
0j たんばく 質含量 の少な いもの	0j エンゲリード	言語聴覚士管理
	0t りんごジュースゼリー トロミ茶	トロミ茶は病棟管理
1j 物性に配慮 したゼリー・ プリン・ム ース状のもの	ゼリー食	ブリックゼリー アイソカルゼリー エンジョイカップゼリー エンジョイゼリー
2-1 ミキサー・ ペーストな ど均一	ソフト食  とろみ食	使用製剤:まとめるこ トロメイク ゼリーメイク
2-2 ミキサー・ ペーストな ど不均一	極きざみ食	
3 形あり押し つぶしが容 易	きざみ食	
4 歯茎で押し つぶし可能	一口大	
一般食 食材配慮 なし	治療食	
	常食	

◎あんかけ対応	コード2-2より対応
◎水分トロミ対応	コード2-1より対応 汁のみトロミも可

形態対応(副食の大きさ)については別紙参

その他備考欄	

# 岡田病院

主食		
コード	提供名称	備考
0j たんばく質 含量の少な いもの		
1j 物性に配慮 したミキ サー粥の ゼリー		
2-1 粥ペースト 均一	ミキサー粥	使用製剤: つるりんこ Quickly
2-2 粥ペースト 不均一		
3 離水に 配慮		
4	重湯 3分粥 5分粥 7分粥 全粥 軟飯	
一般食	米飯	

副食		
コード	提供名称	備考
0j たんばく 質含量 の少な いもの	嚥下訓練食①	市販のフルーツゼリー
0t		
1j 物性に配慮 したゼリー・ プリン・ム ース状のもの	嚥下訓練食②	プロッカゼリー、MCTゼリー
2-1 ミキサー・ ペーストな ど均一	ミキサー食	使用製剤: つるりんこQuickly
2-2 ミキサー・ ペーストな ど不均一		
3 形あり押し つぶしが容 易	超きざみ きざみ	とろみあんかけ・汁とろみ対応可
4 歯茎で押し つぶし可能	3分粥食 5分粥食 各食種・一口大	煮炊きしたもの中心
一般食 食材配慮 なし	全粥食 軟菜食	硬い食材、繊維の多い野菜は使用しない
	常食	食材配慮なし

◎あんかけ対応	嚥下食に関わらず全食種で対応(つるりんこQuickly)
◎水分トロミ対応	嚥下食に関わらず全食種で対応(つるりんこQuickly)

形態対応(副食の大きさ)については別紙参

その他備考欄	

# 関西労災病院

主食			副食		
コード	提供名称	備考	コード	提供名称	備考
0j たんばく質 含量の少な いもの			0j たんばく 質含量 の少な いもの	ゼリー食	エンゲリード
1j 物性に配慮 したミキ サー粥の ゼリー			1j 物性に配慮 したゼリー・ プリン・ムー ス状のもの		
2-1 粥ペースト 均一			2-1 ミキサー・ ペーストな ど均一		
2-2 粥ペースト 不均一	ミキサー粥	使用製剤: ソフティアSOL	2-2 ミキサー・ ペーストな ど不均一	ペースト食	使用製剤:ソフティアSOL
3 離水に 配慮	*とろみ付、 主食とろみ付の コメントありの時 のみ	使用製剤: ソフティアSOL	3 形あり押し つぶしが容 易	三分菜	
4			4 歯茎で押し つぶし可能		
一般食			一般食 食材配慮 なし		

◎あんかけ対応	
◎水分トロミ対応	

形態対応(副食の大きさ)については別紙参

その他備考欄	
--------	--

# 神崎病院

主食		
コード	提供名称	備考
0j たんばく質 含量の少な いもの		
1j 物性に配慮 したミキ サー粥の ゼリー		
2-1 粥ペースト 均一	ミキサー粥	使用製剤: なし
2-2 粥ペースト 不均一		
3 離水に 配慮		
4	3分粥 5分粥 7分粥 全粥 軟飯・米飯	
一般食	米飯	

