

有田圏域版 嚙下調整食早見表



有田市



湯浅町



広川町



有田川町

有田圏域版嚙下調整食早見表検討会

発行 平成30年3月 (Ver. 1)
改訂 令和5年3月 (Ver. 3)

嚥下調整食早見表について

病院や高齢者施設では、対象者一人ひとりの摂食・嚥下機能に合わせた形態での食事（嚥下調整食）を提供しています。

しかし、食事の名称や食材の大きさ・調理方法はそれぞれの病院・施設で独自の基準を定めているため、同じ名称で形態が異なります。

そこで、対象者が病院や施設を転院・転所する際に、次の施設でも対象者に適した食事をよりスムーズに提供することで、どこでも誰でも同じ食形態の食事の提供が受けられるよう、各施設で提供している嚥下調整食を管内統一の基準で分類した「有田圏域版嚥下調整食早見表」を作成しました。

対象者のQOL向上及び各施設の食の連携を深めるため、積極的に活用していただければ幸いです。

この早見表は次のような内容になっています

[有田圏域版 嚥下調整食分類について]	2
[学会分類2021（食事・とろみ）早見表]	3
[有田圏域版 嚥下調整食分類]	4
[有田圏域版 嚥下調整食一覧表]	5～8
[食事・栄養サマリー（病院施設・ケアマネージャー）]	9～10
[有田圏域版嚥下調整食検討会 構成機関連絡先]	11

有田圏域版 嚥下調整食分類について

有田圏域版嚥下調整食早見表の作成にあたり、日本摂食・嚥下リハビリテーション学会が発表した「日本摂食・嚥下リハビリテーション学会嚥下調整食分類」（以下、学会分類）を元に分類を行いました。

学会分類（食事）では、コード0から4の5段階となっていますが、有田圏域では、コード4の食形態の種類が多く、またコード4に含まれない一般食においても食材や大きさに配慮している施設が多いことから、コード4について独自に分類を細かくし、また一般食の分類を追加しました。

