

# 熱海・伊東地域食事形態一覧表

## おかず編



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8年2月

<病院>

所在地	施設名	掲載ページ
熱海市	南熱海病院	p3
熱海市	熱海所記念病院	p3
熱海市	熱海ちとせ病院	p3
伊東市	伊東市民病院	p3
熱海市	国際医療福祉大学熱海病院	p3
熱海市	熱海 海に見える病院	p3

<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	p4
伊東市	伊東市介護老人保健施設みはらし	p4
伊東市	介護老人保健施設 いたうの杜	p4
熱海市	葵の園・熱海	p4
熱海市	介護老人保健施設 菜の花	p5

<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	p5
伊東市	伊豆高原十字の園	p5
伊東市	特別養護老人ホーム城ヶ崎いこいの園	p5
伊東市	特別養護老人ホーム 奥野苑	p6
熱海市	指定介護老人福祉施設 海光園	p6
伊東市	特別養護老人ホーム うさみの園	p6
熱海市	熱海伊豆海の郷	p6
伊東市	特別養護老人ホーム 伊豆の瞳	p7
伊東市	特別養護老人ホーム ゆずの里	p7

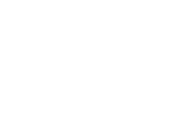
<その他>

所在地	施設名	掲載ページ
伊東市	伊豆高原ゆうゆうの里	p7

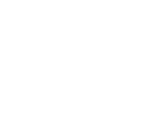
○食事形態一覧表 熱海保健所管内(病院)

(分類)	病院名 (説明)	南熱海病院 (熱海市)	熱海 所記念病院 (熱海市)	熱海 ちとせ病院 (熱海市)	伊東市民 病院 (伊東市)	国際医療 福祉大学 熱海病院 (熱海市)	熱海 海見える 病院 (熱海市)
コード 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		嚥下0:水分ゼリー 		エンゲリード		
コード 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		嚥下1/嚥下2:ヨーグルト・プリン 	原則として調理後のキザミ食をミキサー(パイタプレップ)にてペースト状にし、とろみ剤を使用し調整。	ゼリー食(市販品2品)		嚥下1(プリン) 嚥下2(ヨーグルト) 
コード 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	ミキサー食 	ミキサー(ペースト)食:市販品(クックデリ)を使用 	完全ペースト食 	ミキサー食(主食がミキサー粥): 基本嚥下調整食一口大献立を均質にミキサーにかけてとろみ剤等で調整したもの	ミキサー 	ペースト食 
コード 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		※原則として仕込みの段階から食材をフードプロセッサー(クイジナート)にて刻み、キザミ食として別調理。とろみ剤や片栗粉を使用し調整。	ペースト食 	ミキサー食(主食が全粥とろみ):基本、嚥下調整食一口大献立を均質にミキサーにかけてとろみ剤等で調整したもの		
コード 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	ソフト食 	ムース(きざみ)食:市販品(クックデリ)を使用 	キザミ食:2~3mm角 	・きざみ食 5mm角以下: 嚥下調整食一口大献立を刻んで、まとまりが出るよう、とろみ剤等で調整したもの ・ソフト食(ムース形態食 市販品)	キザミとろみ 	きざみ食 
コード 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		軟菜荒きざみ:軟菜を細かくカット又はほぐす(0.5~1.5cm程度)  軟菜一口大:2~2.5cm程度  軟菜常食:常食に比べ、固い食品は柔らかめな食事 	一口大:1.5~3cm  常食 	一口大1.5cm~2cm(嚥下調整食)	キザミ  粗キザミ 	軟菜粗きざみ:0.5~1cm程度  軟菜一口大:2~2.5cm程度  軟菜常食 
非該当		軟菜・キザミ:フードプロセッサーで刻む  軟菜/軟菜一口大  常菜/常食一口大 	常食 		常食 軟菜	一口大  常食 	常食 

○食事形態一覧表 熱海保健所管内(介護老人保健施設①)

