横須賀地区
嚥下調整食分類
早見集

vol.6　2025年度改訂版

横須賀地区
栄養士連絡協議会

目次

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

【介護老人福祉施設】 ・・・ 3- 1
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 ・・・ 3- 3
社会福祉法人阿部睦会　共楽荘　特養ホーム ・・・ 3- 5
社会福祉法人千成会　介護老人福祉施設　玉成苑 ・・・ 3- 7
社会福祉法人興寿会　特別養護老人ホーム　興寿苑 ・・・ 3- 9
社会福祉法人心の会　さくらの里山科 ・・・ 3-11
社会福祉法人隆徳会　サニーヒル横須賀 ・・・ 3-13
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 ・・・ 3-15
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 ・・・ 3-17
社会福祉法人百鴎　介護老人福祉施設　逗子清寿苑 ・・・ 3-19
社会福祉法人地域福祉協会　逗子ホームせせらぎ ・・・ 3-21
社会福祉法人ユーアイ21　太陽の家 ・・・ 3-23
社会福祉法人ユーアイ21　太陽の家二番館 ・・・ 3-25
社会福祉法人金泉会　特別養護老人ホーム　塚山ホーム ・・・ 3-27

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 ・・・ 3-37
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 ・・・ 3-39
社会福祉法人宗得会　特別養護老人ホーム　横須賀椿園 ・・・ 3-41
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 ・・・ 3-43
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 ・・・ 3-45
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
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 ・・・ 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　七里ガ浜ホーム ・・・ 3-55
社会福祉法人　阿部陸会　特別養護老人ホーム　横浜能見台ホーム ・・・ 3-57

【介護老人保健施設】
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 ・・・ 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
医療法人社団広正会　介護老人保健施設　ソレイユカーマ ・・・ 4- 5
医療法人社団相光会　湘南グリーン介護老人保健施設 ・・・ 4- 7
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 ・・・ 4- 9
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 ・・・ 4-11
医療法人謙仁会　介護老人保健施設　野比苑 ・・・ 4-13
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 ・・・ 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
医療法人眞仁会　介護老人保健施設　なぎさ ・・・ 4-19
医療法人社団　景翠会　介護老人保健施設　こもれび ・・・ 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】
社会福祉法人聖隷福祉事業団　油壷エデンの園 ・・・ 5- 1

【障害者支援施設】
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 ・・・ 6- 3
社会福祉法人清光会　清光ホーム ・・・ 6- 5
社会福祉法人清和会　三浦しらとり園 ・・・ 6- 7
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 ・・・ 6-11
横須賀市療育相談センター ・・・ 6-13
社会福祉法人よこすか黎明会　横須賀へーメット ・・・ 6-15

嚥下調整食の作り方（資料） ・・・ 7- 1
・・・ 8- 1

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

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	j	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
	t	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	j	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	1	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
	2	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 歯ぐ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

	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)	●「drink」するという表現が適切なとろみの程度 ●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 ●飲み込む際に大きな力を要しない ●ストローで容易に吸うことができる	●明らかにとろみがあることを感じ、かつ「drink」するという表現が適切なとろみの程度 ●口腔内での動態はゆっくりですぐには広がらない ●舌の上でまとめやすい ●ストローで吸うのは抵抗がある	●明らかにとろみが付いていて、まとまりがよい ●送り込むのに力が必要 ●スプーンで「eat」するという表現が適切なとろみの程度 ●ストローで吸うことは困難
性状の説明(見たとき)	●スプーンを傾けるとすっと流れ落ちる ●フォークの歯の間から素早く流れ落ちる ●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	●スプーンを傾けるととろとろと流れる ●フォークの歯の間からゆっくりと流れ落ちる ●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	●スプーンを傾けても、形状がある程度保たれ、流れにくい ●フォークの歯の間から流れ出ない ●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)
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^{-1}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。

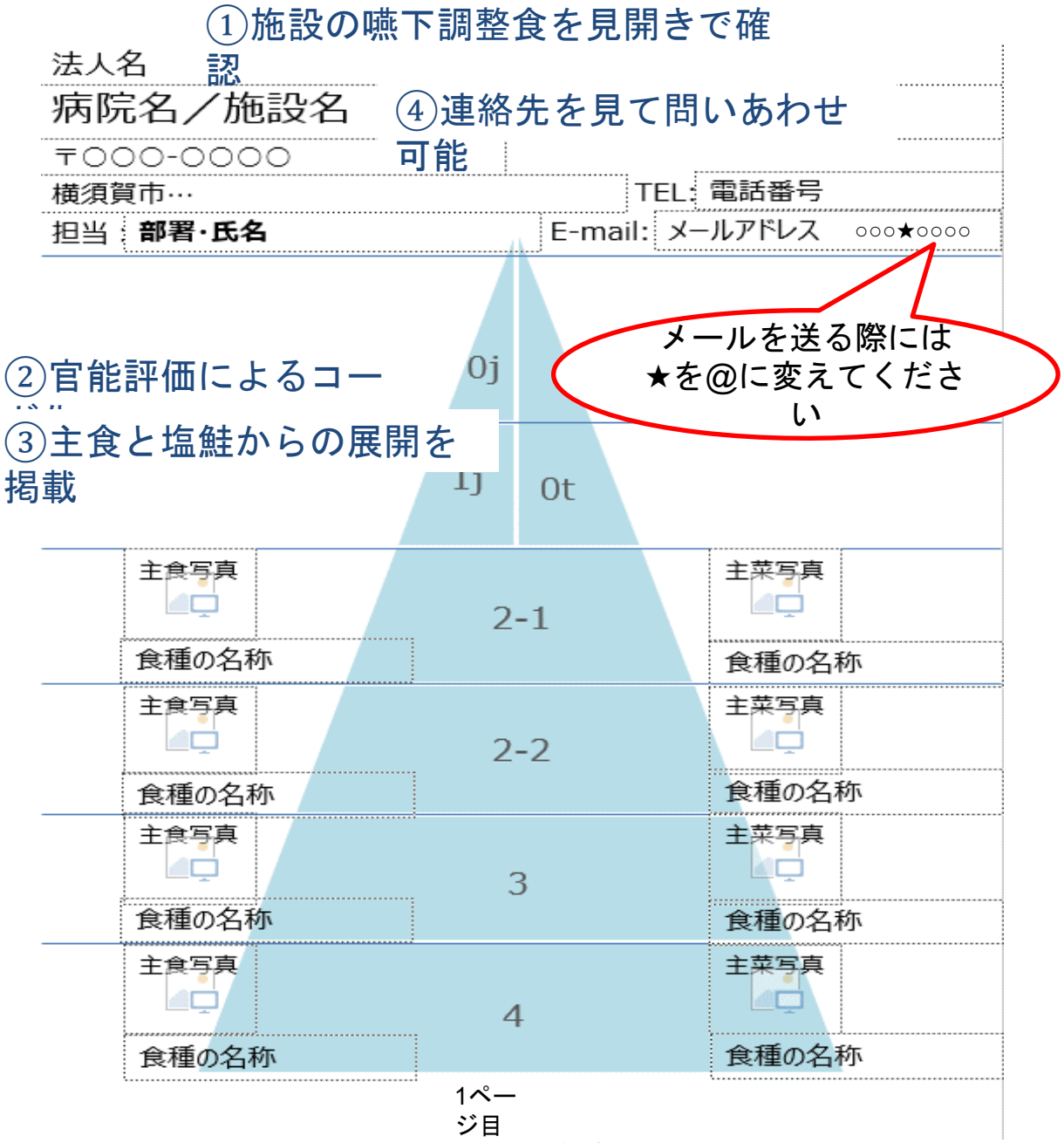
資料引用：ヘルシーフード栄養指導Navi
https://healthy-food-navi.jp/?post_type=search&p=75

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。

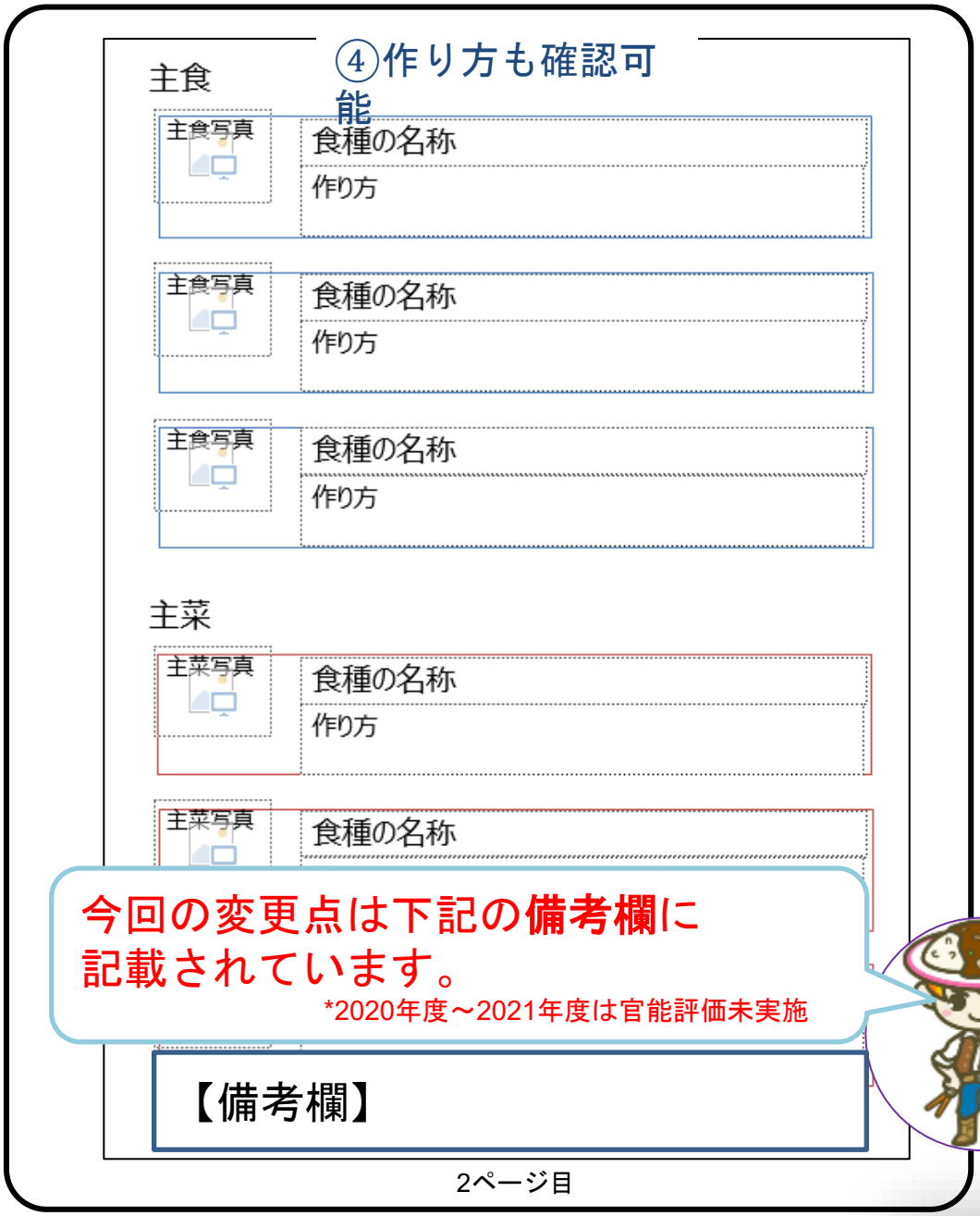
コードの分類については、官能評価により決定しました。
疑問に思う点がありましたら、直接、連絡をしていただけるように、連絡先も記載しております。



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。

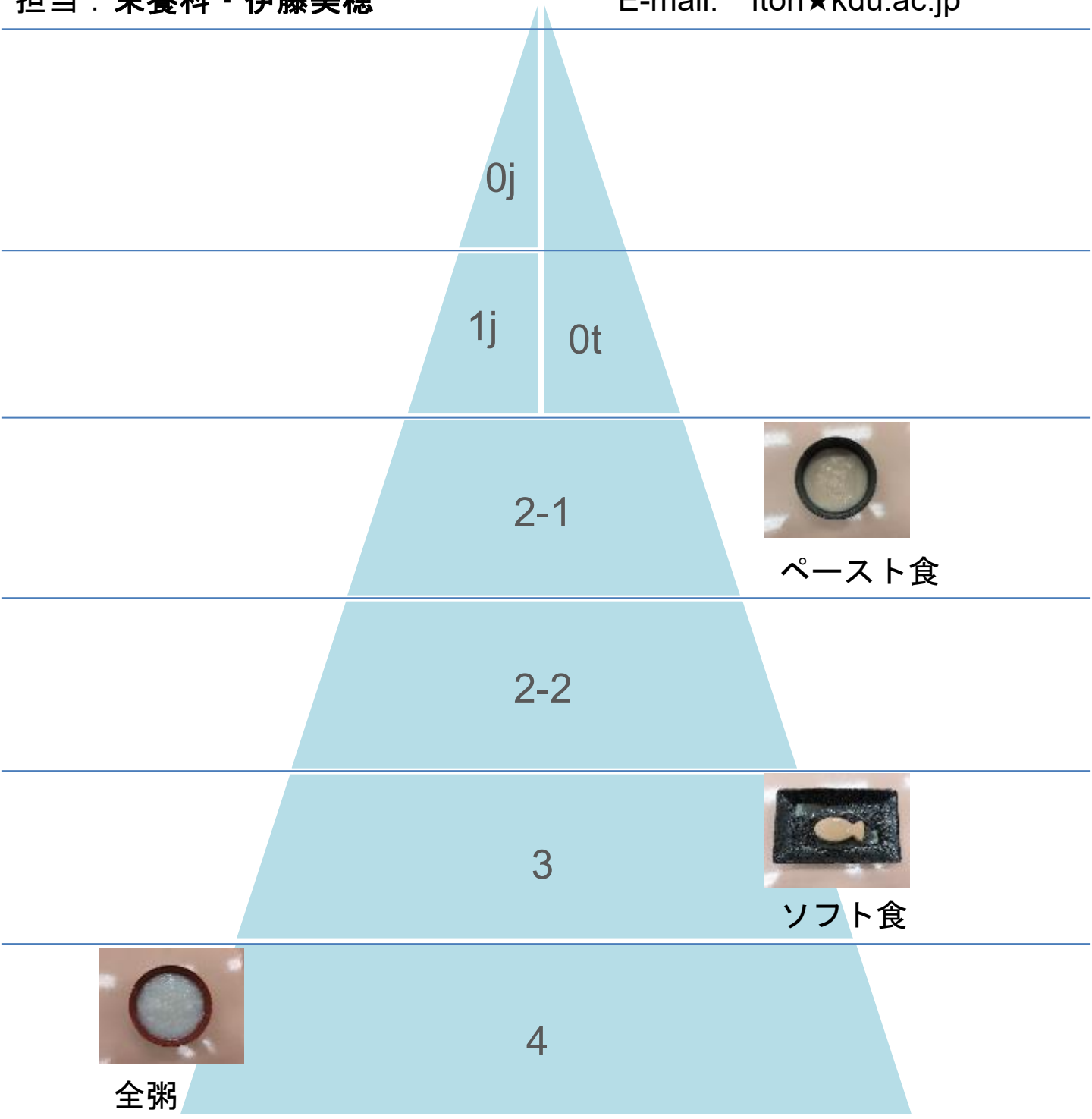
参考資料として、嚥下調整食の作り方および市販食品分類も掲載しています。嚥下調整食の作り方の情報を、今後も募集しております。随時、役員までご連絡ください。

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。



神奈川歯科大学附属病院

〒238-8570
横須賀市小川町1番地23　　TEL: 046-822-8810
担当：**栄養科・伊藤美穂**　　E-mail:　Itoh★kdu.ac.jp



主食



全粥

主菜



ペースト食

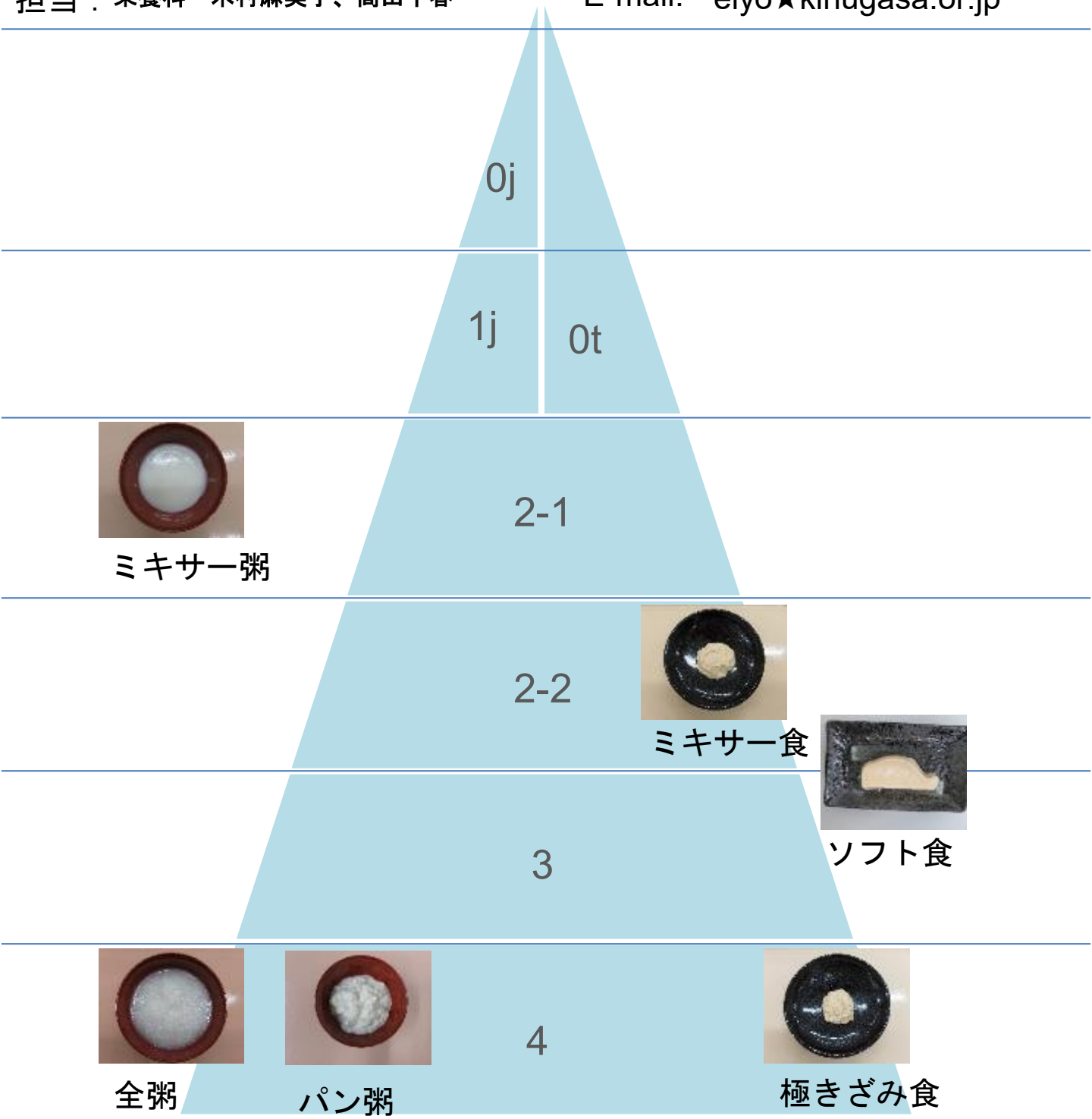
調理後の食材に加水してミキサーにかけ、
トロミーナを入れて、さらにミキサーにかけています。



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。

社会福祉法人日本医療伝道会
衣笠病院
〒238-8588
横須賀市小矢部2-23-1
TEL: 046-852-1182
担当：栄養科・木村麻美子、髙田千春
E-mail: eiyo★kinugasa.or.jp



主食



ミキサー粥

全粥に1.1%のスベラカーゼとMCTオイルを加え、ミキサーにかけています。



全粥

MCTオイルを加えています。



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

調理後の食材に主菜にはPFCパウダー、副菜にはMCTオイルを加えて加水をしてミキサーにかけ、ホットでもゼリーを入れています。



ソフト食

調理後の食材に主菜にはPFCパウダー、副菜にはMCTオイルを加えて加水をしてミキサーにかけ、ホットでもゼリーを入れています。



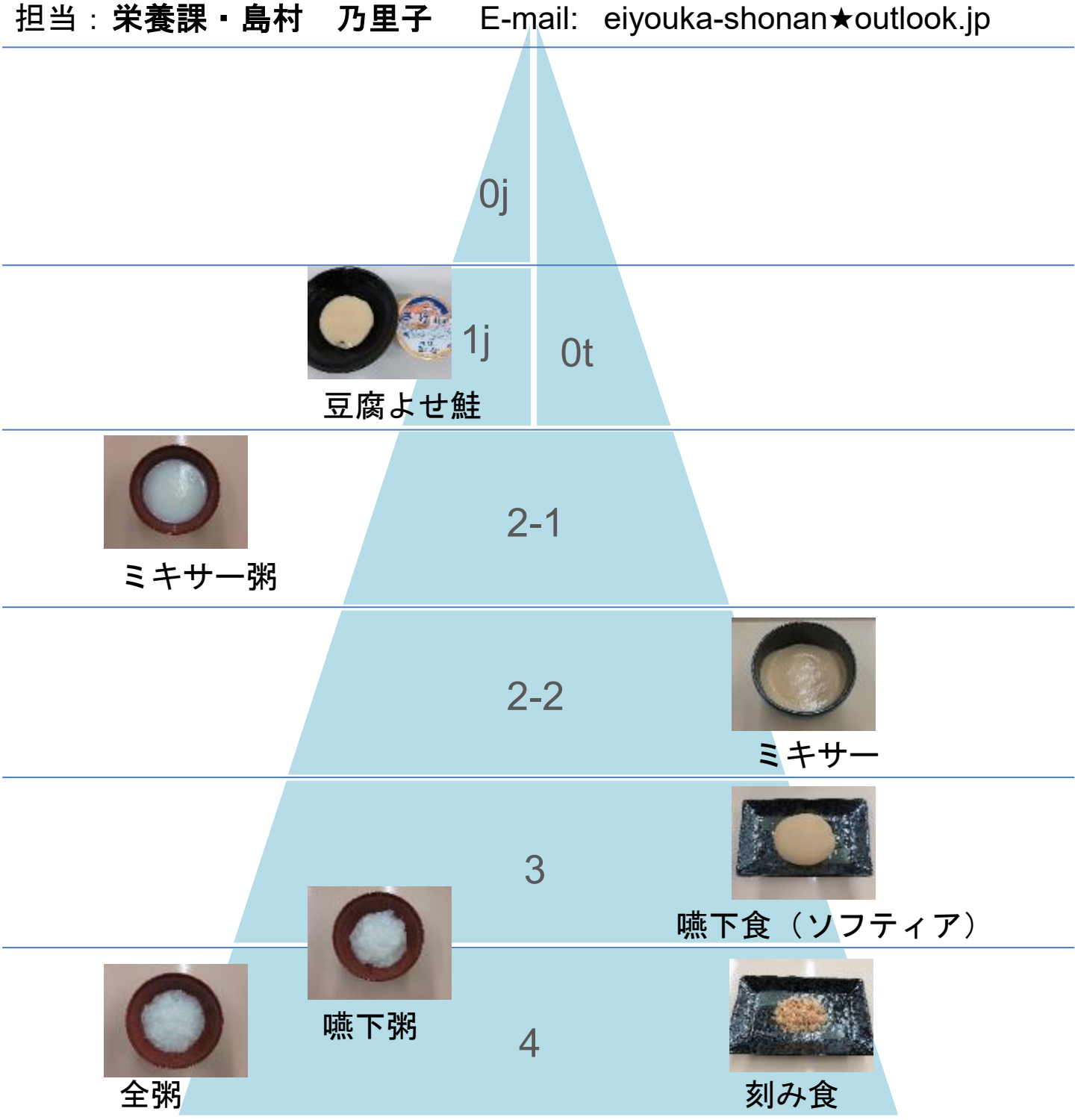
極刻み食

調理後の食材をカッターにかけて、主菜にはPFCパウダー、副菜にはMCTオイルを入れて、ミキサー食を混ぜたり、とろみあんなどでまとまりをつけています。

【備考】　2023年度変更点・担当者名変更。
2025年度変更点・料理名、調理方法変更。

湘南病院

〒237-0067
横須賀市鷹取１丁目１－１　　TEL: 046-865-4105
担当：**栄養課・島村　乃里子**　　E-mail:　eiyouka-shonan★outlook.jp



主食



ミキサー粥

全粥をミキサーにかけています。



嚥下粥

全粥にスベラカーゼ1%を入れています。



全粥

主菜



豆腐よせ鮭（市販食品）



ミキサー

調理後の食材に適量の水を加え、ミキサーにかけています。



嚥下食（ソフティア）

ミキサーにソフティア（食材量に対し1%）を入れています。



刻み食

食材をフードプロセッサーにかけ、ソフティア（食材量1%）を混ぜます。

社会福祉法人聖テレジア会
聖ヨゼフ病院
〒238-8502
横須賀市緑が丘28
TEL: 046-822-2134
担当：**栄養科・小川加代、小原尚子**　E-mail: j-nutrition★st-joseph.jp



