

香取地域給食施設 食形態互換表（食形態マップ）

令和8年1月

千葉県香取保健所（香取健康福祉センター）

香取地域栄養士会

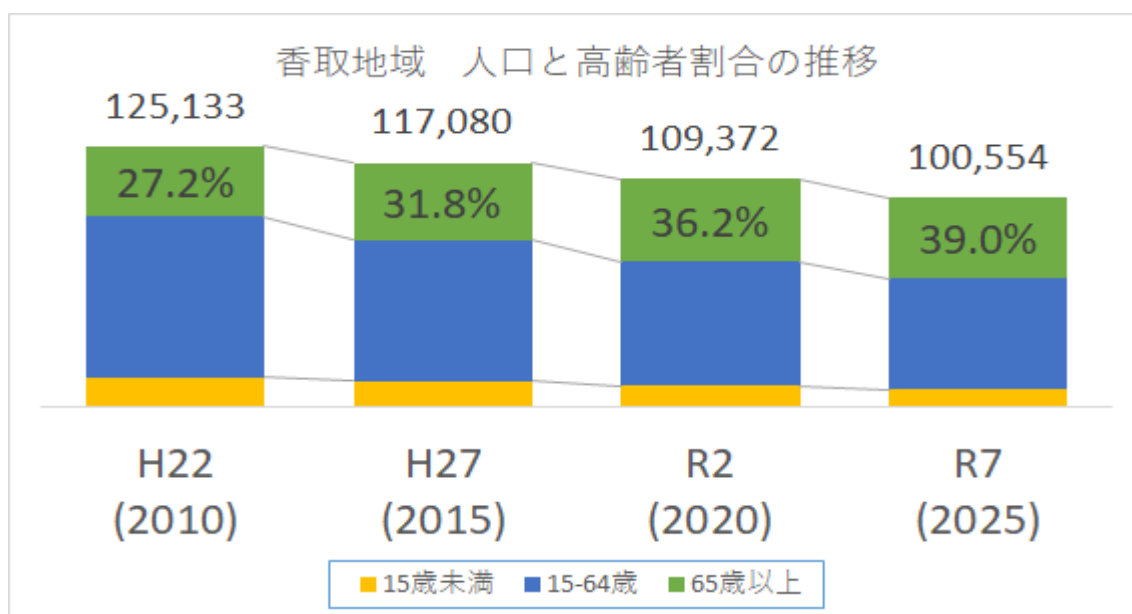
協力：一般社団法人香取匝瑳歯科医師会

1 香取地域における高齢者の現状

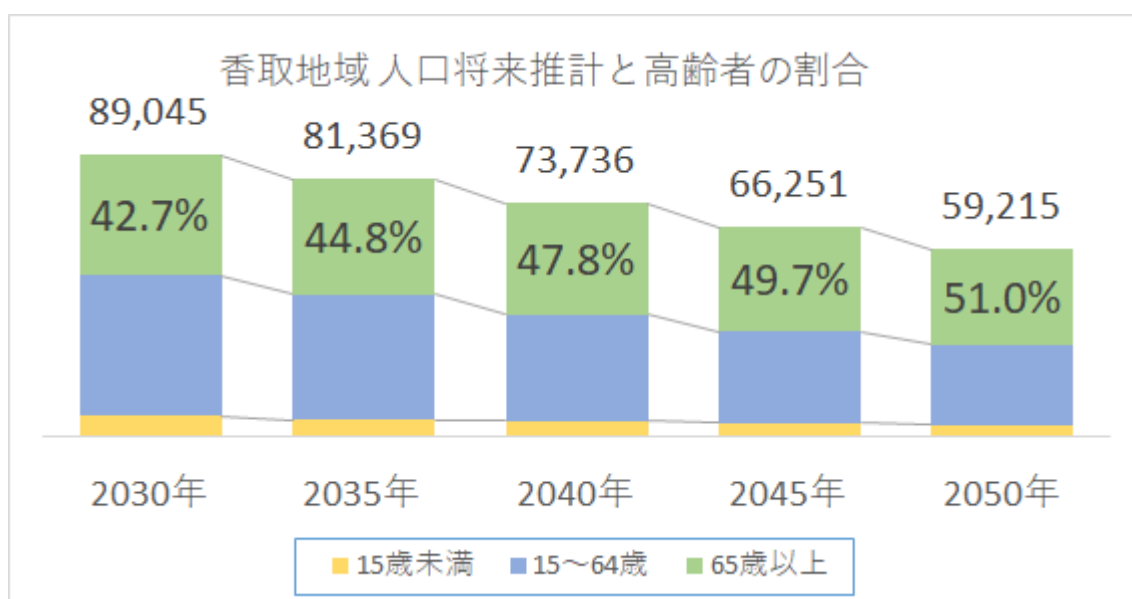
香取地域（香取保健所管内の香取市、神崎町、多古町、東庄町）は県内でも特に高齢化が進んでいる地域であり、令和 7 年現在、管内人口の約 4 割が 65 歳以上となっています。

