



海南・海草 嚥下食早見表

海南・海草嚥下食検討会
＜医療と介護の連携事業（栄養部門）＞



○海南・海草嚥下検討会施設連絡先一覧表	・ ・ ・ ・ ・ P. 2
○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(食事)	・ ・ ・ ・ ・ P. 3
○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(とろみ)	・ ・ ・ ・ ・ P. 4
○石本病院、海南医療センター、笠松病院	・ ・ ・ ・ ・ P. 5
○恵友病院・恵友ササノホーム・恵友ライフケアセンター、国保野上厚生総合病院、谷口病院	・ ・ ・ ・ ・ P. 6
○カルフルド・ドルホ、天寿苑、天竹苑	・ ・ ・ ・ ・ P. 7
○橘寮、白寿荘、さくらホーム	・ ・ ・ ・ ・ P. 8
○かぐのみ苑、天美苑、南風園	・ ・ ・ ・ ・ P. 9
○美里園、やすらぎ園、緑風苑	・ ・ ・ ・ ・ P. 10
○濃厚流動食(経管栄養) 一覧表	・ ・ ・ ・ ・ P. 11
○栄養補助食品(ドリンクタイプ) 一覧表	・ ・ ・ ・ ・ P. 12

海南・海草嚙下食検討会 施設連絡先一覧

種 類	施 設 名	〒	住 所	電話番号
病 院	谷口病院	642-0002	海南省日方327-11	073-482-2500
	笠松病院	642-0001	海南省船尾196	073-482-3153
	海南医療センター	642-0002	海南省日方1522番地1	073-482-4521
	石本病院	642-0001	海南省船尾365	073-482-5063
	恵友病院	642-0001	海南省船尾264-2	073-483-1033
	国保野上厚生総合病院	640-1141	紀美野町小畑198	073-489-4430(栄養課直通)
介護老人 保健施設	天寿苑	640-1121	紀美野町下佐々385-1	073-489-5181
	恵友サザンホーム	649-0141	海南省下津町小南125	073-492-5132
	恵友ライフケアセンター	642-0001	海南省船尾265-15	073-483-3000
	天竹苑	642-0023	海南省重根11-1	073-487-4171
	カルフル・ド・ルポ	642-0031	海南省築地1-61	073-483-1000
特別養護 老人ホーム	美里園	640-1234	紀美野町安井6-1	073-495-3216
	やすらぎ園	640-1121	紀美野町下佐々1408-7	073-489-3631
	かぐのみ苑	649-0121	海南省下津町丸田1111-1	073-492-5800
	南風園	640-1174	海南省木津233-40	073-487-3616
	天美苑	640-0441	海南省七山964-1	073-486-0114
	緑風苑	640-0452	海南省孟子709-1	073-486-0788
	さくらホーム	642-0016	海南省北赤坂2番地1	073-484-5000
養護老人 ホーム	橘寮	649-0111	海南省下津町方674-1	073-492-2064
	白寿荘	642-0014	海南省小野田820-1	073-487-4370

日本摂食・嚥下リハビリテーション学会

嚥下調整食 学会分類2021（食事）早見表



コード	名称	形態	主食の例	必要な咀嚼能力	他の分類との対応	対応商品一例
Oj	嚥下訓練食品 Oj	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		(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	
Ot	嚥下訓練食品 Ot	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)		(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)	
1j	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		(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 かまなくてよい(ゼリー状)	
2-1	嚥下調整食 2	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		(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 かまなくてよい	
2-2	嚥下調整食 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		(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		上下の歯槽提問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』を抜粋したものです。詳細は一般社団法人 日本摂食嚥下リハビリテーション学会HP(<https://www.jsdr.or.jp/>)をご参照ください。