0j





1j　0t

嚥下調整食１ｊ



2-1

ミキサー粥



嚥下調整食2-1



2-2

嚥下調整食2-2



全粥



パン粥

3



嚥下調整食3



軟飯

4



嚥下調整食4

2017年度初回評価、2019年度、2022年度、2023年度評価更新

主食



ミキサー粥

全粥２２０gにスベラカーゼを３．３ｇ（１．５%）を加えミキサーで　１分以上撹拌しています



全粥

米の重量の５.5倍の水で炊き上げます



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



軟飯

米の重量の３倍の水で炊き上げます

主菜



嚥下調整食１ｊ

学会分類１ｊ相当の市販品ゼリー２品のみで主食は付きません



嚥下調整食2-1

嚥下調整食１ｊにとろみのついた具なしの汁物が付きます



嚥下調整食2-2

軟飯に、１．５%のスベラカーゼを加え作ったミキサー粥に、できあがった料理を加え、粒がなくなるまでミキサーにかけています



嚥下調整食3

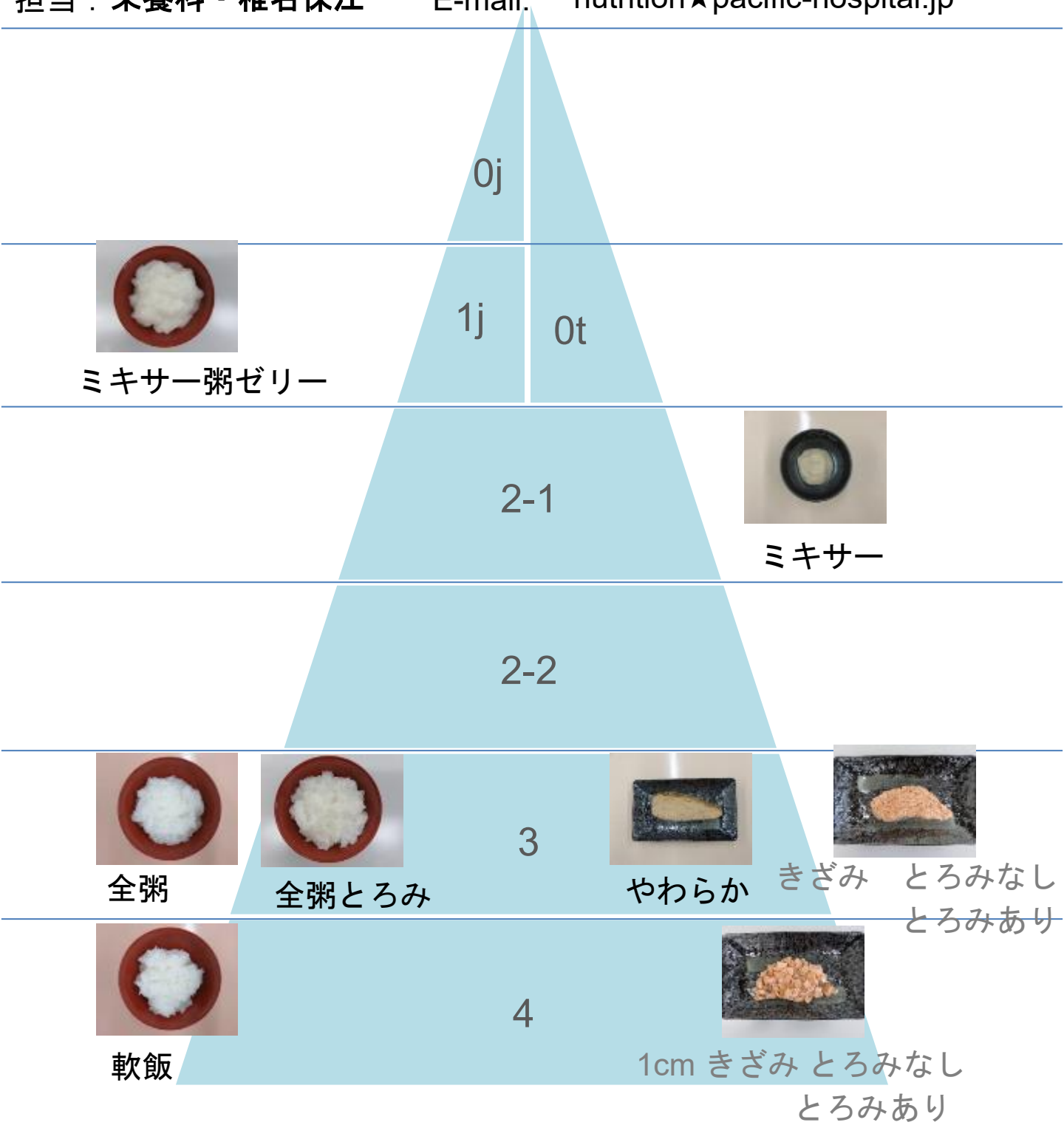
軟飯に、１．５%のスベラカーゼを加え作ったミキサー粥に、できあがった料理を加え、粒が残る程度にミキサーをかけています



嚥下調整食4

できあがった料理を１ｃｍ角程度にカットし、とろみあんをまとわせています食材により軟化処理をしています

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



ミキサー粥ゼリー

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を加えてさらに撹拌する。



やわらか

①鮭60ｇに湯15gを加え、フードプロセッサーで撹拌する。
②カタメリン約2ｇ（2.5%）を加えてさらに撹拌する。
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。）
②1ｃｍ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



嚥下Ⅰ　Ⅱ　Ⅲ





嚥下Ⅱ　Ⅲ



嚥下Ⅲ

主菜

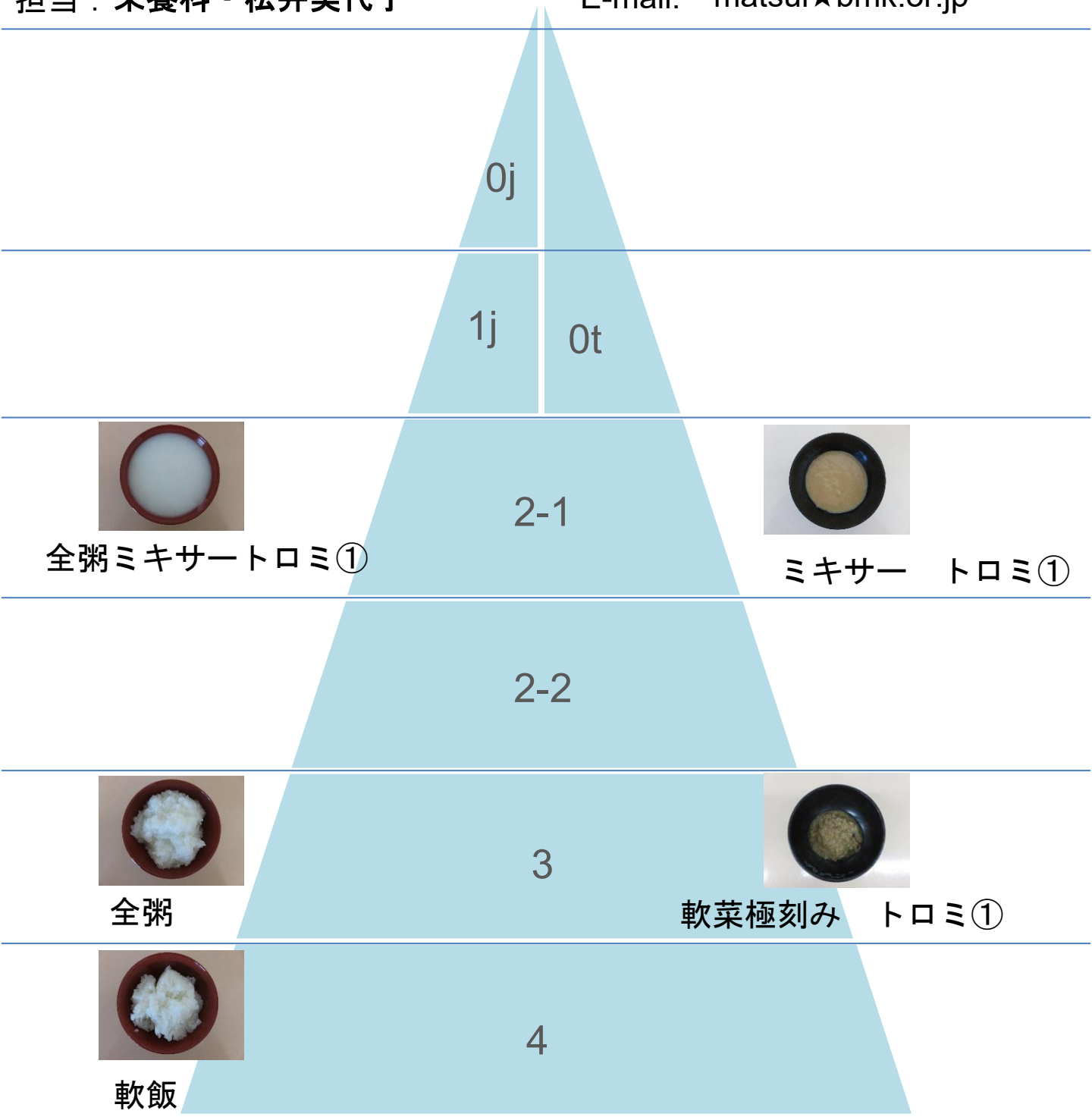


えんげⅢ（ペースト小鉢）

材料をミキサーにかけ、なめらかな状態にした後
とろみ剤を100gあたり2-3g加え攪拌する。

【備考】　2023年度変更点
・嚥下食コード0jにエンゲリード（嚥下Ⅰ,Ⅱ,Ⅲ）、1jにタンパクゼリーセブンとアイソカルゼリー（嚥下Ⅱ,Ⅲ）を追加。

医療法人財団青山会
福井記念病院
〒238-0115
三浦市初声町高円坊1040-2
TEL: 046-888-2145
担当：**栄養科・松井美代子**
E-mail: matsui★bmk.or.jp



2017年度初回評価、2019年度評価更新

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

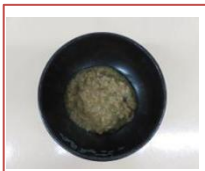
無洗米2kgに対して水8ℓ炊飯器使用。

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。



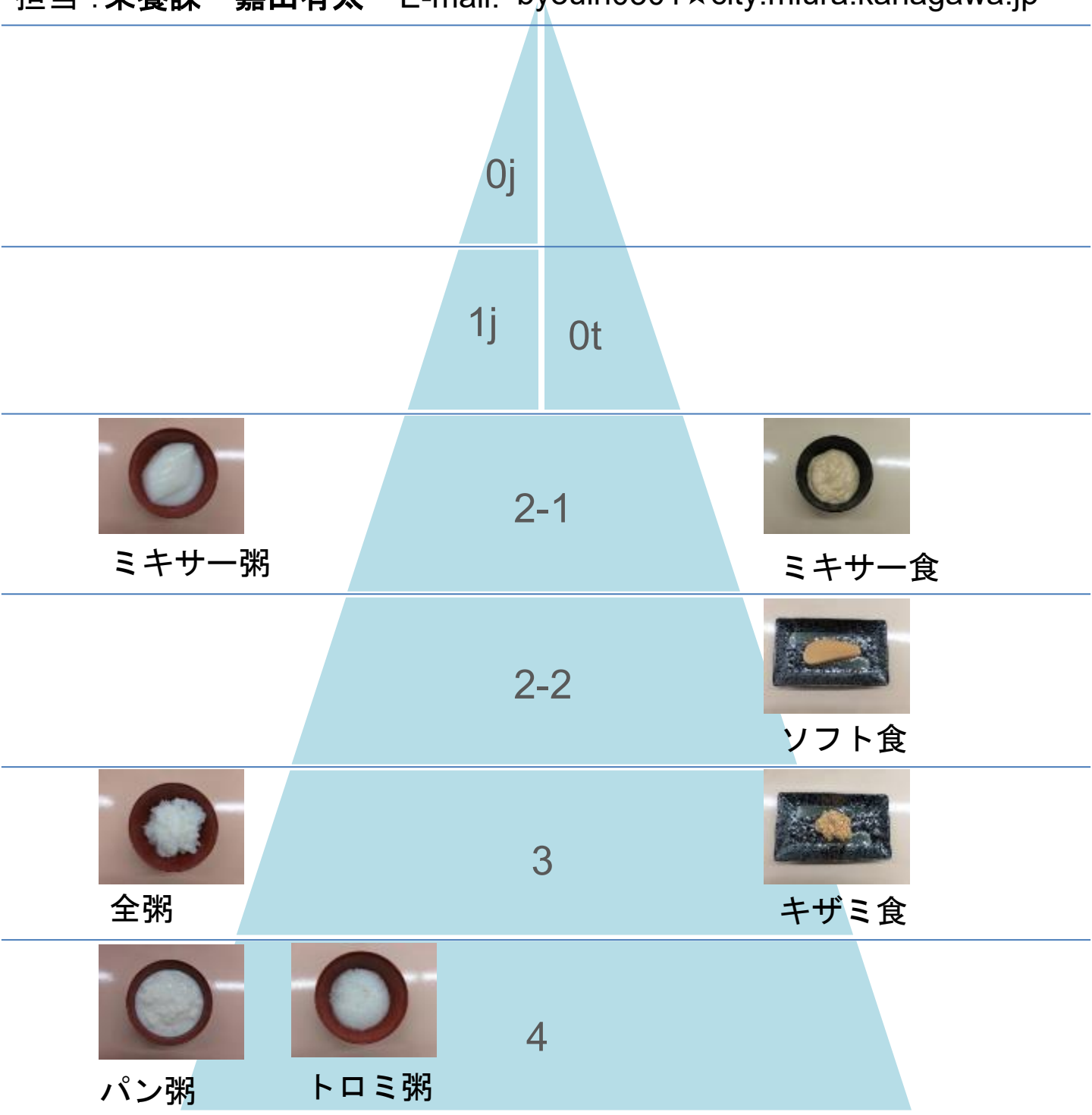
軟菜極刻みトロミ①

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】　2023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

横浜未来ヘルスケアシステム
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　瀧一起**
TEL: 046-841-0922
E-mail: k_taki★tmg.or.jp

0j

1j　0t


ミキサー粥

2-1


ミキサートロミ

2-2

3


極キザミトロミ


キザミトロミ

4


軟飯


全粥

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。トロミにはトロミあんをかけて提供。



キザミ・キザミトロミ

調理後、包丁で細かく刻む。トロミにはトロミあんをかけて提供。

【備考】　2023年度変更点
・担当者名変更。
・ミキサー粥はスベラカーゼからスベラカーゼライトへ変更している。（官能評価未実施のためそのまま掲載）
・主菜のトロミ剤はトロメイクからトロミナールネオへ変更している。（官能評価未実施のためそのまま掲載）

国家公務員共済組合連合会
横須賀共済病院
〒238-8558
横須賀市米が浜通1-16
担当：**栄養管理科・河越美香、野間友紀**
TEL: 046-822-2710
E-mail: nst1★ykh.gr.jp



嚥下食コード0ｊ

0j



粥ゼリー



嚥下食コード1ｊ

1j

0t



粥ミキサートロミ

2-1

2-2



嚥下食コード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

2017年度初回評価、2019年度評価更新

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撹拌し、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撹拌し、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、泡立て器で撹拌し、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１ｊ

ハウスやわらか倶楽部、ﾏﾙﾊﾁ村松　煮こごりを使用



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撹拌し、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

【備考】　2023年度変更点
・主菜に嚥下食コード1jの「煮こごり（市販品）」を追加。

横須賀市立総合医療センター

〒238-8567
横須賀市神明町1番地８　　TEL: 0570-032630
担当：**栄養科・劉大漫**　　E-mail: Uwamachihp.eiyouka★gmail.com



嚥下訓練食１

0j

1j

0t



ミキサー粥

2-1



嚥下訓練食２

2-2

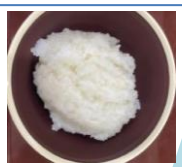


全粥

3



嚥下訓練食３



軟飯

4



嚥下訓練食4

主食



ミキサー粥

全粥にスベラカーゼを1.5%加えミキサーにかける。



全粥

米の5倍の水で炊飯



軟飯

米の3倍の水で炊飯

主菜



嚥下訓練食２

柔らかいおかずととろみ剤（トロットちゃん）をミキサーにかけ、濾した状態で提供。



嚥下訓練食３

市販品を利用。



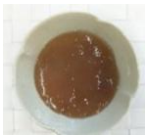
嚥下訓練食４

軟らかいおかず（煮物など）にトロミをかけて提供。
汁も中間トロミを付ける。
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】　2024年度変更点
①施設名、住所、担当者
②ムース粥→ミキサー粥へ名称変更
③（使用トロミ剤）トロメイク→トロットちゃん
④ゼリー食→嚥下訓練食１へ名称変更、使用ゼリー変更
⑤軟飯の調理法　米飯１：重湯１→米の3倍で加水、炊飯

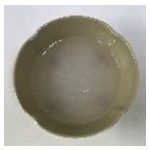
横須賀市立市民病院

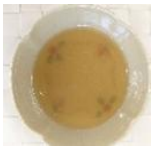
〒240-0195
横須賀市長坂1-3-2　　TEL: 046-856-3136
担当：**栄養管理科　青木恭子**　　E-mail: kyoukoa2★jadecom.jp


ほうじ茶ゼリー

0j


人参ゼリー


重湯ゼリー

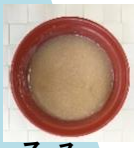

野菜ｽｰﾌﾟｾﾞﾘｰ

1j

0t


MCT入りペースト粥

2-1


味噌汁とろみ


鮭ペースト


トマトゼリー

2-2


MCT入り全粥

3

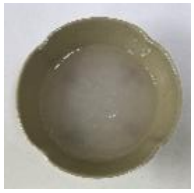

鮭ムース


軟飯


全粥

4

主食



重湯ゼリー

重湯をゼリー状に冷やし固める。
（重湯の重量に対してスベラカーゼライト1.0%）



MCT入りペースト粥

MCT入り全粥にスベラカーゼライトを入れてミキサーにかける。（全粥の量に対してスベラカーゼライト1.5%）



全粥

米重量の5倍の加水量で炊飯



MCT入り全粥

全粥重量に対して4%のMCTオイルを加える。



軟飯

米重量の3.5倍の加水量で炊飯。

主菜



ペースト食

ソフト食をミキサーにかけてペースト状にし、トロミ剤(トロミナールNeo)を加え「濃いとろみ」に調整する。



ソフト食

主にソフリや旭松食品のカットグルメ等の完調品。

医療法人社団協友会
金沢文庫病院
〒236-0042
横浜市金沢区釜利谷東2-6-22　TEL: 045-785-3311
担当：**栄養科　志村あゆみ**　E-mail: eiyouka01★kanabun-hp.jp


ミキサー粥

0j
1j
0t
2-1
2-2

ミキサー主菜

全粥
3
4

キザミトロミ主菜

主食



ミキサー粥

全粥200g＋重湯200gにスベラカーゼライト6.25gを加え、ミキサーに1分かける。



全粥

米1：水5の割合で炊く。

主菜



嚥下訓練食3-1・3-2　（ミキサー主菜）

食材固形物70g＋だし汁70gにカタメリン2gを加えミキサーに1分かける。



嚥下訓練食4-1・4-2　（キザミトロミ主菜）

食材をキザミ、上にとろみをつけただし汁をかける。

医療法人社団　景翠会

金沢病院

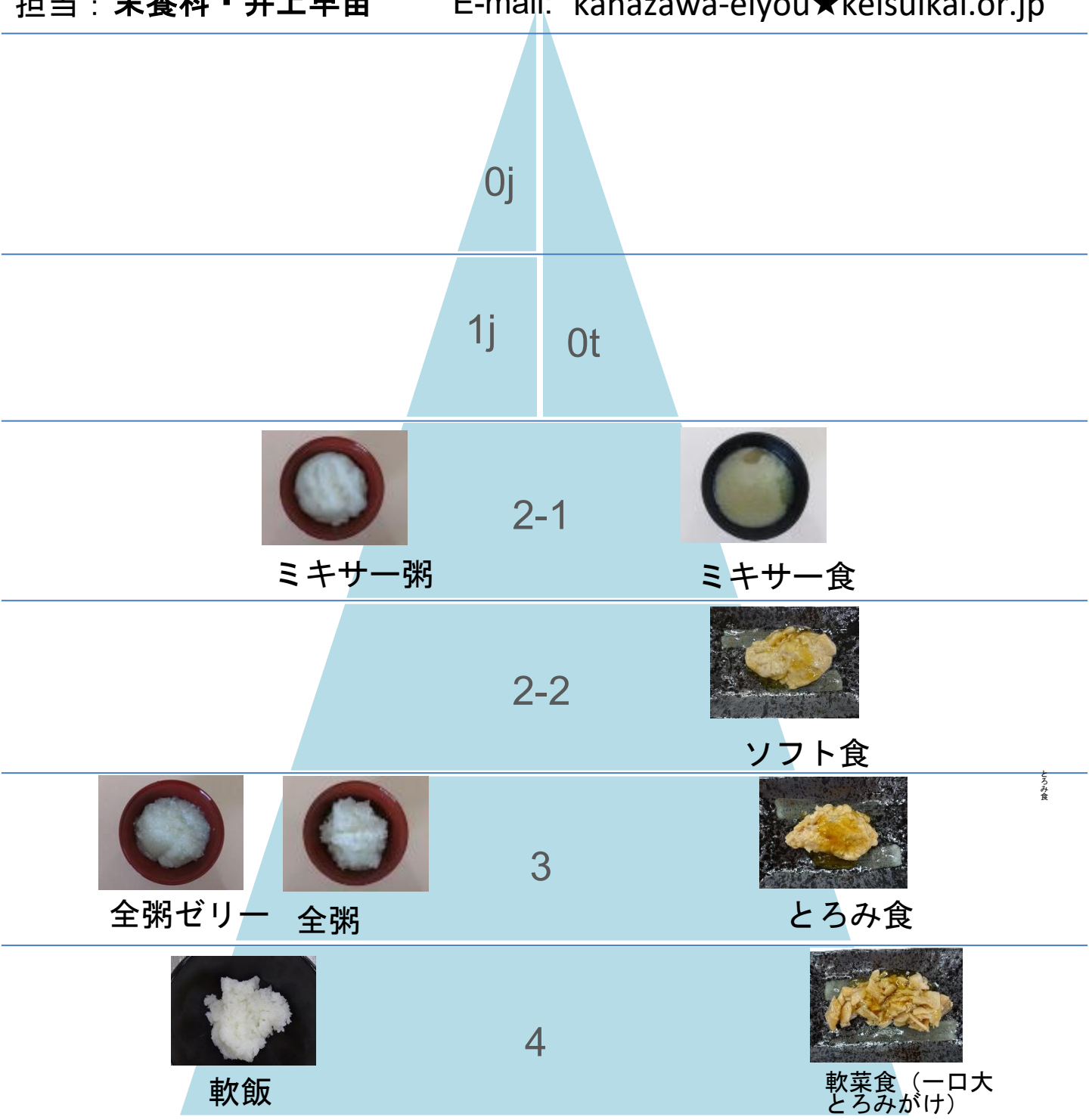
〒236-0021

横浜市金沢区泥亀2-8-3

TEL:　045-781-2611

担当：**栄養科・井上早苗**

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



2019年度初回評価、2022年度評価更新

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

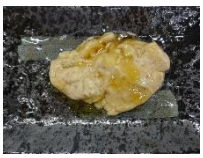
米の重量の2.2倍の水分で炊く。

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1㎝角にカットし3%のとろみ出汁をかける。

【備考】　2023年度変更点
・メールアドレス変更。

社会福祉法人　恩賜財団
済生会若草病院
〒236-8653
横浜市金沢区平潟町12-1
TEL：045-781-8811
担当：**草光　まき**



ゼリー１品

0j



ゼリー粥



ゼリー３品

1j

0t



ミキサー粥

2-1

2-2



ゼリー食



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%を撹拌しながら加熱後、スベラカーゼ2%を混ぜ込む。



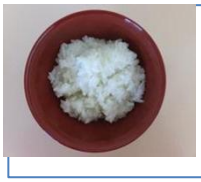
ミキサー粥

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。

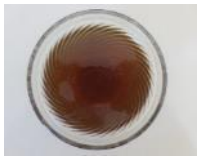


ソフト食キザミトロミ

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）

【備考】　2023年度変更点
・担当者名変更。

医療法人社団協友会
横浜なみきリハビリテーション病院
〒236-0005
横浜市金沢区並木2-8-1
TEL: 045-788-0031
担当：**栄養科・西田翔**
E-mail: eiyou★ynrh.jp