今後も生産年齢人口の減少が加速する一方で、高齢者人口の割合はさらに増加し、医療と介護の複合的なニーズをはじめ、多様な支援を必要とする高齢者が増加することが見込まれています。

このような状況から、健康寿命を延ばし、健康で自立した日常生活を送れる期間を伸ばすことは、社会的に極めて重要です。



出典：千葉県年齢別・町丁字別人口



出典：国立社会保障・人口問題研究所「日本の地域別将来推計人口（令和 5 年推計）」

2 高齢者の健康・栄養状態の特徴

高齢になると、様々な要因により食欲不振から体重が減少し、低栄養状態となることが少なくありません。また、老化による生理的変化として、口腔内の歯の欠損や義歯の不適合により食欲が減退すること、飲み込みが悪くなり（嚥下機能障害）、食事量が減ってしまうこと等があります。

体重を減少させない、つまり筋肉量を維持するためには、たんぱく質等の栄養素が不足しないようバランスの取れた食事や個々の摂食・嚥下能力に合った食事の提供が必要です。

3 給食施設等間での栄養連携の必要性

医療機関や介護保険施設等（多くは給食施設）では、入院時に対象者のアセスメントを行い、各施設での基準に沿った食事提供や栄養管理が行われています。一方、高齢になると医療や介護のニーズが増し、医療機関、介護保険施設、在宅間で入退院を繰り返すケースがみられます。

このような状況から、対象者が施設間を移動しても切れ目のない栄養ケアを受けられるよう、栄養情報の共有や管理栄養士間での連携が求められています。近年では、介護報酬や診療報酬等においても、こうした取り組みを評価する仕組みが整備されつつあります。

そこで、施設間での栄養情報共有を図るツールのひとつとして、「香取地域食形態互換表（食形態マップ）」を作成することとしました。

4 香取地域食形態互換表（食形態マップ）について

香取地域における各施設での食形態の“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」を基準に各施設で提供している食事を分類し情報提供いただくよう、令和6年度～令和7年度にかけて主に香取地域の病院、介護保険施設、老人福祉施設、社会福祉施設を対象に香取地域栄養士会及び香取保健所が協力して依頼をしました。

その結果、34施設の方々に御協力いただき、香取地域食形態互換表（食形態マップ）としてまとめました。この香取地域食形態互換表は、香取保健所のホームページでも公開しています。

この食形態マップを活用することで、管内住民の方々が転院等の際に、個々に適した食形態の食事が、各施設で速やかに提供されることを目指しています。

【参考】

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) 送り込み時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 かまなくてもよい (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	ビューレ・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 (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	(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 かまなくてもよい
	2 嚥下調整食 2-2	ビューレ・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		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	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

学会分類 2021 は、概説・総論、学会分類 2021（食事）、学会分類 2021（とろみ）から成り、それぞれの分類には早見表を作成した。
本表は学会分類 2021（食事）の早見表である。本表を使用するにあたっては必ず「嚥下調整食学会分類 2021」の本文を熟読されたい。なお、
本表中の【 】表示は、本文中の該当箇所を指す。

*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）を参照されたい。
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付ける。【1-6 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。【1-7 項】

『日摂食嚥下リハ会誌 25(2):135-149, 2021』 または 日本摂食嚥下リハ学会 HP ホームページ:<https://www.jsdr.or.jp/wp-content/uploads/file/doc/classification2021-manual.pdf>
『嚥下調整食学会分類 2021』 を必ずご参照ください。

食形態マップ参加施設一覧（ホームページ用）

<A. 病院>

- A-1 県立佐原病院（香取市佐原）
- A-2 イムス佐原リハビリテーション病院（香取市佐原）
- A-3 香取おみがわ医療センター（香取市南原地）
- A-5 栗源病院（香取市助沢）
- A-6 山野病院（香取市佐原）
- A-7 国保多古中央病院（香取郡多古町）
- A-8 東庄病院（香取郡東庄町）

