

高梁地区 食形態マップ にゃんコード



© (一社) 高梁市観光協会 行23

令和3年12月作成
岡山県栄養士会高梁支部

地域の食形態を見える化へ！

人と人との繋がりが高粱の食の未来を創造する

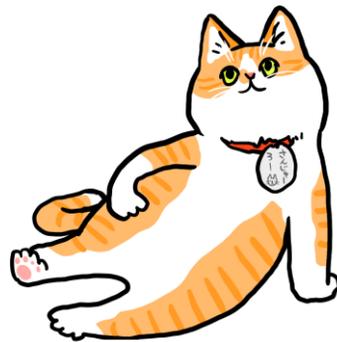
【地域連携の取り組み】

近年、各県あるいは各地域において食形態やとろみに対する統一への動きが始まっております。その中で、高粱地域の現状としては、各病院や各高齢者施設ごとに多様な形態での食事が提供され、その内容や段階、呼称は様々で適切な食事提供に支障をきたす場面もこれまで多々見受けられました。

そこで岡山県栄養士会高粱支部では地域の食形態の“見える化”に向けて日本摂食嚥下リハビリテーション学会より、発表されている「嚥下調整食分類2021」に沿った食事提供を目的に「高粱地区食形態マップ～にゃんコード～」を作成することになりました。

また嚥下調整食の名称を※「にゃんコード」での統一化、地域の共通言語化に設定。にゃんコードの名称由来は「猫城主さんじゅーろー」です。地域住民、市内の医療従事者にとっても親しみある、地域で長きにわたり愛されるようにとの願いも込められています。

嚥下調整食を通して人と人との繋がれる豊かな地域連携の新たな形を創造していきたいと思っています。



© (一社) 高粱市観光協会 illust by くまみね 行23

岡山県栄養士会高粱支部
食形態マップ作成ワーキングチーム

【食形態マップとは】

参加頂いた各施設の食形態がひと目でわかる対応表
日本摂食嚥下リハビリテーション学会から発表されている※嚥下調整食分類2021を
参考に、高梁地区独自のシートを作成し、分類した。

現在令和3年12月時点で5病院、14施設の登録を行った。

【目的】

高梁地域の病院、高齢者施設等における食形態の統一を図り、転院時等に伴う
施設間同士の食事の情報伝達をスムーズするとともに患者様、利用者様の安心・
安全な食事を提供するための一助とする

【猫城主さんじゅーろーの紹介】

平成30年7月豪雨の後、備中松山城で保護された雄猫。備中松山藩の藩士から
新撰組の隊長になった谷三十郎にちなみ「さんじゅーろー」と名付けられました。
その可愛らしさと人懐っこさから観光客の人気となり、豪雨で落ち込んだ城の入場
者数をV字回復させるなど地元では、ちょっと有名人な猫です。