副食		
コード	提供名称	備考
0j たんばく 質含量 の少な いもの	プリン食	カップアガロリー
1j 物性に配慮 したゼリー・ プリン・ムー ス状のもの	プリン食(市販品) プリン食(手作り)	市販品: プリン、ゼリー、卵豆腐、豆腐 使用製剤: ソフティアG(1~2品) (提供回数、組み合わせの選択は可)
2-1 ミキサー・ ペーストな ど均一		
2-2 ミキサー・ ペーストな ど不均一	ミキサー食	使用製剤: トロメイクコンパクト 全粥食をミキサーにしたもの
3 形あり押し つぶしが容 易	極きざみ食	全粥食を極きざみにしたもの * フルーツはミキサー
4 歯茎で押し つぶし可能	きざみ食 粗きざみ食	全粥食をきざみにしたもの * りんごはスライス 全粥食を粗きざみにしたもの * りんごはスライス
一般食 食材配慮 なし	全粥食 常食	硬い食材、繊維の多い野菜は使用しない (形・一口大対応) 食材配慮なし (形・一口大対応)

◎あんかけ対応	コード4より対応
◎水分トロミ対応	コード4より対応 汁のみトロミも可

形態対応(副食の大きさ)については別紙参

その他備考欄	
肉、魚、果物: 個別で形態変更可能	

※参照: 食力の会『食形態マップ』  
最終更新日: 令和5年10月19日

県立尼崎総合医療センター

主食		
コード	提供名称	備考
0j たんばく質 含量の少ないもの		
1j 物性に配慮したミキサー粥のゼリー	お粥ゼリー	使用製剤：宮源お粥ゼリーの素
2-1 粥ペースト均一	お粥ゼリー	使用製剤：宮源お粥ゼリーの素
2-2 粥ペースト不均一	全粥ミキサー	使用製剤：なし（基本はトロミなしで提供。トロミは病棟にて個別で対応）
3 離水に配慮		
4	3分粥 3分粥ミキサー 5分粥 5分粥ミキサー 全粥 軟飯	
一般食	小おにぎり おにぎり 米飯	

副食		
コード	提供名称	備考
0j たんばく質 含量の少ないもの	ゼリー食	市販品3品（プロッカゼリー、エンゲリード等）
0t	とろみ水・茶	病棟管理
1j 物性に配慮したゼリー・プリン・ムース状のもの	ゼリーペースト食	使用製剤：なし 市販品3品（煮こごりゼリー、おいしくサポートゼリー等）
2-1 ミキサー・ペーストなど均一	ゼリーペースト食	使用製剤：なし 市販品3品（煮こごりゼリー、おいしくサポートゼリー等）
2-2 ミキサー・ペーストなど不均一	ミキサー食	使用製剤：なし（基本はトロミなしで提供。トロミは病棟にて個別で対応）
3 形あり押しつぶしが容易	ソフト食	使用製剤：つるりんこ 市販品3品（内1品は冷凍やわらか素材に味付けとろみ）
4 歯茎で押しつぶし可能	3分菜食とろみ （5分菜食きざみとろみ）	煮炊きもの中心、きざみとろみ
一般食	3分菜食	5分菜食をきざんだもの
	5分菜食	煮炊きもの中心 （形・一口大・きざみ対応）
	軟菜食	硬い食材、繊維の多い野菜、揚げ物は使用しない （形・一口大・きざみ対応）
	常食	食材配慮なし （形・一口大対応）

