

# 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 8年 3月16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	プロツカゼリー 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)については別紙参照

その他備考欄	・主食ミキサーはないが個別対応可能
--------	-------------------

# 尼崎新都心病院

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	粥ゼリー	使用製剤:スベラカー ゼ
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 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
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
0t	トロミ茶	言語聴覚士・病棟看護師管理
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 1品
	嚥下食②	プロッカゼリー・エプリッチ 2品
2-1 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
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	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	
--------	--

# 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
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、みじントロミ食1/2量
	みじントロミ食 (訓練食⑤)	全粥、みじントロミ食全量
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	<ul style="list-style-type: none"> <li>・コード4以降で形態調整 一口大(3cm)きざみ(1cm)</li> <li>・水分 とろみ①(薄いとろみ):1.3%濃度、とろみ②(濃いとろみ):2.0%濃度</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

# 尼崎中央病院

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	トロ粥ゼリー	使用製剤:ソフティアU
2-1 粥ペースト 均一	主食なし	
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
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
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
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
0t	トロミ茶	
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	基本プ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 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 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 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 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		
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	トロ粥ゼリー	使用製剤:ソフティアU
2-1 粥ペースト 均一	主食なし	
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
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
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
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
0t	トロミ茶	
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	基本プ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 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 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 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 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 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		
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	粥ソフト	使用製剤: ホット&ソフトプラス
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
2-2 粥ペースト 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
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 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 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	キザミ食	
4 歯茎で押し つぶし可能	大キザミ食	
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		
一般食	全粥 軟飯 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		
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	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 たんぱく 質含量 の少な いもの	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	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 たんぱく質 含量の少ないもの	嚥下訓練食①	市販のフルーツゼリー
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)については別紙参照

その他備考欄	
--------	--

# 関西労災病院

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	ミキサー粥	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
4		
一般食		

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	ゼリー食	エンゲリード
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	ペースト食	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 歯茎で押し つぶし可能		
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	ミキサー粥	使用薬剤: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 たんぱく 質含量 の少な いもの	プリン食	カップアガロリー
0t		
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)	市販品:プリン、ゼリー、卵豆腐、豆腐
	プリン食(手作り)	使用薬剤: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	使用薬剤: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	全粥食をきざみにしたもの *りんごはスライス
	粗きざみ食	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	硬い食材、繊維の多い野菜は使用しない (形・一口大対応)
	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	

# 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	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 たんぱく質 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	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 たんぱく 質含量 の少な いもの	お茶ゼリー	
0t		
1j 物性に配慮 したゼリー・ プリン・ム ース状のもの	経口訓練食 ゼリー食	プロッカZn 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 きざみ食	軟菜食をきざんだもの全てにあんをかける 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 常食	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) 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	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 たんぱく 質含量 の少な いもの		
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	ミキサー粥	使用薬剤:なし
2-2 粥ペースト 不均一		
3 離水に 配慮	ソフト粥	使用薬剤: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 たんぱく 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	使用薬剤: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	使用薬剤: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	使用薬剤:ソフティア2GEL
4 歯茎で押し つぶし可能	全粥食	
	軟飯食	軟菜を一口大、または粗くきざんだもの
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
--------	--

# 医療法人純徳会田中病院

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	粥ゼリー	使用製剤: ソフティアG 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: ソフティアS お粥ヘルパー サンファイバー
3 離水に 配慮		
4		全粥 軟飯 米飯
一般食		全粥 軟飯 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	嚥下訓練食	ゼリー茶+カップアガロリー
0t	トロミ茶	使用製剤:ソフティアS
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	使用製剤:ソフティアG
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	ペースト食	使用製剤:ソフティアS 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	酵素にて処理した食材を使用 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	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 たんぱく 質含量 の少な いもの		
0j 0t	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		
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	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
2-1 粥ペースト均一		
2-2 粥ペースト不均一	全粥ミキサー ロミ	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
4		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		
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 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	ミキサートロミ食	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 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 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	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 たんぱく 質含量 の少な いもの	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		
0j 0t	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>
--------	--

# 鷺田病院

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	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 たんぱ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	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 たんぱ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	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 たんぱく質 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	使用薬剤: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	・薬物・肉類・魚介類・果物 個別での対応 形態変更可能
--------	-----------------------------