※対応商品の一例は、日本メディカル ニュートリション協議会運営の学会分類2021 対応商品検索Websiteをご参照ください。

日本摂食・嚥下リハビリテーション学会

嚥下調整食 学会分類2021（とろみ）早見表



	段階 1 薄いとろみ 【Ⅲ-3項】	段階 2 中間のとろみ 【Ⅲ-2項】	段階 3 濃いとろみ 【Ⅲ-4項】
英語表記	Mildly thick	Moderately thick	Extremely thick
性状の説明 (飲んだとき)	「drink」するという表現が適切なとろみの程度 口に入れると口腔内に広がる液体の種類・味や温度によっては、とろみが付いていることがあまり気にならない場合もある 飲み込む際に大きな力を要しない ストローで容易に吸うことができる	明らかにとろみがあることを感じ、かつ「drink」という表現が適切なとろみの程度 口腔内での動態はゆっくりですがすぐには広がらない 舌の上でまとめやすい ストローで吸うのは抵抗がある	明らかにとろみが付いていて、まとまりがよい 送り込むのに力が必要 スプーンで「eat」という表現が適切なとろみの程度 ストローで吸うことは困難
性状の説明 (見たとき)	スプーンを傾けるとずっと流れ落ちる フォークの歯の間から素早く流れ落ちる カップを傾け、流れ出た後には、うっすらと跡が残る程度の付着	スプーンを傾けるととろりと流れる フォークの歯の間からゆっくりと流れ落ちる カップを傾け、流れ出た後には、全体にコーティングしたように付着	スプーンを傾けても、形状がある程度保たれ、流れにくい フォークの歯の間から流れ出ない カップを傾けても流れ出ない(ゆっくりと塊となって落ちる)
粘度 (mPa·s) 【Ⅲ-5項】	50 - 150	150 - 300	300 - 500
LST値 (mm) 【Ⅲ-6項】	36 - 43	32 - 36	30 - 32
シリンジ法による 残留量 (ml) 【Ⅲ-7項】	2.2 - 7.0	7.0 - 9.5	9.5 - 10.0

LST (Line Spread Test) :

とろみのついた溶液が一定時間に広がる距離を見ることによって「とろみの程度」を数値化する方法。



- ① 水平な場所にシートを置き、内径30mmのリングを同心円の中心に置く。
- ② 測定したいとろみ液をリングのすり切り一杯まで入れ(20mL)、30秒間静置する。
- ③ リングを垂直に持ち上げ、30秒後、溶液の広がり距離を①～③の6点測定する。その平均値をLST値とする。



シリンジ残留量テスト:

測定したいとろみ液をシリンジに一定量入れ、重力を用いて自然に10秒間流出させ、その時のシリンジ内の残留量より粘度を推定する方法。



- ① シリンジの先端を指で塞ぎ、測定したい液体を10mlまで入れる
 - ② シリンジの先端を塞いでいた指を10秒間外し、液体を落とす
 - ③ 10秒後、再びシリンジ先端を指で塞ぎ、残存している液体の量を測定する
- ※学会分類表の値は、テルモ社製の10mlシリンジを使用し、キサンタンガムベースのとろみ剤で測定した結果である。シリンジの形状が異なる場合は注意が必要。

※『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』を抜粋したものです。詳細は一般社団法人 日本摂食嚥下リハビリテーション学会HP (<https://www.jsdr.or.jp/>) をご参照ください。

	医療法人琴仁会 石本病院	海南医療センター	笠松病院
Ot	『とろみ付お茶』 	『とろみ水』『お茶トロミ』等 病棟で対応	『お茶とろみ』 
Oj	『おためし』 カップアガロリーゼリーやその他のゼリー 	エネルギー: 50~150 kcal 『嚥下訓練 食品Oj』 開始食: エンゲリドミニ又はプロッカゼリー 嚥下訓練食品Oj: 粘膜への付着性が低いゼリー・お茶ゼリー 	エネルギー: 150 kcal 『嚥下食 開始』 ソフトアガロリー 
1j	対応可能	『嚥下調整食1j』 主食: ミキサー粥ゼリー 副食: ゼリー食・お茶ゼリー 	対応可能
2-1	対応可能	『嚥下調整食2-1』 主食: 粒がなく付着性の低いペースト状のおもゆや粥 副食: 均質なミキサー食で個別対応 エネルギー: 1,000 kcal	『嚥下食 I・II・III』 均質なミキサー状の物 3~4品 エネルギー: I 500 kcal II 800kcal III 1,100kcal 
2-2	『ミキサー食』 軟菜食をミキサーし、トロミ剤を入れたもの 	『嚥下調整食2-2』 主食: とろみ粥(全粥にトロミ剤を加え離水に配慮したもの) 副食: ペースト・ミキサー状・お茶ゼリー エネルギー: 1,000 kcal	『ミキサー食』 不均質を含むミキサー状 エネルギー: 1,400 kcal 
3	対応可能	『嚥下調整食3』 主食: とろみ粥(全粥にトロミ剤を加え離水に配慮したもの) 副食: ムース状やキサミにあんをかけるなどまとまりやすくした形態 ・お茶トロミ エネルギー: 1,200 kcal 	対応可能
4	『キサミ食』 キサミ食: 軟菜食をキサミにしたもの (粗キサミ: 1cm、キサミ: 5mm、超キサミ: 2~3mm) キサミとろみ付: キサミ食にとろみをかけたもの 	『嚥下調整食4』 主食: 全粥(軟飯) 副食: 箸やスプーンで切れるやわらかさ(一口大で できるだけ形のあるもの、ムース含む) ・お茶トロミ エネルギー: 1,400 kcal 	『きざみ食』 きざみ: フードプロセッサまたは包丁で細かく刻んだ物 汁物はゼリー状 きざみとろみ付きあり エネルギー: 1,400 kcal 

