

賀茂地域食事形態一覽表

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

賀茂健康福祉センター(賀茂保健所)
健康増進課
令和7年3月

＜病院＞

所在地	施設名	掲載ページ
下田市	下田温泉病院	p3
南伊豆町	ふれあい南伊豆ホスピタル	p4
河津町	河津浜病院	p5
東伊豆町	熱川温泉病院	p6
西伊豆町	西伊豆健育会病院	p7
東伊豆町	伊豆東部病院	—
河津町	伊豆今井浜病院	p8
下田市	下田メディカルセンター	p9

＜介護老人保健施設＞

所在地	施設名	掲載ページ
西伊豆町	しおさい	p10
下田市	ふれあいの下田	p11
南伊豆町	なぎさ園	p12
河津町	河津おもと苑	p13

＜老人福祉施設＞

所在地	施設名	掲載ページ
下田市	梓の里	p14
東伊豆町	湯ヶ岡の郷	p15
南伊豆町	賀茂老人ホーム	p16
南伊豆町	みなとの園	p17
西伊豆町	ヒューマンヴィラ伊豆	p18
西伊豆町	太陽の里	p19
松崎町	松崎十字の園・オリブ	p20
河津町	サンシニア河津	p21
下田市	みくらの里	p22
南伊豆町	エクレシア南伊豆	p23

＜社会福祉施設＞

所在地	施設名	掲載ページ
南伊豆町	さしだ希望の里	p24
下田市	伊豆つくし学園	p25

＜その他＞

所在地	施設名	掲載ページ
東伊豆町	伊豆ヘルス・ケアマンション	—
東伊豆町	ライフケアガーデン熱川本館・別館	p26

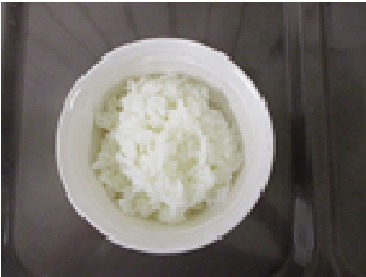
コード名	説明	下田温泉病院		
0j	均質で、付着性・凝集性・かたさに配慮したゼリー 離水が少なくスライス状にすくうことが可能なもの	お茶ゼリー	とろみ剤等	スルーパートナー
			説明 (作り方)	お茶又はイオン水にスルーパートナー0.8%で固める
1j	均質で、付着性・凝集性・かたさ、離水に配慮したゼリー、プリン、ムース状のもの	濃厚流動ゼリー	とろみ剤等	ウルトラ寒天
			説明 (作り方)	鍋に濃厚流動にウルトラ寒天0.8%、砂糖2.2%を入れて攪拌・加熱して固める
2-1	ピューレ・ペースト・ミキサー食など、均質でなめらかで、べたつかず、まとまりやすいもの スプーンですくって食べることが可能なもの	ペースト粥	とろみ剤等	強カスカイスルー
			説明 (作り方)	重湯+粥に強カスカイスルーを入れてミキサーで攪拌する。
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	プリンナール粥	とろみ剤等	プリンナール
			説明 (作り方)	重湯+粥にプリンナールを入れてミキサーで攪拌する。
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)	お米1に対して水5.6倍で炊いたもの
非該当		軟飯	とろみ剤等	
			説明 (作り方)	米1に対して水2.7倍で炊飯
		米飯	とろみ剤等	
			説明 (作り方)	米1に対して水1.6倍で炊飯

コード名	説明	ふれあい南伊豆ホスピタル		
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
			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。
2-1	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	重湯(とろみ付き)	とろみ剤等	スルーキング
			説明 (作り方)	洗米した米1に対して5倍量の水で炊いたものの上澄みを取り出す。スルーキングでとろみをつける。 (重湯200gに対してスルーキング10g)
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倍量の水で炊いたもの。
非該当		混ぜ	とろみ剤等	
			説明 (作り方)	米飯50%重量と全粥50%重量のものを入れて混ぜたもの。
		米飯	とろみ剤等	
			説明 (作り方)	米重量の1.2倍の水で炊飯。