なお、「学会分類」の「Ⅰ．概説・総論」の「6．段階数」において、「各施設・地域で、より細かい区分を作成・利用することは可能である」と記載されています。

※有田圏域版嚥下調整食早見表作成当初は、学会分類2013を元に分類を行った。

その後、2021年に学会分類は改訂された(学会分類2021)が、基本的な分類構造は踏襲されている。

【有田圏域独自の分類方法】

●コード4は、食材の大きさに基づき、以下の3つに分類しました。

- ①1 cm未満 ②1cm 以上 ③カットなし

●一般食の分類をコード4の次に追加し、硬い食材への配慮に基づき、以下の2つに分類しました。

- ①配慮またはカットあり ②配慮なし



(日本摂食・嚥下リハビリテーション学会)
学会分類2021(食事・とろみ)早見表

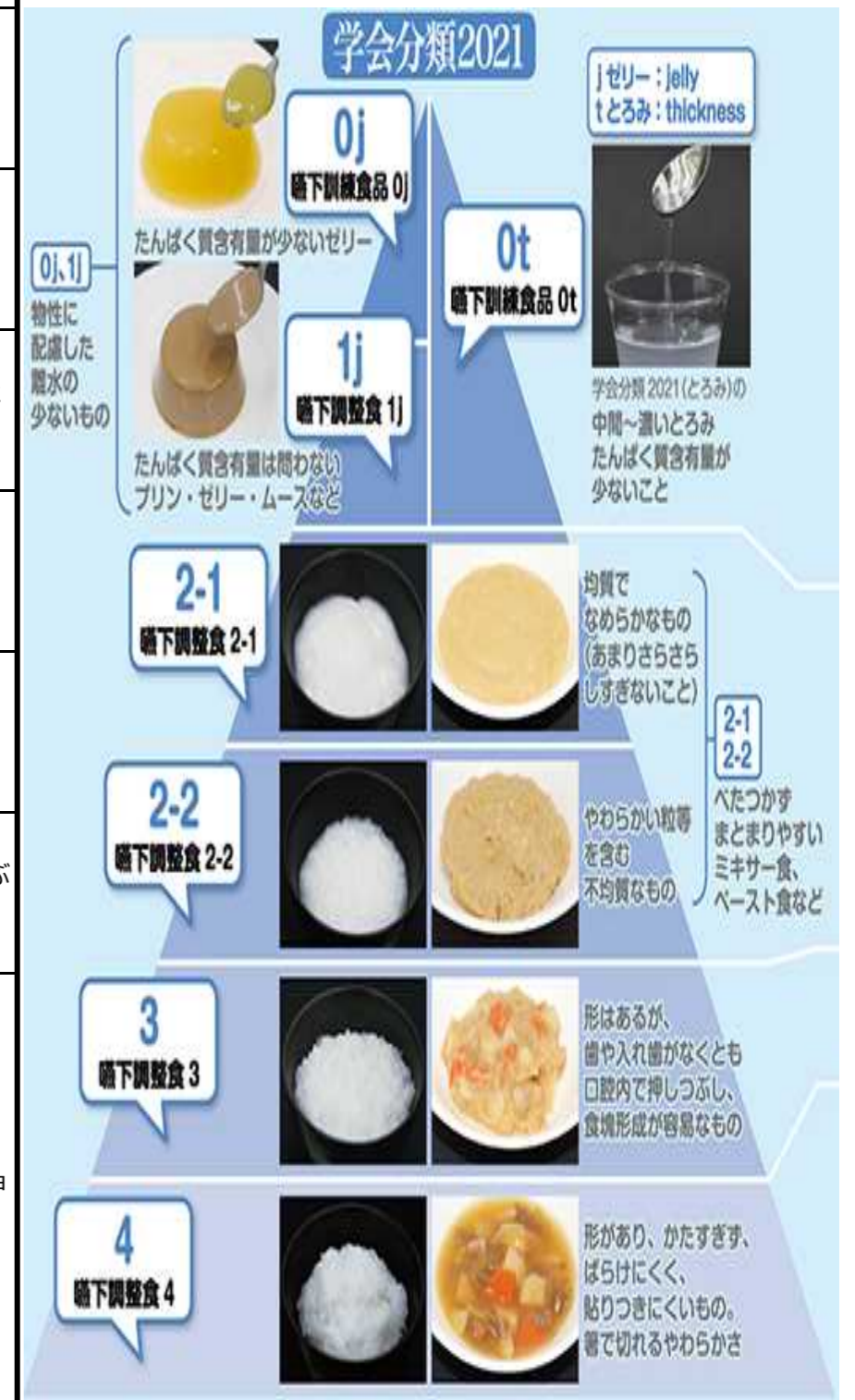
コード	名称	形態	目的・特色	主食の例	必要な咀嚼能力
0t	嚥下訓練食品 t (とろみ)	均質で、付着性・凝集性・かたさに配慮したとろみ水。 (原則的には、中間のとろみあるいは濃いとろみのどちらかが適している)	重度の症例に対する評価・訓練用。少量ずつ飲むことを想定。 ゼリー丸呑みで誤嚥したりゼリーが口中で溶けてしまう場合。 たんぱく質含有量が少ない。		(若干の送り込み能力)
0j	嚥下訓練食品 j (ゼリー)	均質で、付着性・凝集性・かたさに配慮したゼリー。 離水が少なく、スライス状にすくうことが可能なもの。	重度の症例に対する評価・訓練用。 少量をすくってそのまま丸呑み可能。 残留した場合にも吸引が容易。 たんぱく質含有量が少ない。		(若干の送り込み能力)
1j	嚥下調整食 1j (ゼリー)	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。 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)
2-1	嚥下調整食 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。	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)
2-2	嚥下調整食 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。		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)
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。 多重の離水がない。	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
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、上下の歯槽提間で押しつぶすあるいはすりつぶすが必要で、舌と口蓋間で押しつぶすことは困難。	軟飯・全粥 など	上下の歯槽提間の押しつぶし能力以上

	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」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すっと流れ落ちる 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とろと流れる 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

早見表(食事・とろみ)を使用するにあたっては、『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ホームページ <https://www.jsdr.or.jp/doc/classification2021.html>『嚥下調整食学会分類2021』を必ずご参照ください。