<B. 介護老人保健施設>

- B-1 介護老人保健施設 おみがわ（香取市小見川）
- B-2 介護老人保健施設 おおくすの郷（香取市府馬）
- B-3 介護老人保健施設 夢プラスワン（香取市大倉）
- B-4 介護老人保健施設 深深（香取郡東庄町）

<C. 老人福祉施設>

- C-1 特別養護老人ホーム 水都苑（香取市小見川）
- C-2 特別養護老人ホーム 東総あやめ苑（香取市佐原）
- C-3 特別養護老人ホーム 杜の家くりもと（香取市岩部）
- C-4 九十九里ホーム山田 特別養護老人ホーム（香取市大角）
- C-5 特別養護老人ホーム かとりの郷福楽園（香取市内野）
- C-6 特別養護老人ホーム じょうもんの郷（香取郡神崎町）
- C-7 多古特別養護老人ホーム（香取郡多古町）
- C-8 特別養護老人ホーム ささがわ（香取郡東庄町）
- C-9 特別養護老人ホーム 竜神苑（香取郡東庄町）
- C-10 特別養護老人ホーム 藹藹（香取郡東庄町）
- C-12 香取市養護老人ホーム ひまわり苑（香取市津宮）
- C-13 多古ケアハウス（香取郡多古町）

<D. 社会福祉施設>

- D-1 大利根旭出福祉園（香取市岡飯田）
- D-2 佐原聖家族園（香取市返田）
- D-3 風の郷「厚生園」（香取市八本）
- D-4 ひかり学園（香取郡多古町）
- D-5 第2ひかり学園（香取郡多古町）
- D-6 香取学園「瑞穂寮」（香取郡東庄町）
- D-7 北総育成園（香取郡東庄町）

<E. その他>

- E-1 有料老人ホーム エクセルシオール佐原（香取市佐原）

※ 一部、ホームページの掲載を許可いただいていない施設及び管轄外により未掲載の施設があるため欠番があります。

※ 一部、食形態の写真掲載のない施設があります。

施設概要		
連絡先	0478-54-1231	<ul style="list-style-type: none"> ・ 常食(普通食)は毎食セレクトメニュー ・ 患者の病状や摂食嚥下機能に合わせた食事提供
厨房形態	委託 (LEOC)	
食数	朝 85食 昼 100食 夕 85食	

	副食	主食	備考・特徴
<div>Oj</div> <div>Ot</div>	 <p>既製品</p>  <p>とろみ茶</p>		<p>Ot: つるりんQuickly入り</p> <p>Oj: 既製品を使用 (エンゲリード等)</p>
1j	 <p>既製品</p>  <p>既製品</p>		既製品を使用 (ソフトアガロリー等)
2-1	 <p>ミキサー食</p>  <p>既製品</p>	 <p>粥ミキサー</p>	<p>主食: 酵素入りゲル化剤 (ホット&ソフト)</p> <p>副食: とろみ剤(トロットちゃんS&E) 既製品(のみや水等)</p>
2-2	 <p>既製品</p>		既製品を使用 (リハたいむゼリー)
3	 <p>ソフト食</p>		既製品を使用 (味付けソースをかけて対応)
4	 <p>軟菜刻み食とろみがけ</p>  <p>5分菜食</p>	 <p>全粥</p>	<p>副食(軟菜刻み食・5分菜食) : とろみあんかけ対応可 (だしあん&とろみ剤使用)</p> <p>5分菜食: 刻み、一口大対応可</p>
その他分類	 <p>軟菜刻み食</p>  <p>軟菜食</p>		軟菜食: 一口大、肉魚のみ刻み 対応可

施設概要		
連絡先	0478-55-8087	<ul style="list-style-type: none"> ・塩分制限食が多い ・回復期 3病棟、療養 1病棟、昼のみ デイケア
厨房形態	直営（イムセントラルキッチンよりイムス統一献立）	
食数	朝 146食・昼 164食・夕 146食	

	副食	主食	備考・特徴
0j Ot	 訓練食		
1j	 訓練食		
2-1		 ペースト粥	主食: セントラルキッチンゼリー粥使用 （スチコンで温めて提供） ※入院が遅くなった時は 既製品（そく粥つるり）を使用
2-2	 ペースト		
3	 きざみ食 大皿とろみ付き	 全粥	副食: きざみ食にとろみを混ぜて作成 （つるりんこQuickly） 当院では3に相当する食形態が現状ない為、4と併用しています。今後ムース食を予定しています。
4	 きざみ食 大皿とろみ付き	 全粥	
その他分類			