コード名	説明	河津浜病院		
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	ミキサー粥	とろみ剤等	
			説明 (作り方)	全粥をミキサーにかけ、なめらかにしたもの。加水なし。 (とろみは病棟でつけています)
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)	鍋に洗米した米1に対して5倍の水を入れ4時間浸水。蓋なしで火にかけ50分加熱し蓋をして1時間蒸らしたもの。
非該当		軟飯	とろみ剤等	
			説明 (作り方)	米重量の2.8倍の水で炊飯。
		米飯	とろみ剤等	
			説明 (作り方)	米重量の1.2倍の水で炊飯。

コード名	説明	熱川温泉病院		
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	ミキサー粥B	とろみ剤等	ソフティアSS
			説明 (作り方)	重湯と全粥を混ぜた状態の全粥をミキサーにかけてソフティアSSを加えよく攪拌し盛り付ける。 ※ミキサー粥B 学会分類の濃いとろみ濃度
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8倍量の水で炊いたもの。
非該当		米飯	とろみ剤等	
			説明 (作り方)	米重量の1.4倍の水で炊飯。
			とろみ剤等	
			説明 (作り方)	

コード名	説明	西伊豆健育会病院		
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	ミキサー粥	とろみ剤等	
			説明 (作り方)	ミキサーに重湯と粥を入れ、粒がなくなるまで攪拌する。
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	ムース粥	とろみ剤等	スベラカーゼ
			説明 (作り方)	粥をミキサーにかけ、スベラカーゼを入れ攪拌しとろみをつける。
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		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：全粥＝3：1
		米飯	とろみ剤等	
			説明 (作り方)	米重量の1.3-1.4倍の水で炊飯。
		全粥	説明 (作り方)	
				米飯1に対して2倍量の水で炊いたもの。

コード名	説明	伊豆今井浜病院		
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	粥ゼリー	とろみ剤等	スベラカーゼ
			説明 (作り方)	① お粥をミキサーに入れ、お粥の重量に対して1.5% のスベラカーゼを入れる ② 1分以上攪拌する ③ 70℃以上に加熱→器に盛り付ける ※ 70℃ 前後でゼリー状に。 配膳時は 温冷配膳車の「温」にて配膳する
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も含む スプーンですくって食べることが可能なもの	粥ゼリー	とろみ剤等	スベラカーゼ
			説明 (作り方)	① お粥をミキサーに入れ、お粥の重量に対して1.5% のスベラカーゼを入れる ② 1分以上攪拌する ③ 70℃以上に加熱→器に盛り付ける ※ 70℃ 前後でゼリー状に。 配膳時は 温冷配膳車の「温」にて配膳する
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に対して7倍量の水で炊いたもの。
非該当		軟飯	とろみ剤等	
			説明 (作り方)	炊きあがった米飯に1.5倍の水を加えレンジで2分加熱したもの。
		米飯	とろみ剤等	
			説明 (作り方)	米重量の1.3倍の水で炊飯。

コード名	説明	下田メディカルセンター		
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	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）	米1に対して8倍量の水で炊いたもの。
		水切り粥	とろみ剤等	
			説明 （作り方）	全粥をザルにあけて重湯を減らしたもの。
非該当		軟飯	とろみ剤等	
			説明 （作り方）	米重量の2.9倍の水で炊飯
		米飯	とろみ剤等	
			説明 （作り方）	米重量の1.6倍の水で炊飯。

コード名	説明	しおさい		
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	ムース粥	とろみ剤等	スベラカーゼ
			説明 (作り方)	全粥とスベラカーゼをミキサーにかけ、よく攪拌し盛り付ける。
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	
			説明 (作り方)	米重量の5.7倍の水で炊いたもの。もしくは米飯の2.1倍の水で炊いたもの。
非該当		米 飯	とろみ剤等	
			説明 (作り方)	米重量の1.6倍の水で炊飯。
			とろみ剤等	
			説明 (作り方)	

コード名	説明	ふれあいの下田		
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	ミキサー粥	とろみ剤等	スベラカーゼ
			説明 (作り方)	軟飯とゲル化剤をミキサーにかけよく攪拌したもの。
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)	米に対して水6倍で炊いたもの
非該当		軟飯	とろみ剤等	
			説明 (作り方)	全粥を攪拌しすぎないようにし上部を全粥に使用。残りの下部の部分を軟飯として使用。
		米飯	とろみ剤等	
			説明 (作り方)	米重量の1.4倍で炊いたもの

