

熱海・伊東地域食事形態一覧表

主食(ご飯)編



生きがいと健康づくりイメージキャラクター
「ちゃっぴー」 © 静岡県

熱海健康福祉センター(熱海保健所)

健康増進課

令和6年10月

<病院>

所在地	施設名	掲載ページ
熱海市	医療法人 伊豆七海会 熱海所記念病院	p3
熱海市	熱海ちとせ病院	p4
伊東市	公益社団法人医療振興協会 伊東市民病院	p5
熱海市	国際医療福祉大学熱海病院	p6
熱海市	熱海 海の見える病院	p7

<介護老人保健施設>

所在地	施設名	掲載ページ
伊東市	介護老人保健施設 のぞみ	p8
伊東市	伊東市介護老人保健施設みはらし	p9
伊東市	介護老人保健施設 いたうの杜	p10
熱海市	葵の園・熱海	p11
熱海市	介護老人保健施設 菜の花	p12

<老人福祉施設>

所在地	施設名	掲載ページ
伊東市	伊東市立養護老人ホーム 平和の杜	p13
伊東市	伊豆高原十字の園	p14
伊東市	特別養護老人ホーム城ヶ崎いこいの園	p15
伊東市	特別養護老人ホーム 奥野苑	p16
熱海市	社会福祉法人海光会 指定介護老人福祉施設 海光園	p17
伊東市	特別養護老人ホーム うさみの園	p18
熱海市	社会福祉法人 湖成会 熱海伊豆海の郷	p19
伊東市	社会福祉法人珀寿会 特別養護老人ホーム 伊豆の瞳	p20
伊東市	結生の風IZUKOUGEN	p21
伊東市	クラシオンアフエ	p22

<その他>

所在地	施設名	掲載ページ
熱海市	中銀インテグレーション	p23
熱海市	熱海ゆとりあの郷	p24
熱海市	ネオ・サミット湯河原	p25
伊東市	伊豆高原ゆうゆうの里	p26
伊東市	ウェルケア伊豆高原	p27
伊東市	有料老人ホーム緑寿の郷	p28
熱海市	ぼっかぼか・熱海館1号館	p29
伊東市	有料老人ホームサンリッチ伊東	p30
熱海市	フレンズ南熱海	p31
伊東市	住宅型有料老人ホーム帆来村	p32
熱海市	あたま翔裕館	p33
伊東市	スカイテラス伊東	p34

医療法人 伊豆七海会 熱海所記念病院

コード名	説明	医療法人 伊豆七海会 熱海所記念病院		
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		とろみ剤等	
			説明 (作り方)	
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		とろみ剤等	
			説明 (作り方)	
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	ペースト粥	とろみ剤等	スベラカーゼ
			説明 (作り方)	重湯と粥を混ぜた状態の全粥に、必要量のスベラカーゼを加え、ミキサーで攪拌し盛り付ける。電子レンジで20～30秒温め、室温で粗熱を取り、固める。 形状保持のため温冷配膳車の冷に入れる。
2-1	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物も含む スプーンですくって食べることが可能なもの		とろみ剤等	
			説明 (作り方)	
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	スベラカーゼ粥	とろみ剤等	スベラカーゼ
			説明 (作り方)	お茶碗に盛り付けた全粥にスベラカーゼを入れ良く攪拌する。電子レンジで20～30秒温め、室温で粗熱を取り固める。 形状保持のため温冷配膳車の冷に入れる。
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	全粥	とろみ剤等	
			説明 (作り方)	洗米した米1に対して5倍量の水で炊く。
		軟飯	とろみ剤等	
非該当			説明 (作り方)	米重量の1.8～2.1倍の水で炊く。
		米飯	とろみ剤等	
非該当			説明 (作り方)	米重量の1.54倍の水で炊く。
			とろみ剤等	

コード名		説明	熱海ちとせ病院		
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	とろみ剤等		
			説明 (作り方)		
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	とろみ剤等		
			説明 (作り方)		
2-1	粥回し(かゆまわし)	<p>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</p> <p>スプーンですくって食べることが可能なもの</p>	とろみ剤等	おかゆケアスルー	
			説明 (作り方)	全粥をフードプロセッサーを用いなめらかな状態にしてから、おかゆケアスルーを加え、さらに攪拌し、ボールに移し粘度を確認したのち盛り付ける。	
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	とろみ剤等		
			説明 (作り方)		
3	全粥	<p>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</p>	とろみ剤等		
			説明 (作り方)	米の重量の8倍の水で炊く(重湯を引くため・米の納期、炊き上がり具合等で微調整)	
4		かたさ、ばらけやすさ、貼りつきやすさなどのないもの	とろみ剤等		
			説明 (作り方)		
非該当	米飯		とろみ剤等		
			説明 (作り方)	米の重量の1.5倍～1.6倍の水で炊く(米の納期、炊き上がり具合等で微調整)	
非該当			とろみ剤等		
			説明 (作り方)		