有田圏域版 嚥下調整食分類

コード	名称	形態	目的・特色	主食の例	必要な咀嚼能力
0t	嚥下訓練食品 t (とろみ)	均質で、付着性・凝集性・かたさに配慮したとろみ水 (原則、「中間のとろみ」が「濃いとろみ」)	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 たんぱく質含有量が少ない		(若干の送り込み能力)
0j	嚥下訓練食品 j (ゼリー)	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 たんぱく質含有量が少ない		(若干の送り込み能力)
1j	嚥下調整食 1j (ゼリー)	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 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)
2-1	嚥下調整食 2-1	粒なし	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)
2-2	嚥下調整食 2-2	粒あり		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)
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
4-1	嚥下調整食 4-1 1cm未満	大きさ 1cm未満	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	軟飯・全粥 など	上下の歯槽提間の押しつぶし能力以上
4-2	嚥下調整食 4-2 1cm以上	大きさ 1cm以上			
4-3	嚥下調整食 4-3 カットなし	カットなし			
一般1	一般食 配慮またはカットあり	食材や咀嚼に配慮している	食材や咀嚼に配慮しているが、かたさ・ばらけやすさ・貼りつきやすさなどが残っているもの	咀嚼機能に配慮したもの	柔らかいものを噛める
一般2	一般食 配慮なし	特に配慮なし	普通食	誤嚥と窒息のリスクが少なく、嚥下・咀嚼機能に配慮が必要ないもの	硬いものも容易に噛める




















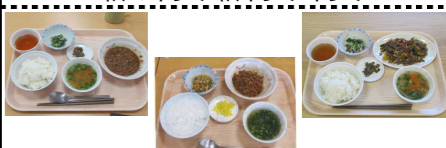






図の引用 株式会社ヘルシーネットワーク
<http://www.healthynetwork.co.jp>
 「退院時の食事指導」に「学会分類2013と他分類の対応」

コード	名称	有田市立病院	桜ヶ丘病院	済生会有田病院	有田南病院	西岡病院	こころの医療センター
0t	嚥下訓練食品 t (とろみ)	※とろみ茶 (病棟対応)	※とろみ茶 (病棟対応)	※とろみ茶 (病棟対応)	※とろみ茶 (病棟対応)	※とろみ茶 (病棟対応)	※とろみ茶 (病棟対応)
0j	嚥下訓練食品 j (ゼリー)	お茶ゼリー エンゲリードミニ 	嚥下訓練食 	訓練食 		※市販ゼリー (病棟対応)	水ゼリー
1j	嚥下調整食 1j (ゼリー)	嚥下調整食 1j (500, 800, 1200kcal) 	嚥下食 	ゼリー食 ① ② ③ 	嚥下食A 	プリン or ゼリー食 ゼリーは病棟対応	牛乳ゼリー 嚥下食①
2-1	嚥下調整食 2-1	嚥下調整食2 	ミキサー食 				嚥下食②
2-2	嚥下調整食 2-2	※相談にて対応可	※相談にて対応可	ミキサーペースト(900,1200kcal)(トロミ有) 900kcal 1200kcal 	嚥下食B 嚥下食C 	ミキサー食 	ムース食 ゼリー食
3	嚥下調整食 3	嚥下食調整食 3 	ソフト食 軟菜 極きざみとろみ食 	ミキサーゼリー(900,1100kcal) 900kcal 1100kcal 	ミキサー食 		嚥下食③ ミキサーとろみかけ
4-1	嚥下調整食 4-1 1cm未満	超きざみとろみ食 きざみとろみ食 	軟菜 きざみとろみ食 	軟々菜極きざみ(トロミ有無) 	キザミ食 キザミトロミ食 		
4-2	嚥下調整食 4-2 1cm以上		※相談にて対応可	軟々菜きざみ(トロミ有無) 	軟々菜荒キザミ食 		
4-3	嚥下調整食 4-3 カットなし		※相談にて対応可	軟々菜(トロミ有無) 	軟々菜食 		
一般 1	一般食 配慮またはカットあり	超きざみ食・きざみ食・一口大・軟々菜 	極きざみ食 きざみ食 ※「一口大食」は相談にて対応可 	軟々菜きざみ(トロミ有無)・軟々菜 	軟々菜荒キザミ食 軟々菜食 	きざみ食 高齢食 	軟菜食(ミキサー・細刻み・刻み・大きめ刻み・一口大) 常食(細刻み・刻み・大きめ刻み・一口大) ※写真は軟菜食
一般 2	一般食 配慮なし	軟菜 常食 	普通食 	常食 	並食 	普通食 	軟菜食(形有) 常食(形有)