◎あんかけ対応	コード4より対応（あんかけではなく混ぜ込み）
◎水分トロミ対応	コード4より対応

形態対応（副食の大きさ）については別紙参

その他備考欄	
アラカルト食：選べる主食（たこやき・うどん・チャーハンなど） 形態としては常食	

近藤病院

主食		
コード	提供名称	備考
0j たんばく質 含量の少な いもの		
1j 物性に配慮 したミキ サー粥の ゼリー	全粥ゼリー	使用製剤：ソフティアU
2-1 粥ペースト 均一	トロミ粥	使用製剤：ソフティアS
2-2 粥ペースト 不均一		
3 離水に 配慮		
4	3分粥 5分粥 7分粥 全粥 軟飯	
一般食	米飯	

副食		
コード	提供名称	備考
0j たんばく 質含量 の少な いもの	お茶ゼリー	
1j 物性に配慮 したゼリー・ プリン・ムース 状のもの	経口訓練食	プロックZn
	ゼリー食	使用製剤：ソフティアG
2-1 ミキサー・ ペーストな ど均一	トロミ食	使用製剤：ソフティアS
2-2 ミキサー・ ペーストな ど不均一		
3 形あり押し つぶしが容 易	きざみ食とろみ 食	軟菜食をきざんだもの全てにあんをかける
	きざみ食	軟菜食をきざんだもの（食材によってはあんを かける）
4 歯茎で押し つぶし可能	粗きざみ食	軟菜食を粗きざみにしたもの （食材によってはあんをかける）
一般食 食材配慮 なし	軟菜食	硬い食材、繊維の多い野菜は使用しない （形・一口大・粗きざみ・きざみ対応）
	常食	食材配慮なし （形・一口大対応）

◎あんかけ対応	コード3より対応
◎水分トロミ対応	コード3より対応

形態対応(副食の大きさ)については別紙参

その他備考欄	

園田病院

主食		
コード	提供名称	備考
0j たんばく質 含量の少な いもの		
1j 物性に配慮 したミキ サー粥の ゼリー		
2-1 粥ペースト 均一		
2-2 粥ペースト 不均一	ミキサー粥  ミキサー飯	使用製剤: ソフティアSUPER S  備考:宮源の酵素パウ ダー使用
3 離水に 配慮	全粥とろみ	使用製剤: ソフティアSUPER S
4	重湯  3分・5分・7分粥  全粥  軟飯	
一般食	米飯・パン・全粥の対応可能	

副食		
コード	提供名称	備考
0j たんばく 質含量 の少な いもの	0j  0t とろみ茶	病棟管理(使用製剤:ソフティアSUPER S) うすい・中間・濃いはSTより指示あり
1j 物性に配慮 したゼリー・ プリン・ムース 状のもの	プロッカゼリー  エンジョイMCTゼリー	
2-1 ミキサー・ ペーストな ど均一		
2-2 ミキサー・ ペーストな ど不均一	ミキサー食	使用製剤:ソフティアSUPER S  備考:食材によっては(芋類など)酵素使用
3 形あり押し つぶしが容 易	からめ食	使用製剤:ソフティアSUPER S ミキサー食ときざみ食を1:2で混ぜ合わせたもの
4 歯茎で押し つぶし可能	きざみ食  軟菜食	繊維の多い食材や固い食材は使用しない フライ等の揚げ物を避けた調理法中心の食事 (形・一口大対応)
一般食 食材配慮 なし	常食	(形・一口大対応)

◎あんかけ対応	からめ食(コード3)で対応
◎水分トロミ対応	全食種で対応可

形態対応(副食の大きさ)については別紙参

その他備考欄	
・ハーフ食(1/2量)対応可	

# 立花病院

主食		
コード	提供名称	備考
0j たんばく質 含量の少ないもの		
1j 物性に配慮 したミキ サー粥の ゼリー		
2-1 粥ペースト 均一	ミキサー粥	使用製剤: なし
2-2 粥ペースト 不均一		
3 離水に 配慮	ソフト粥	使用製剤: スベラカーゼ
4		3分粥 5分粥 7分粥 全粥 軟飯
一般食	米飯	