コード名	説明	なぎさ園		
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	粥ゼリー	とろみ剤等	宮源の粥ゼリーの素
			説明 (作り方)	素：水分＝１：８
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	粥ペースト	とろみ剤等	宮源の粥ゼリーの素
			説明 (作り方)	素：水分＝１：13
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8倍量の水で炊いたもの。
非該当		軟飯	とろみ剤等	
			説明 (作り方)	米重量の2.8倍の水で炊飯。
		米飯	とろみ剤等	
			説明 (作り方)	米重量の1.6倍の水で炊飯。

コード名	説明	河津おもと苑		
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	
			説明 (作り方)	全粥をミキサーにかけ、なめらかにしたもの。加水なし。 (とろみは介護でつけています)
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)	炊飯器で米1に対して5倍の水を入れ4時間浸水。スイッチを入れてから50分で炊き上がる。蒸らし10分で完成。
非該当			とろみ剤等	
			説明 (作り方)	
		米飯	とろみ剤等	
			説明 (作り方)	米重量の1.2倍の水で炊飯。

コード名	説明	梓の里		
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	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
			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）	洗米した米1に対して6倍量の水で炊いたもの。
非該当		軟飯	とろみ剤等	
			説明 （作り方）	米重量の2.2倍の水で炊飯。
		米飯	とろみ剤等	
			説明 （作り方）	米重量の1.5倍の水で炊飯。

コード名	説明	湯ヶ岡の郷		
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	スルーキング
			説明 (作り方)	4-の全粥に対し(ミキサー中に)スルーキングを加えた物 タのみ乳カル酵素ファイバー＋Zn,Fe,V・B
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)	5倍の水分量 タのみ乳カル酵素ファイバー＋Zn,Fe,V・B
非該当		ご飯	とろみ剤等	
			説明 (作り方)	2倍の水分量 タのみ乳カル酵素ファイバー＋Zn,Fe,V・B
			とろみ剤等	
			説明 (作り方)	

コード名	説明	賀茂老人ホーム		
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 ※現在なし	とろみ剤等	スベラカーゼ
			説明 (作り方)	重湯と粥をミキサーにかけ スベラカーゼでゲル化
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)	無洗米に対して 約7倍の水で炊く
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	みなとの園		
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	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)	洗米した米1に対して6倍量の水で炊いたもの。
非該当		軟飯	とろみ剤等	
			説明 (作り方)	米重量の1.9倍の水で炊飯。
		米飯	とろみ剤等	
			説明 (作り方)	米重量の1.7倍の水で炊飯。

コード名	説明	ヒューマンヴィラ伊豆		
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
			説明 (作り方)	ミキサーに全粥と全粥重量の2.5～3%のスベラカーゼを入れて攪拌。
2-2	ピューレ・ペースト・ミキサー食など、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、張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倍の水で炊飯。
非該当		軟飯	とろみ剤等	
			説明 (作り方)	米重量の2倍の水で炊飯。
		米飯	とろみ剤等	
			説明 (作り方)	※重量の1.2倍の水で炊飯。

コード名	説明	太陽の里		
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	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
			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100gに対し2g入れ1分以上攪拌し固まったのを確認してから盛りつける
2-2	ピューレ・ペースト・ミキサー食など、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、張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7.6倍の水で炊いたもの
非該当		軟飯	とろみ剤等	
			説明 (作り方)	米飯100gに対し60gの水を加え加熱したもの
		米飯	とろみ剤等	
			説明 (作り方)	洗米した米1に対し1.5倍の水で炊いたもの

コード名	説明	松崎十字の園・オリブ		
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
			説明 (作り方)	全粥をミキサーにかけ、ゲル化剤を入れて攪拌する
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	粥	とろみ剤等	
			説明 (作り方)	ご飯1に対し、水分1.5倍 又は 米に対し、水分5倍で炊く
非該当		米飯	とろみ剤等	
			説明 (作り方)	高齢者：米の重量の1.8倍の水 障がい者：米の重量の1.5倍の水
			とろみ剤等	
			説明 (作り方)	