お茶ゼリー

0j

1j

0t



ミキサー粥

2-1



軟菜ミキサーとろみ

2-2



全粥

3



軟菜きざみとろみ



軟飯

4



軟菜一口大・形

主食



ミキサー粥

粥210ｇ　重湯120 cc　ｽﾍﾞﾗｶｰｾﾞ８ｇ　をﾐｷｻｰにかける。



全粥

水分量6倍



軟飯

水分量4倍

主菜



お茶ゼリー

イオンサポート8ｇに対して湯200 cc



軟菜ミキサーとろみ

素材に対して3%でやわらかＵＰに漬け込む
具材60ｇ　ﾄﾛﾐあん60 cc　湯（加水分）30 cc～50 cc　トロミ剤4～6ｇをﾐｷｻｰにかける。



軟菜きざみとろみ

素材に対して3%でやわらかＵＰに漬け込む
具材60ｇ　ﾄﾛﾐあん60 cc　湯（加水分）30 cc～50 cc　トロミ剤4～6ｇをクージにかける。



軟菜一口大・形

素材に対して3%でやわらかＵＰに漬け込む
そのまま盛り付けあんをかける

【備考】　2023年度変更点・担当者名変更。
2024年変更点・5分→軟菜へ名称変更。

国家公務員共済組合連合会
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



嚥下調整食１



ミキサー粥



嚥下調整食２（ペースト食）



とろみ全粥



全粥



軟飯



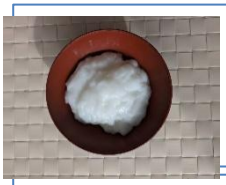
嚥下調整食３
（きざみとろみ）



嚥下調整食４
（一口とろみ）

0j
1j
0t
2-1
2-2
3
4

主食



ミキサー粥（嚥下調整食２）

全粥200ｇにソフティアU0.5%とPFCパウダー１０ｇを加え、ミキサーにかける。



とろみ全粥（嚥下調整食３）

全粥200gにソフティアsuper0.3%とPFCパウダー１０ｇを加え、混ぜる。



全粥（嚥下調整食４）

米の重量の５倍の水分で炊く。



軟飯（嚥下調整食４）

米の重量の2.5倍の水分で炊く。

主菜



お茶ゼリー（嚥下調整食１）

ソフティアG0.5%で凝固させる。



嚥下調整食１

ブリックゼリー（既製品）



嚥下調整食２（ペースト食）

おいしくミキサー（既製品）



嚥下調整食３（きざみとろみ食）

素材でソフト（既製品）をほぐし、ソフティアsuperS２%でとろみをつける。



嚥下調整食４（一口とろみ食）

素材でソフト（既製品）にソフティアsuperS0.8%のとろみあんをかける。

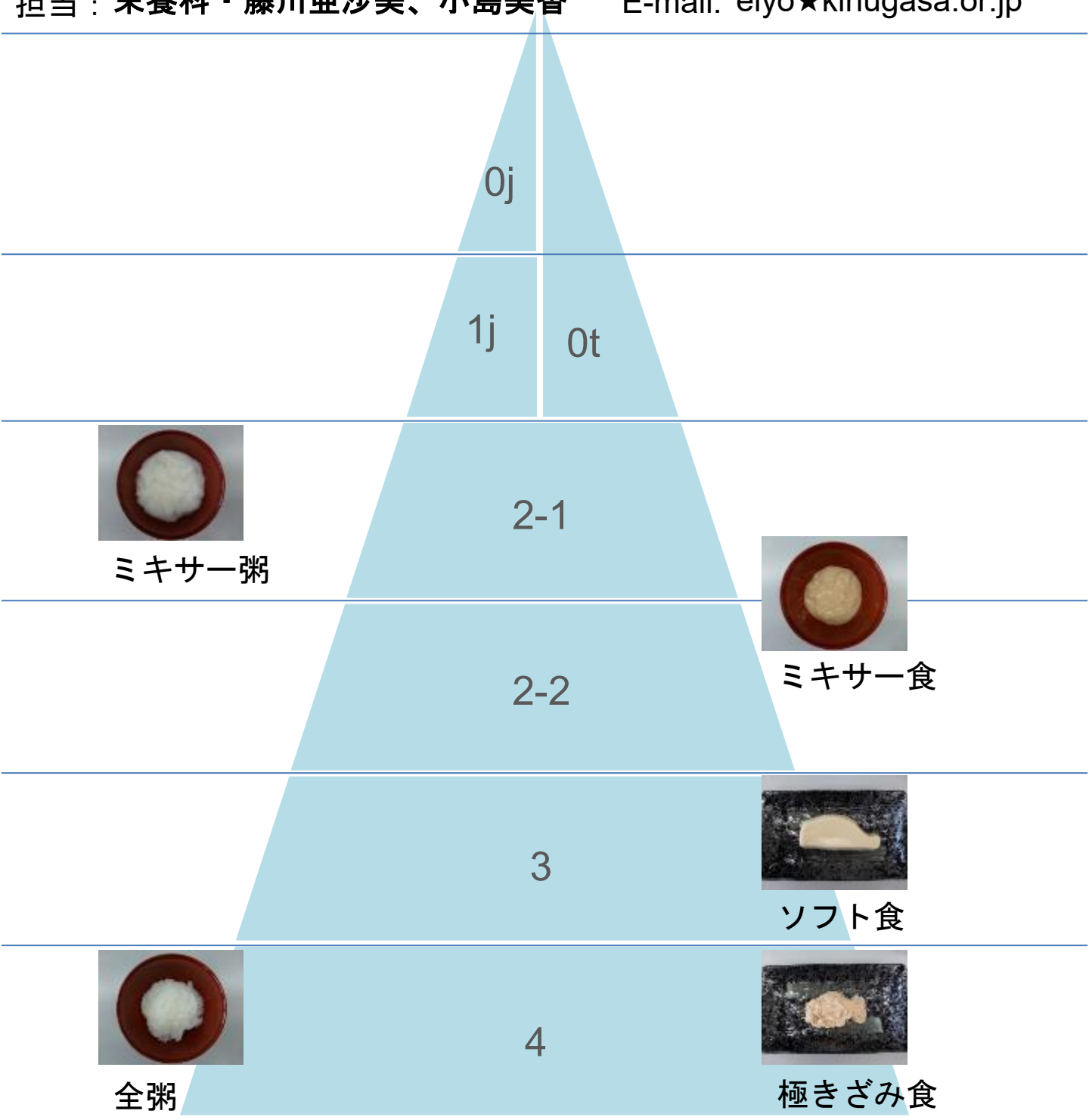
社会福祉法人日本医療伝道会

特別養護老人ホーム　衣笠ホーム

〒240-0104

横須賀市芦名2-4-1　　TEL: 046-856-7101

担当：**栄養科・藤川亜沙美、小島美香**　　E-mail: eiyo★kinugasa.or.jp



2017年度初回評価、2018年度評価更新

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。

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

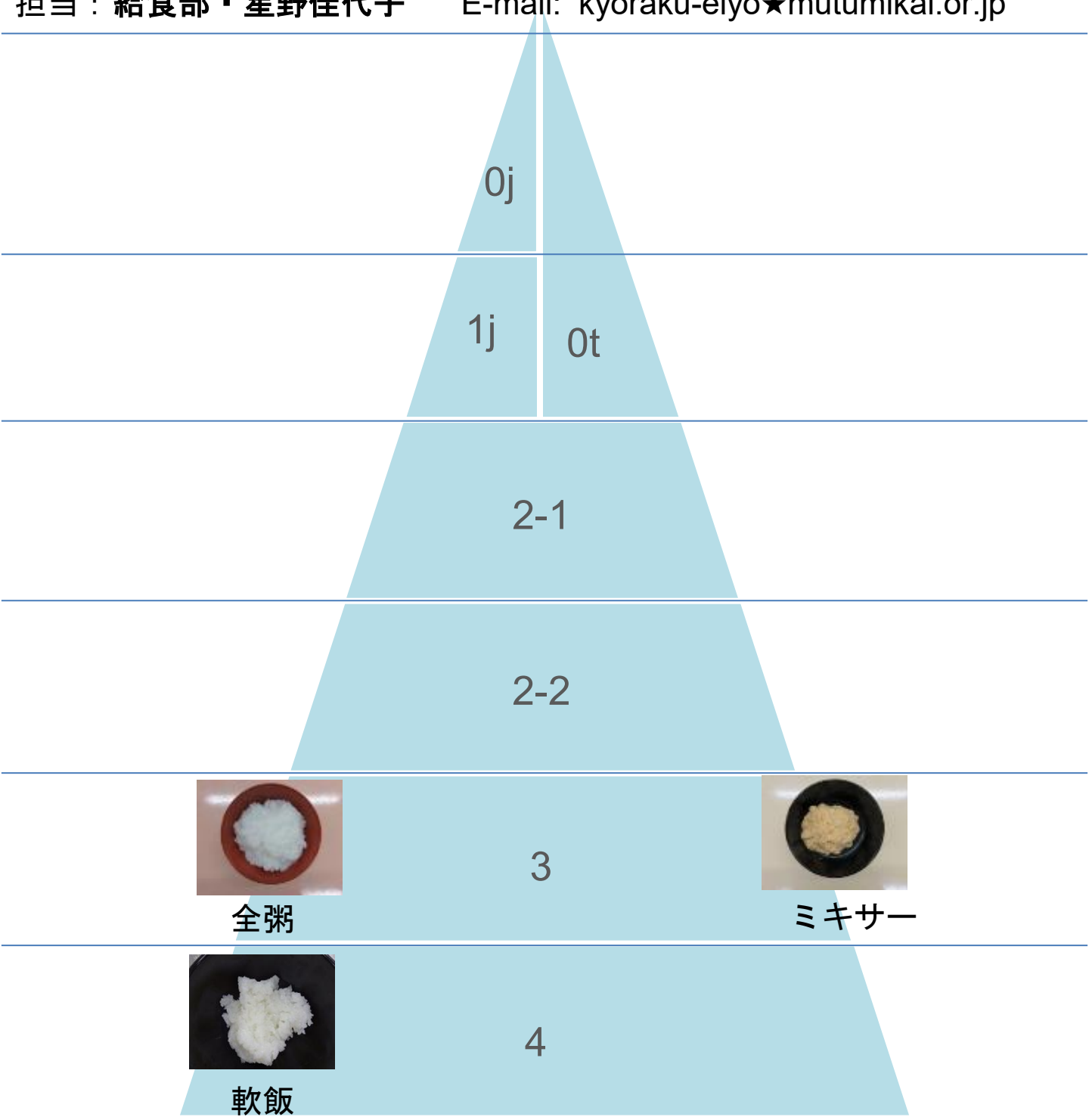
調理後の食材をカッターにかけ、あんとろみ（煮汁やだし汁+片栗粉）を混ぜ合わせ、成形しています。

【備考】　2023年度変更点・担当者名変更。
2025年度変更点・調理法変更。

社会福祉法人阿部睦会

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



2017年度初回評価、2022年度評価更新

主食



全粥

米に対し、6倍量の水で炊く



軟飯

米に対し、４倍量の水で炊く

主菜



ミキサ

調理後の食材に加水(だし汁等)して、ﾌｰﾄﾞﾌﾟﾛｾｯｻｰにかける

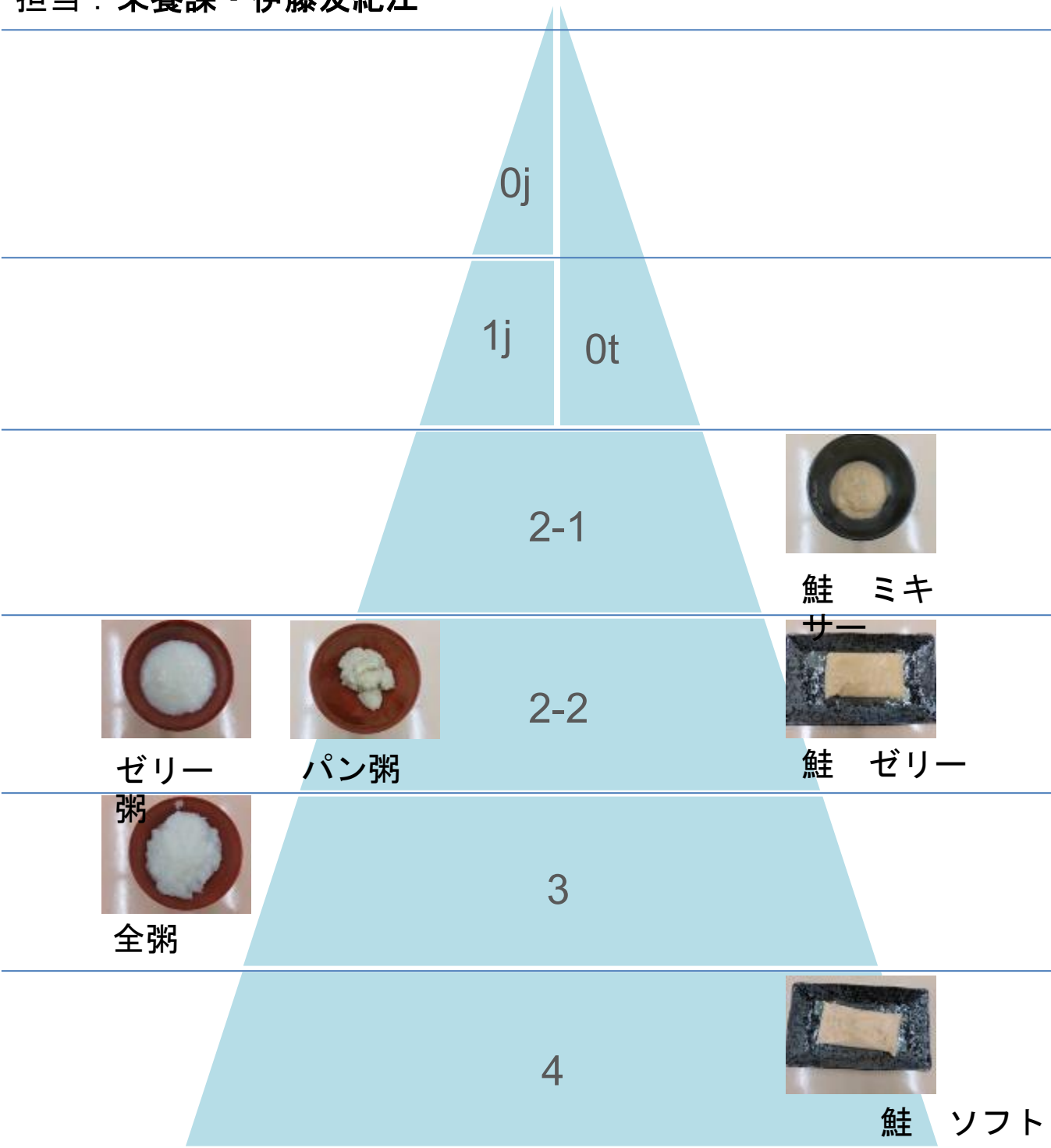
社会福祉法人千成会

介護老人福祉施設　玉成苑

〒237-0072

横須賀市長浦町5-80-1　　TEL:　046-874-5836

担当：**栄養課・伊藤友紀江**



主食



粥ゼリ

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（ミキサー食）

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

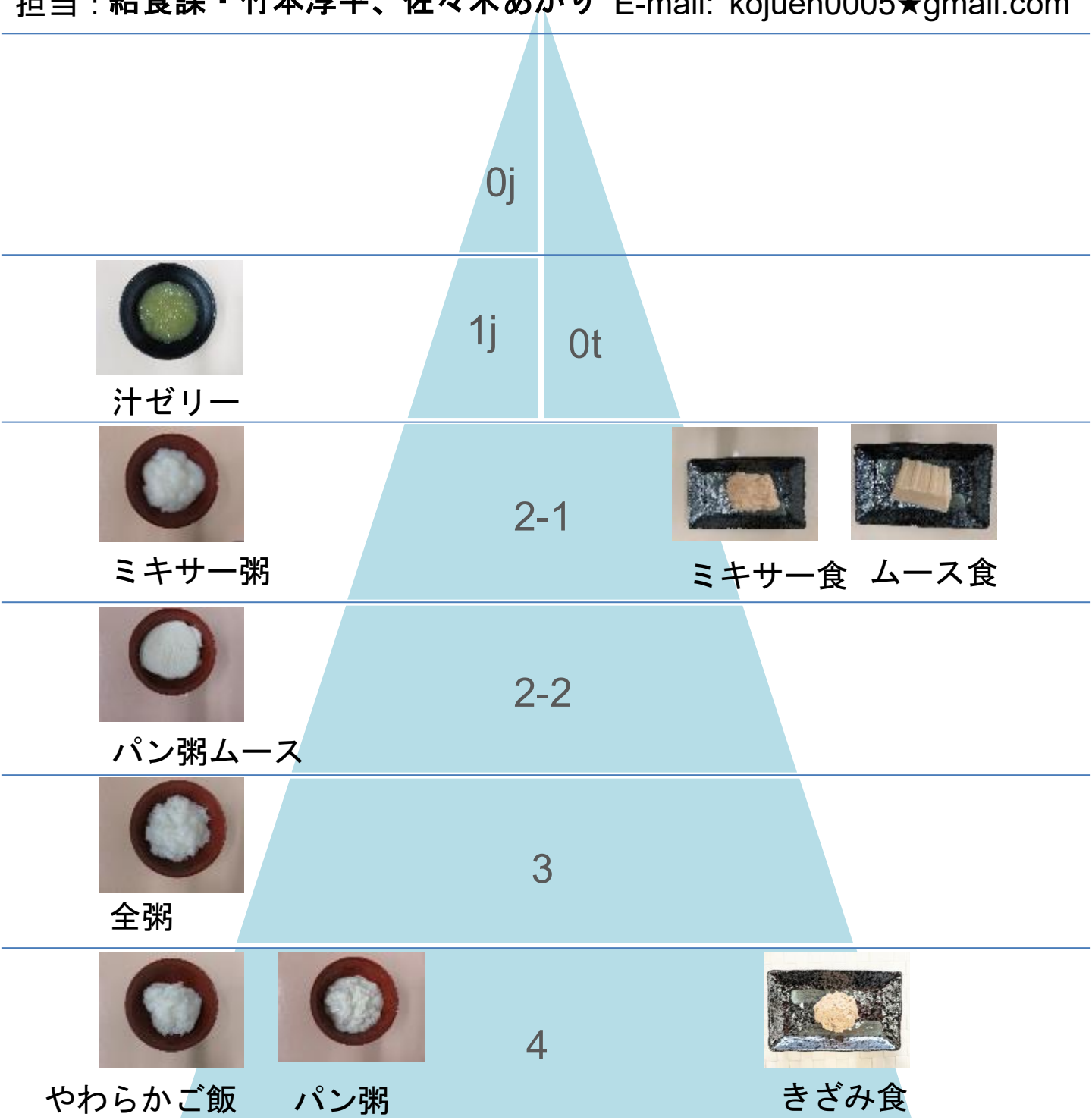
カンチした鮭と調味料と増粘糖類を調合してパックに充填、蒸庫で加熱後、冷却

【備考】　2023年度変更点
・担当者名変更。

社会福祉法人興寿会

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・竹本淳平、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たものを冷却して固める。



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スリムでまとめている。



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。



きざみ食
調理後の食材に加水し、カッターにかけ0.5㎝角程度に刻み、ネオハイトロミールスリムでまとめている。

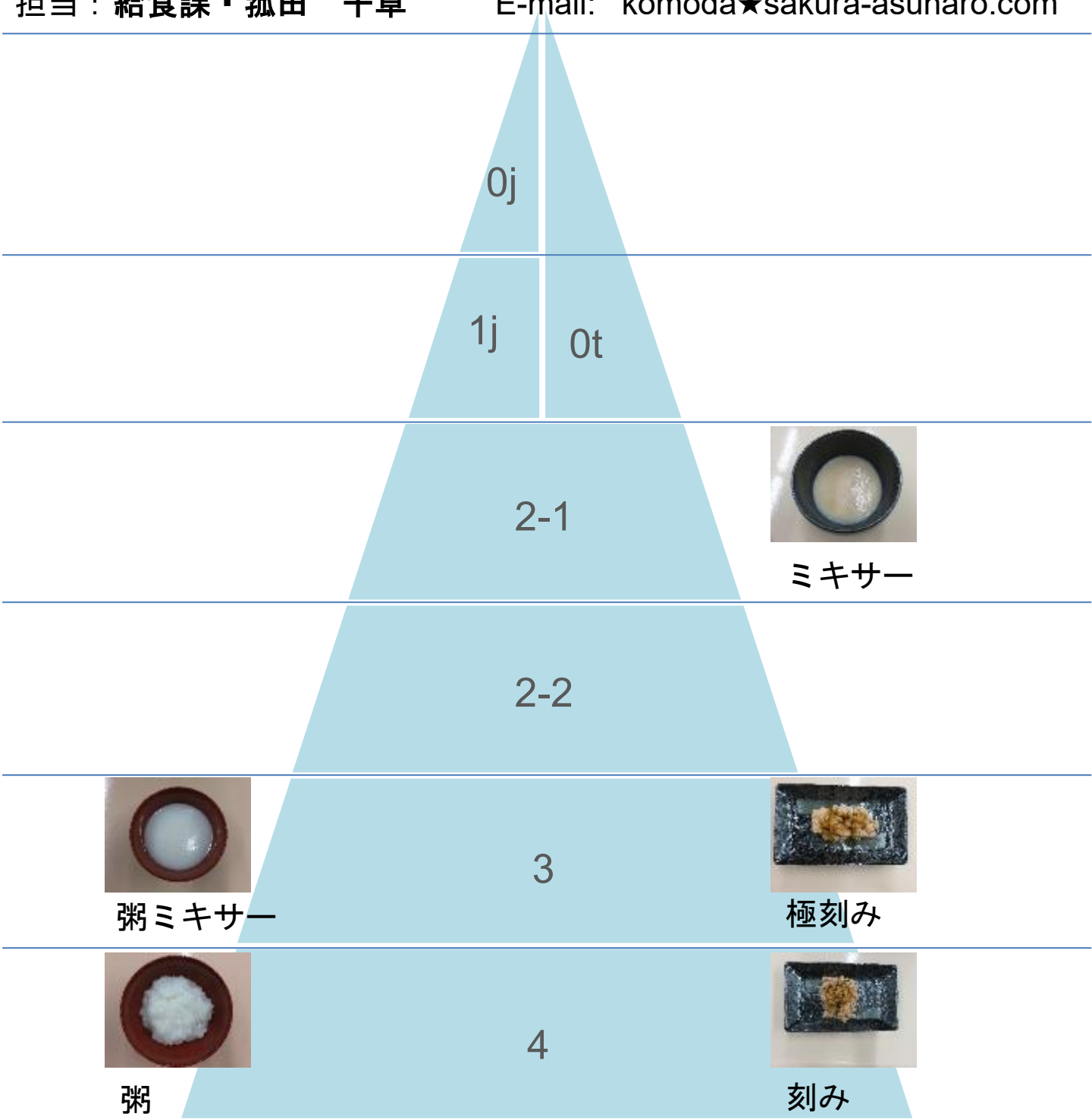
社会福祉法人心の会

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。



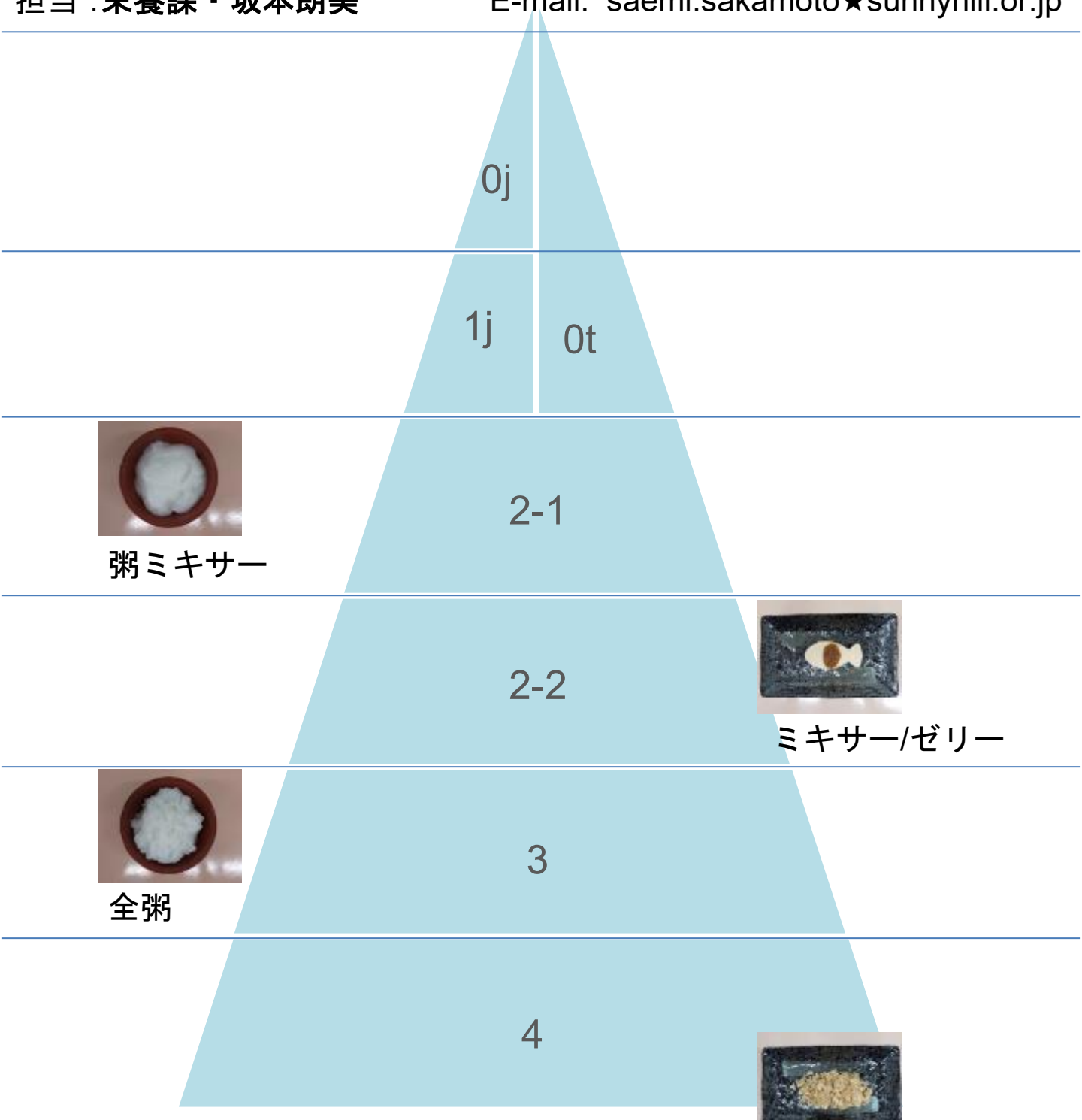
刻み

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。

社会福祉法人隆徳会

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



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。



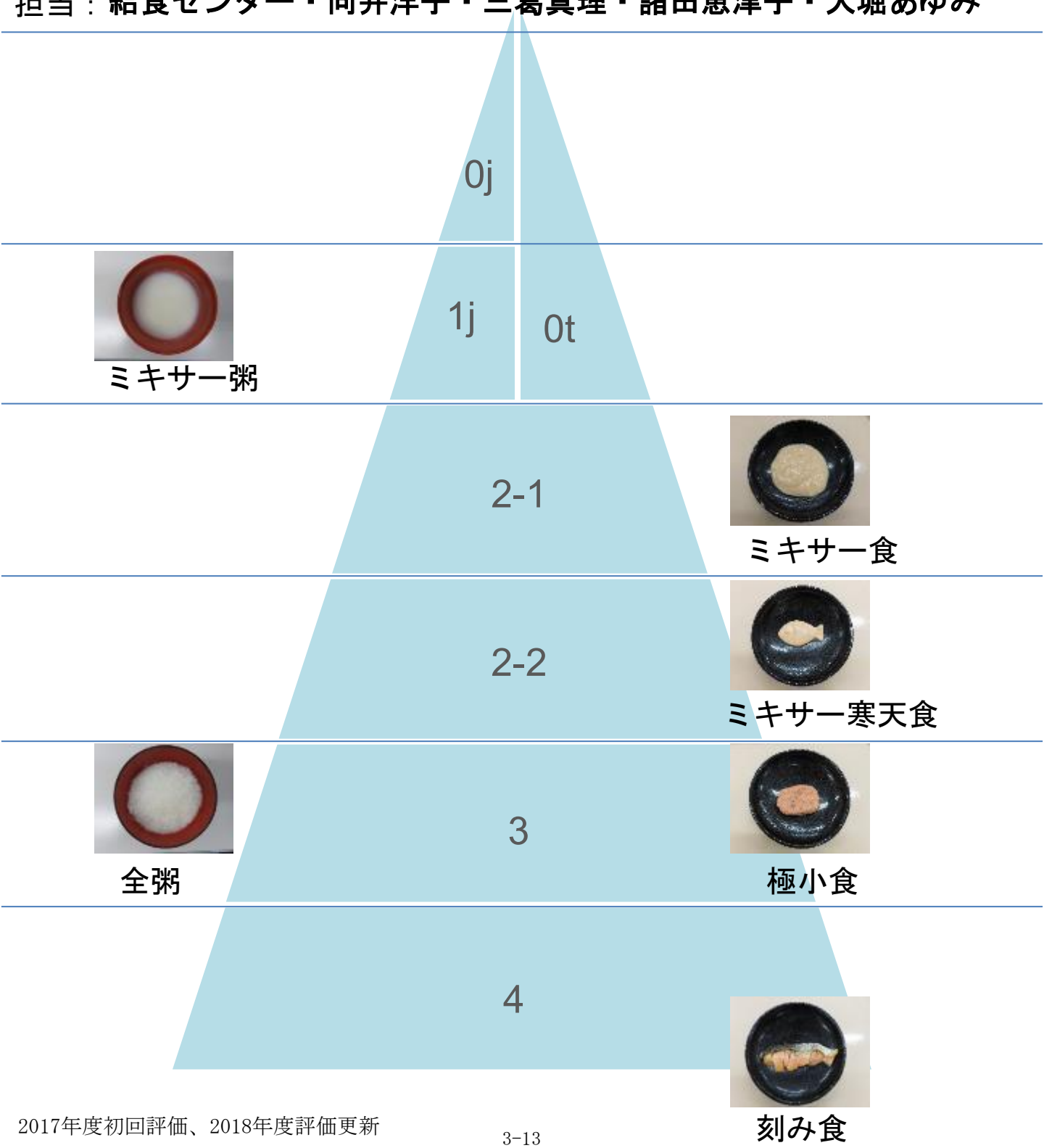
キザミ

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。

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

〒239-0811　　TEL: 046-842-1039
横須賀市走水1丁目35番地　　E-mail: yokosuka.shalom.cs★gmail.com
担当：**給食センター・向井洋子・三葛真理・諸田恵津子・大堀あゆみ**



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

ブリク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。（ブリクサーが回る最低水分を加水）



ミキサー寒天食

ブリク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。（ブリク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リク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。

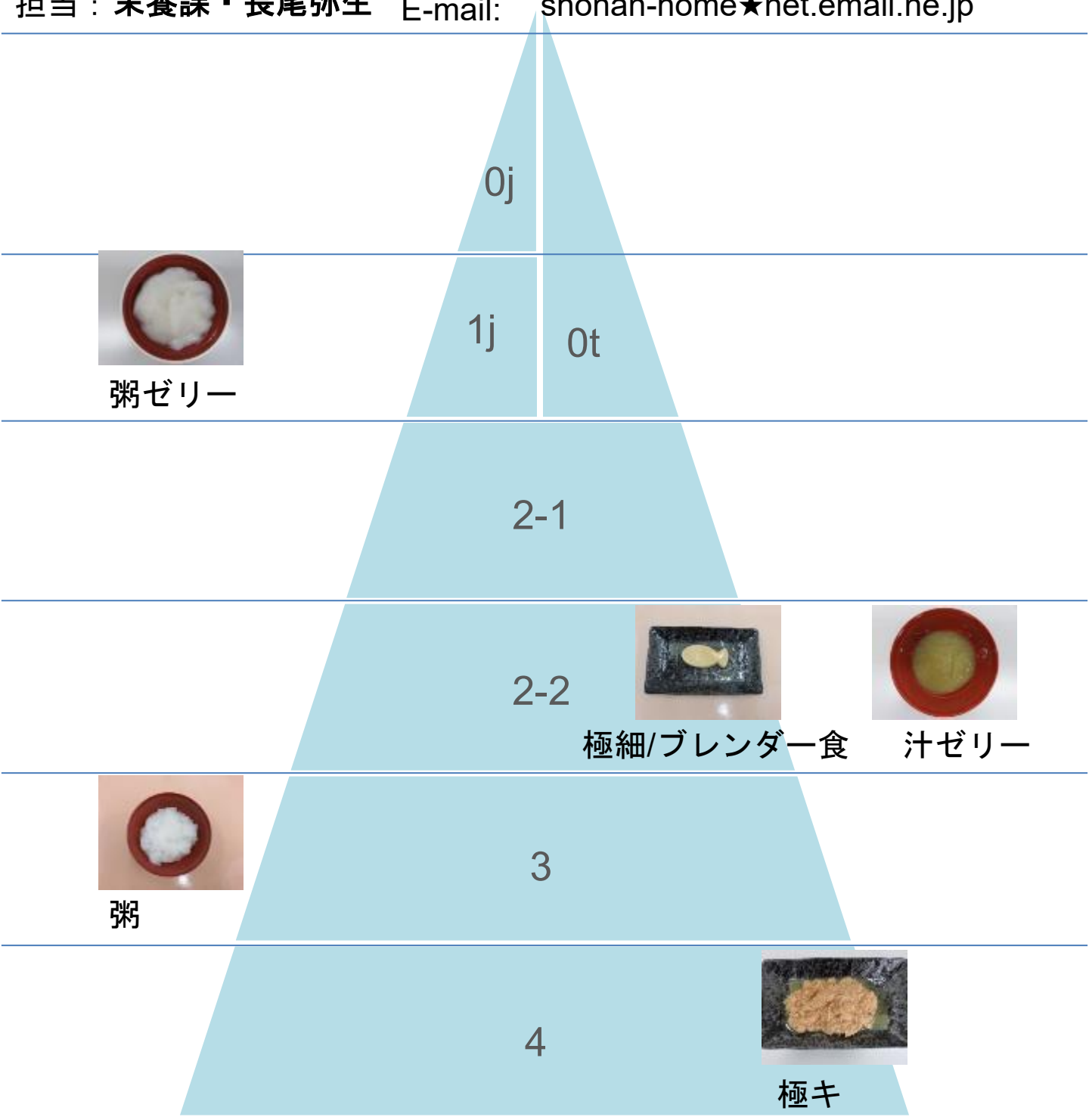


刻み食

ティースプーンに乗る程度の大きさに切った物。

【備考】　2023年度変更点
・担当者名、メールアドレス変更。

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
〒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:　shonan-home★net.email.ne.jp