公益社団法人医療振興協会 伊東市民病院

コード名	説明			
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		とろみ剤等	
			説明 (作り方)	
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		とろみ剤等	
			説明 (作り方)	市販品。ゼリー2品
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	ミキサー粥	とろみ剤等	おかゆケアスルー
			説明 (作り方)	全粥をミキサーにかけ、おかゆケアスルーを加え、よく攪拌し盛り付ける。
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物も含む スプーンですくって食べることが可能なもの		とろみ剤等	
			説明 (作り方)	
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	全粥とろみ	とろみ剤等	とろっとちゃん
			説明 (作り方)	全粥にとろっとちゃんを入れ、とろみをつける。
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	全粥	とろみ剤等	
			説明 (作り方)	洗米した米1に対して5倍量の水で炊く。
非該当		米飯	とろみ剤等	
			説明 (作り方)	米重量の2.2倍の水で炊く。
			とろみ剤等	
			説明 (作り方)	

国際医療福祉大学熱海病院

コード名	説明	国際医療福祉大学熱海病院		
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		とろみ剤等	
			説明 (作り方)	
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	重湯	とろみ剤等	
			説明 (作り方)	
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	ミキサー粥	とろみ剤等	ソフティアU
			説明 (作り方)	全粥をミキサーにかけ、ゲル化剤を加え、よく攪拌する。
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物も含む スプーンですくって食べることが可能なもの	ミキサー粥	とろみ剤等	
			説明 (作り方)	
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	全粥	とろみ剤等	
			説明 (作り方)	洗米した米1に対して8~9倍量の水で炊く。
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	全粥	とろみ剤等	
			説明 (作り方)	
非該当		軟飯	とろみ剤等	
			説明 (作り方)	米飯に全粥を加える。
		米飯	とろみ剤等	
			説明 (作り方)	米重量の1.8倍の水で炊く。

コード名		説明	熱海 海の見える病院		
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	とろみ剤等		
			説明 (作り方)		
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	とろみ剤等		
			説明 (作り方)		
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	ペースト粥	とろみ剤等	スベラカーゼ
				説明 (作り方)	全粥にスベラカーゼを加えミキサーでよく攪拌し盛り付ける。
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物も含む スプーンですくって食べることが可能なもの	とろみ剤等		
			説明 (作り方)		
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	スベラカーゼ粥	とろみ剤等	スベラカーゼ
				説明 (作り方)	全粥にスベラカーゼを加え攪拌し盛り付ける
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	全粥	とろみ剤等	
				説明 (作り方)	洗米した米に対して10倍量の水で炊く
非該当			軟飯	とろみ剤等	
				説明 (作り方)	米飯量の2.8倍の水で炊く
			米飯	とろみ剤等	
				説明 (作り方)	米飯量の1.6倍の水で炊く

コード名		説明			介護老人保健施設 のぞみ	
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		とろみ剤等			
			説明 (作り方)			
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		とろみ剤等			
			説明 (作り方)			
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		とろみ剤等			
			説明 (作り方)			
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物も含む スプーンですくって食べることが可能なもの	ミキサー粥	とろみ剤等	ミキサーパウダーMJ		
			説明 (作り方)	全粥100g、粉アメ5g、ミキサーパウダーMJ 1gをミキサーにかけ、よく攪拌する。		
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		とろみ剤等			
			説明 (作り方)			
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	全粥	とろみ剤等			
			説明 (作り方)	米重量の6倍の水で炊く		
非該当		米飯(軟飯)	とろみ剤等			
			説明 (作り方)	米重量の1.8倍の水で炊く		
			とろみ剤等			
			説明 (作り方)			