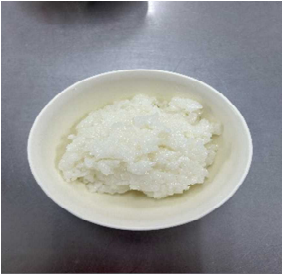
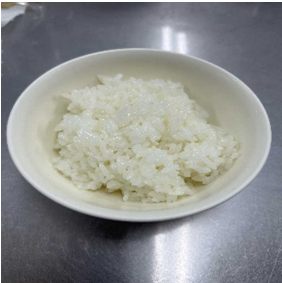
コード名	説明	サンシニア河津		
0j	均質で、付着性・凝集性・かたさに配慮したゼリー 離水が少なくスライス状にすくうことが可能なもの		とろみ剤等	
			説明 (作り方)	
1j	均質で、付着性・凝集性・かたさ、離水に配慮したゼリー、プリン、ムース状のもの		とろみ剤等	
			説明 (作り方)	
2-1	ピューレ・ペースト・ミキサー食など、均質でなめらかで、べたつかず、まとまりやすいもの スプーンですくって食べることが可能なもの		とろみ剤等	
			説明 (作り方)	
2-2	ピューレ・ペースト・ミキサー食などで、べたつかずまとまりやすいもので不均質なものも含む スプーンですくって食べることが可能なもの	パン粥	とろみ剤等	
			説明 (作り方)	パンをミキサーにかけ粉末状にしたものを牛乳と鍋にかけまとまりが出るまで煮る
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に対して7倍前後量の水で炊いたもの。
非該当		軟飯	とろみ剤等	
			説明 (作り方)	米重量の2.5倍前後の水で炊飯。
		米飯	とろみ剤等	
			説明 (作り方)	米重量の1.8倍の水で炊飯。

コード名	説明	みくらの里		
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	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
			説明 (作り方)	重湯と粥を混ぜた状態の全粥100gに対しお湯40ccを加え、総量100gに対してスベラカーゼ2gを入れ、1分以上攪拌する。鍋に移し替え、80℃以上になるまで加熱する。ボールに入れ、70℃以下に冷却して固める。盛り付けの際によく混ぜてから盛り付け、配膳10分前に70℃前後に温めた配膳車に入れる。
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1に対して6.5倍量の水に10分以上浸水させてから鍋で20分弱煮たもの
非該当		軟飯 (小規模用)	とろみ剤等	
			説明 (作り方)	米重量1.6倍の水で炊飯した米飯140gに対し100ccの湯を入れ、混ぜながら水分が減るまで煮たもの
		米飯	とろみ剤等	
			説明 (作り方)	米重量の1.6倍の水で、30分以上浸水させてから炊飯する。

コード名	説明	エクレシア南伊豆		
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
			説明 (作り方)	重湯と粥をまぜた状態の全粥をミキサーにかけ、スベラカーゼを入れて攪拌し盛り付ける。
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)	洗米した米1に対して7倍の水
非該当			とろみ剤等	
			説明 (作り方)	
		米飯	とろみ剤等	
			説明 (作り方)	米重量1.6倍の水で炊飯

コード名	説明	さしだ希望の里		
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	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	スベラカーゼ粥	とろみ剤等	スベラカーゼ
			説明 (作り方)	全粥と全粥に対し1.5%のスベラカーゼをブレンダーで攪拌し、70度以上に加熱し、容器に入れて冷ます。
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	全粥	とろみ剤等	ネオハイトロミールⅢ
			説明 (作り方)	米1に対し6倍量の水で炊いた全粥に対し小さじ1を振り入れて混ぜる
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		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)	白飯に湯を入れてレンジにかけ、湯を捨て蓋をして10分程蒸らす
		米飯	とろみ剤等	
			説明 (作り方)	米量の1.2倍量の水で炊く

コード名	説明	伊豆つくし学園		
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	とろみ剤使用なし
			説明 (作り方)	全粥をミキサーにかけなめらかにしたもの。加水なし。
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)	ご飯1に対し、水分1.5倍
非該当		米飯	とろみ剤等	
			説明 (作り方)	米重量の1.2倍の水で炊飯
			とろみ剤等	
			説明 (作り方)	

コード名	説明	ライフケアガーデン熱川 本館・別館		
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	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)	洗米した米1に対して5.5倍量の水で炊いたものに栄養パウダー1g/人を混ぜる。
非該当		軟飯	とろみ剤等	
			説明 (作り方)	米重量の2.9倍の水で炊飯。
		米飯	とろみ剤等	
			説明 (作り方)	米重量の1.6倍の水で炊飯。

【編集】
静岡県賀茂健康福祉センター（賀茂保健所）健康増進課
住所 下田市中531－1
電話 0558－24－2036
メール kfkamo-kenzou@pref.shizuoka.lg.jp