コード	名称	特養 田鶴苑	特養 愛宕苑	特養 ありだ橘苑	特養 潮光園	特養 かぐのみ苑湯浅	特養 平安のまち
0t	嚥下訓練食品 t (とろみ)	※とろみ茶 (フロア対応)	※とろみ茶 (フロア対応)	※とろみ茶 (フロア対応)	※とろみ茶 (フロア対応)	※とろみ茶 (フロア対応)	※とろみ茶 (フロア対応)
0j	嚥下訓練食品 j (ゼリー)					ゲル茶  ポカリゲル 	
1j	嚥下調整食 1j (ゼリー)				えん下食 	ゼリー食 	
2-1	嚥下調整食 2-1				ミキサー食 		
2-2	嚥下調整食 2-2	ソフト食 	ミキサー食 	ミキサー食 		ミキサー食 	
3	嚥下調整食 3						ミキサー食 
4-1	嚥下調整食 4-1 1cm未満	ミキサー食 			軟菜食 		
4-2	嚥下調整食 4-2 1cm以上						
4-3	嚥下調整食 4-3 カットなし						
一般 1	一般食 配慮またはカットあり	極きざみ食  中きざみ食 	極刻み(とろみ極)・荒刻み・中刻み 	極刻み・荒刻み・中刻み 	きざみ食 	極刻み・刻み食・一口食 	極きざみとろみ・きざみ・荒きざみ・一口大 
一般 2	一般食 配慮なし	普通食 	普通食 	普通 	普通食 	普通食 	普通食 

コード	名称	特養 広川苑	特養 なつあけの里ささゆり苑	特養 寿楽園	特養 吉備苑	特養 しみず園	特養 ハートケア万笑
0t	嚥下訓練 食品 t (とろみ)	※とろみ茶 (フロア対応)	※とろみ茶 (フロア対応)	※とろみ茶 (厨房対応)	※とろみ茶 (フロア対応)	※とろみ茶 (フロア対応)	※とろみ茶 (フロア対応)
0j	嚥下訓練 食品 j (ゼリー)		お茶ゼリー 	お茶ゼリー 			
1j	嚥下 調整食 1j (ゼリー)			ブロック・エブリッチ(その他も対応可) 		高タンパクゼリー 	
2-1	嚥下 調整食 2-1				ミキサー食 	ミキサー食 	ミキサー食 
2-2	嚥下 調整食 2-2	ミキサー食 	ゼリー食 	ミキサー食 			
3	嚥下 調整食 3		ソフト食 		極キザミ食 	ソフト食 	極キザミ食 
4-1	嚥下 調整食 4-1 1cm未満	ソフト食 極刻み食 					
4-2	嚥下 調整食 4-2 1cm以上						
4-3	嚥下 調整食 4-3 カットなし						
一般 1	一般食 配慮または カットあり	刻み食 (更に刻み・一口大) 	一口大キザミ 	超キザミ食 キザミ食 	キザミ食 	超刻み食 中刻み食 	キザミ食 
一般 2	一般食 配慮なし	普通食 	普通食 	普通食 	並菜 	普通食 	並菜 

【Ver.3】 有田圏域版 嚥下調整食一覧表【老人保健施設・養護老人ホーム】

コード	名称	老健 ライフケア有田	老健 クオリティライフ和歌山	老健 オレンジの郷	老健 つばさ	養護 長寿荘	養護 なぎ園
0t	嚥下訓練食品 t (とろみ)	※とろみ茶 (厨房対応)	※とろみ茶 (フロア対応)	※とろみ茶 (フロア対応)	※とろみ茶 (フロア対応)	※とろみ茶 (フロア対応)	※とろみ茶 (フロア対応)
0j	嚥下訓練食品 j (ゼリー)						
1j	嚥下調整食 1j (ゼリー)	エブリッチ 	エブリッチ 	※相談にて対応可			
2-1	嚥下調整食 2-1			ゼリー食B ゼリー食A 			
2-2	嚥下調整食 2-2	ミキサー食 (とろみ付) 		ゼリー食特A ミキサーB 			ミキサー食 
3	嚥下調整食 3		嚥下食やわらか 	ミキサーA 	ミキサー食 	ミキサー食 	
4-1	嚥下調整食 4-1 1cm未満	軟々菜キザミ (とろみ付) 				※相談にて対応可	
4-2	嚥下調整食 4-2 1cm以上	軟々菜 (とろみ付) 				※相談にて対応可	
4-3	嚥下調整食 4-3 カットなし					※相談にて対応可	
一般 1	一般食 配慮またはカットあり	きざみ食 	きざみ食 	刻みA・刻みB・一口大 	刻み食・荒刻み食・一口大食 	きざみとろみ・極きざみ・きざみ・荒きざみ 	細々キザミ・細キザミ・キザミ 
一般 2	一般食 配慮なし	普通食 	普通食 	常食 	普通食 	普通食 	普通食 