伊東市介護老人保健施設みはらし

コード名	説明	伊東市介護老人保健施設みはらし		
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		とろみ剤等	
			説明 (作り方)	
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		とろみ剤等	
			説明 (作り方)	
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	全粥ペーストゼリー	とろみ剤等	ソフティアU
			説明 (作り方)	全粥とソフティアUをミキサーにかけ、よく攪拌子盛り付ける。
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物も含む スプーンですくって食べることが可能なもの		とろみ剤等	
			説明 (作り方)	
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		とろみ剤等	
			説明 (作り方)	
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	全粥	とろみ剤等	
			説明 (作り方)	
非該当		米飯	とろみ剤等	
			説明 (作り方)	
			とろみ剤等	
			説明 (作り方)	

介護老人保健施設 いとうの杜				
コード名	説明			
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		とろみ剤等 説明 (作り方)	
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		とろみ剤等 説明 (作り方)	
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	ペースト粥 	とろみ剤等 説明 (作り方)	ベーシック 重湯と粥を混ぜた状態の全粥をミキサーにかけ、ゲル化剤を加え、よく攪拌子盛り付ける。
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物も含む スプーンですくって食べることが可能なもの		とろみ剤等 説明 (作り方)	
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		とろみ剤等 説明 (作り方)	
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	全粥 	とろみ剤等 説明 (作り方)	洗米した米1に対して6倍量の水で炊く。
非該当		軟飯 	とろみ剤等 説明 (作り方)	米重量の2倍の水で炊く。
		米飯 	とろみ剤等 説明 (作り方)	米重量の1.3倍の水で炊く。

コード名		説明	葵の園・熱海		
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	とろみ剤等		
			説明 (作り方)		
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	とろみ剤等		
			説明 (作り方)		
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	粥回し(かゆまわし)	とろみ剤等	おかゆケアスルー
				説明 (作り方)	全粥をフードプロセッサーを用いなめらかな状態にしてから、おかゆケアスルーを加え、さらに攪拌し、ボールに移し粘度を確認したのち盛り付ける。
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物も含む スプーンですくって食べることが可能なもの	とろみ剤等		
			説明 (作り方)		
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	全粥	とろみ剤等	
				説明 (作り方)	米の重量の8倍の水で炊く(重湯を引くため・米の納期、炊き上がり具合等で微調整)
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	とろみ剤等		
			説明 (作り方)		
非該当			米飯	とろみ剤等	
				説明 (作り方)	米の重量の1.5倍～1.6倍の水で炊く(米の納期、炊き上がり具合等で微調整)
			とろみ剤等		
			説明 (作り方)		

介護老人保健施設 菜の花				
コード名	説明			
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		とろみ剤等	
			説明 (作り方)	
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		とろみ剤等	
			説明 (作り方)	
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	ミキサー粥	とろみ剤等	プリンナール
			説明 (作り方)	①粥をミキサーにかける、②60℃以上のミキサー粥にプリンナールを加える、③1分以上攪拌する、④盛り付けする
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を含む スプーンですくって食べることが可能なもの		とろみ剤等	
			説明 (作り方)	
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		とろみ剤等	
			説明 (作り方)	
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		とろみ剤等	
			説明 (作り方)	
非該当		全粥・ごはん	とろみ剤等	
			説明 (作り方)	
		軟飯	とろみ剤等	
			説明 (作り方)	全粥100gに対してごはんを200g加えて混ぜる。

伊東市立養護老人ホーム 平和の杜

コード名	説明	伊東市立養護老人ホーム 平和の杜		
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		とろみ剤等	
			説明 (作り方)	
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		とろみ剤等	
			説明 (作り方)	
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		とろみ剤等	
			説明 (作り方)	
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		とろみ剤等	
			説明 (作り方)	
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		とろみ剤等	
			説明 (作り方)	
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	全粥	とろみ剤等	
			説明 (作り方)	お米に対して8倍量の水で炊く
非該当		軟飯	とろみ剤等	
			説明 (作り方)	米飯と全粥を1対1で混ぜ合わせる
		米飯	とろみ剤等	
			説明 (作り方)	米重量の1.5倍の水で炊く