(分類)	施設名 (説明)	介護老人保健施設 のぞみ (伊東市)	伊東市 介護老人保健施設 みはらし (伊東市)	介護老人保健施設 いとうの杜 (伊東市)	介護老人保健施設 葵の園 熱海 (熱海市)
コード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			エンジョイゼリー1/3量を提供の食事に加 加(摂取量の落ちた方)	
コードlj	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			(栄養補助食品を付加) 	
コード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	ミキサー食:テルミールソフトM、カロープリン、エンジョイゼリー、プロッカ 		ペースト食:一口大あるいはきざみ食をミキサーにかける 	完全ペースト食 
コード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	ミキサー食(魚):魚ムース使用 	ソフト食 (ムースクラッシュ) 	ソフト食 	ペースト食 
コード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	超きざみ食:トロみつきの対応あり、主菜の魚のみムース使用 	ソフト食(ムース) 	きざみとろみかけ:2mm以下にきざみ、とろみをかける 	キザミ食 
コード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	みじん食:5mm程度 トロみつきの対応あり 		きざみ:2mm未満に刻む 	一口大食  常食 
非該当		キザミ食(1口大): スプーンに乗る大きさ~1cm  常菜食 	常食(カット)  常食 	常食(一口大)  常食 	

○食事形態一覧表 熱海保健所管内(介護老人保健施設②、老人福祉施設①)

(分類)	施設名 (説明)	介護老人保健施設 菜の花 (熱海市)	伊東市立養護老人ホーム 平和の杜 (伊東市)	伊豆高原 十字の園 (伊東市)	城ヶ崎 いこいの園 (伊東市)
コード 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				
コード 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				
コード 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	ミキサー食:常食に水分を加えてミキサーにかけたもの 			
コード 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 
コード 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	嚥下食:舌と口蓋で押しつぶせる程度 エブリッチ・メイバランスブリックゼリーも使用 	ソフト食:舌と口蓋で押しつぶせる程度 	ソフト食 	
コード 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		常食(キザミ小): 1cm未満に刻む 		荒みじん 
非該当		軟菜食キザミ: 軟菜食を細かく刻んだもの  軟菜食  常食一口大  常食 	常食(キザミ大): 一口大に刻む  常食 	刻み  小切り  常食 	刻み  一口大  常食 

○食事形態一覧表 熱海保健所管内(老人福祉施設②)

(分類)	施設名 (説明)	特別養護老人ホーム 奥野苑 (伊東市)	特別養護老人ホーム 海光園 (熱海市)	特別養護老人ホーム うさみの園 (伊東市)	熱海 伊豆海の郷 (熱海市)
コード 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				<div style="border: 1px solid black; border-radius: 15px; padding: 5px; width: fit-content; margin: auto;">                     酢の物やもやしなど、ミキサーやソフトに向いていない食材は代替として高栄養ゼリーを使用してカロリーを上げるようにしている                 </div>
コード 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				
コード 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 	ミキサー 	ミキサー食 	ミキサー食:トウフール、メイバランスゼリーを料理によって代替として提供 
コード 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		超きざみ:ミキサーよりも粒が残る 		
コード 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	ソフト 	ソフト食 	ソフト食 	極きざみ食:まとまりにくいため、とろみ(出汁にとろみ)をかけて提供
コード 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	刻み 			
非該当		1cm  一口大  常食 	きざみ:1cm程度のカット  一口大: 一口大(1.5cm)程度のカット  常食 	常食 きざみ  常食 一口大  常食 	<div style="border: 1px solid black; border-radius: 15px; padding: 5px; width: fit-content; margin: auto;">                     きざみはユニットで切ってもらっている                 </div> 刻み食:1cmくらいに刻む  一口大: 2cmくらいに刻む  常食 

○食事形態一覧表 熱海保健所管内(老人福祉施設③)

(分類)	施設名 (説明)	特別養護老人ホーム 伊豆の瞳 (伊東市)	特別養護老人ホーム ゆずの里 (伊東市)	伊豆高原ゆうゆうの里 (伊東市)
コード 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			
コード 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			
コード 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 	水分を加えミキサーにかけ、トロミ剤(ネオハイトロミールスリム) 
コード 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	ミキサー食 	きざみ・きざみトロミ:2~3mmに刻む。トロミ剤を使用し、調整する 	
コード 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	ムース食 		
コード 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	キザミ食(2mm以下)、キザミ食トロミかけ 	粗きざみ:5mm程度に刻む 	
非該当		一口大:ユニットにて、キッチンばさみでカット 常食  	一口大:2cm程度に刻む 常菜 	

**【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](mailto:kfatami-iken@pref.shizuoka.lg.jp)