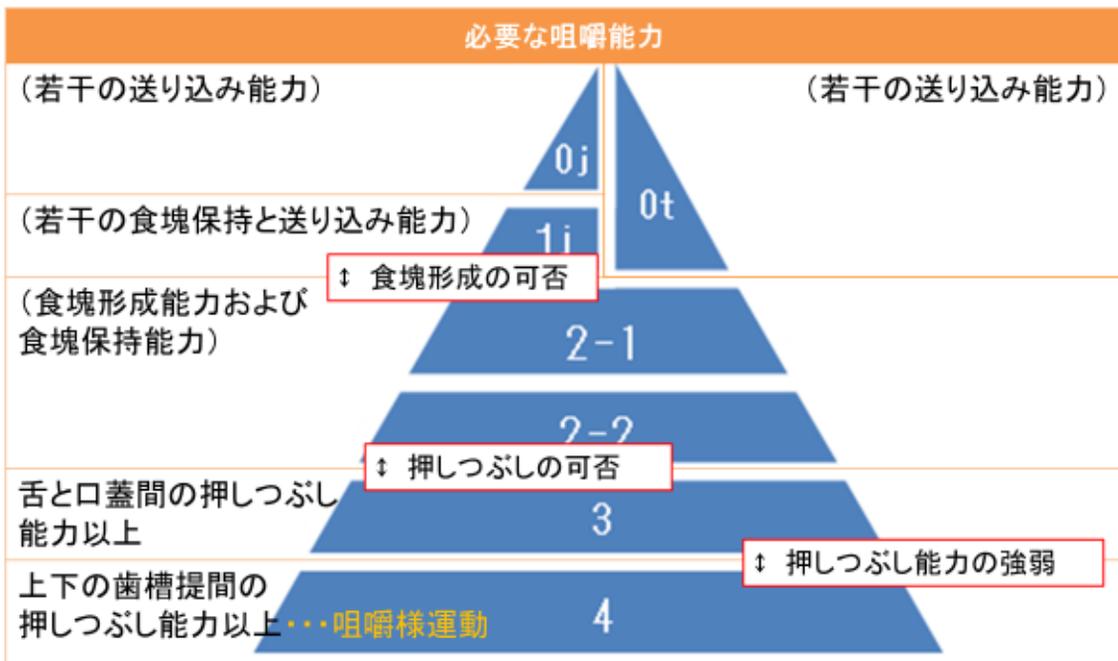


学会分類 2021 (食事) 早見表

コード 【1-8項】	名称	形態	目的・特色	主食の例	必要な咀嚼能力 【1-10項】	他の分類との対応 【1-7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、スライズ状にすることが可能なもの	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ば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ろみ水 (原則的には、中間のとろろみがあるいは濃いとろろみ*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 ゼリー丸呑みで誤嚥したりゼリーが口中で溶けてしまう場合 たんば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 可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 かまなくともよい (ゼリー状) (UDF：ユニバーサルデザートインフォームド)
	1 嚥下調整食 2-1	ビュレ・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(咽頭では残留、誤嚥をしにくいように配慮したもの)	粒がなく、付着性の低いペースト状のおもゆや粥 や不均質(粒がある)でもやわらかく、離水も少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 かまなくともよい
2	2 嚥下調整食 2-2	ビュレ・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		離水に配慮した粥など	(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 かまなくともよい
	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、咽頭では受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		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 菌がなくとも対応可能だが、上下の歯槽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

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 (一部抜粋)