コード名		説明	伊豆高原十字の園		
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		とろみ剤等	
				説明 (作り方)	
1j	<p>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</p> 	ゼリー粥	とろみ剤等	宮絃粥ゼリーの素	
			説明 (作り方)	粥ゼリーの素と水・湯を混ぜる	
2-1	<p>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</p> 	ゼリー粥	とろみ剤等	スペラカーゼ	
			説明 (作り方)	全粥や米飯と湯をミキサーにかけ、ゲル化剤を加えて攪拌し、器に入れる。	
2-2	<p>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物も含む スプーンですくって食べることが可能なもの</p>		とろみ剤等		
			説明 (作り方)		
3	<p>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</p>		とろみ剤等		
			説明 (作り方)		
4	<p>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</p> 	全粥	とろみ剤等	なし	
			説明 (作り方)	真空調理にて、精白米45gに水240gを入れて調理	
非該当		米飯	とろみ剤等	なし	
			説明 (作り方)	米の1.5~1.6倍の水加減で炊飯(ユニットにより)	
			とろみ剤等		
		説明 (作り方)			

コード名		説明	特別養護老人ホーム城ヶ崎いこいの園		
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	とろみ剤等		
			説明 (作り方)		
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	とろみ剤等		
			説明 (作り方)		
2-1	<p>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</p> 	ミキサー粥	とろみ剤等	SOYプロテインパウダー	
		説明 (作り方)		粥をミキサーに入れ、食数分/杯のプロテインパウダー、と回転する程度の湯を入れて、ミキサーにかける	
2-2	<p>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物も含む スプーンですくって食べることが可能なもの</p>		とろみ剤等		
			説明 (作り方)		
3	<p>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</p>		とろみ剤等		
			説明 (作り方)		
4	<p>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</p> 	全粥	とろみ剤等		
			説明 (作り方)	炊飯した米に浸るくらいの水を入れて煮る	
非該当		軟飯	とろみ剤等		
			説明 (作り方)	全粥と米飯を1:1で混ぜる	
		米飯	とろみ剤等		
			説明 (作り方)	米重量の1.65倍の水で炊く	

特別養護老人ホーム 奥野苑

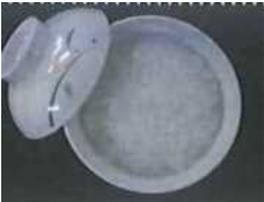
コード名	説明	特別養護老人ホーム 奥野苑		
0j	均質で、付着性・凝集性・かたさに配慮したゼリー 離水が少なくスライス状にすくうことが可能なもの		とろみ剤等	
			説明 (作り方)	
1j	均質で、付着性・凝集性・かたさ、離水に配慮したゼリー、プリン、ムース状のもの		とろみ剤等	
			説明 (作り方)	
2-1	ピューレ・ペースト・ミキサー食など、均質でなめらかで、べたつかず、まとまりやすいもの スプーンですくって食べることが可能なもの	ミキサー粥	とろみ剤等	とろみ剤(つるりんこ)
			説明 (作り方)	全粥をミキサーにかけ、とろみ剤を加えて攪拌する。
2-2	ピューレ・ペースト・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物も含む スプーンですくって食べることが可能なもの	ソフト粥	とろみ剤等	ソフトアップ
			説明 (作り方)	全粥をミキサーにかけ、ソフトアップを加えて攪拌する。
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		とろみ剤等	
			説明 (作り方)	
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	全粥	とろみ剤等	
			説明 (作り方)	洗米した米に対し6.5倍の水で炊飯する。
非該当			とろみ剤等	
			説明 (作り方)	
非該当			とろみ剤等	
			説明 (作り方)	

コード名		説明	社会福祉法人海光会 指定介護老人福祉施設 海光園			
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	とろみ剤等			
			説明 (作り方)			
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	とろみ剤等			
			説明 (作り方)			
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	とろみ剤等			
			説明 (作り方)			
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物も含む スプーンですくって食べることが可能なもの	ミキサー粥	とろみ剤等	なし	
				説明 (作り方)	重湯と粥(1:6)をミキサーにかける	
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	とろみ剤等			
			説明 (作り方)			
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	全粥	とろみ剤等	なし	
				説明 (作り方)	米重量1に対して7倍の水で炊く	
非該当			常・軟飯	とろみ剤等	なし	
				説明 (作り方)	常:米重量1に対して1.5倍の水で炊く 軟飯:米飯1+全粥2を混ぜる	
				とろみ剤等		
				説明 (作り方)		