施設名

栄養管理担当者様

年 月 日 作成

食事・栄養サマリー

作成者	施設名	
	職種・氏名	
	電話	

この情報については療養者本人もしくは家族の方の了解を得ております。

基本情報	ふりがな		男・女	主病名	<input type="checkbox"/> 高血圧	<input type="checkbox"/> 糖尿病	<input type="checkbox"/> 脂質異常症
	氏名				<input type="checkbox"/> 心疾患 ()	<input type="checkbox"/> 腎疾患 ()	
	生年月日	T S H 年 月 日 () 歳			<input type="checkbox"/> 消化器疾患 ()	<input type="checkbox"/> 貧血 ()	<input type="checkbox"/> その他 ()

食事内容	提供栄養量	エネルギー _____ kcal	たんぱく質 _____ g	脂質 _____ g	塩分 _____ g		
	栄養補給法	経口 → (一般食 治療食 (治療食名:)) 経管 → (経鼻 胃瘻 中心静脈 末梢静脈) 商品名 ()、容量 (_____ ml)、回数 (_____ 回)、時間 ()					
	水分摂取状況	1日摂取水分量 (_____ ml) 水分ロミ (不要 要 (段階: 薄い 中間 濃い))					
	食事形態 (コード)	主食	米飯	全粥	5分粥	ミキサー粥	その他 ()
		副食	0 j	0 t	1 j	2-1	2-2 3 4-1 4-2 4-3 一般1 一般2
	食物アレルギー	無 有 () 未把握					
	禁止食品	無 有 ()					
栄養補助食品	無 有 (商品名)						

栄養および身体状態等	身長、体重	身長 _____ cm	体重 _____ kg	BMI _____ /測定日 月 日
	BMI			
	血液検査	TP _____ g/dl	Alb _____ g/dl	その他データ () /測定日 月 日
	褥瘡	無 有 (部位 () 大きさ () 程度 () (備考))		
	咀嚼 (義歯の状態)	自歯 義歯 (無 有 (総 上 下 部分))		
	嚥下 (飲み込み)	問題なし やや問題あるができる 見守り できない その他 ()		
食欲	ある ない (いつ頃から)			
摂取量 (栄養補給量)	主食: _____ 割 副食: _____ 割			

ADL	意思疎通	問題なし	やや困難	困難
	食事介助	自立	見守り	一部介助 全介助
	食事姿勢 (座位保持)	長時間可	ずり落ちる	座れない その他 ()
	食事場所	テーブル椅子	テーブル車いす	オーバーテーブル ベッド上 その他 ()
	介護食器使用	無 有 (スプーン フォーク 取って付きカップ 食器 その他 ())		

自由記載欄	栄養ケアで特に注意喚起する事柄等あれば
-------	---------------------

担当ケアマネージャー 様

_____年 _____月 _____日 作成

食事・栄養サマリー

作成者	施設名	
	職種・氏名	
	電話	

この情報については療養者本人もしくは家族の方の了解を得ております。

基本情報	ふりがな		男・女	主病名	<input type="checkbox"/> 高血圧	<input type="checkbox"/> 糖尿病	<input type="checkbox"/> 脂質異常症
	氏名				<input type="checkbox"/> 心疾患 ()	<input type="checkbox"/> 腎疾患 ()	
	生年月日	T S H 年 月 日 () 歳			<input type="checkbox"/> 消化器疾患 ()	<input type="checkbox"/> 貧血 ()	<input type="checkbox"/> その他 ()