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分以上撹拌する



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。必要に応じて食材をからめて提供する



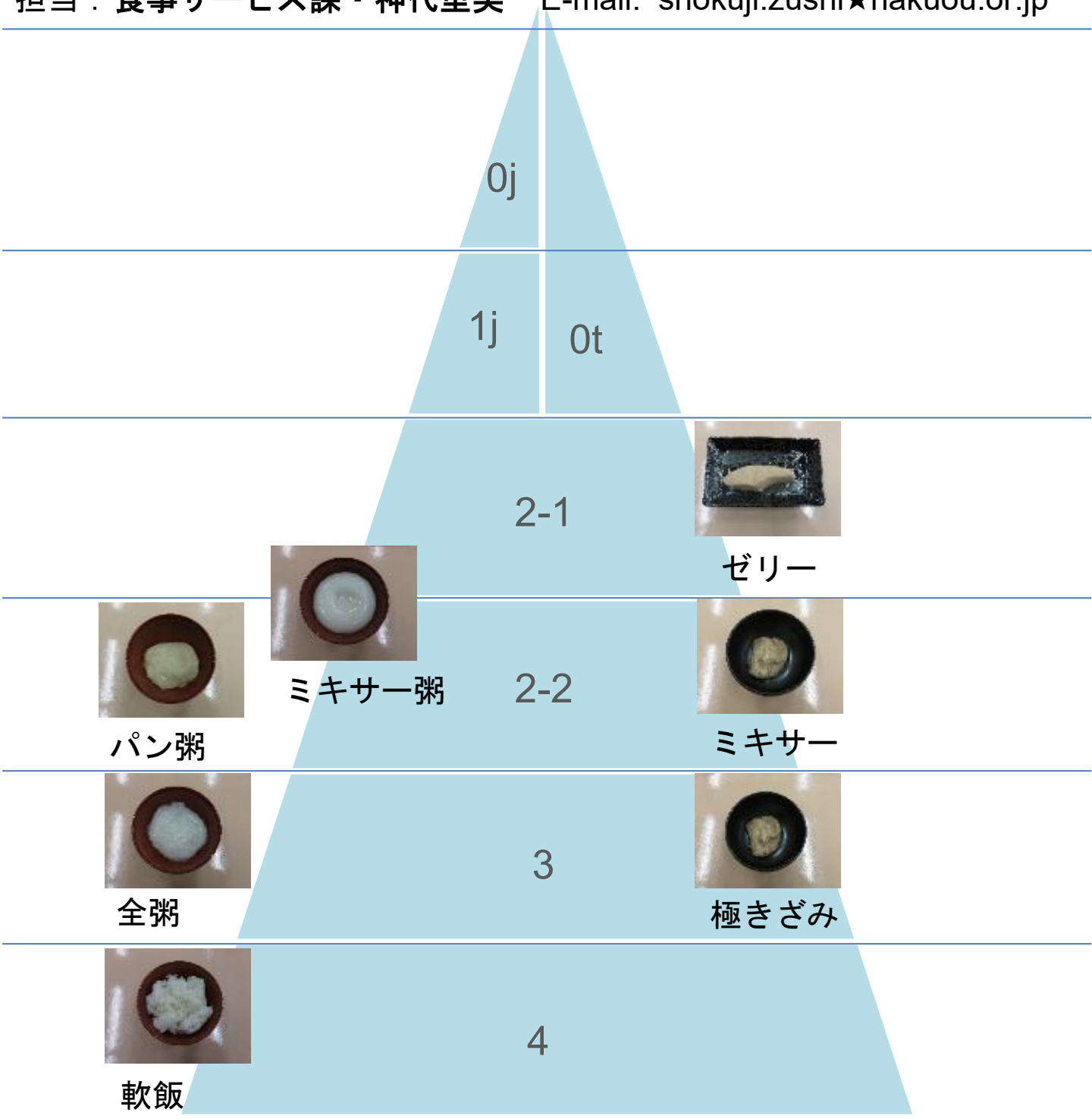
汁ゼリー

80℃以上の汁に対してスルーパートナー1%を入れ、ホイッパーで撹拌する

社会福祉法人百鴎

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・神代里実**　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

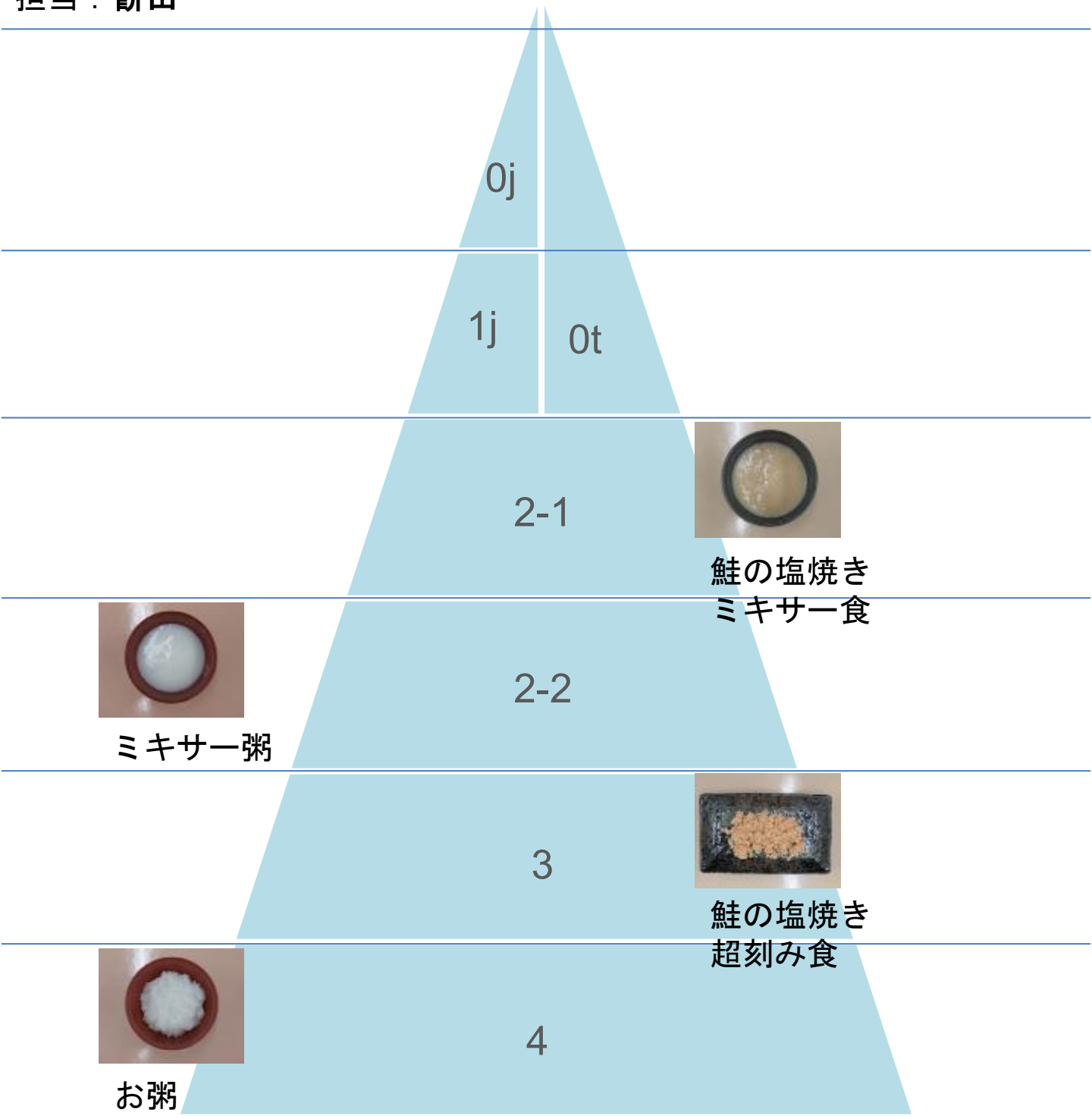
調理後の食材に加水しフードプロセッサーにかけ、ネオハイトロミールスリムを加える。

【備考】　2023年度変更点
・担当者名変更。

社会福祉法人地域福祉協会

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：**餅田**



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

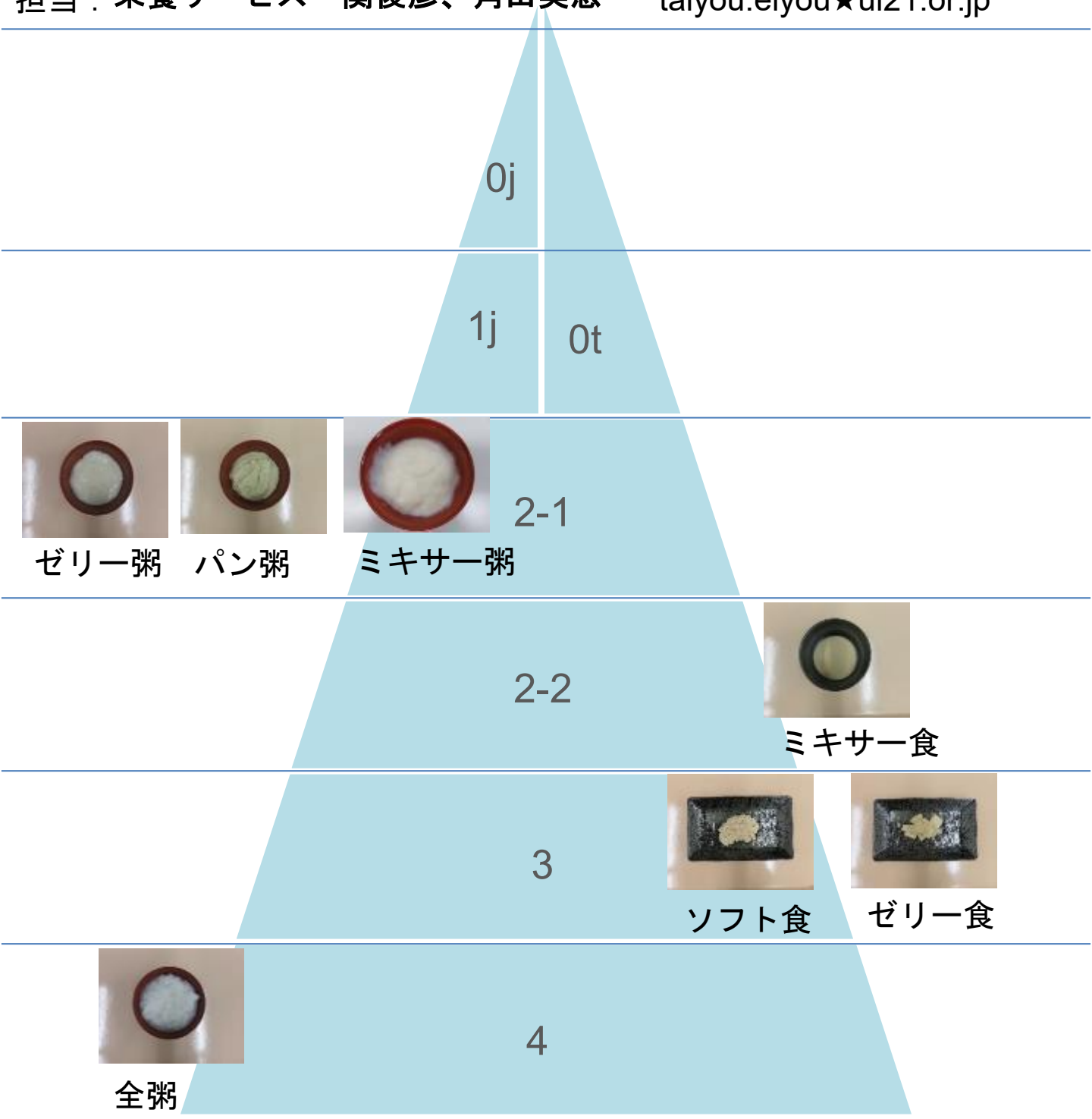


鮭の塩焼き超刻み食

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

社会福祉法人ユーアイ21
太陽の家
〒239-0824
横須賀市西浦賀6-1-1
担当：**栄養サービス・関俊彦、角田美恵**
TEL: 046-846-5133
E-mail:
taiyou.eiyou★ui21.or.jp



2017年度初回評価、2018年度評価更新

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（鮭のグリル）

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。



ソフト食（鮭のグリル）

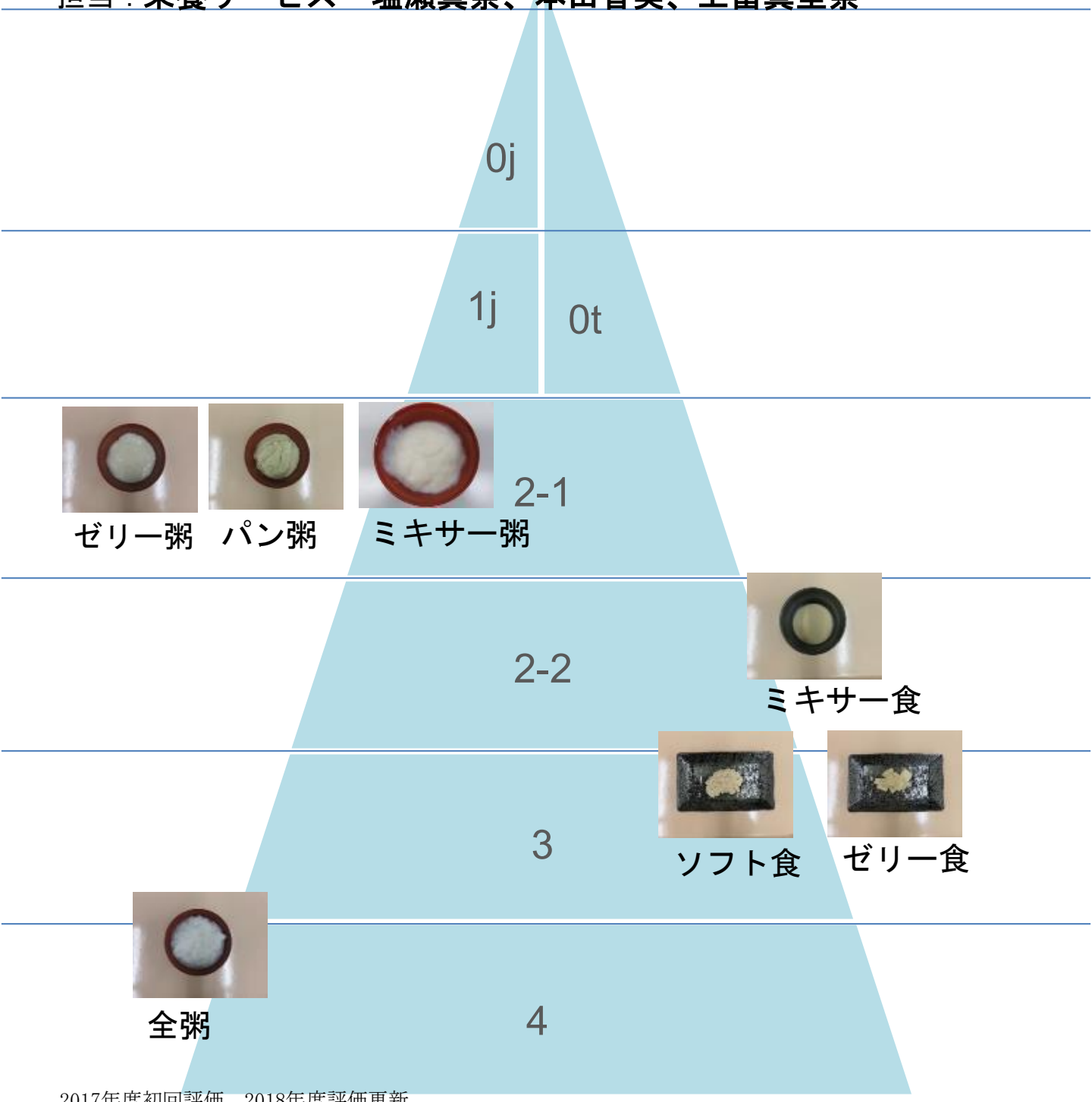
ミンチした鮭と調味料と増粘多糖類を調合して、パックに充填、蒸庫で加熱後、冷却。



ゼリー食（鮭のグリル）

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

社会福祉法人ユーアイ21
太陽の家二番館
〒239-0824
横須賀市西浦賀6-1-2
TEL: 046-841-2088
E-mail: nibankan.eiyou★ui21.or.jp
担当：**栄養サービス・塩瀬真奈、本田智美、上當真里奈**

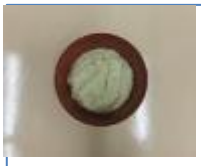


主食



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（鮭のグリル）

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。



ソフト食（鮭のグリル）

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（鮭のグリル）

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

社会福祉法人金良会

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：**毛利**
E-mail: Tsukayama★amethyst.broba.cc

0j

1j　0t


ミキサー

2-1

2-2


ミキサー


全粥

3


パン粥


米飯1/2+全粥1/2

4


きざみ


※あんかけ

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。

【備考】　2023年度変更点
・担当者未定のため空欄
2024年度変更点　・担当者追記

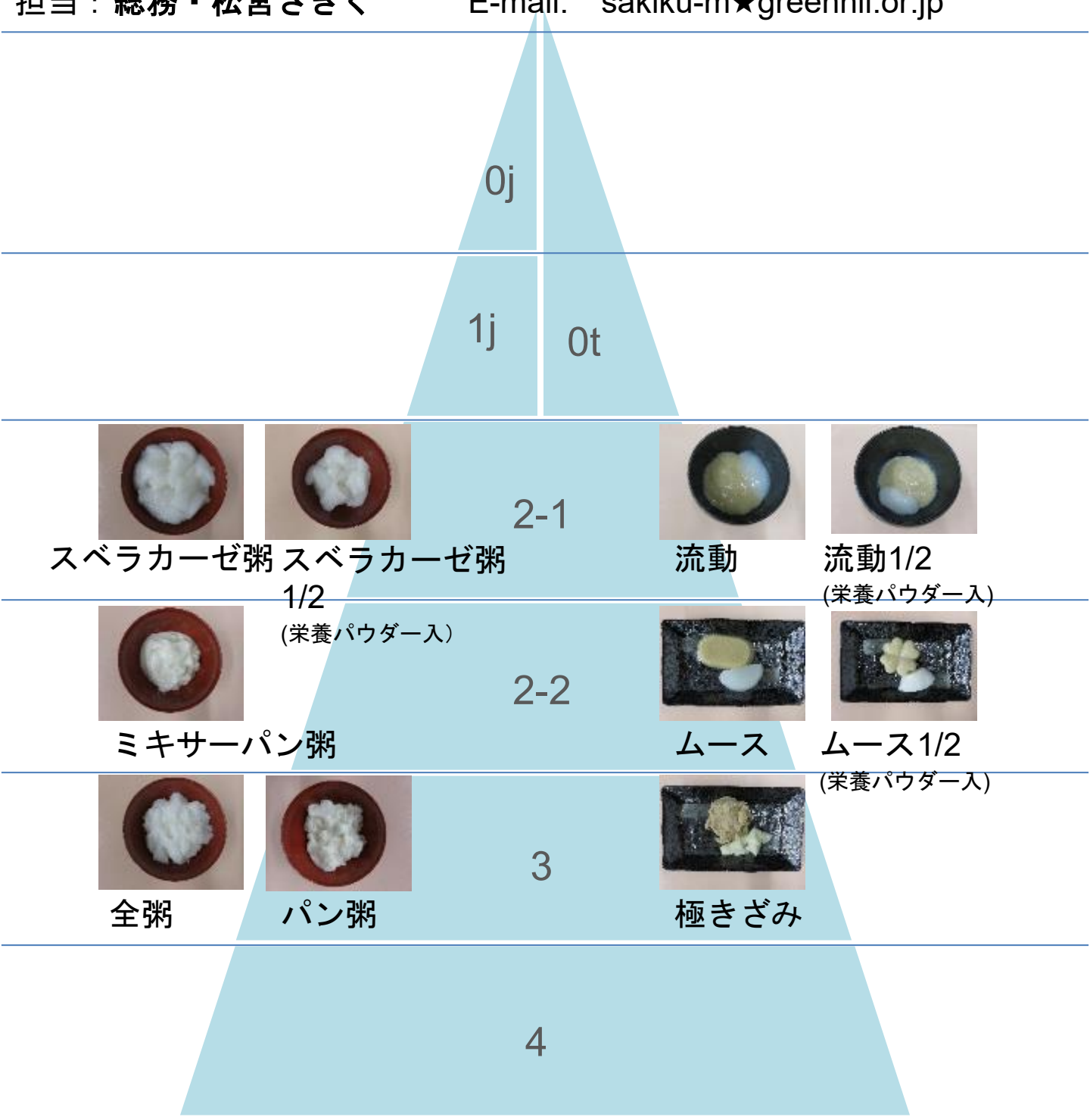
社会福祉法人公友会

特別養護老人ホーム　葉山グリーンヒル

〒240-0111

三浦郡葉山町一色2448-6　　TEL: 046-877-1116

担当：**総務・松宮さきく**　　E-mail:　sakiku-m★greenhil.or.jp



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2%入れています。



スベラカーゼ粥1/2

スベラカーゼ粥を半量にして栄養パウダーを入れています。



ミキサーパン粥

パン粥をミキサーに混ぜてスベラカーゼを入れています。



全粥

鍋に水・米を入れて強火にかけ沸いたら弱火で30分火にかけています。



パン粥

小さめに切ったパンに牛乳・砂糖を入れ火にかけます。（牛乳は1人100cc、砂糖は1人10gです。）

主菜



流動食

調理後の食材に加水して、ミキサーにかけ（その際、味を少し足しています）ネオハイトロミールⅢでとろみをつけています。



流動食1/2

流動食の1/2量に栄養パウダーを加えています。



ムース食

調理後の食材に加水して、ミキサーにかけ（その際、味を少し足しています）スルーパートナーで固めています。



ムース食1/2

ムース食の1/2量に栄養パウダーを加えています。



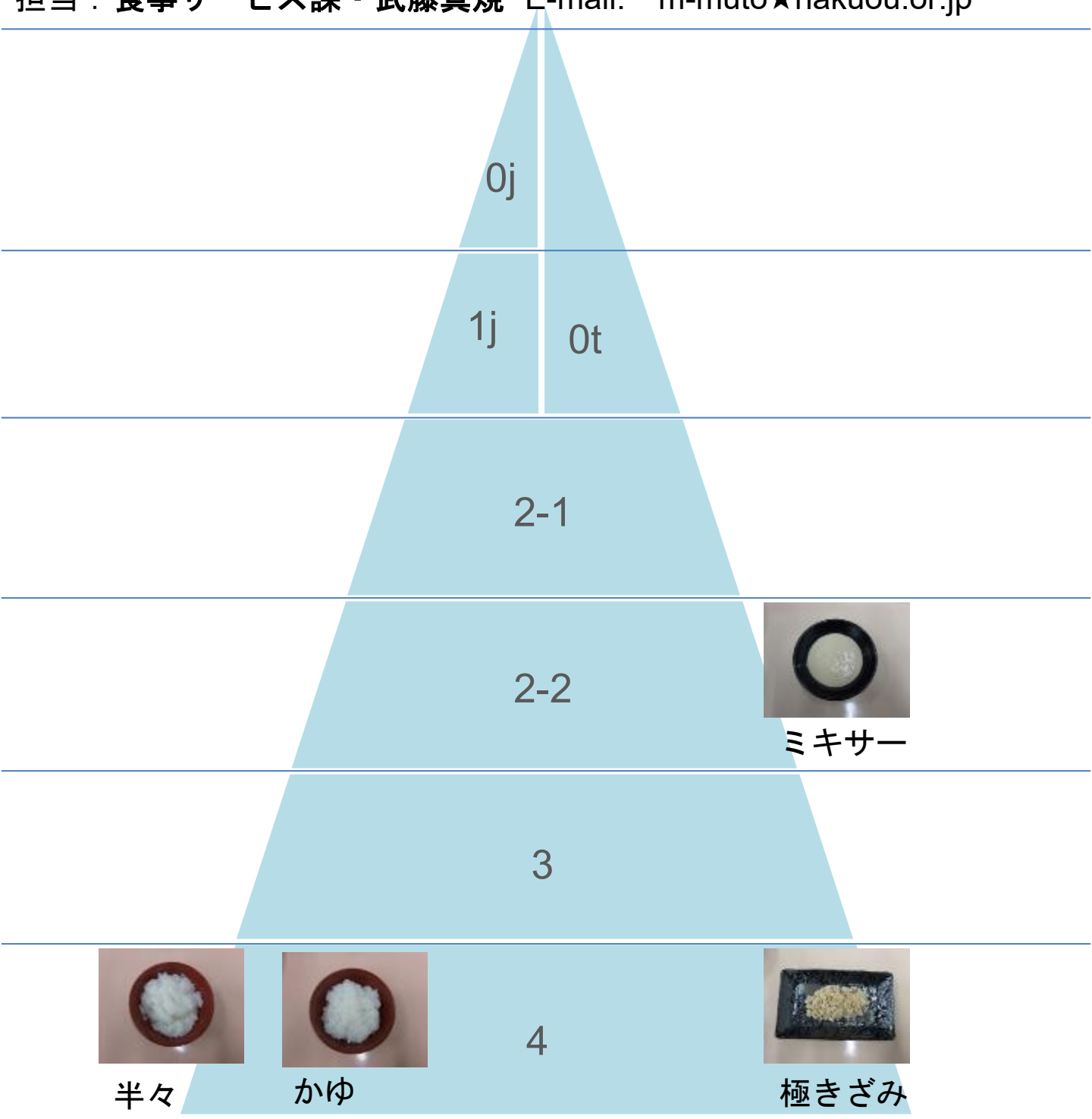
極きざみ食

食材をフードカッターにかけ、片栗粉やネオハイトロミールⅢでまとめています。

社会福祉法人百鴎

介護老人福祉施設　葉山清寿苑

〒240-0115
三浦郡葉山町上山口1669　　TEL:　046-878-8900
担当：**食事サービス課・武藤真規**　E-mail:　m-muto★hakuou.or.jp