段階数をコード0からコード4の5段階にて設定。

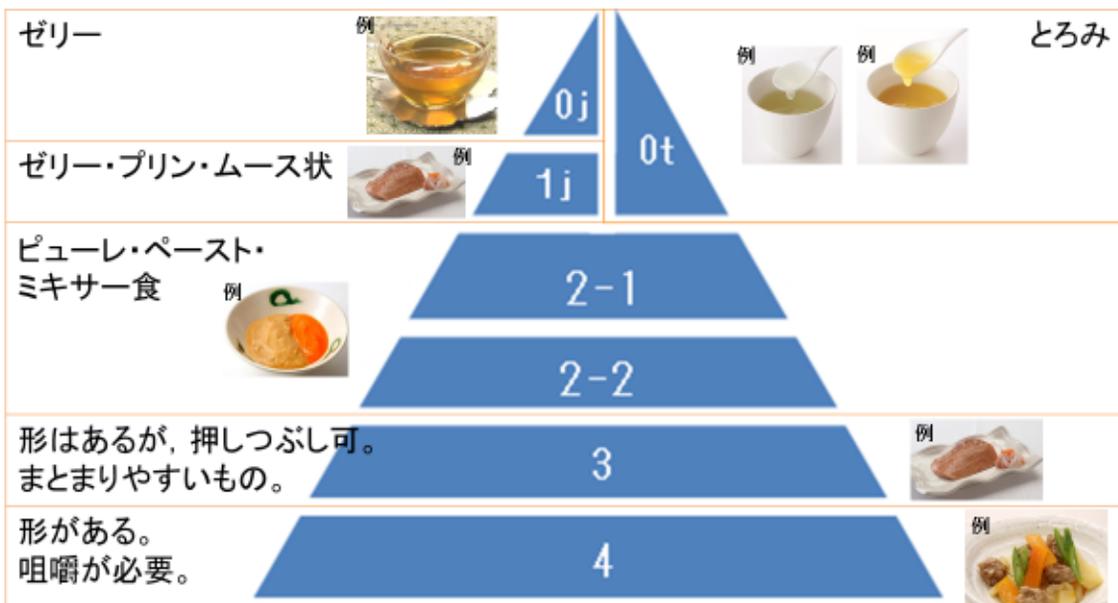


※「嚥下調整食分類2021(食事) 早見表」を一部改定したものです。表の理解にあたっては「嚥下調整食分類2021」の本文を必ずご確認ください。

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

段階数をコード0からコード4の5段階にて設定。

※コード番号は必ずしもすべての症例で難易度と一致するものではなく、個々の症例でその時点で最も適切な食形態を検討すること。



※「嚥下調整食分類2021(食事) 早見表」を一部改定したものです。表の理解にあたっては「嚥下調整食分類2021」の本文を必ずご確認ください。

食形態マップ参加登録施設一覧

病院

- 1 高梁中央病院
- 2 高梁市国民健康保険 成羽病院
- 3 大杉病院
- 4 こころの医療 たいよの丘ホスピタル
- 5 吉備高原医療リハビリテーションセンター

施設

- 6 高梁市特別養護老人ホーム鶴寿荘
- 7 高梁市養護老人ホーム成羽長寿園
- 8 特別養護老人ホームちかのり
- 9 特別養護老人ホーム白和荘
- 10 特別養護老人ホーム吉備高原賀陽荘
- 11 特別養護老人ホーム高倉荘
- 12 特別養護老人ホーム有漢荘
- 13 特別養護老人ホームグリーンヒル順正
- 14 特別養護老人ホームまごころの里 備中
- 15 特別養護老人ホームまごころの里 高梁
- 16 高梁市介護老人保健施設ひだまり苑
- 17 老人保健施設ゆうゆう村
- 18 たかはし障害者支援センターたかはし松風寮
- 19 障害者支援施設かわかみ療護園

高梁地区食形態マップに関するお問合せ
高梁市役所 健康づくり課 すこやか推進係
〒716-8501 高梁市松原通2043番地
電話：0866-21-0267 FAX：0866-21-0423

① 高梁中央病院

施設概要		<ul style="list-style-type: none"> ・普通食は週1回セレクトメニュー ・個別対応が充実している ・栄養剤多種あり
連絡先	0866-22-3636	
厨房形態	直営	
食数	朝180食 昼200食 夕185食	

にゃんコード	副食	主食	備考・特徴
Ot Oj	 とろみ茶 お茶ゼリー		【副食】開始食として提供 Ot とろみ剤：つるりんこQuickly入り Oj ゲル化剤：ソフティアGを用いて固める
1j			【副食】 既製品を主に対応（ブロッカZn等） 【主食】 粥ゼリーは1j～3まで対応 酵素入りゲル化剤：ソフティアUを用いて固める
2-1	 ブレンダー食	 粥ゼリー	【副食】 ゲル化剤：※ミキサージェル （とろみ状での使用） ※温度・水分量によってとろみ状やゼリー状になる商品
2-2	 粗めのブレンダー食		
3	 ゼリー食		
4	 軟菜食	 全粥 軟飯	
その他分類	 刻み食		【副食】 刻み食は粗刻み、極小刻み、刻みの3種類

② 高梁市国民健康保険 成羽病院

施設概要		<ul style="list-style-type: none"> ・STや委託給食会社と協力して個々の状態に合わせた食事を提供している。 ・個別対応が多い
連絡先	0866-42-3111	
厨房形態	委託給食会社	
食数	朝50食 昼50食 夕50食	

にゃんコード	副食	主食	備考・特徴
0t 0j	 <p>お茶ゼリー</p>		<p>【副食】 ゲル化剤：あっ！というまゼリー使用</p>
1j	 <p>ゼリー食</p>		<p>【副食】 既製品を主に対応 【主食】 粥ゼリーは1j～3まで対応 酵素入りゲル化剤：ソフティアUを用いて固める</p>
2-1	 <p>ムース食</p>	 <p>粥ゼリー</p>	<p>【副食】 非加熱ゲル化剤：カタメリン用いて半固形状態の仕上がり</p>
2-2	 <p>ミキサーとろみ食</p>		<p>【副食】 とろみ剤：つるりんこQuickly入り</p>
3	 <p>きざみあんかけ食</p>		<p>【副食】 きざみにあんをかけて対応</p>
4	 <p>軟菜食</p>	 <p>全粥 軟飯</p>	
その他分類			