	恵友病院・恵友サザンホーム・恵友ライフケアセンター	国保野上厚生総合病院	医療法人晃和会 谷口病院
0t	 『お茶トロミ』 お茶トロミ: 中間のとろみがついたもの エネルギー: 0 kcal	 『嚥下訓練食1トロミ』 均質で,中間のとろみがついたもの1品 エネルギー: 45 kcal (1食当たり)	 『とろみ茶』 ソフティアS使用 薄いとろみ・中間のとろみ・濃いとろみ対応可 エネルギー: 0 kcal
0j	  『訓練食(第1段階)』『ゼリー食(第2段階)』 訓練食(第1段階): お茶ゼリー ゼリー食: プロッカ, ソフトアガロリー <第1段階> エネルギー: 0 kcal <第2段階> エネルギー: 80kcal~調節可能	 『嚥下訓練食1ゼリー』 均質で離水少なく,蛋白質含有量の少ないゼリー1品 エネルギー: 80 kcal (1食当たり)	 『プロッカゼリーとお茶ゼリー』 プロッカゼリー・お茶ゼリー エネルギー: 80 kcal (1食当たり)
1j	 『ミキサーゼリー食1(第3段階)』 均質なゼリー状 エネルギー: 1,200 kcal	 『嚥下調整食2ゼリー』 なめらかで均質なゼリーやムース状のものを3品 エネルギー: 600 kcal	 ミキサー粥・ソフトアガロリー・お茶ゼリー エネルギー: 650 kcal
2-1	 『ミキサー食1(第4段階)』 均質なミキサー状 エネルギー: 1,200 kcal	 『嚥下調整食2トロミ』 均質・なめかかですべりやすく,まとまりやすいものを3品 エネルギー: 300 kcal	対応可能
2-2	 『ミキサー食2(第4段階)』 不均質を含むミキサー状 エネルギー: 1,200 kcal	 『嚥下調整食3トロミ』 不均質を含むペースト状,ピューレ状のもの4~5品 エネルギー: 1,200 kcal	 『とろみ食』 ミキサーにかけて,とろみ剤を入れたもの エネルギー: 1,400 kcal
3	 『ミキサーゼリー食2』 不均質を含む,べたつき・ざらつきが多少あるゼリー状 エネルギー: 1,200 kcal	 『嚥下調整食3ゼリー』 不均質を含むゼリー状,ムース状のもの4~5品 エネルギー: 1,400 kcal	 『ソフト食』 ミキサーにかけて,ゲル化剤を入れて固めたもの エネルギー: 1,400 kcal
4	 『キシミトロミ食(第5段階)』 刻んでとろみをつけたもの 写真左から→超きざみ(1~2mm),きざみ(3~5mm),粗きざみ(8mm),一口大(1~1.5cm),軟菜食 エネルギー: 1,300 kcal ライフケアセンター・サザンホーム エネルギー: 1,200 kcal	 『咀嚼困難食』 舌と上顎でつぶせる硬さの食事,更に一口大(2cm角程度)・極キシミ食(5mm以下でフードプロセッサーにかけトロミあんを混ぜ込んだもの)やとろみあんかけ状態への個別対応可能 エネルギー: 1,500 kcal	 『小キシミ』『大キシミ』 小キシミ: フードプロセッサーにかけたくらいの大ささ 大キシミ: 一口大の大きさ エネルギー: 1,200 ~1,600 kcal