コード名		説明	特別養護老人ホーム うさみの園		
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	とろみ剤等		
			説明 (作り方)		
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	とろみ剤等		
			説明 (作り方)		
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	ミキサー粥	とろみ剤等	ソフティアU お粥用
				説明 (作り方)	全粥をミキサーにかけ、ゲル化剤を加えよく攪拌し盛り付ける。
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物も含む スプーンですくって食べることが可能なもの	とろみ剤等		
			説明 (作り方)		
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	とろみ剤等		
			説明 (作り方)		
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	全粥	とろみ剤等	
				説明 (作り方)	洗米した米1に対して6倍量の水で炊く。
非該当			米飯	とろみ剤等	
				説明 (作り方)	米重量の1.5倍の水で炊く。
			とろみ剤等		
			説明 (作り方)		

コード名		説明	社会福祉法人 湖成会 熱海伊豆海の郷		
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		とろみ剤等 説明 (作り方)	
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	粥ゼリー 	とろみ剤等 説明 (作り方)	スベラカーゼ 全粥をミキサーに入れ、粥に対してスベラカーゼ1.5%を加え、1分30秒攪し盛り付ける。
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		とろみ剤等 説明 (作り方)	
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		とろみ剤等 説明 (作り方)	
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		とろみ剤等 説明 (作り方)	
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	全粥 	とろみ剤等 説明 (作り方)	洗米した米1に対して、5倍量の水を炊く。
			5分粥 	とろみ剤等 説明 (作り方)	重湯:全粥=1:1~1.5になるように盛り付ける。
非該当			米飯 	とろみ剤等 説明 (作り方)	米重量1.2倍の水で炊く。
			軟飯 	とろみ剤等 説明 (作り方)	米飯:全粥=1:2の比率で混ぜ合わせ、盛り付ける。

コード名 説明 社会福祉法人 珀寿会 特別養護老人ホーム 伊豆の瞳

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		とろみ剤等 説明 (作り方)	
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		とろみ剤等 説明 (作り方)	
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	ミキサー粥 	とろみ剤等 説明 (作り方)	トロミナールプラス ミキサー粥に重湯300gと全粥1.2kgを入れ、攪拌しゲル化剤を混ぜる。
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物も含む スプーンですくって食べることが可能なもの	ムース粥 	とろみ剤等 説明 (作り方)	プリンナール ミキサーに重湯300gと全粥1.2kgを入れ、攪拌しゲル化剤を混ぜる。
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		とろみ剤等 説明 (作り方)	
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	全粥 	とろみ剤等 説明 (作り方)	米1に対して10倍量の水で炊く
非該当		米飯 	とろみ剤等 説明 (作り方)	米重量の1.7倍量の水で炊く。
			とろみ剤等 説明 (作り方)	

コード名		説明	結生の風IZUKOUGEN		
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	とろみ剤等		
			説明 (作り方)		
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	とろみ剤等		
			説明 (作り方)		
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	ミキサー粥	とろみ剤等	ケアスルー
				説明 (作り方)	全粥にトロミ剤を入れミキサーで1分間まわす
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物も含む スプーンですくって食べることが可能なもの		とろみ剤等	
				説明 (作り方)	
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		とろみ剤等	
				説明 (作り方)	
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	全粥	とろみ剤等	
				説明 (作り方)	米1:水8で炊く
非該当				とろみ剤等	
				説明 (作り方)	
				とろみ剤等	
				説明 (作り方)	

コード名		説明	クラシオンカフェ	
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	とろみ剤等	
			説明 (作り方)	
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	とろみ剤等	
			説明 (作り方)	
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	とろみ剤等	
			説明 (作り方)	
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物も含む スプーンですくって食べることが可能なもの	とろみ剤等	
			説明 (作り方)	
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	とろみ剤等	
			説明 (作り方)	
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	とろみ剤等	
			説明 (作り方)	
非該当		お粥	とろみ剤等	
			説明 (作り方)	炊きあがった米飯にお湯を加えて少し煮る (炊きあがりによって水分は都度調整)
			とろみ剤等	
			説明 (作り方)	

コード名		説明	中銀インテグレーション	
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	とろみ剤等	
			説明 (作り方)	
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	とろみ剤等	
			説明 (作り方)	
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	とろみ剤等	
			説明 (作り方)	
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	とろみ剤等	
			説明 (作り方)	
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	とろみ剤等	
			説明 (作り方)	
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	全粥	
			とろみ剤等	説明 (作り方)
非該当			米飯	
			とろみ剤等	
			説明 (作り方)	米重量の約1.3倍の水で炊く。(ライフケアにより若干前後する)
			とろみ剤等	
			説明 (作り方)	