主食



半々

米飯と粥を1/2量ずつ器に入れて混ぜる。



かゆ

米1に対して、水分量は約5倍で炊く。

主菜



ミキサー

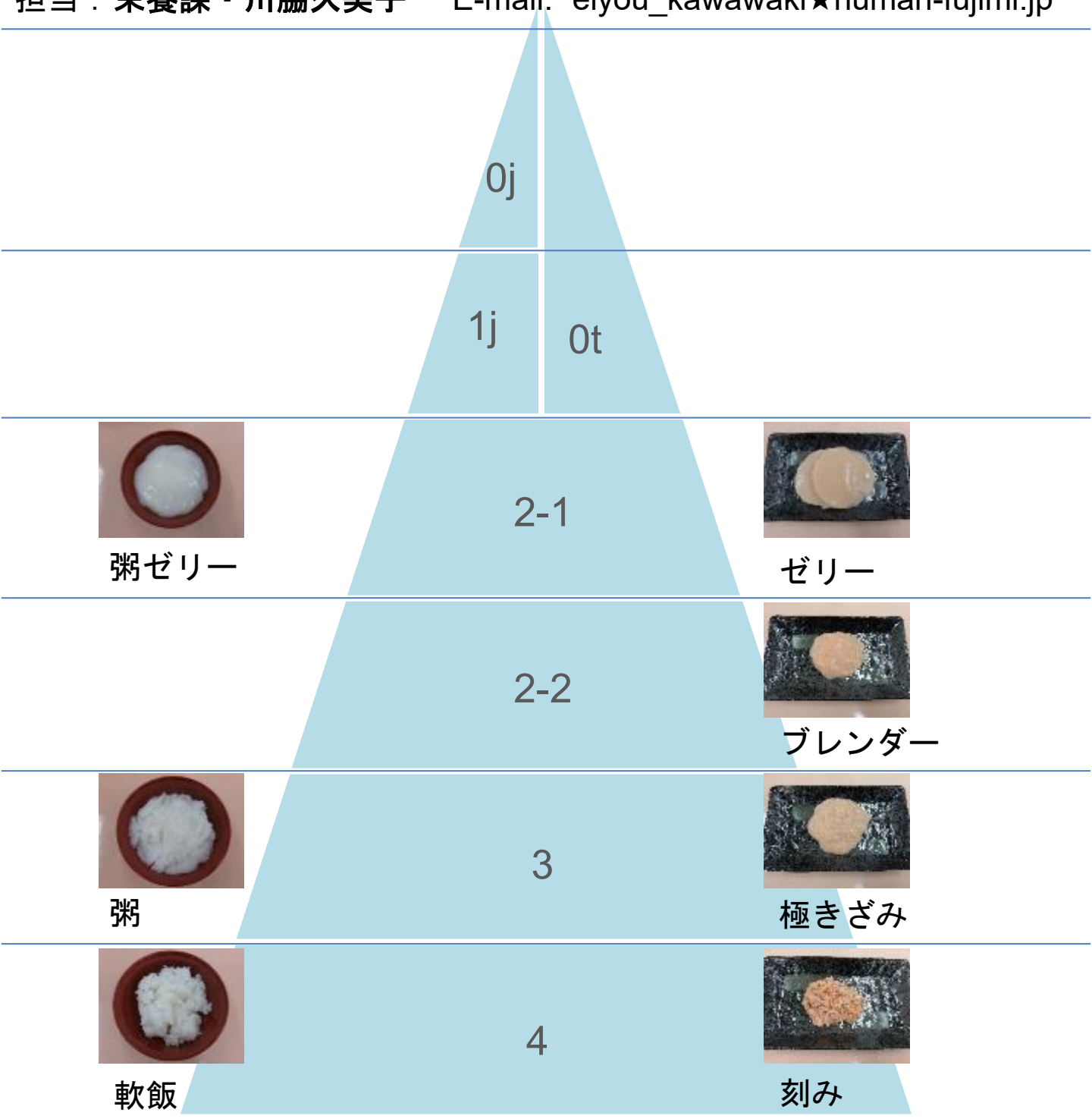
鮭一切れに対してネオハイトロミールR&Eを10ccのスプーンで0.2～0.3杯入れ、ミキサーにかける。



極きざみ

フードカッターや包丁を使用して、細かくする。

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
〒240-0103
横須賀市佐島3丁目12番15号　TEL: 046-856-7088
担当：**栄養課・川脇久美子**　E-mail: eiyou_kawawaki★human-fujimi.jp



主食



粥ゼリ

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）



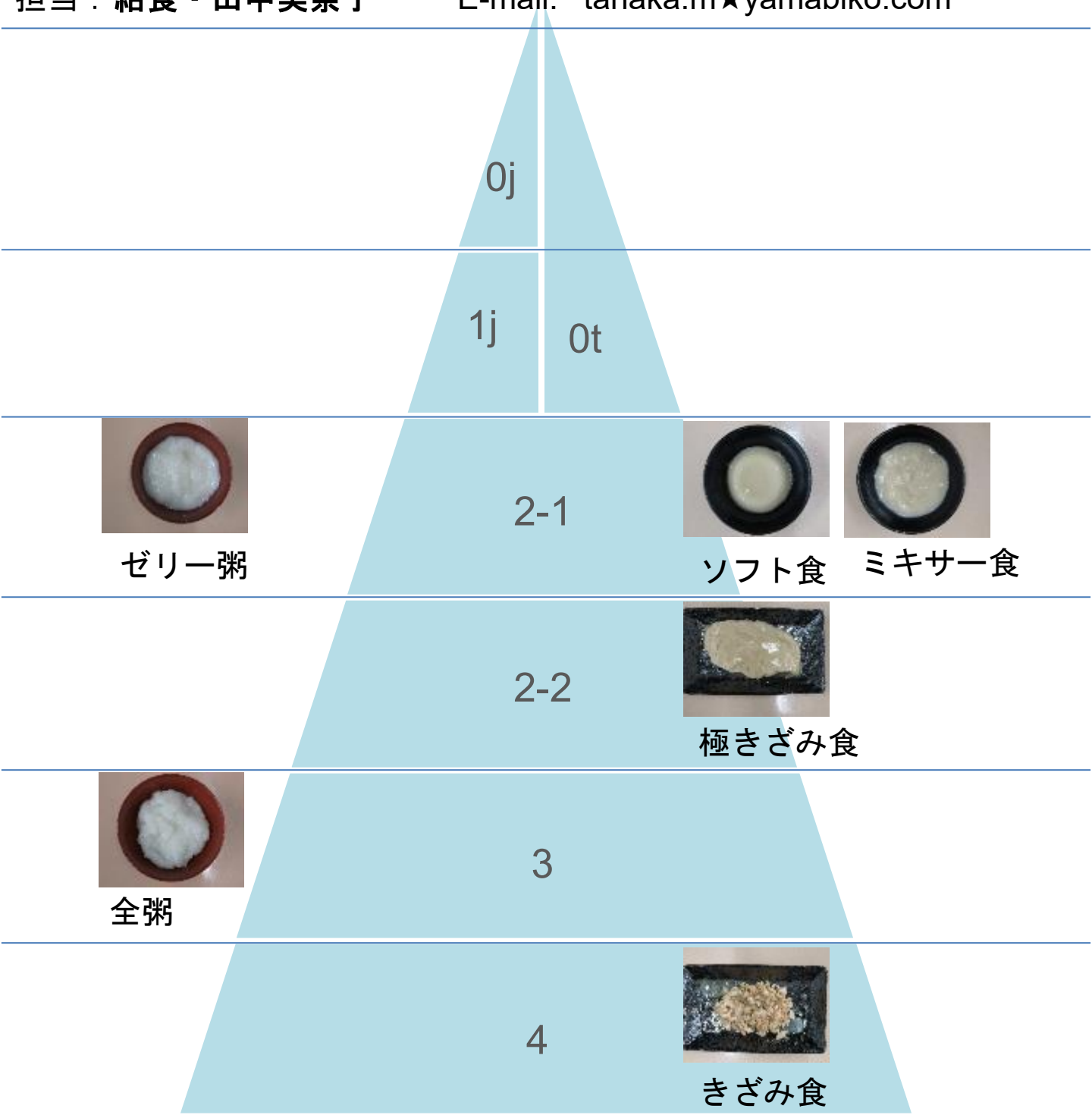
きざみ

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。

社会福祉法人栗山会

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

炊きたての全粥に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。

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

〒238-0025
横須賀市衣笠町44-7　　TEL:　046-874-7401
担当：**稲葉由佳**　　E-mail:　inaba★shonanyuuaikai.or.jp

0j

1j　0t

2-1



ミキサー



粥ミキサー



パン粥ミキサー

2-2



粥

3



軟飯

4

主食



粥ミキサー

粥をミキサーにかけスベラカーゼライト1.8%を入れる　1.8%



パン粥ミキサー

食パン6枚切り　1枚に対して牛乳170 cc入れて加熱後ミキサーにかける



粥

重量×５倍の水量



軟飯

ご飯1:粥2

主菜



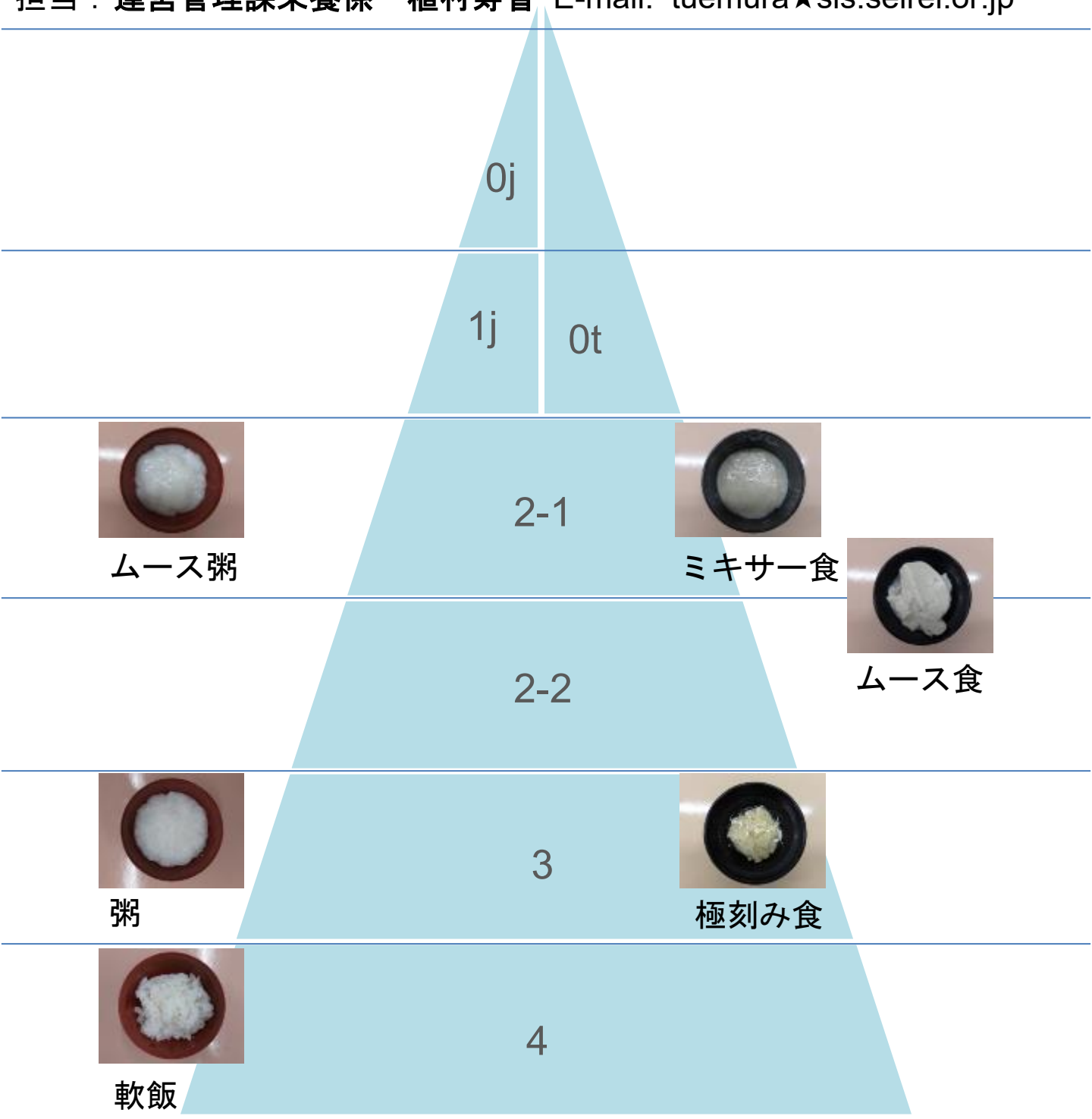
ミキサー

調理後、食材を加水してミキサーをかける。ネオハイトロミールスリムでとろみをつける。

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

〒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（ｽﾍﾞﾗｶｰｾﾞ）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（ﾐｷｻｰｹﾞﾙ、ｽﾍﾞﾗｶｰｾﾞ）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あんをかけたもの。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（ｽﾍﾞﾗｶｰｾﾞﾐｰﾄ）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

0j

1j　0t



ミキサー粥

2-1



ミキサーみそ汁

2-2



鮭（ミキサー食）



パン粥



パン粥ミキサー

3

4

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。

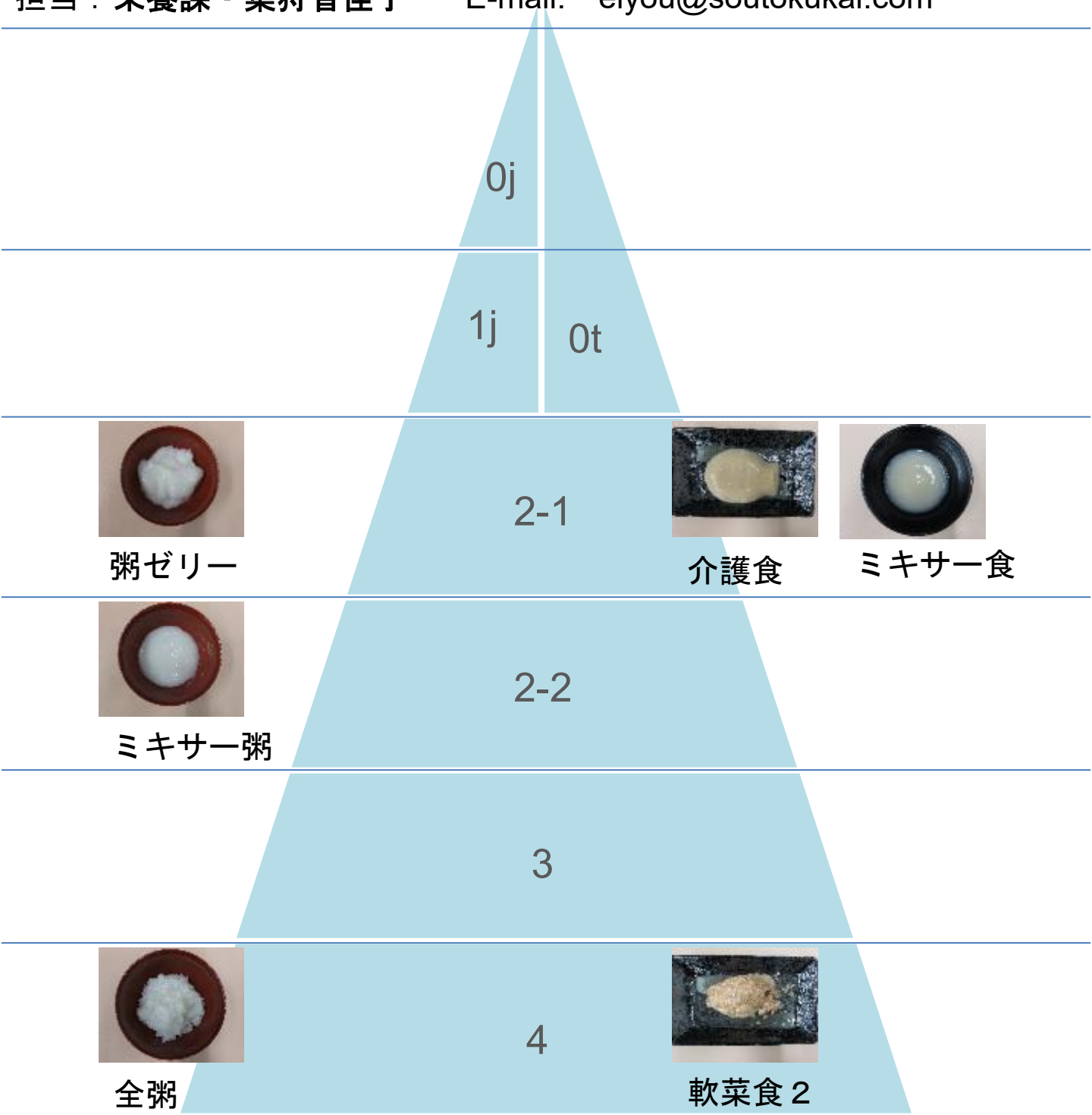
社会福祉法人宗得会

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:　eiyou@soutokukai.com



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）状となったら、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5ｇ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5ｇ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。



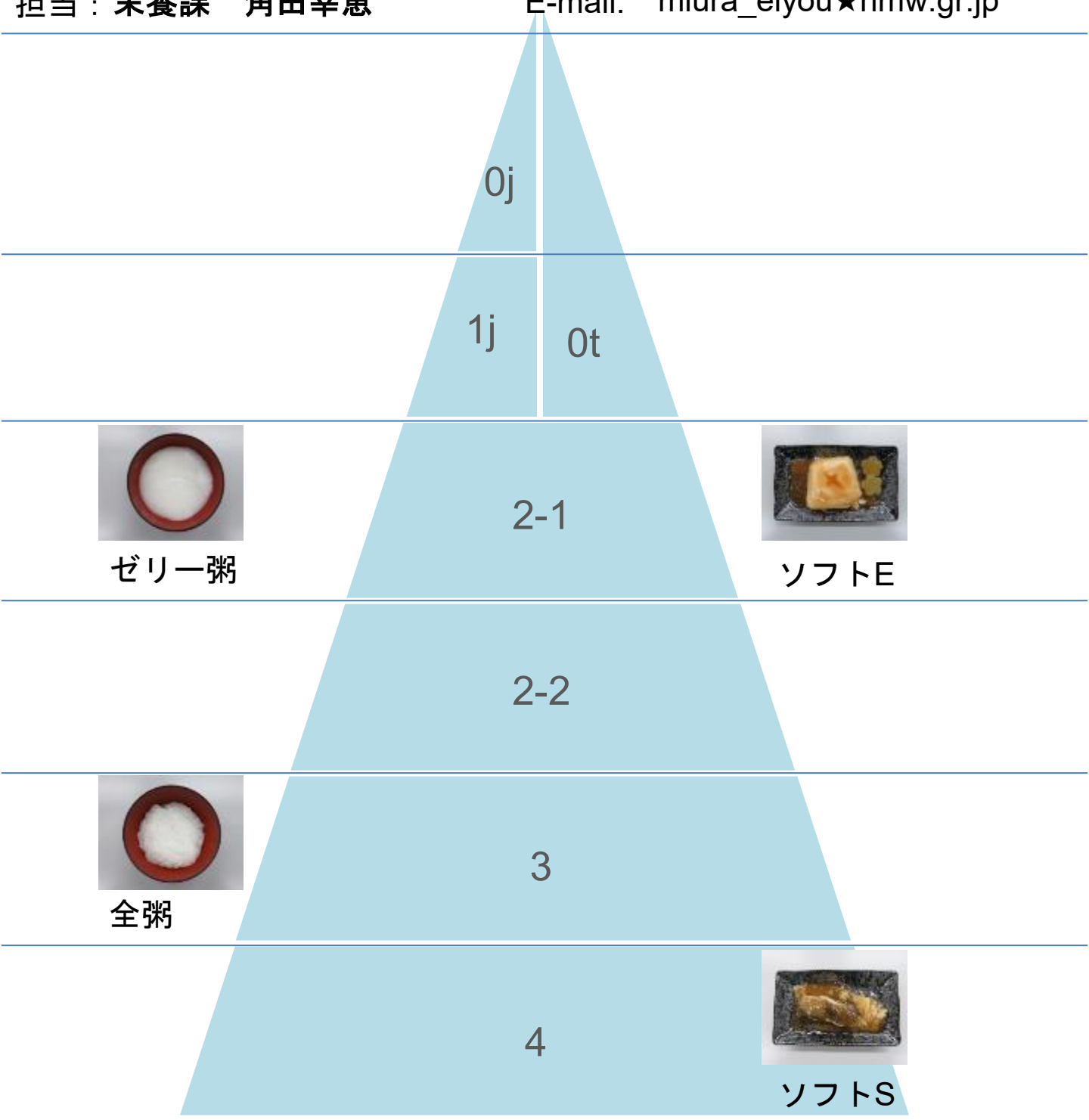
軟菜食2

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。

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

〒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。



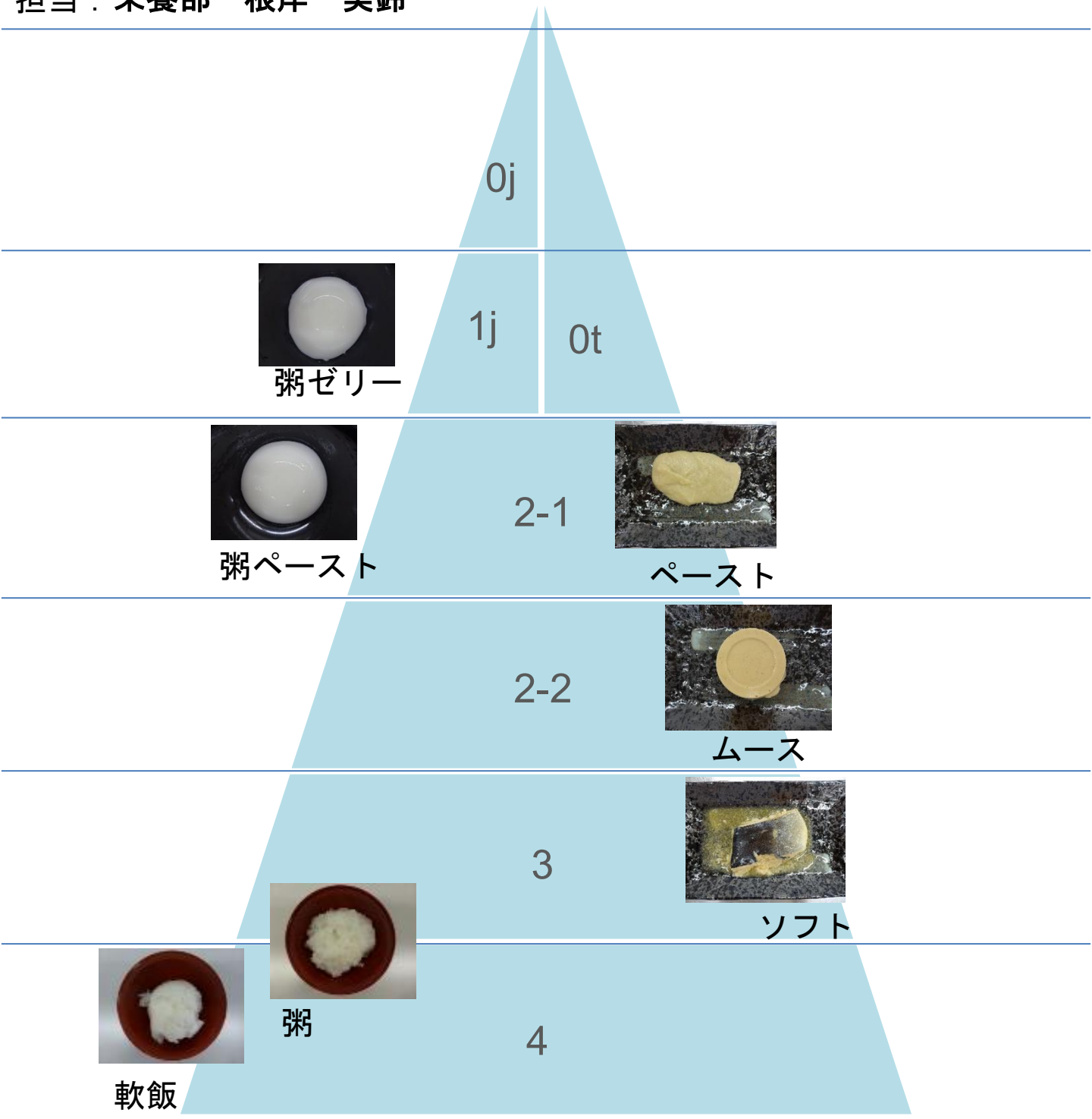
ソフトS（歯茎で咬める固さ、咀嚼しやすい形態）

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。

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

〒249-0004
逗子市沼間1-23-1
TEL：046（870）6800
E-mail:　morinosato-eiyou★tokushuKai.jp
担当：**栄養部　根岸　美鈴**



2018年度初回評価、2022年度評価更新

主食



粥ペースト

粥重量の1.5%のｽﾍﾞﾗｶｰｾﾞﾗｲﾄを入れ固めたもの



粥ゼリー

粥重量の２%のｽﾍﾞﾗｶｰｾﾞ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食を使用



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

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

〒238-0224
三浦市三崎町諸磯1411-1
TEL: 046-881-6700
担当：**栄養課　阿部**
E-mail: eiyou★mkeiseikai.or.jp