副食		
コード	提供名称	備考
0j たんばく 質含量 の少ないもの	嚥下開始食	ゼリーまたはヨーグルト
0t		
1j 物性に配慮 したゼリー・ プリン・ムース 状のもの	嚥下訓練食	1食に、2種類のゼリータイプの栄養補助食品とゼリーまたはヨーグルトを提供
2-1 ミキサー・ ペーストな ど均一	ミキサーとろみ食	使用製剤: ソフティア1SOL
	ミキサー食	
2-2 ミキサー・ ペーストな ど不均一	きざみとろみ食	使用製剤: ソフティア1SOL 軟菜を細かくきざんだものにトロミをつけたもの
	きざみ食	軟菜を細かくきざんだもの
3 形あり押し つぶしが容 易	ソフト食	使用製剤: ソフティア2GEL
4 歯茎で押し つぶし可能	全粥食	軟菜を一口大、または粗くきざんだもの
	軟飯食	
一般食 食材配慮 なし	常食	(形・一口大対応)

◎あんかけ対応	コード3より対応
◎水分トロミ対応	コード2より対応

形態対応(副食の大きさ)については別紙参

その他備考欄
嚥下訓練食は約6種類のゼリータイプの栄養補助食品を毎食種類・味の組み合わせを変えて提供 組み合わせの変更も可能

※参照: 食力の会『食形態マップ』  
最終更新日: 令和5年10月19日



田中病院

主食		
コード	提供名称	備考
0j たんばく質 含量の少な いもの		
1j 物性に配慮 したミキ サー粥の ゼリー	粥ゼリー	使用製剤: スルーパートナー お粥ヘルパー サンファイバー
2-1 粥ペースト 均一		
2-2 粥ペースト 不均一	トロミ粥	使用製剤: ネオハイトロミールスリム お粥ヘルパー サンファイバー
3 離水に 配慮		
4		全粥
一般食		米飯

副食		
コード	提供名称	備考
0j たんばく 質含量 の少な いもの	嚥下訓練食	ゼリー茶＋ソフトアガロリー
0t	トロミ茶	使用製剤:ネオハイトロミールスリム
1j 物性に配慮 したゼリー・ プリン・ムー ス状のもの	ソフト食	使用製剤:スルーパートナー
2-1 ミキサー・ ペーストな ど均一		
2-2 ミキサー・ ペーストな ど不均一	摂食嚥下支援食	使用製剤:ネオハイトロミールスリム ミキサー後にトロミ剤でまとめたもの
3 形あり押し つぶしが容 易		
4 歯茎で押し つぶし可能	軟菜食	硬い肉についてはスベラカーゼミートにて処理 硬い食材は使用しない (形・一口大・きざみ対応)
一般食 食材配慮 なし	常食	食材配慮なし (形・一口大対応)

◎あんかけ対応	
◎水分トロミ対応	コード3より対応 汁のみとろみも可

形態対応(副食の大きさ)については別紙参

その他備考欄	

# つかぐち病院・つかぐち介護医療院

主食		
コード	提供名称	備考
0j たんばく質 含量の少な いもの		
1j 物性に配慮 したミキ サー粥の ゼリー	ゼリー粥	使用製剤:スベラカー ゼ
2-1 粥ペースト 均一	ペースト粥	使用製剤:ネオハイト ロミールスリム
2-2 粥ペースト 不均一		
3 離水に 配慮	軟飯(粥)	全粥の重湯を切ったもの
4	全粥 軟飯(米飯)	
一般食	米飯 おにぎり	