コード名	説明	熱海ゆとりあの郷		
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		とろみ剤等	
			説明 (作り方)	
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		とろみ剤等	
			説明 (作り方)	
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	ミキサー粥	とろみ剤等	スベラカーゼライト
			説明 (作り方)	全粥をミキサーにかけスベラカーゼライトをいれ良く攪拌し盛り付ける。
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		とろみ剤等	
			説明 (作り方)	
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		とろみ剤等	
			説明 (作り方)	
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	全粥	とろみ剤等	
			説明 (作り方)	米重量の6倍の水で炊く(ガスコンロで調理)
非該当		軟飯	とろみ剤等	
			説明 (作り方)	米重量の2倍の水で炊く
		米飯	とろみ剤等	
			説明 (作り方)	米重量の1.6倍で炊く

コード名		説明	ネオ・サミット湯河原		
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		とろみ剤等		
			説明 (作り方)		
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		とろみ剤等		
			説明 (作り方)		
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	ミキサー粥	とろみ剤等	ネオハイとろみスリム	
			説明 (作り方)	全粥と水分をミキサーにかけ、とろみ剤で決められた濃度に調整	
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物も含む スプーンですくって食べることが可能なもの		とろみ剤等		
			説明 (作り方)		
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		とろみ剤等		
			説明 (作り方)		
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	全粥	とろみ剤等		
			説明 (作り方)	洗米した米1に対して8倍量の水で炊く	
非該当			とろみ剤等		
			説明 (作り方)		
非該当			とろみ剤等		
			説明 (作り方)		

コード名		説明	伊豆高原ゆうゆうの里		
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	とろみ剤等		
			説明 (作り方)		
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	とろみ剤等		
			説明 (作り方)		
2-1		<p>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</p> <p>スプーンですくって食べることが可能なもの</p>	ミキサー粥	とろみ剤等	フードケア【ネオ】ハイトロミールスリム
				説明 (作り方)	お粥に水分を加えミキサーにかけ、トロミ剤を加え、よく攪拌し盛り付ける
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	とろみ剤等		
			説明 (作り方)		
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	とろみ剤等		
			説明 (作り方)		
4		かたさ、ばらけやすさ、貼りつきやすさなどのないもの	とろみ剤等		
			説明 (作り方)		
非該当			とろみ剤等		
			説明 (作り方)		
非該当			とろみ剤等		
			説明 (作り方)		

コード名		説明	ウェルケア伊豆高原		
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	とろみ剤等		
			説明 (作り方)		
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	とろみ剤等		
			説明 (作り方)		
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	とろみ剤等		
			説明 (作り方)		
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物も含む スプーンですくって食べることが可能なもの	とろみ剤等		
			説明 (作り方)		
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	とろみ剤等		
			説明 (作り方)		
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	全粥	とろみ剤等	
				説明 (作り方)	洗米した米1に対して8倍量の水で炊く。
非該当			米飯	とろみ剤等	
				説明 (作り方)	米重量の1.3倍の水で炊く。
				とろみ剤等	
				説明 (作り方)	

コード名		説明			有料老人ホーム緑寿の郷	
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		とろみ剤等			
			説明 (作り方)			
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		とろみ剤等			
			説明 (作り方)			
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	ミキサー粥	とろみ剤等	サナスロート		
			説明 (作り方)	重湯と粥を混ぜた状態の全粥をミキサーにかけ、サナスロートを加えてよく攪拌し、盛り付ける		
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物も含む スプーンですくって食べることが可能なもの		とろみ剤等			
			説明 (作り方)			
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		とろみ剤等			
			説明 (作り方)			
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	全粥	とろみ剤等			
			説明 (作り方)	洗米した米1に対して8倍量の水で炊く。		
非該当		米飯	とろみ剤等			
			説明 (作り方)	米重量の1.4倍の水で炊く。		
			とろみ剤等			
			説明 (作り方)			

コード名		説明			ぽっかぽか・熱海館1号館	
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		とろみ剤等			
			説明 (作り方)			
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		とろみ剤等			
			説明 (作り方)			
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	ミキサー粥等	とろみ剤等	トロミスマイル		
			説明 (作り方)	重湯と粥を混ぜた状態の全粥をミキサーにかけ、ゲル化剤を加えよく攪拌し盛り付ける		
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物も含む スプーンですくって食べることが可能なもの		とろみ剤等			
			説明 (作り方)			
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		とろみ剤等			
			説明 (作り方)			
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	全粥	とろみ剤等			
			説明 (作り方)	洗米した米に対して4倍の量の水で炊く		
非該当		軟飯	とろみ剤等			
			説明 (作り方)	米重量の2倍の水で炊く		
		米飯	とろみ剤等			
			説明 (作り方)	米重量の1.2倍の水で炊く		