スベラカーゼ粥



粥



ブレンダー



極刻み

主食



スベラカーゼ粥

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

主菜



ブレンダー

食材に加水をしてミキサーにかけ、
ネオハイトロミールⅢを入れています。



極刻み

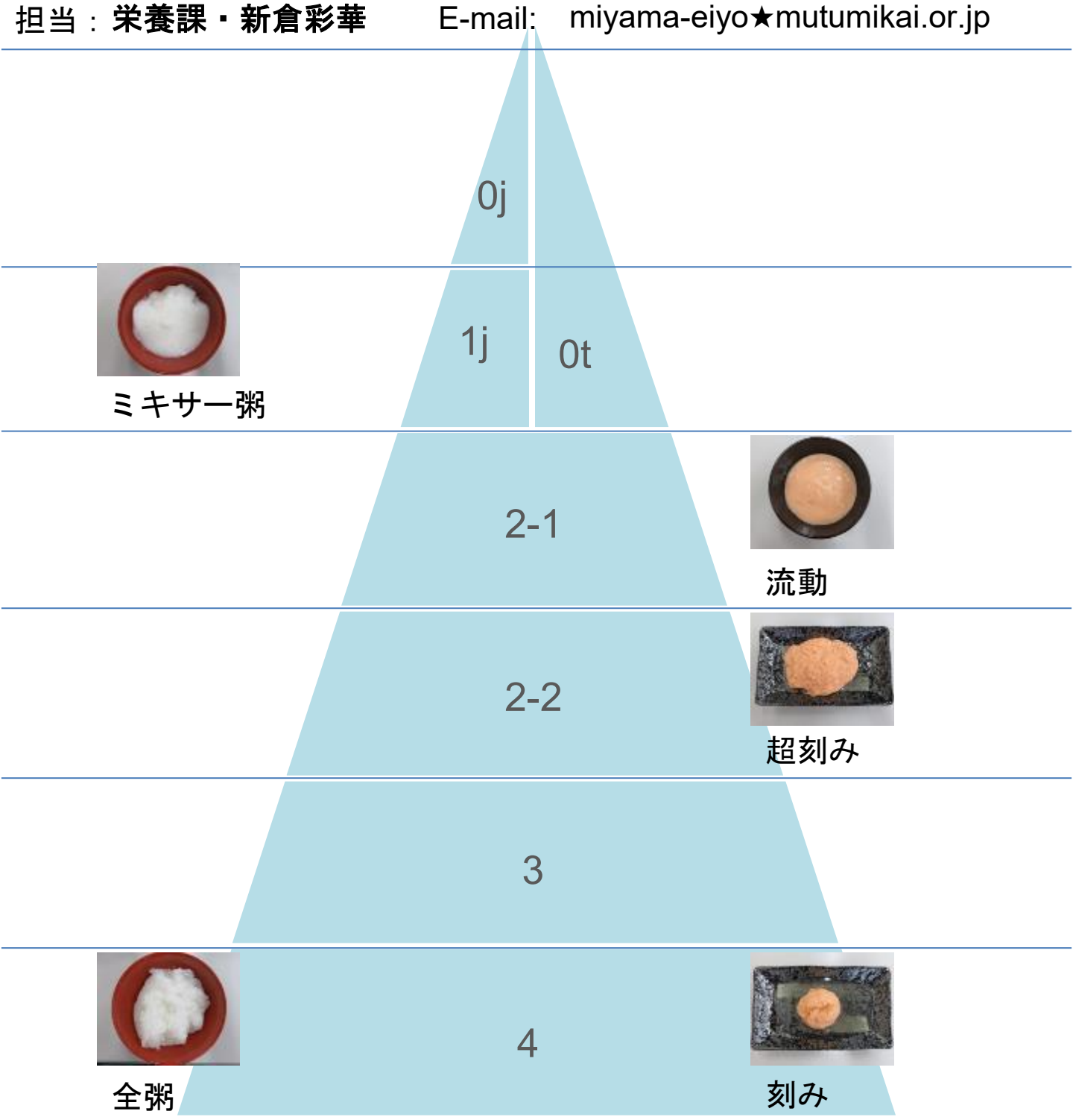
食材に加水をしてカッターにかけ、
ネオハイトロミールⅢを入れています。

【備考】　2023年度変更点
・担当者名変更。

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

〒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



主食



ミキサー粥

全粥をミキサーにかけてホット＆ソフトを入れています。



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】　2025年度変更点
・ミキサー粥名変更。

神奈川県社会福祉事業団
横須賀老人ホーム
〒２３９－０８４１
横須賀市野比５－５－６
担当 :**栄養士　岡﨑紗季、原田幸奈**
TEL:　046-848-1761
E-mail:
nakagawa★kanagawa-swc.com



ゼリー粥

0j

1j

0t



ミキサー

2-1



パン粥



極キザミ

2-2



ソフト（通常）



ソフト（手作り）

3



粥

4

主食



ゼリー粥

粥100ｇに対してスベラカーゼライト2ｇを混ぜて、80℃以上まで加熱する。



パン粥

パン300ｇ、牛乳1ℓ、砂糖200ｇ、水2ℓを鍋で加熱し、つるりんこ85ｇを混ぜ合わせる。



粥

米：水を1：7の割合で炊く。

主菜



ミキサー

調理済みの食品に対して約40%の水分を加えて、ミキサーで食品がペースト状になるまで攪拌後、つるりんこを添加する。



極キザミ

調理済み食品に対して約25%の水分を加えて、フードプロセッサーで食品が約1～2mmになるまで細かくした後、つるりんこを添加する。



ソフト（通常）

既製品の【メディケア食品 やさしい素材】をシリーズを使用している。コンベクションオーブンのスチームモードで100℃、10分間加熱する。



ソフト（手作り）

加熱済み食材100ｇ、水分200ｇをミキサーでペースト状に攪拌し、まとめるこ2.5ｇを混ぜ合わせて型に入れて成型する。

社会福祉法人　聖テレジア会

七里ガ浜ホーム

〒248-0033
鎌倉市腰越1-2-36
TEL: 0467-31-6156
担当：**養護部**
E-mail:



粥ミキサー

0j

1j

0t

2-1



ミキサー食

2-2



ソフト食

3

4

主食



粥ミキサー

スベラカーゼを使用。全粥150ｇに対して、2.5ｇのスベラカーゼを使用し、作っている。（約1.67%）

主菜



ミキサー食

ミキサーにかけた後、とろみをつけている。



ソフト食

スルーパートナー1%を使用。既製品も併用しており、既製品は、マルハニチロの「やさしい素材」を使用している。写真は、「やさしい素材」である。

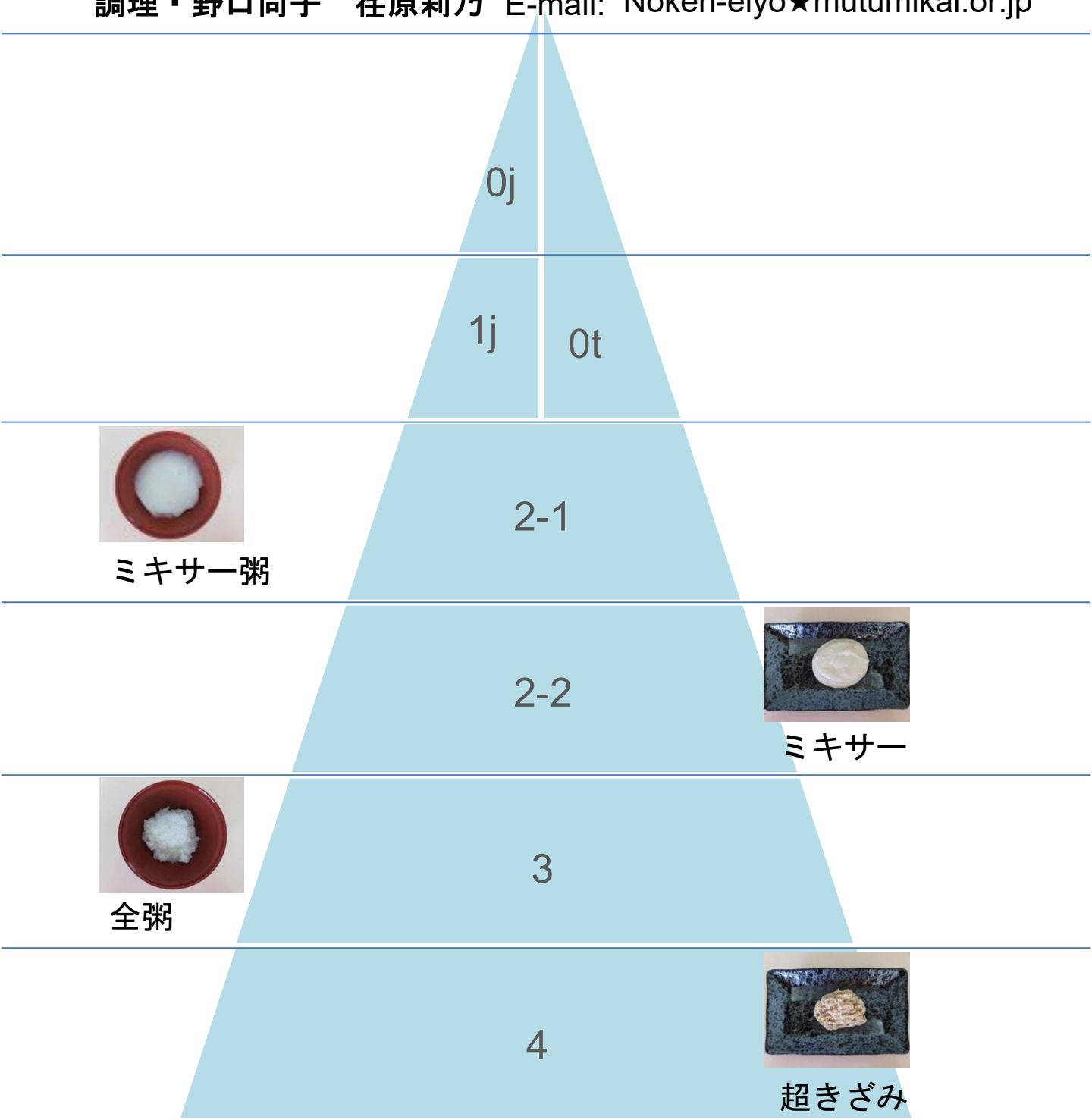
社会福祉法人阿部睦会

横浜能見台ホーム

〒236-0058　横浜市金沢区能見台東2-4　　TEL: 045-785-6352

担当：

調理・野口尚子　荏原莉乃　E-mail: Noken-eiyo★mutumikai.or.jp



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。

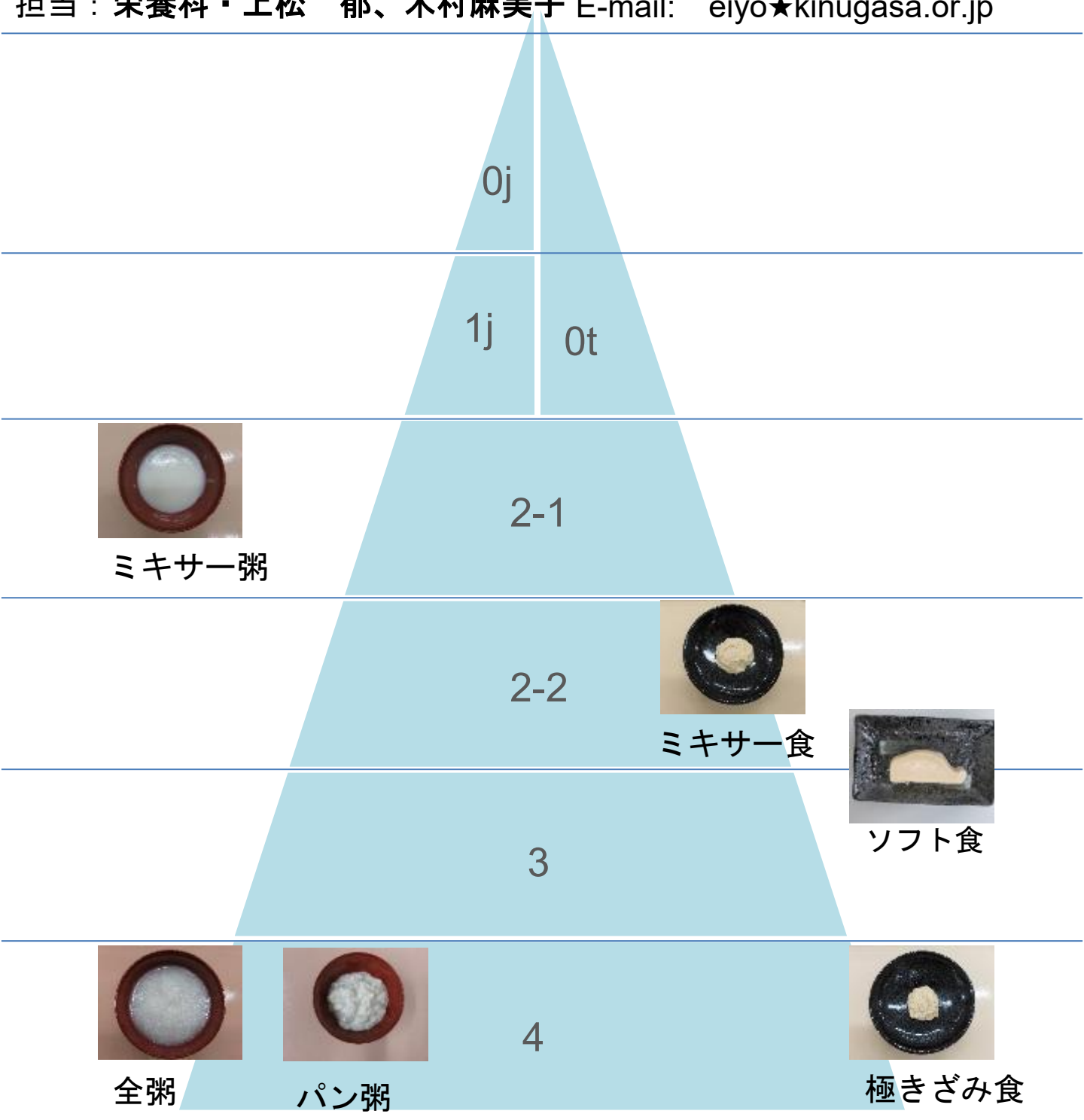
社会福祉法人日本医療伝道会

介護老人保健施設　衣笠ろうけん

〒238-8588　　TEL: 046-852-1185

横須賀市小矢部2-23-1

担当：**栄養科・上松　郁、木村麻美子** E-mail:　eiyo★kinugasa.or.jp



主食



ミキサー粥

全粥に1.1%のスベラカーゼとMCTオイルを加え、ミキサーにかけています。



全粥

MCTオイルを加えています。



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

調理後の食材に主菜にはPFCパウダー、副菜にはMCTオイルを加えて加水をしてミキサーにかけ、ホットでもゼリーを入れています。



ソフト食

調理後の食材に主菜にはPFCパウダー、副菜にはMCTオイルを加えて加水をしてミキサーにかけ、ホットでもゼリーを入れています。



極刻み食

調理後の食材をカッターにかけて、主菜にはPFCパウダー、副菜にはMCTオイルを入れて、ミキサー食を混ぜたり、とろみあんなどでまとまりをつけています。

【備考】　2023年度変更点・担当者名変更。
2025年度変更点・料理名、調理方法変更。

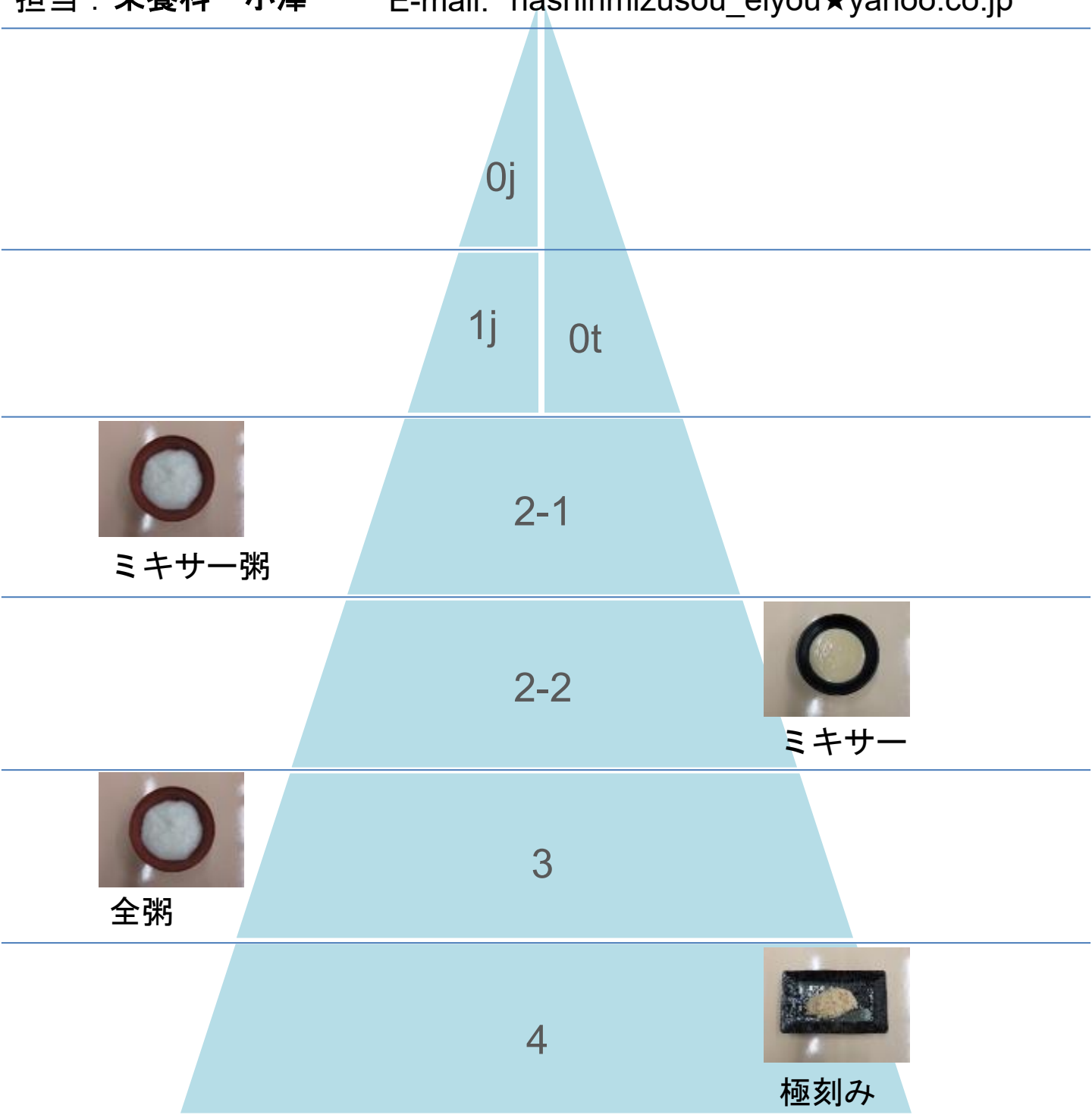
医療法人しんわ全人会

介護老人保健施設　しんわ走水荘

〒239-0811

横須賀市走水2-5-6　　TEL：046-876-6066

担当：**栄養科・小澤**　　E-mail：hashirimizusou_eiyou★yahoo.co.jp



主食



全粥

米に対して5.5倍の水で炊きます



ミキサー粥

全粥に対して1.5%のプリンナールを入れ、ﾌｰﾄﾞﾌﾟﾛｾｯｻｰで1分攪拌します

主菜



ミキサー

常食にだし汁を加え、ﾐｷｻｰで攪拌した後、つるりんこSoftでとろみをつけています



極刻み

常食と１%のとろみのついただし汁をﾌｰﾄﾞﾌﾟﾛｾｯｻｰにかけています

医療法人社団広正会
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・吉田真子**　E-mail: eiyoubu★soleil-kama.jp

0j

1j　0t




2-1

ソフティアがゆミキサーがゆ


焼き魚ミキサー


手づくりケーキ
ミキサー食


2-2

焼き魚半固形



3


手づくりケーキ
ミキサー半固形

手づくりケーキ
極きざみ



4

カタメリン食

かゆ　半粥

2017年度初回評価、2018・2019・2023年度評価更新

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



焼き魚（ミキサー食）

カタメリン、水を加え撹拌し、冷やして固め、カットする。



焼き魚（半固形）

ソフティアG、水を加え撹拌し、冷やして固める。



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。



手づくりケーキ

①ホットケーキミックスに牛乳、卵、砂糖、サラダ油を混ぜ、スチコンで蒸し焼きにする。

②ミキサー半固形…ソフティアG、水を加えミキサーにかけ固める。

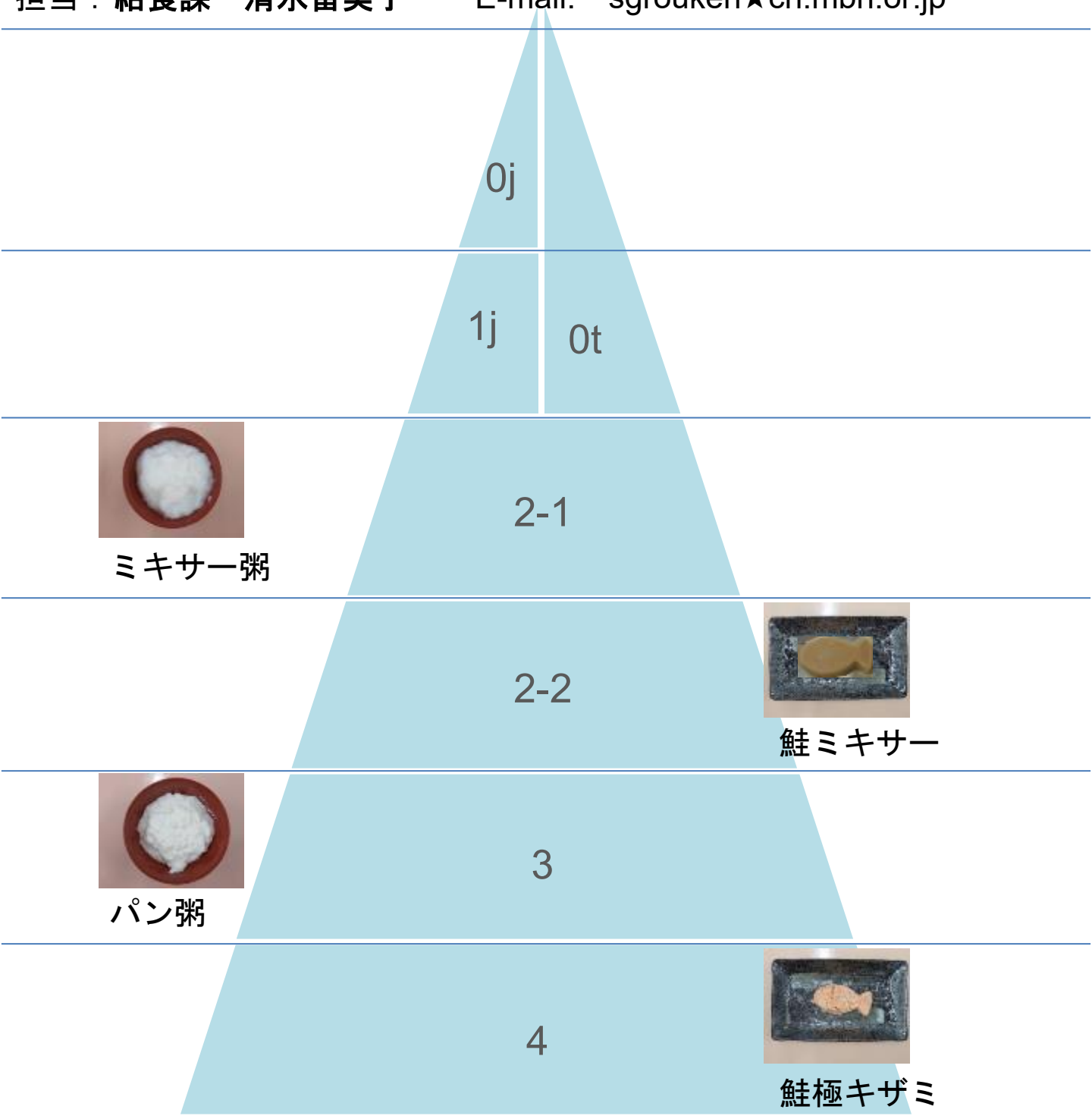
③ミキサー…ネオハイトロミールスリム、水を加えミキサーにかける。

④極きざみ…刻んだものにシロップをかける。

医療法人社団相光会

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%
ブリクサーを使用



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%をブリクサーでペーストになるまで撹拌する。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

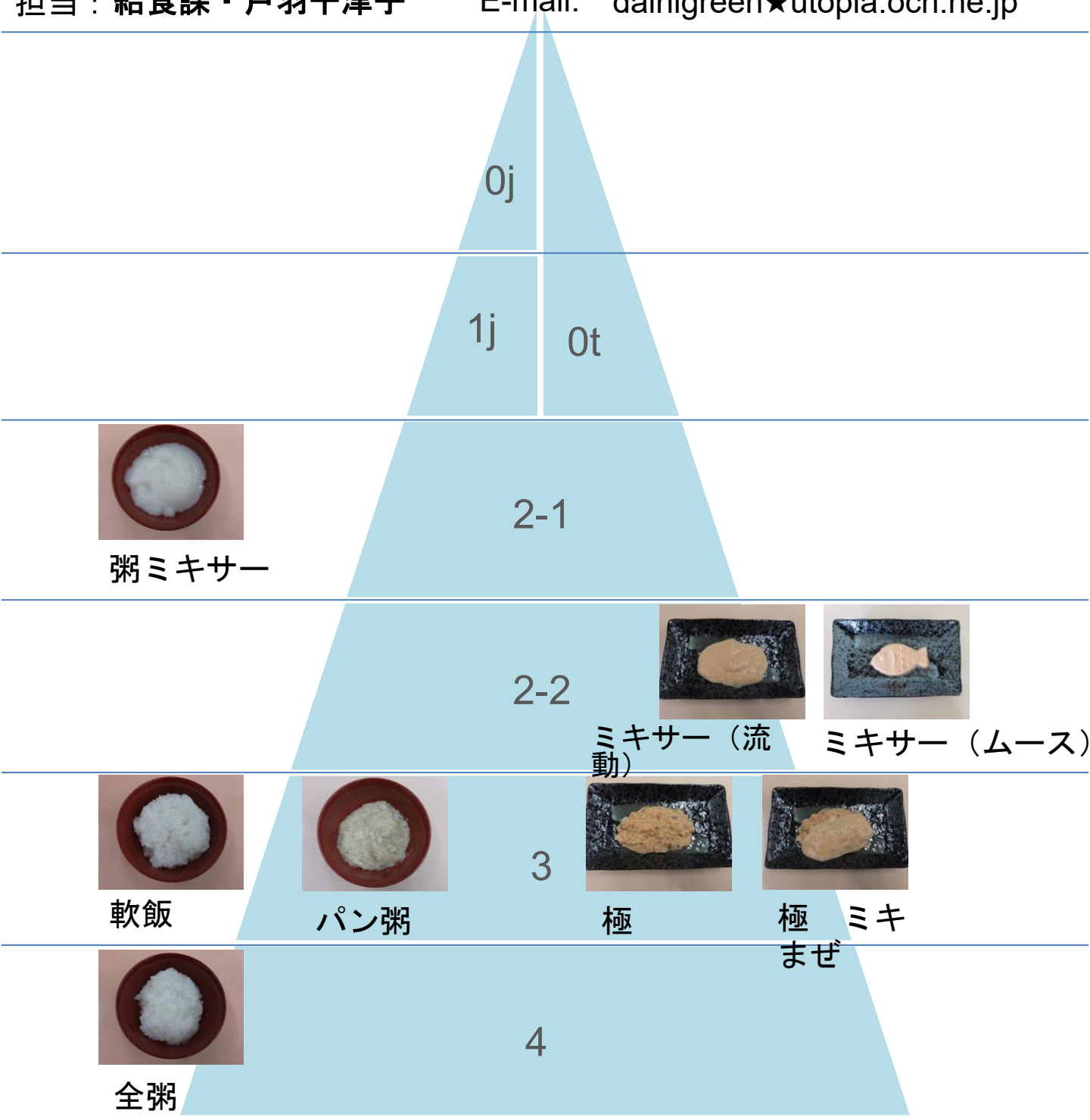


極キザミ食

ﾆﾁﾛやさしい素材+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。

【備考】　2023年度変更点
給食会社の変更に伴い、食種等も大幅に変更となった→官能評価未実施のため、詳細は問い合わせて確認してほしい。

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
238-0311
横須賀市太田和5-85-1
TEL: 046-857-7550
担当：**給食課・戸羽千津子**
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）入れ撹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