③大杉病院

施設概要		<ul style="list-style-type: none"> ・柔軟な個別対応 ・経管から経口への移行訓練に積極的 ・毎月1回行事食としてお寿司を提供
連絡先	0866-22-5155	
厨房形態	直営	
食数	朝90食 昼90食 夕90食	

にゃんコード	副食	主食	備考・特徴
0t 0j	 <p>お茶とろみ</p>		<p>【副食】 とろみ剤：つるりんごQuickly入り ※嚥下評価の際にエンゲリードの使用あり</p>
1j			<p>【副食】 既製品：プロッカZn等の使用 【主食】 粥ゼリーは1j～3まで対応 酵素入りゲル化剤スベラカーゼライトを用いて固める</p>
2-1	 <p>ミキサー食</p>	 <p>重湯とろみ</p>	<p>【副食】 とろみ剤：トロメイク入り 【主食】 重湯とろみ（2-1対応） とろみ剤：トロメイク入り</p>
2-2			
3	 <p>きざみあんかけ食</p>	<p>粥ゼリー</p>	<p>【副食】 きざみにあんをかけて対応</p>
4		 <p>全粥</p>  <p>軟飯</p>	
その他分類	 <p>刻み食</p>		<p>【副食】 刻み食は1種類</p>

④ こころの医療たいようの丘ホスピタル

施設概要		・バラエティーに富んだメニュー構成
連絡先	0866-22-2217	
厨房形態	直営	
食数	朝230食 昼240食 夕230食	

にゃんコード	副食	主食	備考・特徴
0t 0j			
1j			
2-1	 <p>ミキサー食</p>		【副食】 とろみ剤：ネオハイトロミールスリム入り
2-2			
3	 <p>ソフト食</p>		【副食】 ゲル化剤：ゼリーメイクを用いて固める
4	 <p>軟菜食</p>	 <p>全粥 軟飯</p>	
その他分類	 <p>刻み食</p>	 <p>ミキサー食</p>	【副食】 刻み食は1種類 【主食】 とろみ剤：ネオハイトロミールスリム入り

⑤吉備高原医療リハビリテーションセンター

施設概要	
連絡先	0866-56-7141
厨房形態	委託給食会社
食数	朝70食 昼70食 夕70食

- ・ 脊髄損傷の患者様が多く入院している
- ・ 常食の患者様に選択メニューを週四日（朝昼）実施
- ・ かわりご飯や麺、丼物を週一回以上献立に入る

にゃんコード	副食	主食	備考・特徴
Ot Oj	 とろみ茶 お茶ゼリー		【副食】 開始食として提供 Ot とろみ剤：ネオハイトロミールⅢ入り Oj お茶ゼリーはゼラチンで固める
1j			【副食】 既製品：メイバランスブリックゼリー等使用
2-1	 ミキサーとろみ食	 重湯とろみ	【副食】 とろみ剤：ネオハイトロミールⅢ入り 【主食】 とろみ剤：ネオハイトロミールⅢ入り
2-2			
3	 きざみとろみ食	 全粥とろみ	【副食】 きざみにあんをかけて提供 【主食】 とろみ剤：ネオハイトロミールⅢ入り
4	 軟菜食	 全粥 軟飯	【副食】 軟菜粗刻みにあんかけて提供
その他分類	 刻み食		【副食】 刻み食、粗刻み食の2種類

⑥ 高梁市特別養護老人ホーム鶴寿荘

施設概要		<ul style="list-style-type: none"> ・食事を楽しんで頂けるよう味や見た目を工夫して調理をしている ・手作りにこだわっている ・個別対応
連絡先	0866-42-2001	
厨房形態	直営	
食数	朝40食 昼50食 夕40食	

にゃんコード	副食	主食	備考・特徴
0t 0j			
1j			
2-1	 <p>ミキサー食</p>		【副食】 とろみ剤：ソフティアS入り
2-2	 <p>ソフト食</p>		【副食】 とろみ剤：ソフティアS入り 仕上がりはざらつきあり
3			
4		 <p>全粥</p>	
その他分類	 <p>刻み食</p>	 <p>ミキサー粥</p>	【副食】 刻み食、超刻み食の2種類 【主食】 とろみ剤：ソフティアS入り