施設概要		
連絡先	0478-82-3161	・嗜好や形態など個別対応している
厨房形態	委託給食会社	
食数	朝 70食・昼 70食・夕 70食	

	副食	主食	備考・特徴
0j 0t			
1j	栄養補助ゼリー		ハーフ食へ指示がある場合に1個/日 ※NSTで必要と判断された場合は ハーフ食に限らず付加する
2-1	 ミキサー食	 ミキサー粥	主食：酵素入りゲル化剤 副食：全粥食の食事内容を基本
2-2			
3	 ミキサー(ソフト)食		副菜はミキサー食(とろみ剤使用)
4		 全粥	
その他 分類	 キザミ食	 普通食	全ての食種で以下の形態対応可 ・大キザミ⇒肉:縦1.5cm横半カット 魚:縦2cm横半カット ・小キザミ⇒フードプロセッサーで5mm程度 ・ミキサー

施設概要		
連絡先	0478-70-5121	<ul style="list-style-type: none"> ・常食（普通食）は形 or 一口大 ・患者の病状や摂食嚥下機能に合わせた食事提供
厨房形態	直営	
食数	朝 90食・昼 90食・夕 90食	

	副食	主食	備考・特徴
<div>Oj</div> <div>Ot</div>	 お茶ゼリー  とろみ茶		Oj：ゼリーパーフェクト 使用 Ot：ソフティアS 使用
1j	 既製品		既製品を使用
2-1	 ペースト食  メイバランスとろみ	 ミキサー粥	主食：ソフティアU 使用 副食：トロメイクコンパクト 使用 メイバランス：トロミナールNeo 使用
2-2	 嚥下食 2		肉・魚：既製品を使用 その他食材：まとめるこ 使用
3	 嚥下食 3		肉・魚：既製品を使用 その他食材：まとめるこ 使用
4	 嚥下食 4	 全粥	肉・魚：既製品を使用
その他分類		 軟飯	

施設概要		
連絡先	0478-55-1225	患者の状態や嗜好、嚥下機能に合わせた食事提供
厨房形態	委託（日清医療食品）	
食数	（非公開）	

	副食	主食	備考・特徴
<div>Oj</div> <div>Ot</div>	<div>とろみ茶など</div> 		Ot : ソフティアS 使用 飲み物全てに対応
1j			
2-1	 <div>ミキサー食</div>	 <div>粥ミキサー</div>	主食: ソフティアU 副食: ソフティアS 使用
2-2			
3			
4		 <div>全粥</div>	
その他分類	 <div>刻食</div>  <div>全粥食</div>		全粥食: 形・一口・刻み・極刻み 極極刻み対応可能

施設概要		介護医療院併設
連絡先	0479-76-2211	
厨房形態	委託給食 日清医療食品	
食数	朝 80食・昼 100食・夕 80食	

	副食	主食	備考・特徴
<div>Oj</div> <div>Ot</div>	  嚥下訓練食 お茶ゼリー トロミ茶		Ot: ソフティアS 使用 Oj: ソフティアG 使用
1j	   嚥下訓練食 1 嚥下訓練食 2 既製品	 重湯ゼリー	主食: スベラカーゼ ライト 嚥下食1: 既製品使用 嚥下食2: 既製品(魚や肉のムース) + とろみあんかけ(ソフティアS) 既製品: メイバランスフックゼリー
2-1	 ミキサー食	 ミキサー粥	主食: ソフティアS 使用
2-2			
3			
4	 超キザミ	 全粥	副食: 超キザミ食 + とろみ (ソフティアS 使用)
その他 分類	  キザミ 全粥食		

施設概要		
連絡先	0478-86-1177	患者の病状や摂食嚥下機能に合わせた食事提供
厨房形態	委託（日清医療食品）	
食数	朝 50食・昼 50食・夕 50食	

	副食	主食	備考・特徴
0j 0t	 エンゲリド  とろみ茶		市販品：嚥下訓練用（エンゲリド） とろみ茶：水分補給用 （普通トロミ：ソフティアS、 硬めのトロミ：トロミナール使用）
1j	 市販品  市販品  市販品		市販品 メイバランスフリックゼリー、エンジョイゼリー、 アイソカルゼリー
2-1	 市販品  市販品  ペースト食	 ペースト粥	ペースト粥：ソフティアU 使用 ペースト食：トロミナール 使用 市販品：らくらくごつくんゼリー、 メイバランスソフトゼリー
2-2			
3			
4		 全粥	
その他 分類	 きざみ食		副食：きざみ食は粗刻み、一口大、 肉魚のみ刻み等の対応可