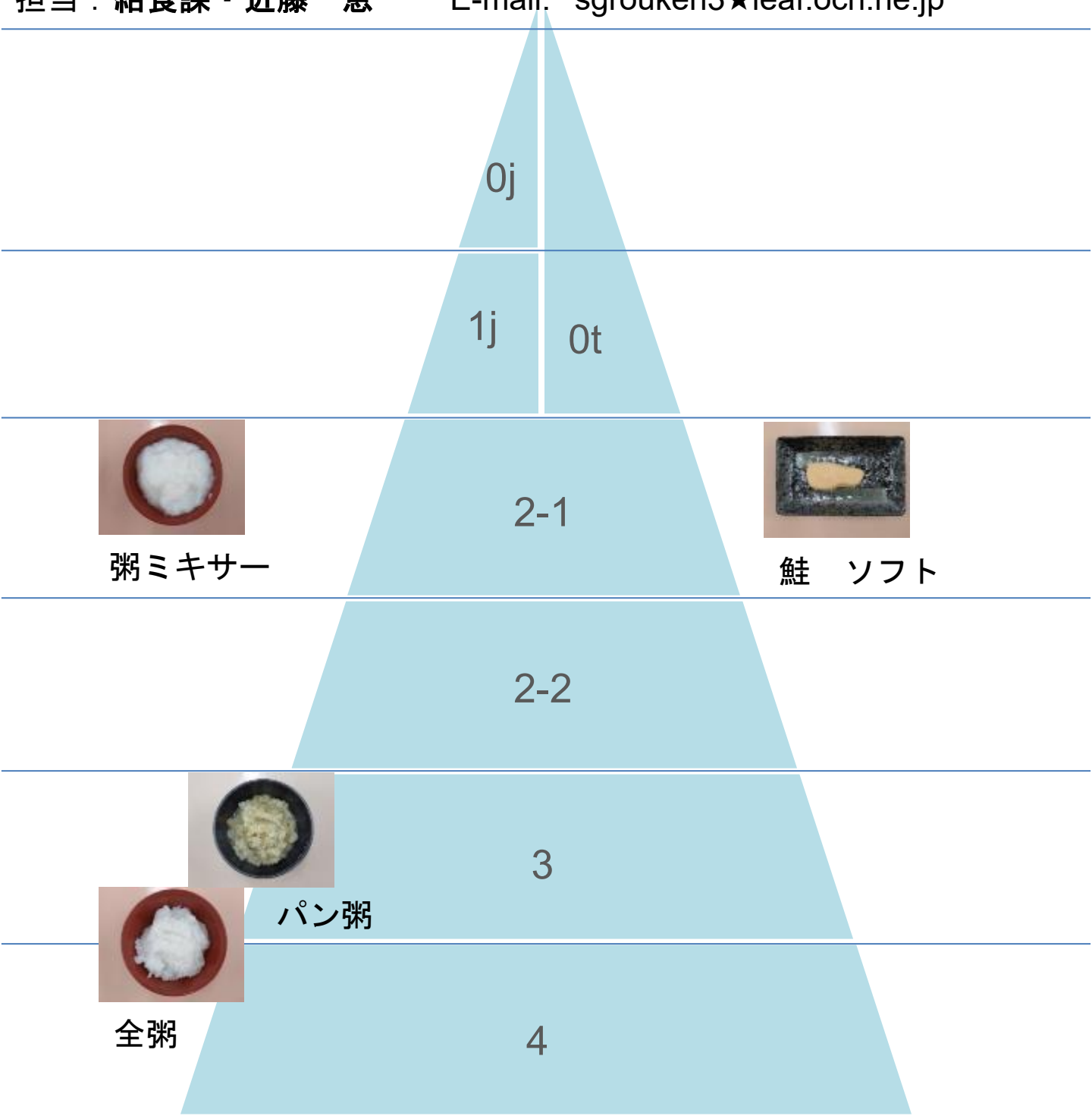
医療法人社団相光会

第三湘南グリーン介護老人保健施設

〒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



粥ミキサー

全粥にホット＆ソフト1.5%



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】　2023年度変更点
粥ミキサー　全粥に1.5%のホット＆ソフトプラスを加えてミキサーにかける

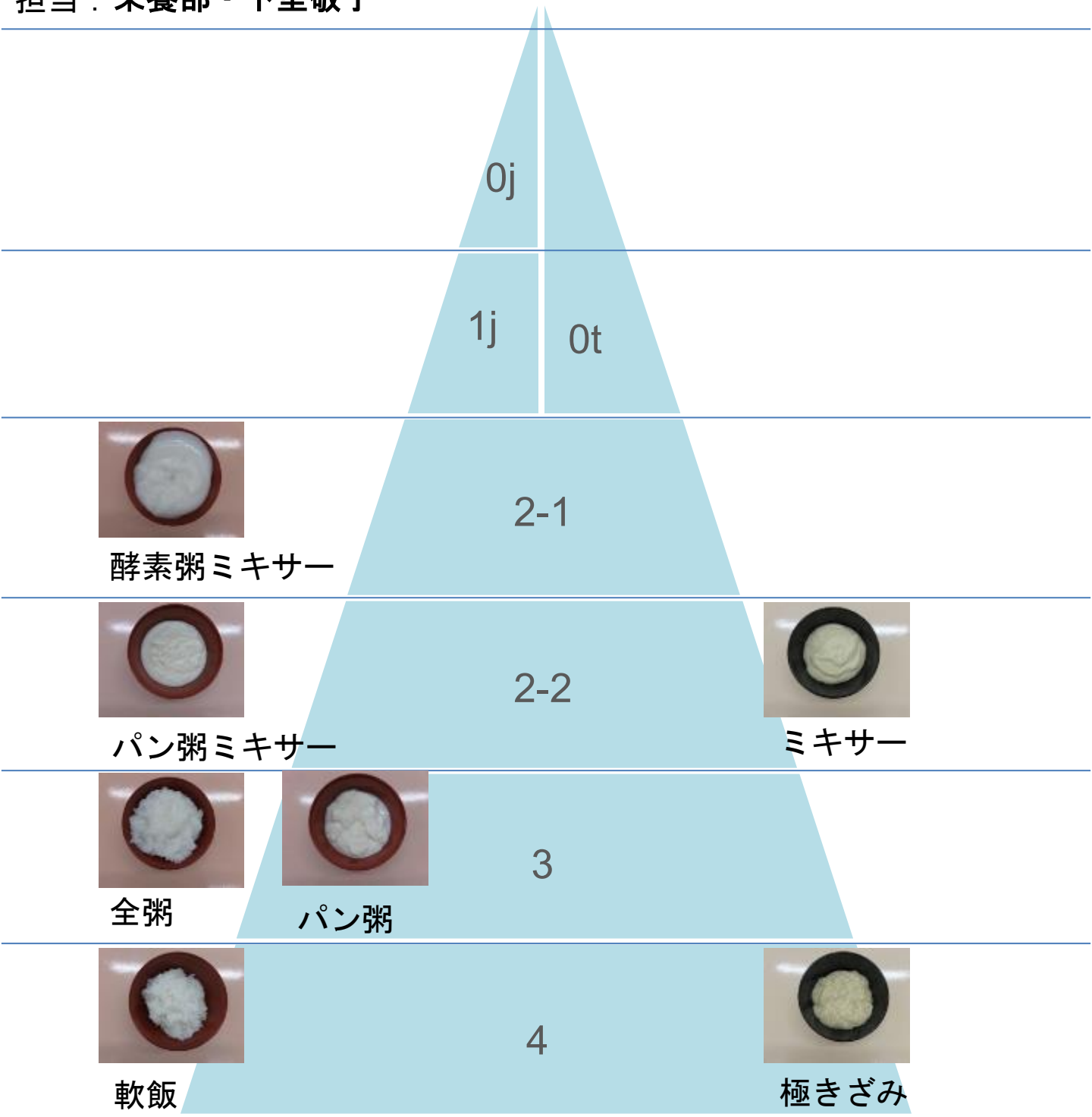
医療法人謙仁会

介護老人保健施設　野比苑

〒239-0841

横須賀市野比1-41-1　　TEL：046-839-2525

担当：**栄養部・下里敬子**



2017年度初回評価

主食



酵素粥ミキサー

全粥をミキサーにかけ、スベラカーゼライトを入れる。



パン粥ミキサー

パン粥をミキサーにかけ、スベラカーゼライトを入れる。



全粥

米に対し5倍量の水で炊く。



パン粥

食パン（8枚切り）2枚を耳をとり、一口にカットし、牛乳200mlで形が崩れないようにじっくりと煮詰める。



軟飯

米に対し2.3倍量の水で炊く。

主菜



ミキサー

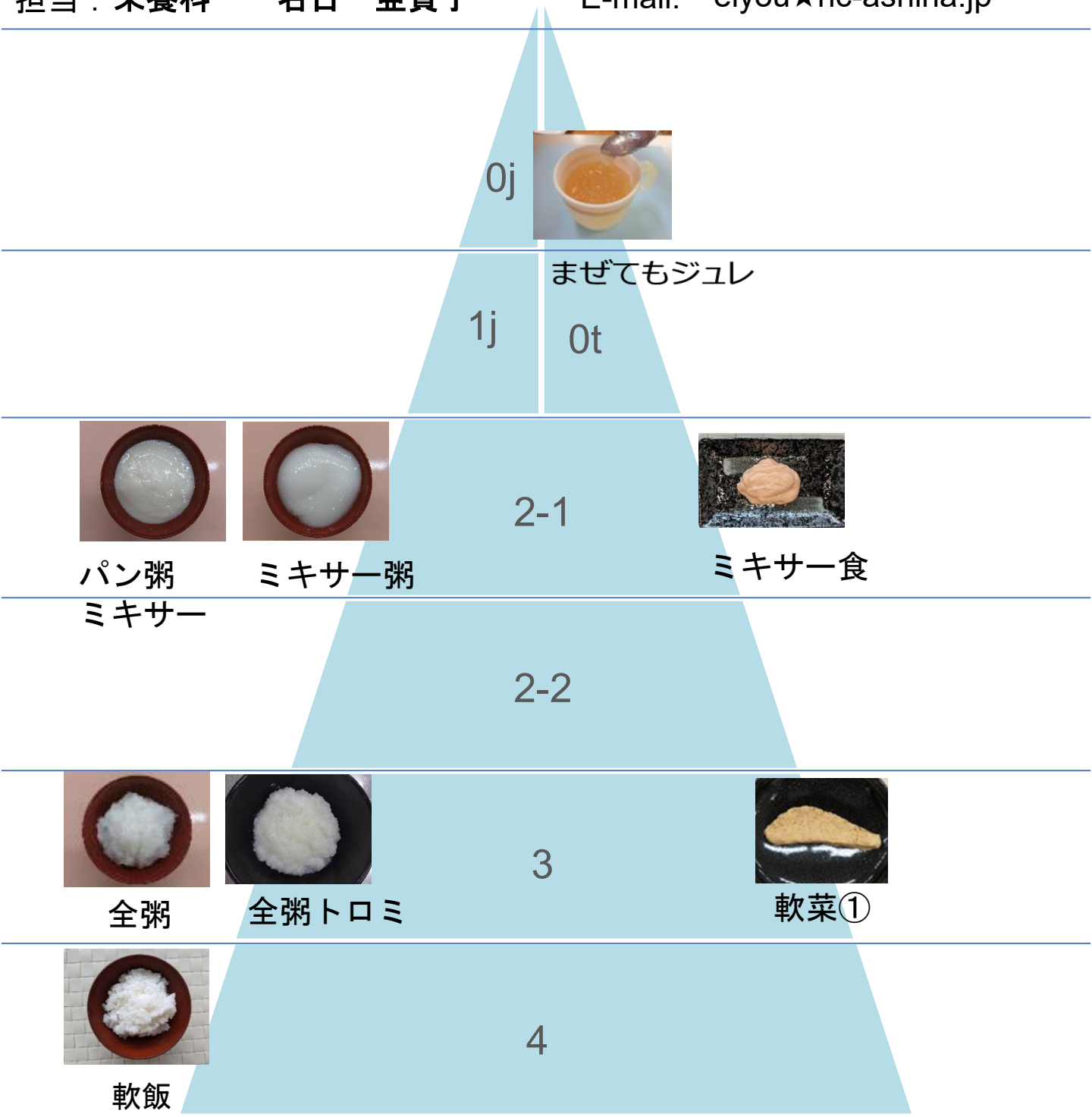
料理をミキシングし滑らかにして、必要に応じ、出し汁を加え、ネオハイトロミールを加える。



極きざみ

料理を細かくきざみ、必要に応じ、出し汁を加え、ネオハイトロミールを加える。

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
〒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



2017年度初回評価、2018・2019・2022・2023年度評価更新

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。



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2.5倍で炊いて、炊き上がりにスベラカーゼを重量の0.4%加え、蒸らす。

主菜



ミキサー食

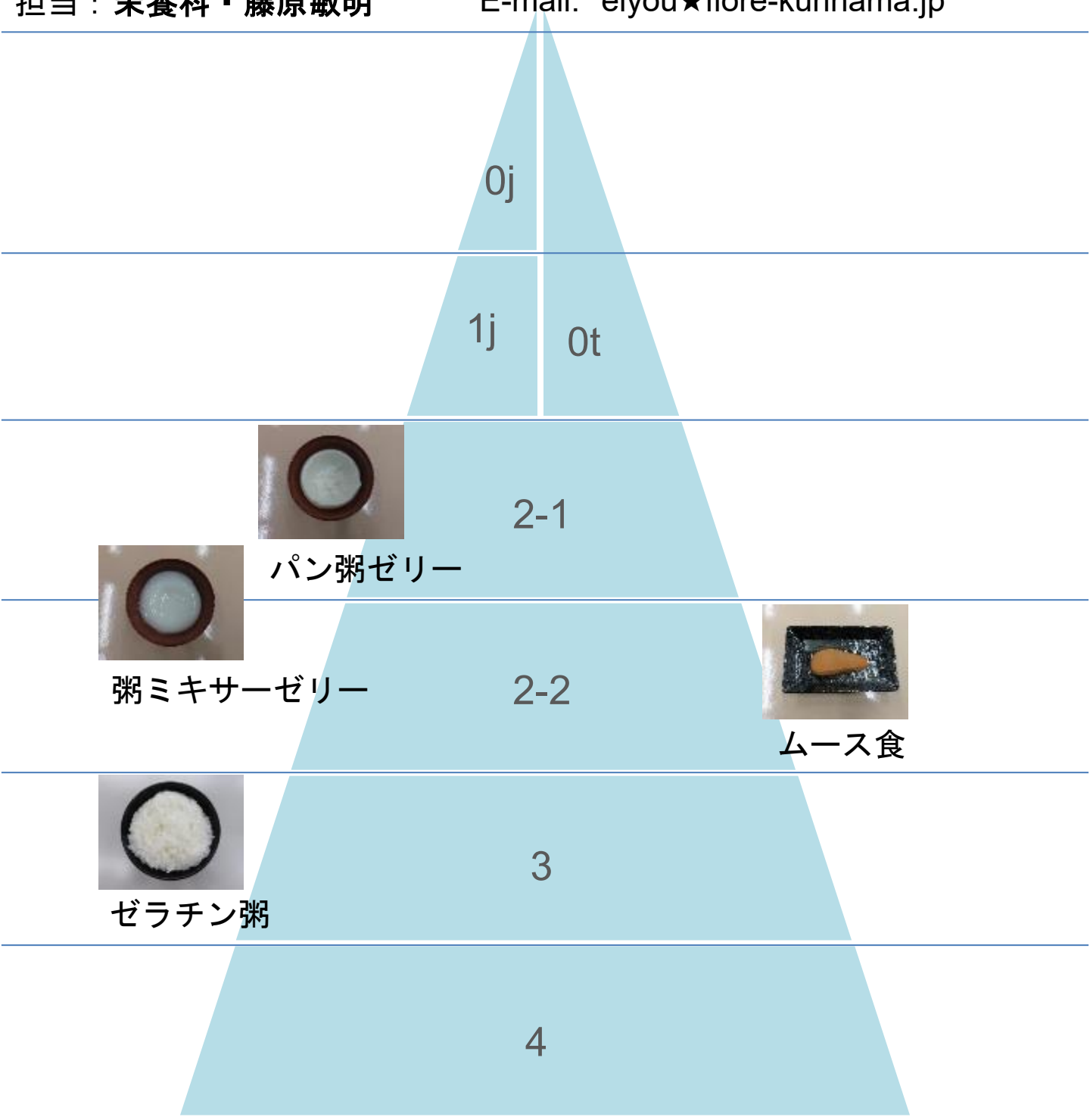
ミキサー粥（スベラカーゼ1.8%）と食材を１：１（基本）の割合でミキサーに1分かける。



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。

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
〒239-0832
横須賀市神明町1028-7
TEL：046-835-0132
担当：**栄養科・藤原敏明**
E-mail：eiyou★fiore-kurihama.jp



2017年度初回評価、2018年度評価更新

主食



パン粥ゼリー

食パン10g、牛乳200ml、ジャム15g、砂糖5gをミキサーにかけたものを鍋で加熱し、スベラカーゼ3.5g（約1.5%）を加えて冷却する。



粥ミキサーゼリー

全粥をミキサーにかけて1%のスベラカーゼを加えて固めたもの。提供時には温蔵で提供する。



ゼラチン粥

米600gに介護用ゼラチン1.44 g加えて炊く。

主菜



ムース食

鮭は既成の鮭ムースを使用。
手作りの場合は軟菜食をミキサーにかけムースアップでまとめる

【備考】　2022年度変更点

・パン粥ゼリー→食パン1枚（8枚切）、牛乳180ml、ジャム15ｇ、砂糖3gをミキサーにかけたものを鍋で加熱しスベラカーゼ3.5g（1.5%）を加え冷却、冷蔵し提供。

・粥ミキサーゼリー→全粥293g（全量）をミキサーにかけてスベラカーゼ5g（1.5%）を加えて固める。温蔵で提供。

・ゼラチン粥→米600gに介護食用ゼラチン1.4gを加えて炊く。

・ムース食→食材と熱湯レードル1杯をミキサーにかけスルーパートナー3gを入れて固める。固まったらサイコロ状にカットし器に盛る。

医療法人眞仁会

介護老人保健施設　なぎさ

〒238-0101
神奈川県三浦市南下浦町上宮田1308　　TEL: 046-888-7080
担当：**毛利　日向子**　E-mail:　hinahina.sekaowa3215★icloud.com

0j

1j　0t


パン粥ミキサー


粥ミキサー

2-1

2-2


ミキサー


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ミールスリムをいれ撹拌する



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ミールスリムをいれ撹拌する



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,ネオハイトロミールスリム4gでミキサーにかける



極きざみ

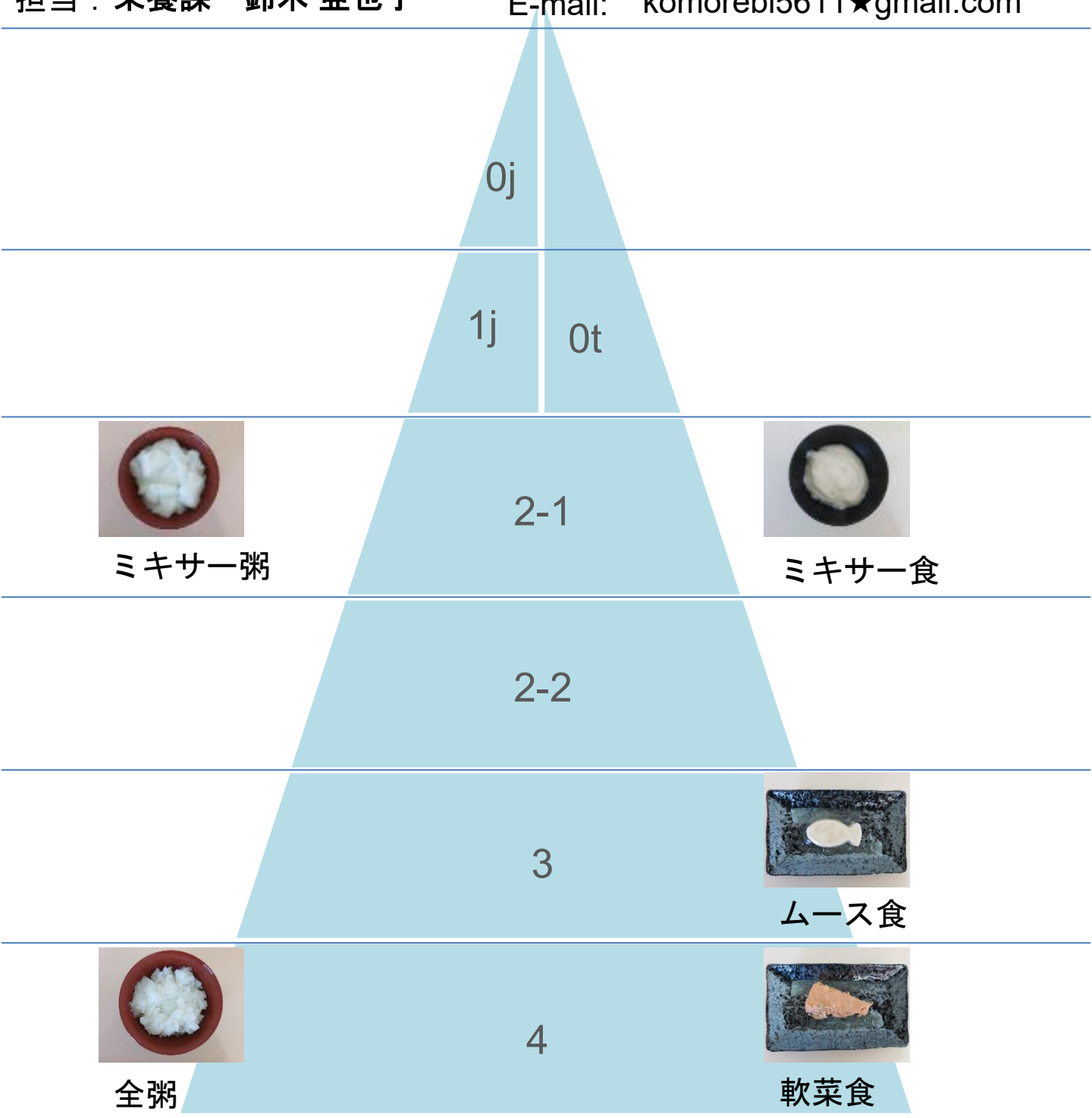
きざみよりさらに細かくしたものにトロミ（だし汁に対してネオハイトロミールスリム1%）をかける



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ミールスリム1%）をかける

医療法人社団　景翠会
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。

医療法人社団　景翠会

介護老人保健施設　ふるさと

〒236-0012
横浜市金沢区柴町391-10
TEL: 045-788-8911
担当：
E-mail:　m-katou★keisuikai.or.jp

0j

1j

0t



ミキサー粥

2-1



ミキサー

2-2



やわらかきざみ

3



全粥



パン粥

4

主食



ミキサー粥

全粥　ｽﾍﾞﾗｶｰｾﾞ(1%)
合わせて加熱をしﾐｷｻｰにかける。



全粥

米：水＝１：５で
スチコンのコンビモードで150℃で60分で炊く。



パン粥

耳なしパン１/4斤　牛乳200cc 上白糖20g
水分がなくなるまで弱火で加熱。

主菜



ミキサー

鮭1切(60ｇ)　ベーシック5g(2%)　水90cc
材料を合わせミキサーにかける。



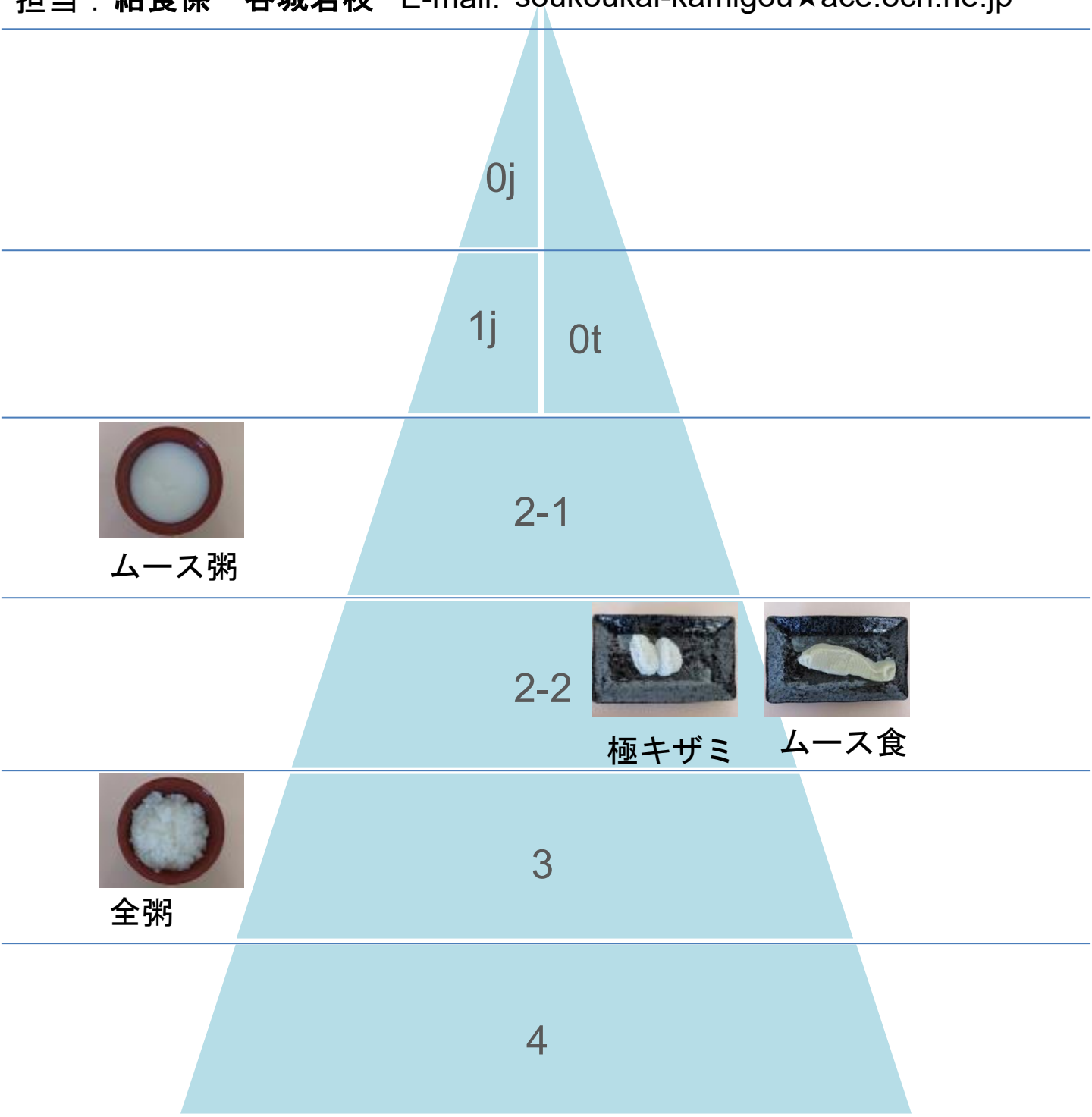
やわらかきざみ

鮭1切(60g)　ソフティアＧ1.2ｇ(0.8%)　水90cc
材料を合わせて加熱し、ミキサーにかけ型に流す。

医療社団法人　相光会

湘南グリーン介護老人保健施設　上郷

〒247-0013
横浜市栄区上郷町1045-1　　TEL: 045-890-6106
担当：**給食係　谷城君枝**　E-mail: soukoukai-kamigou★ace.ocn.ne.jp