副食		
コード	提供名称	備考
0j たんばく 質含量 の少な いもの		
0j Ot	トロミ茶	ソフティアスーパーS(病棟管理)
1j 物性に配慮 したゼリー・ プリン・ム ース状のもの	ゼリー食/おやつ 食	使用製剤:ゼリーメイク おやつ食:プロッカゼリー
2-1 ミキサー・ ペーストな ど均一	ペースト食	使用製剤:ネオハイトロミールスリム
2-2 ミキサー・ ペーストな ど不均一	超きざみ(軟菜) 食	
3 形あり押し つぶしが容 易	キザミ(軟菜)食 超キザミ食	軟菜食の食材を使用し、刻んだもの 常食の食材を使用し、刻んだもの
4 歯茎で押し つぶし可能	軟菜食 (形・一口対応)  キザミ	硬い物、噛み切りにくい物、繊維の多い物等 を避けた食材を使用  常食の食材を使用し、刻んだものにあんかけ 付けたもの(ネオハイトロミールスリム使用)
一般食 食材配慮 なし	常食	食材配慮なし(形・一口大・キザミ対応)

◎あんかけ対応	別皿提供可
◎水分トロミ対応	汁のみトロミ可

形態対応(副食の大きさ)については別紙参

その他備考欄	
・個別で形態変更可能 ・禁止食対応	

※参照:食力の会『食形態マップ』  
最終更新日:令和5年10月19日

# 西武庫病院

主食			副食		
コード	提供名称	備考	コード	提供名称	備考
0j たんぱく質 含量の少ないもの			0j たんぱく質 含量の少ないもの		
1j 物性に配慮したミキサー粥のゼリー	粥ソフト	使用製剤: スルーパートナー おかゆヘルパー併用	1j 物性に配慮したゼリー・プリン・ムース状のもの	プロテインゼリー  ソフト食	使用製剤:スルーパートナー (芋類などデンプン含むものはおかゆヘルパー併用)
2-1 粥ペースト均一			2-1 ミキサー・ペーストなど均一		
2-2 粥ペースト不均一	全粥ミキサートロミ	使用製剤: ネオハイトロミールⅢ	2-2 ミキサー・ペーストなど不均一	ミキサートロミ食	使用製剤:ネオハイトロミールⅢ
3 離水に配慮	全粥トロミ付	使用製剤: ネオハイトロミールⅢ	3 形あり押しつぶしが容易	きざみトロミ食	使用製剤:ネオハイトロミールⅢ きざんだ後にトロミ剤でまとめる
4	5分粥  全粥  軟飯		4 歯茎で押しつぶし可能	きざみ食	全食種をきざみにしたもの
一般食	米飯		一般食 食材配慮なし	軟菜食  常食	硬い食材、繊維の多い野菜、脂質の高い食材は使用しない

◎あんかけ対応	
◎水分トロミ対応	コード3より対応 汁のみトロミも可

形態対応(副食の大きさ)については別紙参

その他備考欄	

はくほう会セントラル病院

主食		
コード	提供名称	備考
0j たんばく質 含量の少な いもの		
1j 物性に配慮 したミキ サー粥の ゼリー		
2-1 粥ペースト 均一	ミキサー粥	使用製剤:ソフティアU
2-2 粥ペースト 不均一		
3 離水に 配慮	水切り粥	使用製剤:ソフティアU 備考: 使用製剤を混ぜてから スチコンで作成
4		3分粥 5分粥 7分粥 全粥 軟飯・米飯・パン・パン粥
一般食	ミキサー粥以外の主食	

副食		
コード	提供名称	備考
0j たんばく 質含量 の少な いもの	0j エンゲリード	言語聴覚士管理
	0t お茶トロミ お茶ゼリー	病棟・言語聴覚士管理
1j 物性に配慮 したゼリー・ プリン・ム ース状のもの	ゼリー食	プロッカゼリー・エンジョイゼリープラス 2品
2-1 ミキサー・ ペーストな ど均一	嚥下訓練食 ミキサー	使用製剤:つるりんこsoft 軟菜食をミキサーし、網で濾してトロミ剤を付加
2-2 ミキサー・ ペーストな ど不均一		
3 形あり押し つぶしが容 易	嚥下訓練食 極きざみとろみがらめ きざみとろみがらめ	使用製剤:つるりんこsoft 極きざみ:軟菜食を家庭用フードカッターで細かくし、網で濾して、トロミ剤を付加 きざみ:軟菜食を業務用フードプロセッサーで細かくし、網で濾して、トロミ剤を付加
4 歯茎で押し つぶし可能	嚥下訓練食 一口大とろみがらめ	使用製剤:つるりんこsoft 軟菜食を一口大に切った後、あんでからめる (汁のみトロミの対応もあり)
一般食 食材配慮 なし	軟菜食	硬い食材、繊維の多い食材、脂質の高い食材、揚げ物は使用しない (形・一口大・きざみ・極きざみ対応) (形・一口大は串刺し対応あり)
	常食	食材配慮なし (形・一口大・きざみ・極きざみ対応) (串刺し対応あり)