	介護老人保健施設 カルフル・ド・ルポ	介護老人保健施設 天寿苑	介護老人保健施設 天竹苑
2-2	 <p>エネルギー: 1,300 kcal</p> <p>『ミキサー食』</p> <p>ミキサーにかけてとろみをつけたもの</p>	 <p>エネルギー: 1,200 kcal /1,000 kcal</p> <p>『ソフト食』</p> <p>ミキサーにかけ、ミキサー&ソフトでペースト状にしたもの</p>	
3	 <p>エネルギー: 1,500 kcal</p> <p>『すりつぶし食』</p> <p>粒が残る程度にミキサーにかけたもの 食材に応じてとろみをつける</p>		
4	 <p>エネルギー: 1,500 kcal</p> <p>『刻み食』</p> <p>5mm程度に刻んだもの</p>	<p>『超キザミ』</p>  <p>2mm角</p> <p>エネルギー: 1,500 kcal/ 1,200 kcal</p>	<p>『極刻み食』</p>  <p>5mm以下に刻んだもの</p> <p>エネルギー: 1,700 kcal</p>
	 <p>『一口大』</p> <p>2~3cm程度に切ったもの</p>	<p>『注意キザミ』</p>  <p>5~7mm角</p> <p>エネルギー: 800 kcal/ 600 kcal</p>	<p>『刻み食』</p>  <p>1cm角ほどに刻んだもの</p>
			<p>『粗刻み食』</p>  <p>1.5cm角ほどに刻んだもの</p>

※お茶トロミ対応可能
※お茶ゼリー対応無

その他個人対応できるものは対応

	養護老人ホーム 橘寮	養護老人ホーム 白寿荘	地域密着型介護老人福祉施設 さくらホーム
2-2	<p>『ミキサー食』</p>  <p>エネルギー: 約1,200 kcal</p> <p>ミキサー状でとろみをつけたもの (すくい上げた時ぽたっと落ちる程度の硬さ)</p>		<p>『ミキサー食』</p>  <p>エネルギー: 約1,500 kcal</p> <p>食材にミキサーをかけてとろみをつけたもの</p>
3			<p>『ソフト食』</p>  <p>エネルギー: 約1,500 kcal</p> <p>なめらかで均質なゼリーやムース状のもの</p>
4	<p>『キザミ食』</p>  <p>エネルギー: 約1,400 kcal</p>	<p>『みじん食』</p>  <p>エネルギー: 1,400 kcal</p> <p>フードプロセッサーにかけて刻み、トロミをつけたもの</p>	<p>『極刻み食』</p>  <p>エネルギー: 約1,500 kcal</p>
	<p>『キザミトロミ食』</p>  <p>キザミ食に緩めのトロミ(すくい上げた時ぽたぽたと落ちる程度)をつけたもの</p>		<p>『粗刻み食』</p> 
	<p>『小口食』</p> 	<p>『荒きざみ食』</p>  <p>一口大にカットしたもの</p>	<p>『一口大食』</p> 