⑦ 高梁市養護老人ホーム成羽長寿園

施設概要		<ul style="list-style-type: none"> ・基本的に嚥下調整食の対応はありません ・家庭的な温かみのある食事提供に努める ・手作りを心掛けている
連絡先	0866-42-2713	
厨房形態	直営	
食数	朝50食 昼50食 夕50食	

にゃんコード	副食	主食	備考・特徴
0t 0j			
1j			
2-1			
2-2			
3			
4		 <p>全粥</p>	
その他分類	 <p>刻み食</p>		<p>【副食】 刻み食、小刻み食の2種類</p>

⑧ 特別養護老人ホームちかのり

施設概要		<ul style="list-style-type: none"> ・個別対応が多い ・嚥下調整食が多い ・経腸栄養受け入れ可
連絡先	0866-22-6611	
厨房形態	委託給食会社	
食数	朝39食 昼39食 夕39食	

にゃんコード	副食	主食	備考・特徴
0t 0j	 お茶ゼリー		【副食】 水分補給食品：まぜてもジュレ
1j	 ゼリー食	 粥ミキサー	【副食】 既製品使用：エブリッチゼリー使用 【主食】 粥ミキサーは1j~2-1対応 酵素入りゲル化剤：スベラカーゼを用いて固める
2-1	 ミキサー食		【副食】 とろみ剤：つるりんこQuickly入り
2-2			
3	 ソフト食		【副食】 おかずの種類によって酵素入りゲル化剤（スベラカーゼ）やとろみ剤（つるりんこQuickly）の使い分け
4		 全粥 軟飯	
その他分類	 粗刻み食		【副食】 粗刻み食の1種類

⑨ 特別養護老人ホーム白和荘

施設概要		<ul style="list-style-type: none"> ・個別対応が多い（病態別対応も可） ・経腸栄養受け入れ可 ・手作りにこだわっている
連絡先	0866-22-5529	
厨房形態	直営	
食数	朝150食 昼200食 夕150食	

にゃんコード	副食	主食	備考・特徴
0t 0j	 お茶とろみ  お茶ゼリー		【副食】開始食として提供 0t とろみ剤：つるりんこQuickly 0j ゲル化剤：ゼリーメイクを用いて固める
1j		 粥ミキサー	【副食】 既製品使用 （メイバランスブリックゼリー等）
2-1	 ミキサー食		【副食】 とろみ剤：つるりんこQuickly入り 【主食】 酵素入りゲル化剤：スベラカーゼを用いて固める
2-2			
3	 きざみあんかけ		【副食】 きざみにあんをかけて対応
4	 軟菜食	 全粥  軟飯	
その他分類	 刻み食  粗刻み食		【副食】 粗刻み食、刻み食の2種類

⑩特別養護老人ホーム吉備高原賀陽荘

施設概要		<ul style="list-style-type: none"> ・個別対応可 ・経腸栄養受け入れ可 ・手作りを心掛けている
連絡先	0866-54-1290	
厨房形態	直営	
食数	朝100食 昼140食 夕100食	

にゃんコード	副食	主食	備考・特徴
0t 0j			
1j			
2-1	 <p>ミキサー食</p>	 <p>ミキサー粥</p>	<p>【副食】 とろみ剤：パワースマイル入り</p> <p>【主食】 お粥をミキサーにかけ、おかゆヘルパーとパワースマイルを入れる</p>
2-2			
3	 <p>ソフト食</p>		<p>【副食】 既製品使用</p>
4		 <p>全粥</p>	
その他分類	 <p>刻み食</p>		<p>【副食】 刻み食1種類提供</p>

⑪ 特別養護老人ホーム高倉荘

施設概要		<ul style="list-style-type: none"> ・ デイサービス、ショートステイ利用あり ・ 病食対応可 ・ 誕生会、季節の行事食あり
連絡先	0866-26-1555	
厨房形態	直営	
食数	朝50食 昼50食 夕50食	