主食



ムース粥

全粥：ご飯（2：1）にホット＆ソフト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



極キザミ

調理後の食材に加水してブリクサ―にかけ、ネオハイトロミールを加える。



ムース食

調理後に食材に加水してミキサ―にかけ、栄養パウダーとスル―パートナーを加えて冷蔵にて凝固させる。

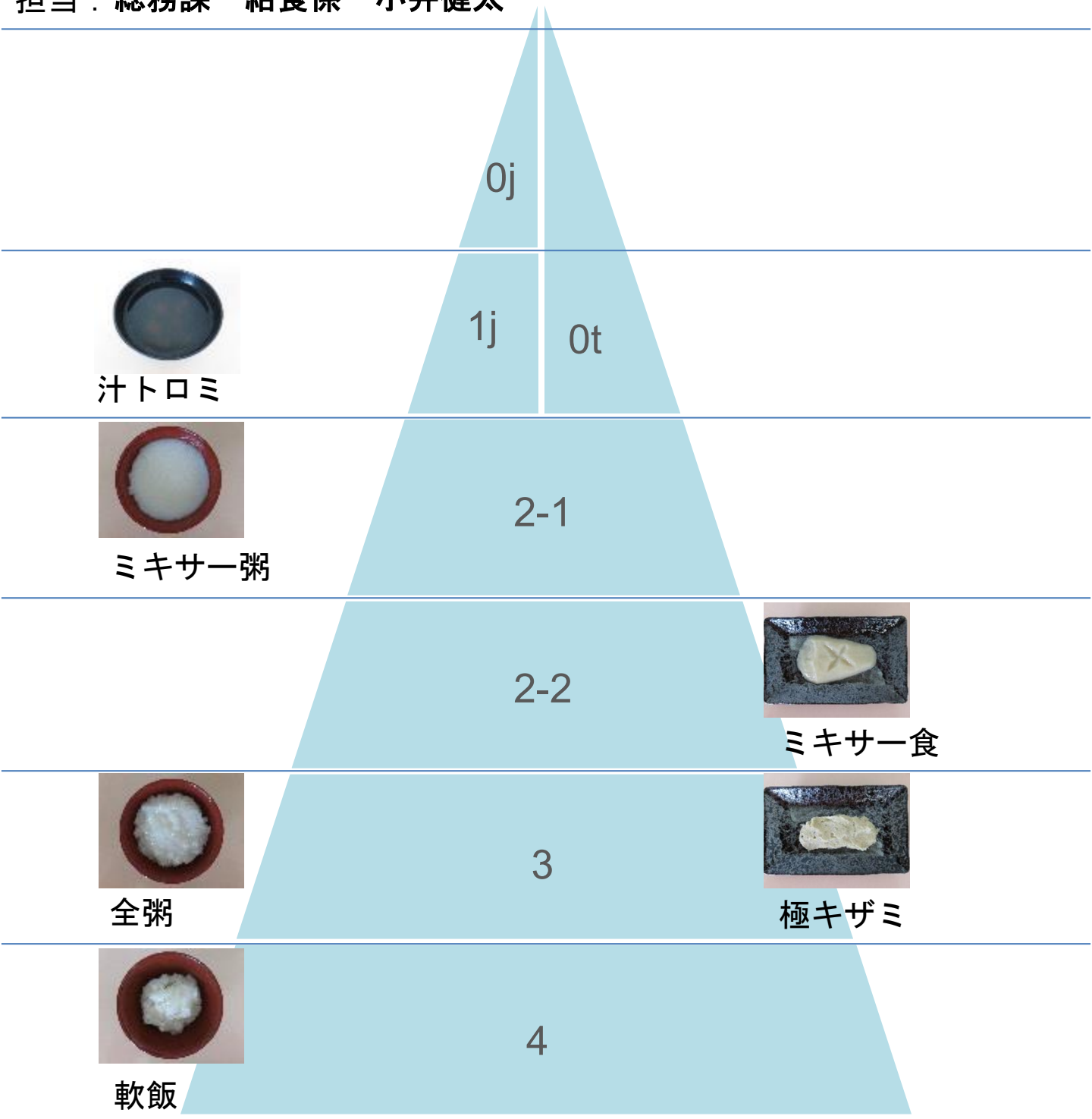
医療社団法人　相光会

湘南グリーン介護老人保健施設　葉山

〒240-0111　　TEL: 046-877-5660

三浦郡葉山町一色2448-1　　E-mail:　sgroukenh★wing.ocn.ne.jp

担当：**総務課　給食係　小井健太**



主食



ミキサー粥

全粥300gをミキサーにかけスベラカーゼライトを1.5%添加する。



全粥

米の重量の6倍の水分量で炊く。



軟飯

米の重量の2倍の水分量で炊く。

主菜



汁トロミ

ソフティアG 0.7%添加する。



ミキサー食

素材と水分をミキサーにかけベーシックを添加する。



極きざみ

素材をプロセッサーにかけ少し煮汁を入れる。
少々のトロミ剤でまとまりをつける。

社会福祉法人聖隷福祉事業団

油壷エデンの園

〒238-0224

三浦市三崎町諸磯1500　　TEL: 046-881-7813

担当：**食事サービス課・上村直人**　E-mail: uemura★sis.seirei.or.jp

0j

1j　0t



2-1

粥ミキサー



2-2

パン粥ミキサー



3

全粥



ソフト食



4

パン粥



ソフト食(手作り)

2017年度初回評価、2025年評価

主食



粥ミキサー

全粥に粥ゼリーの素を加え、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。



パン粥ミキサー

パン粥をミキサーにかけたもの。

主菜



ソフト食

既製品使用。



ソフト食（手作り）

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。

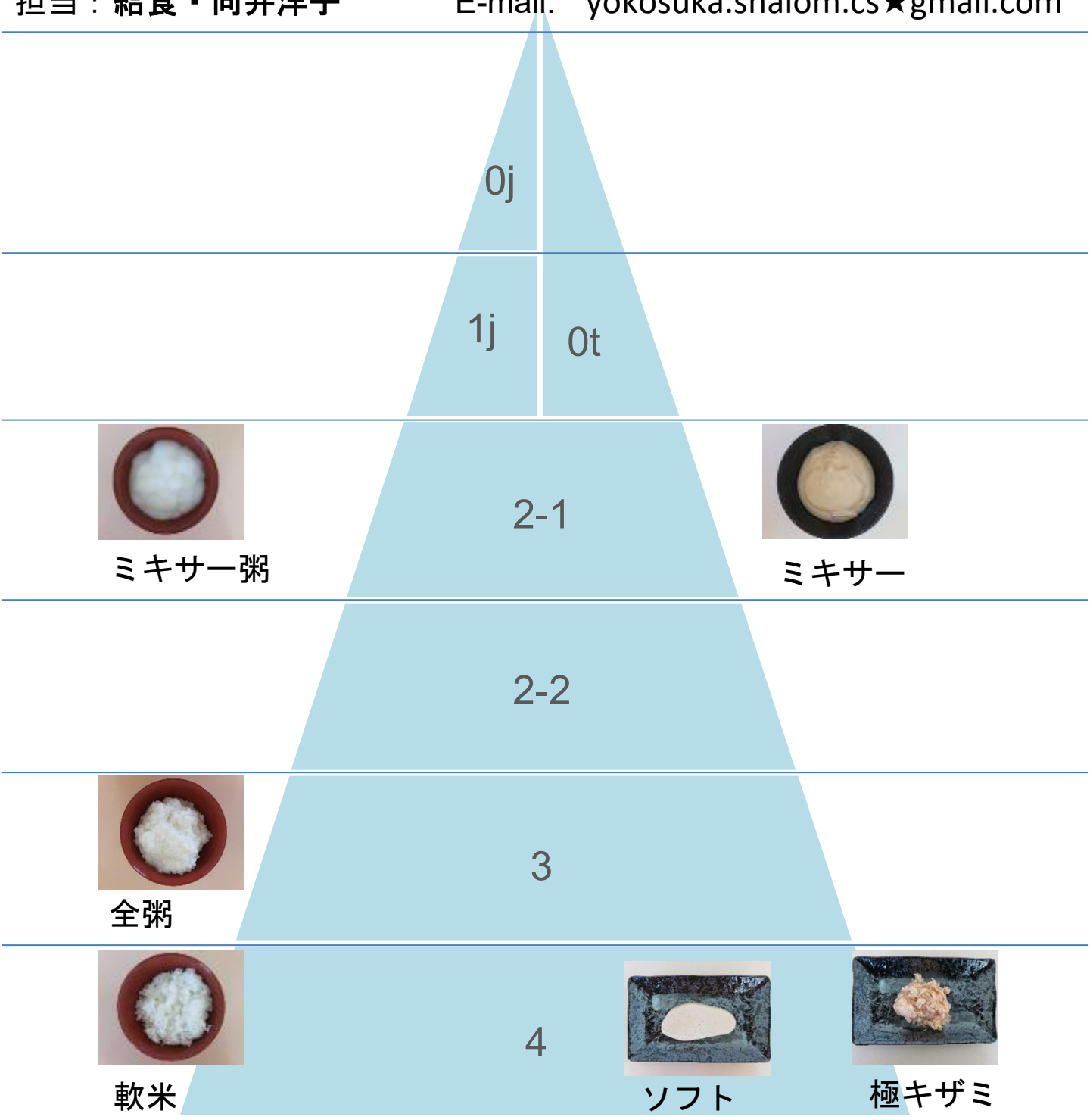
社会福祉法人三育福祉会

障害者支援施設　シャローム浦上台

〒239-0815

横須賀市浦上台1-11-1　　TEL: 046-841-0319

担当：**給食・向井洋子**　　E-mail: yokosuka.shalom.cs★gmail.com



2017年度初回評価、2019年度評価更新

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。

【備考】　2023年度変更点
・担当者、メールアドレス変更。

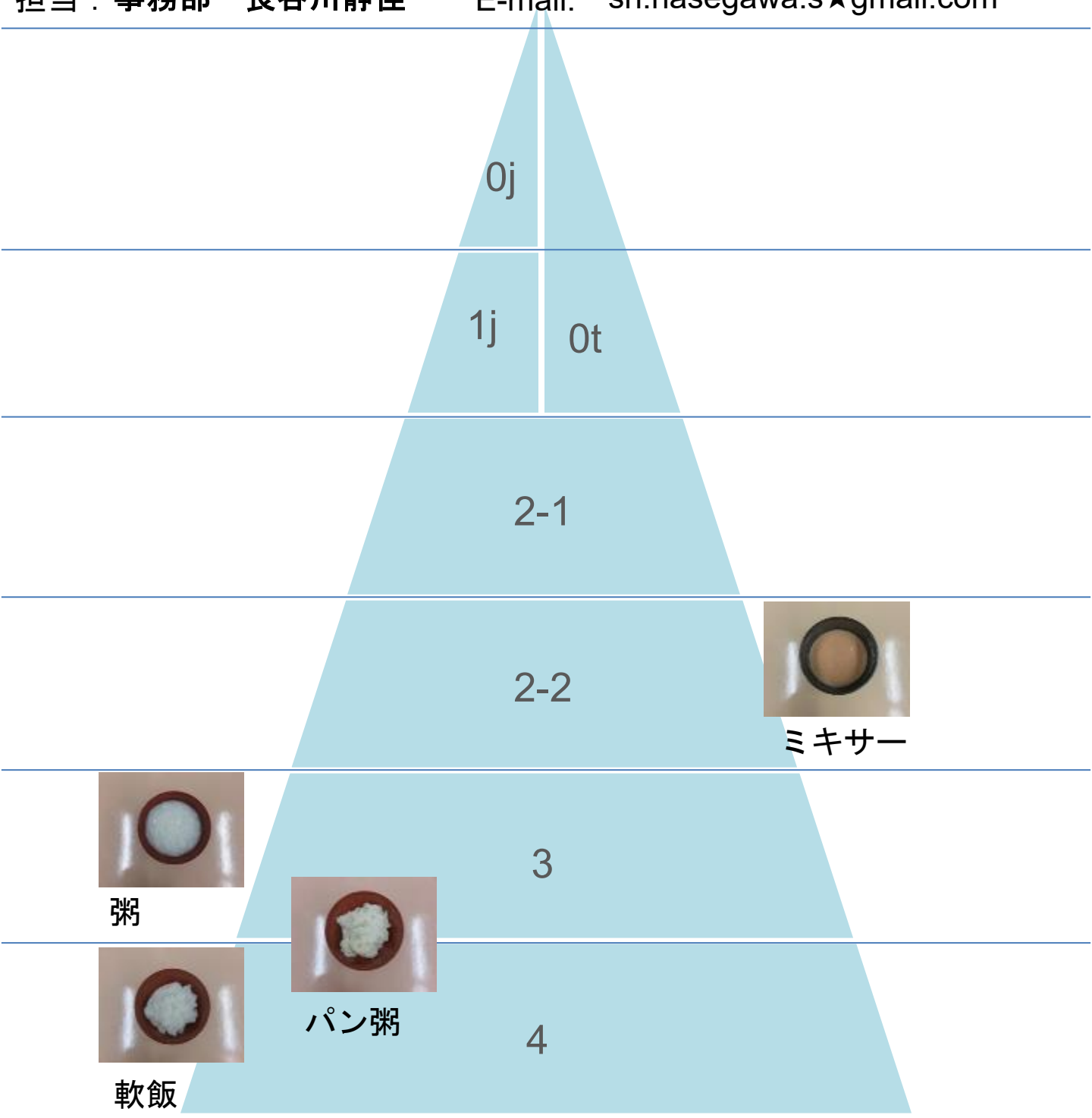
社会福祉法人清光会

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: sh.hasegawa.s★gmail.com



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

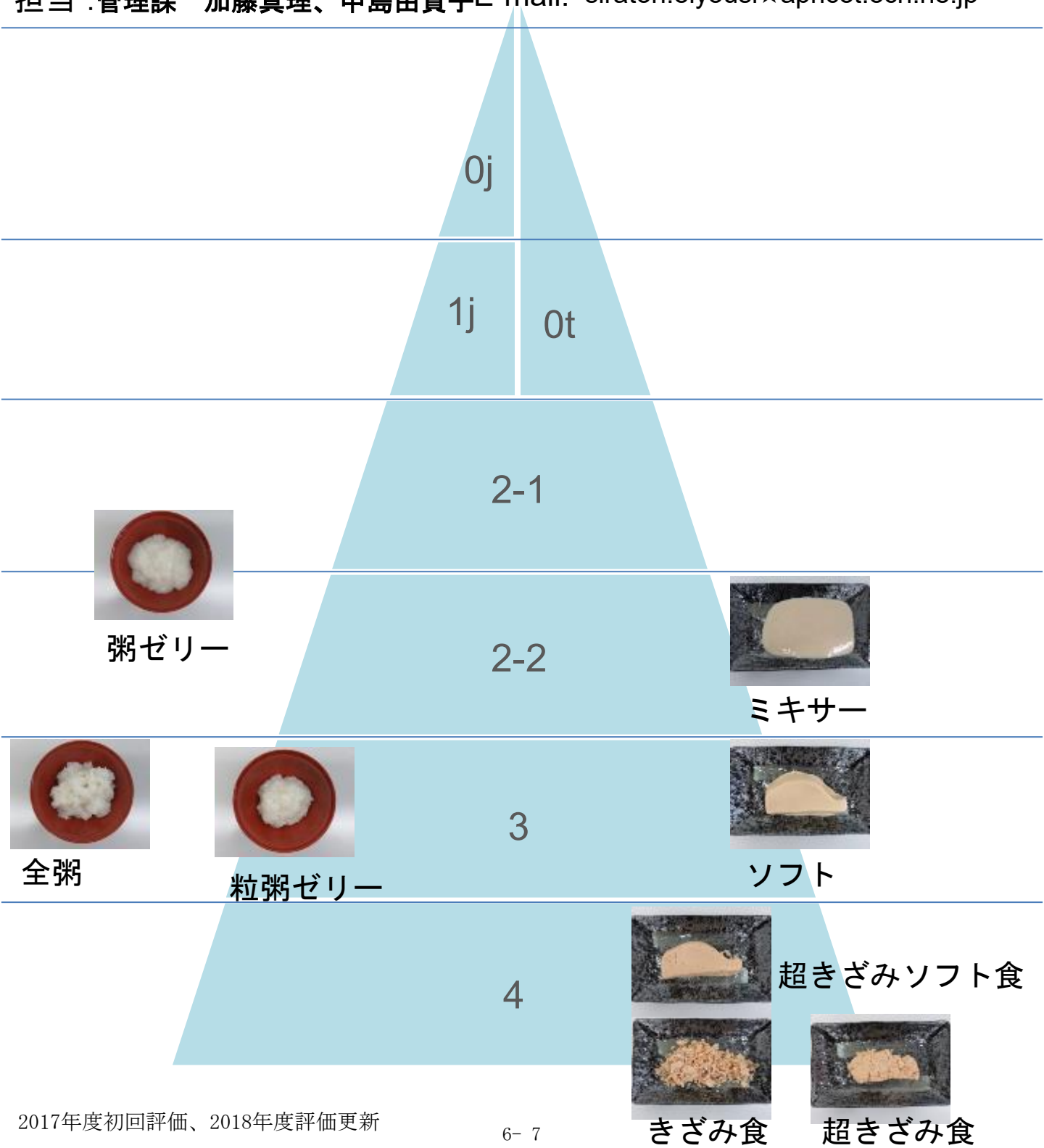


ミキサー

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。
2025年度変更点
・担当者、メールアドレス変更。

社会福祉法人清和会
三浦しらとり園
〒239-0842
TEL: 046-848-5255
横須賀市長沢4-13-1
担当 :管理課　加藤真理、中島由貴子E-mail: siratori.eiyousi★apricot.ocn.ne.jp



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

ロボクープを使用。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。

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

〒　238-0047
横須賀市吉倉町一丁目無番地
TEL: 046-822-5201
担当：**利根川紀子**
E-mail:　eiyo★syounanaftercare.or.jp

0j

1j

0t



ミキサー粥

2-1

2-2



ミキサー

3

4



全粥



パン粥



刻みとろみ



極刻みとろみ

2018年度初回評価、 2023年、2025年度評価更新

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。



全粥

無洗米50ｇ：水350ｍｌを鍋で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200ｃｃ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。



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。

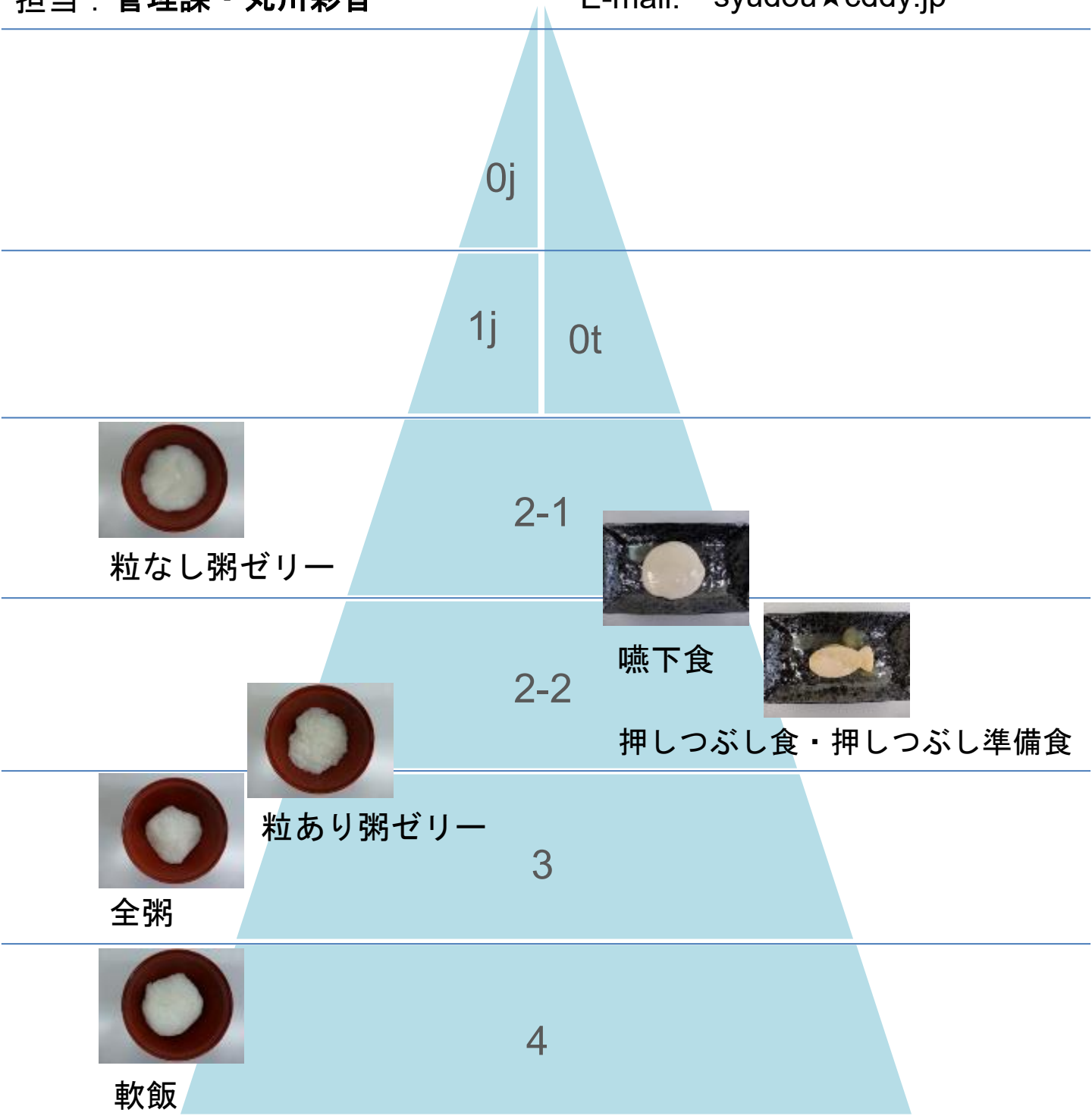


極刻みとろみ

極きざみ食（2ｍｍ角）にとろみ水をかけ混ぜ合わせる。

【備考】　2025年度変更点
・担当者、メールアドレス変更、パン粥ミキサー削除。

社会福祉法人青い鳥
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　　TEL: 046-822-8913
担当：**管理課・丸川彩音**　　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、よく撹拌しながら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、泡だて器でよく撹拌しながら、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。



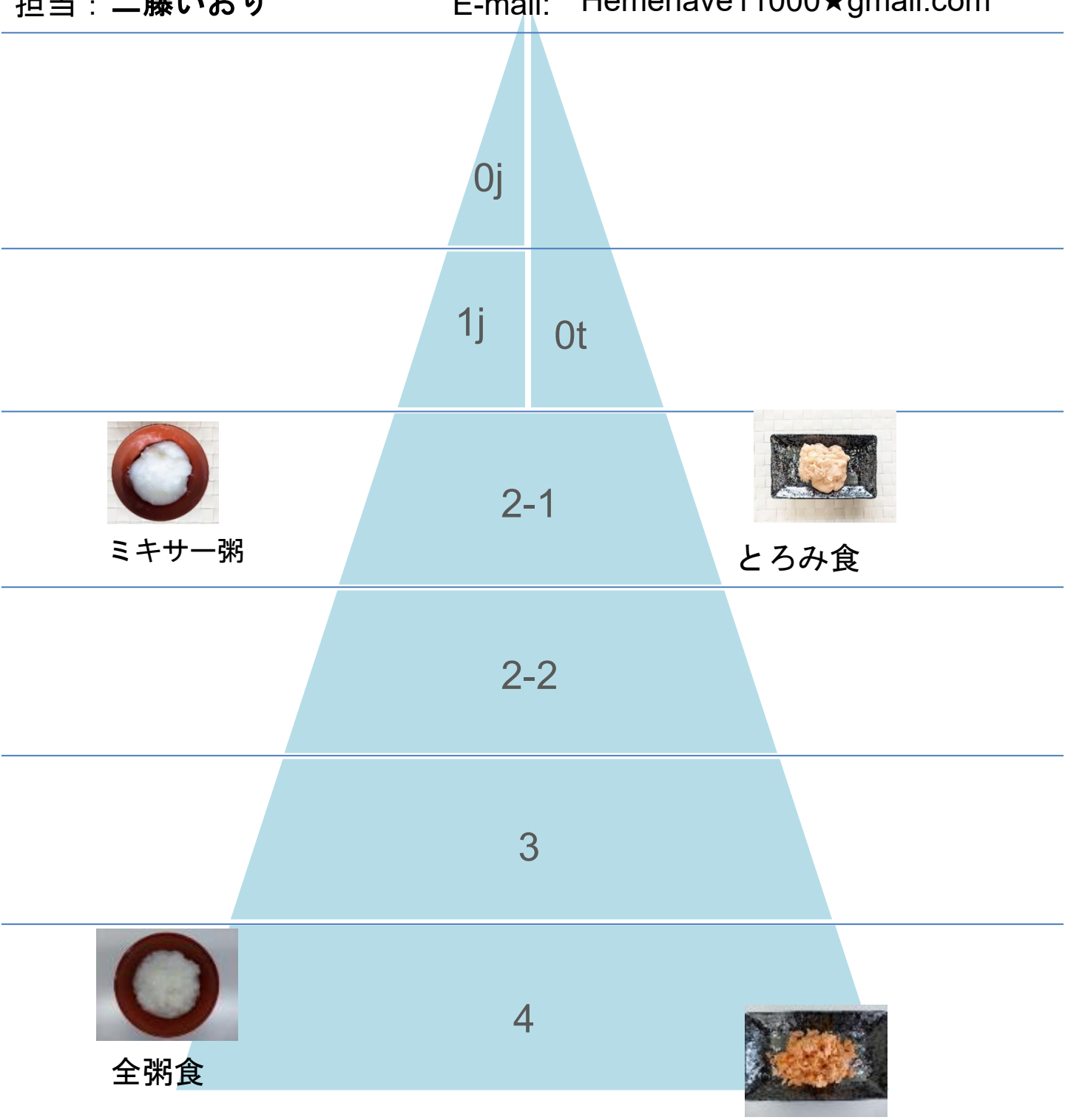
押しつぶし食・押しつぶし準備食

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。

社会福祉法人よこすか黎明会

横須賀へーメット

〒238-0316
横須賀市長井1-14-1
TEL：046-856-1819
担当：**二藤いおり**
E-mail: Hemehave11000★gmail.com



ミキサー粥

とろみ食

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）



ミキサー粥

全粥をミキサーにかけたあと、全粥100gに対しホット＆ソフト1.2～1.5gを加え再びミキサーにかける

主菜



とろみ食

食材をミキサーにかけたあと、食材100gに対しホット＆ソフト1.2～1.5gを加え再びミキサーにかける



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】　2025年度変更点
・担当者、メールアドレス変更。

【企画編集】

2017年度：向井洋子、名古亜貴子、髙田千春、秋山知子、徳永美希、樋口良子
2018年度：向井洋子、名古亜貴子、髙田千春、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
2023年度：駿藤晶子、木村麻美子、野間友紀、伊藤美穂、青木恭子、村上まさみ、角屋桜雪、樋口良子
2024年度：駿藤晶子、木村麻美子、野間友紀、伊藤美穂、青木恭子、村上まさみ、角屋桜雪、樋口良子
2025年度：伊藤美穂、野間由紀、木村麻美子、村上まさみ、矢島朋美、福岡梨沙

【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、西﨑仁美、在川一平、金井枝美、鈴木絵美、他2022年度役員
2023年度：田中洋平、在川一平、小野浩生、金井枝美、鈴木絵美、野口美紀、他2023年度役員
2024年度：林恵美、在川一平、金井枝美、鈴木絵美、木村麻美子、佐伯彩、他2024年度役員
2025年度：林恵美、在川一平、金井枝美、平岡圭子、木村麻美子、佐伯彩、他2025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

【公認ロゴ・公式キャラクター制作】

デザイナー　鈴村明日香

横須賀地区
栄養士連絡協議会





横須賀地区嚥下調整食分類早見集の
資料編は神奈川県立保健福祉大学のホームページから見ることができます。

https://www.kuhs.ac.jp/att/00243_21871_010.pdf

【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
2024年5月　Vol.4発行
2025年5月　Vol.5発行
2026年4月　Vol.6発行

（発行元）
横須賀地区栄養士連絡協議会
E-mail:yokoeikyou★gmail.co.jp

【謝辞】
本資料の改定にあたり、初版の開発者である神奈川県立保健福祉大学
樋口良子准教授には、多大なるご指導とご協力を賜りました。
ここに深く感謝の意を表します。