◎あんかけ対応	
◎水分トロミ対応	

形態対応(副食の大きさ)については別紙参

その他備考欄	

# 樋口胃腸病院

主食		
コード	提供名称	備考
0j たんぱく質 含量の少な いもの		
1j 物性に配慮 したミキ サー粥の ゼリー	重湯＋トロミ	使用製剤：ソフティアS
2-1 粥ペースト 均一		
2-2 粥ペースト 不均一	ミキサー食	使用製剤：ソフティアS ※全種類の粥に対応
3 離水に 配慮	トロミ粥	使用製剤：ソフティアS ※全種類の粥に対応
4		3分粥 5分粥 7分粥 全粥
一般食	軟飯	

副食		
コード	提供名称	備考
0j たんぱく 質含量 の少な いもの	トロミ茶 果汁＋トロミ	使用製剤：ソフティアS 病棟で調整
1j 物性に配慮 したゼリー・ プリン・ムース 状のもの	ゼリー食	プロッカゼリー、果汁ゼリー、プリンの3品
2-1 ミキサー・ ペーストな ど均一	流動食＋トロミ	使用製剤：ソフティアS
2-2 ミキサー・ ペーストな ど不均一	ミキサー＋トロミ	使用製剤：ソフティアS ※全食種対応
3 形あり押し つぶしが容 易	極きざみ きざみ	※全食種対応 ※全食種対応
4 歯茎で押し つぶし可能	粗きざみ 一口大	※全食種対応 ※全食種対応
一般食 食材配慮 なし	軟菜	硬い食材、繊維の多い野菜、脂質の高い食材 は使用しない (胃腸専門病院なので、軟菜が常食)

◎あんかけ対応	コード3より対応
◎水分トロミ対応	コード3より対応・汁のみトロミも可

形態対応(副食の大きさ)については別紙参

その他備考欄	<ul style="list-style-type: none"> <li>・粥は全種類でミキサーのみ・ミキサー＋トロミに対応</li> <li>・葉物・肉・魚・果物等 個別で形態変更可能</li> <li>※胃腸専門病院なので全ての食種について軟菜(当院では潰瘍食が基本の食事)</li> </ul>
--------	--

※参照：食力の会『食形態マップ』  
最終更新日：令和5年10月19日

鷺田病院

主食		
コード	提供名称	備考
0j たんばく質 含量の少な いもの		
1j 物性に配慮 したミキ サー粥の ゼリー		
2-1 粥ペースト 均一	ミキサー粥	使用製剤:トロメイク コンパクト
2-2 粥ペースト 不均一		
3 離水に 配慮		
4	3分粥 5分粥 7分粥 全粥	
一般食	米飯	

副食		
コード	提供名称	備考
0j たんばく 質含量 の少な いもの	0j	
	0t	
1j 物性に配慮 したゼリー・ プリン・ム ース状のもの	特別流動食	エンジョイゼリーとプリン・ゼリーなど、3品組み 合わせ提供
2-1 ミキサー・ ペーストな ど均一	ミキサー食	使用製剤:トロメイクコンパクト
2-2 ミキサー・ ペーストな ど不均一		
3 形あり押し つぶしが容 易	細きざみ食 細きざみとろみ食	使用製剤:トロメイクコンパクト 軟菜食を細かく刻んだもの 細きざみとろみ食にはとろみ剤付加
4 歯茎で押し つぶし可能	きざみ食	軟菜食をきざんだもの
	一口食	軟菜食を一口サイズにしたもの
一般食 食材配慮 なし	軟菜食	硬い食材、繊維の多い野菜、脂質の高い食材 は使用しない
	常食	食材配慮なし (形・一口大対応)