にゃんコード	副食	主食	備考・特徴
0t 0j			
1j			
2-1			
2-2	 <p>ミキサー食</p>		【副食】 食材によって既製品対応（ゼリー形態）、 手作りの場合はとろみ剤：ネオハイトロ ミールNEXTを使用（ペースト形態） ※コード変動あり
3			
4		 <p>全粥</p>	
その他分類	 <p>刻み食</p>	 <p>ミキサー粥</p>	【副食】 刻み食、粗刻み食の2種類 【主食】 とろみ剤：ネオハイトロミールNEXT入り

⑫ 特別養護老人ホーム有漢荘

施設概要		<ul style="list-style-type: none"> ・地産地消にこだわっている ・行事食 毎月1日はお寿司の日 ・月1回手作りおやつを提供
連絡先	0866-57-3310	
厨房形態	委託給食会社	
食数	朝50食 昼75食 夕50食	

にゃんコード	副食	主食	備考・特徴
0t 0j	 お茶ゼリー		【副食】 寒天で固める
1j			
2-1			
2-2			
3	 ミキサー食 ソフト食		【副食】 ミキサー食 とろみ剤：つるりんこQuickly入り ソフト食：既製品
4		 全粥 軟飯	
その他分類	 刻み食	 ペースト粥	【副食】 刻み食の1種類 【主食】 とろみ剤なし

⑬ 特別養護老人ホームグリーンヒル順正

施設概要		<ul style="list-style-type: none"> ・手作り料理が好評 ・個別対応の充実（嗜好にも対応） ・デイサービスあり
連絡先	0866-23-1234	
厨房形態	委託給食会社	
食数	朝100食 昼150食 夕100食	

にゃんコード	副食	主食	備考・特徴
0t 0j			
1j			
2-1	 <p>ミキサー食</p>		【副食】 とろみ剤：ソフティアSUPER S入り
2-2			
3			
4		 <p>全粥 軟飯</p>	
その他分類	 <p>刻み食</p>	 <p>粥ミキサー</p>	【副食】 刻み食の1種類 【主食】 とろみ剤：トロメイクコンパクト入り

⑭ 特別養護老人ホームまごころの里 備中

施設概要		<ul style="list-style-type: none"> ・ニュークックチル対応（再加熱カート） ・ユニットごとに家庭的な雰囲気イベント食を提供 ・月1回茶話会を開催。季節を感じるデザートも提供
連絡先	0866-42-5600	
厨房形態	直営	
食数	朝50食 昼50食 夕50食	

にゃんコード	副食	主食	備考・特徴
0t 0j	 <p>お茶ゼリー</p>		【副食】 ゲル化剤：あっ！というまゼリー使用
1j	 <p>ゼリー食</p>	 <p>粥ゼリー</p>	【副食】 既製品：プロッカZn等使用 【主食】 粥ゼリーは1j～2-1まで対応 酵素入りゲル化剤：ソフティアUを用いて固める
2-1	 <p>ミキサー食</p>		【副食】 ナリコマ介護食のミキサー食を提供
2-2			
3	 <p>ゼリー食 ソフト食</p>		【副食】 ナリコマ介護食をそれぞれ一口大にして提供 ゼリー食・・・なめらか ソフト食・・・ざらつきあり
4		 <p>全粥 軟飯</p>	
その他分類		 <p>ミキサー粥</p>	【主食】 とろみ剤なし

⑮ 特別養護老人ホームまごころの里 高梁

施設概要		<ul style="list-style-type: none"> ・嚥下調整食対応が多い ・月1回の行事食で利用者の好物を提供 ・個別対応が多い
連絡先	0866-42-3535	
厨房形態	直営	
食数	朝30食 昼30食 夕30食	

にゃんコード	副食	主食	備考・特徴
0t 0j	 <p>お茶ゼリー</p>		<p>【副食】</p> <p>ゲル化剤：スルーパートナーを用いて固める</p>
1j		 <p>粥ゼリー</p>	<p>【副食】</p> <p>既製品：エブリッチゼリー等使用</p> <p>【主食】</p> <p>粥ゼリーは1j～2-1まで対応</p> <p>酵素入りゲル化剤スベラカーゼライトを用いて固める</p>
2-1	 <p>ミキサー食</p>		<p>【副食】</p> <p>とろみ剤使用なし</p> <p>ミキサー食全量摂取が出来ない方は半量にしてエブリッチゼリーをつける</p>
2-2			
3	 <p>ゼリー食 ソフト食</p>		<p>【副食】</p> <p>ナリコマ介護食をそれぞれ一口大にして提供</p> <p>ゼリー食・・・なめらか</p> <p>ソフト食・・・ざらつきあり</p>
4		 <p>全粥</p>	<p>【主食】</p> <p>全粥だけでなく、水切り粥も場合によっても提供。</p>
その他分類			