有料老人ホームサンリッチ伊東

コード名	説明	有料老人ホームサンリッチ伊東		
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		とろみ剤等	
			説明 (作り方)	
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		とろみ剤等	
			説明 (作り方)	
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		とろみ剤等	
			説明 (作り方)	
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物も含む スプーンですくって食べることが可能なもの	全粥ミキサー	とろみ剤等	ソフティア
			説明 (作り方)	重湯と粥を混ぜた状態の全粥をミキサーにけ重湯で硬さ調整する。
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		とろみ剤等	
			説明 (作り方)	
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	全粥	とろみ剤等	
			説明 (作り方)	洗米した米1に対し、7倍の水で炊く。
非該当		軟飯	とろみ剤等	
			説明 (作り方)	洗米した米1に対し、2.4倍の水で炊く。
		米飯	とろみ剤等	
			説明 (作り方)	洗米した米1に対し、1.6倍の水で炊く。

コード名		説明	フレンズ南熱海	
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	とろみ剤等	
			説明 (作り方)	
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	とろみ剤等	
			説明 (作り方)	
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	とろみ剤等	
			説明 (作り方)	
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物も含む スプーンですくって食べることが可能なもの	とろみ剤等	
			説明 (作り方)	
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	とろみ剤等	
			説明 (作り方)	
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	全粥	
			とろみ剤等	説明 (作り方)
非該当		軟飯	とろみ剤等	
			説明 (作り方)	米重量の2.8倍の水で炊く。
		米飯	とろみ剤等	
			説明 (作り方)	米重量の1.6倍の水で炊く。

コード名		説明			住宅型有料老人ホーム帆来村	
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		とろみ剤等			
			説明 (作り方)			
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		とろみ剤等			
			説明 (作り方)			
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	ミキサー粥	とろみ剤等	デキストリン(ソフティアS)		
			説明 (作り方)	重湯と粥を混ぜた全粥をミルミキサーにかけ、とろみ剤を加える。		
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物も含む スプーンですくって食べることが可能なもの		とろみ剤等			
			説明 (作り方)			
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		とろみ剤等			
			説明 (作り方)			
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		とろみ剤等			
			説明 (作り方)			
非該当			とろみ剤等			
			説明 (作り方)			
非該当			とろみ剤等			
			説明 (作り方)			

コード名		説明	あたま翔裕館		
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	とろみ剤等		
			説明 (作り方)		
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	とろみ剤等		
			説明 (作り方)		
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	とろみ剤等	だまにならないとろみ剤(JFDA)	
			説明 (作り方)	重湯と粥を混ぜた状態の全粥をミキサーにかけ、ゲル化剤を加え、よく攪拌し盛り付ける。	
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	とろみ剤等		
			説明 (作り方)		
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	とろみ剤等		
			説明 (作り方)		
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	とろみ剤等	無し	
			説明 (作り方)	米量の6倍の水で炊く	
非該当		軟飯	とろみ剤等	無し	
			説明 (作り方)	米量の3倍の水で炊く	
		米飯	とろみ剤等	無し	
			説明 (作り方)	米量の1.5倍の水で炊く	

コード名		説明	スカイテラス伊東		
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	とろみ剤等		
			説明 (作り方)		
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	とろみ剤等		
			説明 (作り方)		
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	ミキサー粥等	とろみ剤等	おかゆケアスルー・スベラカーゼ
				説明 (作り方)	重湯と粥を混ぜた状態の全粥をミキサーにかけ、ゲル化剤を加え、よく攪拌し盛り付ける。
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		とろみ剤等	
				説明 (作り方)	
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		とろみ剤等	
				説明 (作り方)	
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	全粥	とろみ剤等	
				説明 (作り方)	炊飯器の全粥で炊く
非該当			軟飯	とろみ剤等	
				説明 (作り方)	米重量の2.0倍の水で炊く。
			米飯	とろみ剤等	
				説明 (作り方)	米重量の1.4倍の水で炊く。

【編集】

静岡県熱海健康福祉センター(熱海保健所)医療健康課

住所 熱海市水口町13-15

電話 0557-82-9126

メール kfatami-iken@pref.shizuoka.lg.jp