◎あんかけ対応	可能ではあるがメニューによる
◎水分トロミ対応	希望があれば対応可

形態対応(副食の大きさ)については別紙参

その他備考欄	
・可能な限り個別対応可	

# 尼崎医療生協病院

主食		
コード	提供名称	備考
0j たんばく質含 量の少ないも の		
1j 物性に配慮 したミキ サー粥の ゼリー		
2-1 粥ペースト 均一	全粥ミキサー	レトルト(ヘルシーフード) なめらかおかゆ
2-2 粥ペースト 不均一	重湯	
3 離水に 配慮		
4		3分粥 5分粥 7分粥 全粥
一般食		米飯

副食		
コード	提供名称	備考
0j たんばく 質含 量の 少な いもの		
1j 物性に配慮 したゼリー・ プリン・ムー ス状のもの	ゼリー	ゼリー・ヨーグルト(経口訓練)
2-1 ミキサー・ ペーストな ど均一		
2-2 ミキサー・ ペーストな ど不均一	ミキサー	ペースト状
3 形あり押し つぶしが容 易	キザミソフト	極キザミ状(5cm幅程度)のものを、とろみ剤を使用しまとまりのまる形状する
4 歯茎で押し つぶし可能	ソフト	酵素・スチーム処理 (形態・一口大対応可能)
一般食 食材配慮 なし	低残渣	硬い食材・繊維の多い野菜を除く (形態・一口大対応可能)
	易消化	低残渣より制限が少し緩和される (形態・一口大対応可能)

◎あんかけ対応	嚥下食に関わらず全食種で対応(トロミパワースマイル使用) トロミあんを入れたカップを個別対応で別添えて配膳
◎水分トロミ対応	嚥下食に関わらず全食種で対応(ソフティアS使用) お茶はとろみサーバーを使用して配茶(薄い、中間、濃いを対応)

形態対応(副食の大きさ)については別紙参照

その他備考欄	すべて院外調理(ニュークックチル)

# 合志病院

主食		
コード	提供名称	備考
0j たんばく質 含量の少ないもの		
1j 物性に配慮 したミキ サー粥の ゼリー		
2-1 粥ペースト 均一	粥ミキサー なめらかご飯	
2-2 粥ペースト 不均一		
3 離水に 配慮	ソフト粥	
4	一般食軟菜  3分粥 5分粥 全粥 軟飯 米飯	
一般食	一般食常食 米飯・パン・全粥の対応可能	

副食		
コード	提供名称	備考
0j たんばく 質含量 の少ないもの	とろみ茶	軽・中・強 言語聴覚士指示 看護部管理ソフトィアS使用
1j 物性に配慮 したゼリー・ プリン・ムー ス状のもの		
2-1 ミキサー・ ペーストな ど均一	ミキサー食	使用製剤:ソフトィアS  プリン・ゼリーヨーグルト なめらかおかず
2-2 ミキサー・ ペーストな ど不均一		
3 形あり押し つぶしが容 易	ソフト食	冷温で提供
4 歯茎で押し つぶし可能	きざみ食	汁とろみ対応 個人対応 あんかけ対応可能
一般食 食材配慮 なし	軟菜食	(形・一口大対応)
	常食	(形・一口大対応)

◎あんかけ対応	コード4より対応
◎水分トロミ対応	コード2-1より対応

形態対応(副食の大きさ)については別紙参照

その他備考欄	
・葉物・肉類・魚介類・果物	個別での対応 形態変更可能