※お茶トロミ対応可能
その他個人対応できるものは対応可能

	特別養護老人ホーム かぐのみ苑	特別養護老人ホーム 天美苑	特別養護老人ホーム 南風園
2-2	 <p>エネルギー: 1,300 kcal</p> <p>『ミキサー食』</p> <p>主食: 全粥をミキサーにかけてトロミ剤でプリン状にしたもの 副食: ミキサーにかけてトロミ剤でトロミをつけたもの</p>		 <p>エネルギー: 1,000~ 1,200 kcal</p> <p>『軟菜ミキサー食』</p> <p>主食: 粥ミキサー(ミキサーにかけた全粥をスベラカーゼライトでかためたもの) 副食: やわらかく煮た食材をミキサーにかけ、栄養パウダーを入れスベラカーゼライトでかためる</p> <p>(主食の量により異なる)</p>
3	<p>2-2の<捕捉> 行事食等、副食をソフト食(ミキサーにかけゼリー状に固めたもの)で提供することがある</p>	 <p>エネルギー: 1,200 ~1,400 kcal</p> <p>『ミキサー・ゼリー食』</p> <p>ミキサーにかけゲル剤(スベラカーゼ, ソフティアG)で固めたもの</p>	
4	 <p>エネルギー: 1,500~ 1,600kcal</p> <p>『刻み食』</p> <p>フードプロセッサーにかけて刻み、トロミをつけたもの</p> <p>※食事摂取量に応じて、小鉢や汁物等の代わりに栄養補助食品のゼリーへの置き換え可能</p>	 <p>エネルギー: 1,250 ~1,450 kcal</p> <p>『キザミ食』</p> <p>超キザミ: 2mm角程度 キザミ: 5~7mm角程度 粗キザミ: 一口大</p> <p>超キザミ・キザミ食はとろみあんをかける汁ものはゼリー状に固める 個別に対応</p>	 <p>エネルギー: 1,100~ 1,300 kcal</p> <p>『軟菜みじん食』</p> <p>主食: 白粥(全粥) 副食: 軟らかく煮た食材をみじん切り(1~2mm大)にカットし、ネオハイトロミルスを混ぜた物</p> <p>(主食の量により異なる)</p>
	 <p>『粗刻み食』</p> <p>1cm角に刻んでトロミをつけたもの</p>		 <p>『軟菜荒きざみ食』</p> <p>主食: 白粥(全粥) 副食: 軟らかく煮た食材を一口大(1cm大)にカットした状態</p>

0t ポカリスエットとろみ、お茶とろみ、紅茶とろみ(とろみ強め)

1j 『ゼリー食』
: 市販のゼリー

『コート1j』: お茶ゲル・ホカゲル



エネルギー: 600~1,000kcal



0t ラクナ水ゼリー
: ラクナ水をトロミ剤で調節

1j 『ゼリー食』: パンミキサー・市販
栄養食品等使用(個別対応)

0j プロッカやその他のゼリー

エネルギー:
600~900 kcal

※お茶の提供: ゼリー茶又は、とろみ茶使用
※食事摂取量に応じて、メイバランスミ、
プロッカゼリーを提供

	特別養護老人ホーム 美里園	特別養護老人ホーム やすらぎ園	特別養護老人ホーム 緑風苑
2-2	 <p>エネルギー: 1,200 kcal</p> <p>『ミキサー食』 主食:御粥はそく粥ペースト(白粥)使用・粒粥(茶粥)の2種類 副食:ミキサーにかけ、トロミ剤(ソフティアS等)を使用しトロミを付けたもの</p>	 <p>エネルギー: 1,000 kcal</p> <p>『ミキサー食』 主食:全粥ミキサー 副食:食材をミキサーにかけトロミ剤(ネオハイトロミール)を入れたもの</p>	 <p>エネルギー: 1,700 kcal</p> <p>『ソフト食E あらペースト』 ペースト状になった食材をそのまま提供</p>
3	<p>対応可能</p>	<p>エネルギー: 1,000 kcal</p> <p>『ミキサーゼリー食』 主食:全粥ミキサーゼリー 副食:食材をミキサーにかけゲル化剤(カタメルン)で固めたもの</p>	 <p>エネルギー: 1,700 kcal</p> <p>『ソフト食E』 やわらかく、歯茎で咀嚼できるレベルの食事形態 ペースト状になった食材にゼリー粉を入れて固めたもの</p>
4	<p>『超刻み食』</p>  <p>エネルギー: 1,480 kcal</p> <p>大体2~3mm程度の大きさで汁物等は個々に対応 歯茎等につぶせる程度</p>	<p>『きざみ食』</p>  <p>エネルギー: 1,400 kcal</p> <p>食材や個人にあわせて刻む</p>	<p>『ソフト食S』</p>  <p>エネルギー: 1,700 kcal</p> <p>フードカッターや包丁で細かく刻んだもの</p>
	<p>『刻み食』</p>  <p>魚の煮炊きは圧力で煮るので大体5mmぐらいの大きさに手でさばきます 汁物等は個々に対応</p>		<p>『軟菜一口大』</p>  <p>副食を一口大にカットしたもの</p>
	<p>『刻み食』</p>  <p>魚類の煮炊きは圧力で煮るので大体1cmぐらいの大きさに手でさばきます</p>		