食事内容	提供栄養量	エネルギー _____ kcal	たんぱく質 _____ g	脂質 _____ g	塩分 _____ g		
	栄養補給法	経口 → (一般食 治療食 (治療食名:))	経管 → (経鼻 胃瘻 中心静脈 末梢静脈)				
	水分摂取状況	1日摂取水分量 (_____ ml) 水分ロミ (不要 要 (段階: 薄い 中間 濃い))					
	食事形態 (コード)	主食	米飯	全粥	5分粥	ミキサー粥	その他 ()
		副食	0j	0t	1j	2-1	2-2 3 4-1 4-2 4-3 一般1 一般2
	食物アレルギー	無 有 () 未把握					
	禁止食品	無 有 ()					
栄養補助食品	無 有 (商品名)						

栄養および身体状態等	身長、体重	身長 _____ cm	体重 _____ kg	BMI _____	測定日 月 日	
	血液検査	TP _____ g/dl	Alb _____ g/dl	その他データ ()	測定日 月 日	
	褥瘡	無 有 (部位 () 大きさ () 程度 () (備考))				
	咀嚼 (義歯の状態)	自歯 義歯 (無 有 (総 上 下 部分))				
	嚥下 (飲み込み)	問題なし やや問題あるができる 見守り できない その他 ()				
	食欲	ある ない (いつ頃から)				
	摂取量 (栄養補給量)	主食: _____ 割 副食: _____ 割				

A D L	意思疎通	問題なし	やや困難	困難
	食事介助	自立	見守り	一部介助 全介助
	食事姿勢 (座位保持)	長時間可	ずり落ちる	座れない その他 ()
	食事場所	テーブル椅子	テーブル車いす	オーバーテーブル ベッド上 その他 ()
	介護食器使用	無 有 (スプーン フォーク 取って付きカップ 食器 その他 ())		

栄養指導	指導内容	
	指導時期	入院、入所中 退院、退所時 その他 ()
	対象	本人 家族 その他 ()
	理解度	よく理解した 理解した やや理解した あまり理解していなかった

自由記載欄	栄養ケアで特に注意喚起する事柄等あれば
-------	---------------------

有田圏域版嚙下調整食早見表 構成機関



病院

施設名	住 所	電話	FAX
有田市立病院	649-0316 有田市宮崎町6	82-2151	82-4343
桜ヶ丘病院	649-0304 有田市箕島904	83-0078	83-0079
済生会有田病院	643-0007 湯浅町吉川52-6	63-5561	62-3420
有田南病院	643-0034 有田川町小島15	52-3730	52-6860
西岡病院	643-0034 有田川町小島278-1	52-6188	52-6091
県立こころの医療センター	643-0811 有田川町庄31	52-3221	52-5571

介護老人福祉施設（特別養護老人ホーム）

施設名	住 所	電話	FAX
田鶴苑	649-0316 有田市宮崎町841-1	82-6644	82-6609
愛宕苑	649-0305 有田市港町9-1	82-0600	82-0606
ありだ橋苑	649-0314 有田市野639-2	83-6255	83-6260
潮光園	643-0004 湯浅町湯浅2343-1	63-3381	63-5665
かぐのみ苑湯浅	643-0004 湯浅町湯浅2032-1	65-3636	65-3637
平安のまち	643-0002 湯浅町青木826-1	63-2776	63-2788
広川苑	643-0075 広川町和田18	65-0555	62-5235
なつあけの里ささゆり苑	643-0052 広川町上津木1464-4	67-9150	67-9151
寿楽園	643-0142 有田川町小川992	32-3221	32-3370
吉備苑	643-0022 有田川町奥222-1	53-2251	53-2252
しみず園	643-0366 有田川町粟生710-4	23-0839	23-9050
ハートケア万笑	643-0022 有田川町奥1026-1	23-7423	23-7424

介護老人保健施設

施設名	住 所	電話	FAX
ライフケア有田	643-0007 湯浅町吉川52-1	63-5564	63-5606
クオリティライフ和歌山	643-0811 有田川町庄637	52-5272	52-7778
オレンジの郷	643-0166 有田川町吉原522	32-4665	32-9023
つばさ	643-0166 有田川町吉原908	32-2512	32-4128

養護老人ホーム

施設名	住 所	電話	FAX
長寿荘	649-0315 有田市山地57	82-2946	83-2640
なぎ園	643-0007 湯浅町吉川160	63-6886	63-4167