①⑥ 高梁市介護老人保健施設ひだまり苑

施設概要		<ul style="list-style-type: none"> ・個別対応可 ・嚥下調整食対応が多い ・行事食は2か月に1回
連絡先	0866-48-4800	
厨房形態	委託給食会社	
食数	朝70食 昼100食 夕70食	

にゃんコード	副食	主食	備考・特徴
0t 0j	 お茶ゼリー		【副食】 水分補給食品：まぜてもジュレ使用
1j	 		【副食】 既製品：メイバランスブリックゼリー等使用
2-1	 ミキサー食	 ミキサー粥	【副食】 とろみ剤：トロメイクコンパクト入り 【主食】 酵素入りゲル化剤：スベラカーゼライトを用いて固める
2-2			
3	 副菜刻み食		【副食】 既製品での対応（副菜のみ刻む）
4	 常食	 全粥 軟飯	【副食】 常食＝軟菜食の固さ
その他分類	 刻み食		【副食】 刻み食は1種類

⑰ 老人保健施設ゆうゆう村

施設概要		<ul style="list-style-type: none"> ・病態食対応可 ・有名飲食店とのコラボメニューあり ・常食は高齢者用に軟らかく仕上げている
連絡先	0866-22-0666	
厨房形態	委託給食会社	
食数	朝75食 昼110食 夕75食	

にゃんコード	副食	主食	備考・特徴
0t 0j	 <p>お茶ゼリー</p>		<p>【副食】 酵素入りゲル化剤：スベラカーゼライトを用いて固めている</p>
1j			<p>【副食】 既製品：メイバランスブリックゼリー使用 【主食】 粥ミキサーは1j～3まで対応 酵素入りゲル化剤：スベラカーゼライトを用いて固める</p>
2-1	 <p>ミキサー食</p>	 <p>粥ミキサー</p>	<p>【副食】 とろみ剤なし、食材によって酵素入りゲル化剤スベラカーゼライトを使用し、ミキサー食形態へ仕上げる</p>
2-2			
3	 <p>ソフト食</p>		<p>【副食】 酵素入りゲル化剤：スベラカーゼライトを用いて固める</p>
4	 <p>ほぐし食</p>	 <p>全粥</p>  <p>軟飯</p>	<p>【副食】 ほぐし食＝軟菜食の固さ</p>
その他分類			

⑱ たかはし障害者支援センターたかはし松風寮

施設概要		<ul style="list-style-type: none"> ・知的障害者施設（生活介護） ・誕生日メニュー、外注弁当あり ・基本常食がベース ・食形態対応可
連絡先	0866-22-7102	
厨房形態	委託給食会社	
食数	朝30食 昼40食 夕30食	

にゃんコード	副食	主食	備考・特徴
0t 0j			
1j			
2-1			
2-2			
3			
4			
その他分類			

⑱ 障害者支援施設かわかみ療護園

施設概要		<ul style="list-style-type: none"> ・クックチル対応 ・胃瘻対応不可 ・月2.3回程度の行事や楽しみ食がある
連絡先	0866-48-3562	
厨房形態	委託給食会社	
食数	朝50食 昼50食 夕50食	

にゃんコード	副食	主食	備考・特徴
0t 0j			
1j	 <p>ゼリー食</p>		<p>【副食】 既製品：プロッカZn、エブリッチゼリー 【主食】 ミキサー粥は1j～3まで対応 酵素入りゲル化剤：スベラカーゼライト入りをういて固める</p>
2-1		 <p>ミキサー粥</p>	
2-2			
3	 <p>ミキサー食</p>		<p>【副食】 酵素入りゲル化剤：スベラカーゼライト入りをういて固める</p>
4		 <p>全粥 軟飯</p>	
その他分類	 <p>刻み食</p>		<p>【副食】 軟菜食の副食は刻み食となる</p>