※個人に合った大きさに対応可能
※トロミ茶・トロミゼリー等可能

※お茶トロミ対応可能
※お茶ゼリー対応可能



濃厚流動食(経管栄養)

		石本HP	海南医療	笠松HP	恵友	野上HP	谷口HP	カルフル	天寿苑	天竹苑	橘寮	白寿荘	さくらホーム	かぐのみ	天美苑	南風園	美里園	やすらぎ	緑風苑
液体 1kcal/1ml P5g以下	MA-ラクファイアセブパック 300					○													
	MA-ラクファイアセブパック 400					○													
	メイバランス1.0Z 200	○			○														
	メイバランス1.0Z 300	○																	
	メイバランス1.0Z 400	○					○												
液体 1.5kcal/1ml	MA-ラクファイア1.5アセブパック 300			○															
	MA-ラクファイア1.5アセブパック 400			○															
	MA-ラクファイア1.5																		○
	メイバランス1.5Zパック 400			○															
	メイバランス1.5Zパック 500			○															
加水タイプ	メイバランスRホワイト 200				○														
	メイバランスRブルー 300				○														
	メイバランスRHPオレンジ 300				○														
	メイバランスRHPムラサキ 300				○														
	メイバランスRイエロー 400				○														
	メイバランスRHPピンク 400				○		○												
	MA-ラクファイア0.8 400							○											
とろみ状	エコフロー 400							○							○				
	エコフローアクア 400																		
	メイフローRHP 400						○												
半固形	カームソリッド 300		○		○	○													○
	カームソリッド 400		○		○	○	○								○	○			○
	カームソリッド 500		○																
	リカバリーニュートリート 300	○																	
	メイグット 300			○	○									○				○	
	メイグット 400			○										○				○	
	ラクフィール 400					○													
胃で 半固形化	ハインックスイーゲル 200	○																	
	ハインックスイーゲル 300	○	○																
	ハインックスイーゲル 400		○		○														
	ハインックスイーゲルLC 200																		○
	ハインックスイーゲルLC 300																		○
ハインックスイーゲルLC 400																		○	
消化体栄養	ヘパタメンスタンダード		○	○	○														○
	ネクサスST					○													
腎疾患	リーナレンMP 200kcal/125ml	○	○			○													
	リーナレンMP Zパック 300	○																	
	リーナレンMP Zパック 400		○		○														
	リーナレンLP 200kcal/125ml		○			○													
	リーナレンLP Zパック 400		○																
	リーナレンD Zパック 300	○																	
	リーナレンD Zパック 400	○																	
レナジーU 300	○																		
糖尿病	インスローZパック 400				○														
	グルセルナ		○																
腸内改善	YH		○				○												
その他	アクアパックNa 0kcal				○														

栄養補助食品(ドリンクタイプ)

		石本HP	海南医療	笠松HP	恵友	野上HP	谷口HP	カルフル	天寿苑	天竹苑	橘寮	白寿荘	さくらホーム	かぐのみ	天美苑	南風園	美里園	やすらぎ	緑風苑
100kcal/100ml	アイソカル100										○			○					
200kcal /125ml	メイバランスMini	○	○		○		○									○		○	
	エンジョイクリミール			○		○	○		○										
	エブリッチドリンク					○	○												
P・エネルギー 調節	レナジーbit						○												
	ハイカロ160ドリンク					○													
脂質0	エンジョイすっきりクリミール		○			○													
Arg補給	メイバランスArg Mini		○				○												○
	エンジョイArgina				○														
	アルジネード		○																
BCAA補給	リハたいむゼリー	○				○									○				
その他(液体)	ブイレスCP10		○			○	○												
半固形	パワミナ200 Jelly													○					
	カロリーメイトゼリー													○	○				
	メイバランスソフトJelly				○												○		
	テルミールアップリート				○														○
水分補給	アイソニックゼリー									○						○			



2015年 1月 作成

2018年 3月 改

2023年 3月 改