



























































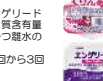
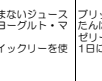














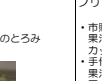





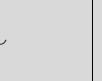





日本摂食嚥下リハビリテーション学会嚥下調整食分類2021(食事)早見表

コード 【1-8項】	0	0	1	1	2	2	3	4	その他の食形態	常食
名称	嚥下訓練食品0 j	嚥下訓練食品0 t	嚥下調整食 1 j	嚥下調整食 2-1	嚥下調整食 2-2	嚥下調整食 3	嚥下調整食 4	嚥下調整食 4		
1	<p>新別府病院</p> <p>コード0 j ジュース(水分、糖質のみのジュース)をグル化剤(ゼリーメイック)を用いてゼリー化したもの。糖水量が少なく、スライス状にすることが可能な形態。</p>  <p>お茶、ジュース(水分・糖質のみのジュース)に増粘剤(トロメイック)でトロミをつけたもの。</p>  <p>主食は理髪をグル化剤(ゼリーメイック)を用いてゼリー化したもの。副食は豆腐や卵、野菜などをなめらかなペースト状にし、増粘剤(トロメイック)を用いてゼリー化したもの。</p> 	<p>コード0 t お茶、ジュース(水分・糖質のみのジュース)に増粘剤(トロメイック)でトロミをつけたもの。</p>  <p>主食は理髪をグル化剤(ゼリーメイック)を用いてゼリー化したもの。副食は豆腐や卵、野菜などをなめらかなペースト状にし、増粘剤(トロメイック)を用いてゼリー化したもの。</p> 	<p>コード1 j 主食は理髪をグル化剤(ゼリーメイック)を用いてゼリー化したもの。副食は豆腐や卵、野菜などをなめらかなペースト状にし、増粘剤(トロメイック)を用いてゼリー化したもの。</p> 	<p>嚥下調整食 2-1 目の細かい付着性の高いペースト状の形態。主食はミキサーかけ、スプーンでとろみをつけてペースト状に成形したもの。副食は肉や魚も使用したやわらかさのあるペースト状のものに増粘剤(トロメイック)を用いてトロミをつけたもの。</p> 	<p>嚥下調整食 2-2 ややざらつきはあるが、ペタつきはないペースト状の形態。主食は全粥をグル化剤(ゼリーメイック)を用いてゼリー化したもの。副食は肉や魚も使用したやわらかさのあるペースト状のものに増粘剤(トロメイック)を用いてトロミをつけたもの。</p> 	<p>嚥下調整食 3 咀嚼嚥下困難者用の食事で、舌と口蓋で押しつぶせる程度のやわらかさで噛み砕ける。主食は全粥を増粘剤(トロメイック)でとろみをつけ、離水して調整している。副食は噛んでばらけず嚥下しやむいようにするため、ミンチやペーストにした肉・魚・野菜・卵等につなぎや食材の組み合わせに、またなるべく形のある仕上がりにしている。</p> 	<p>嚥下調整食 4 硬さ・ばらけにくさ・粘り感・つぶれにくさ(歯がかり)で、噛み砕けず、舌やスプーンで切れる柔らかさのもの。主食は全粥や軟飯となる。水分にトロミはつけていない食事。</p> 	<p>全粥軟飯</p> <p>硬い食材を使用せず、煮たり蒸したり焼いたりして軟らかく仕上げた料理。</p> <p>鶏の唐揚げ、トンカツ、レンコンやコボウなどの漬物や金平、生の生や、おでんのコンニャクなども提供する料理。</p>	<p>常食A/B/C</p> <p>2250/2000/1750 75/70/65</p>	
2	<p>西別府病院</p> <p>ゼリー食(0 j)</p> <p>たんばく質を含有していない形態の安定したゼリー食(ろうクリーンゼリー・クーパむゼリー・エンゲリード)を1日3食。</p> 	<p>—</p> <p>とろみ水用の前メニュー。ろうすい・煮い(ろすい・煮い)の3段階を用いて、各段階に合わせて徐々に調整。</p> 	<p>ムース食(1 j)</p> <p>主食：ゼリー(全粥)を糖入りのグル化剤とともにミキサーにかき、均質なペースト状に成形したもの。副食：形態の安定した既製品のムース類2種を1日3食。</p> 	<p>ミキサー食(2-1)</p> <p>主食：ミキサー(全粥)を糖入りのグル化剤にかき混ぜ、均質なペースト状に成形したもの。副食：卵卵食(嚥下調整食4)で使用する食品を基本とし、料理をミキサーにかけて均質でなめらかな状態にした後、増粘剤でケチャップ状に調整したもの。</p> 	<p>ミンチ食(2-2)</p> <p>主食：ミキサー(全粥)を糖入りのグル化剤にかき混ぜ、均質なペースト状に成形したもの。副食：卵卵食(嚥下調整食4)で使用する食品を基本とし、料理をミキサーにかけて均質でなめらかな状態にした後、増粘剤でマヨネーズ状に調整したもの。</p> 	<p>押しつぶし食(3)</p> <p>主食：全粥。副食：卵卵食(嚥下調整食4)で使用する食品を基本とし、料理をミキサーにかけて均質でなめらかな状態にした後、増粘剤でマヨネーズ状に調整したもの。</p> 	<p>易咀嚼食1500(4)</p> <p>主食：軟飯。副食：たんばく質分解酵素を用いて調整し、歯で押しつぶせる硬さに仕上げたもの。使用する食品については、以上調理によって自らの性状に符符るものを選択して使用。産別に合わせて「1cmカット」「主要1.5cmカット」対応。</p> 	<p>1600/1400 60/50</p> <p>2500/2000/1750 75/70/65</p> <p>米飯150g/全粥300g</p> <p>米飯250g/200g/150g</p>	<p>一般食</p> <p>咀嚼嚥下機能に問題なく、一般の人が摂取する食事。例) 揚げ物、根菜類(ごぼう・蓮根)、海藻類、こんにゃく、雑穀類</p>	
3	<p>別府医療センター</p> <p>訓練食1</p> <p>形態の安定したゼリーを1日1回1品</p> 	<p>該当なし</p>	<p>訓練食3</p> <p>たんばく質含有のゼリーを朝1日2回、昼は形態の安定したゼリーを1日1回1品</p> 	<p>濃厚とろみ食</p> <p>主に5分粥食をミキサーしてスプーンでとろみをつけたもの。主食は全粥をミキサーして、ホット&ソフトを使用している</p> 	<p>該当なし</p>	<p>嚥下調整食3</p> <p>主食は全粥をミキサーして、ホット&ソフトを使用している。副食は、市販のやわらかムース食を使用。</p> 	<p>該当なし</p>	<p>五分粥食の一口大カットで対応している</p>	<p>一般食</p> <p>咀嚼嚥下機能に問題なく、一般の人が摂取する食事。例) 揚げ物、根菜類(ごぼう・蓮根)、海藻類、こんにゃく、雑穀類</p>	
4	<p>九州大学病院別府病院</p> <p>嚥下開始食</p> <p>◆均質で付着性・凝集性・かたさに配慮したゼリー(たんばく質・脂質を含まない)</p> 	<p>該当なし</p>	<p>嚥下訓練食</p> <p>◆均質で付着性・凝集性・かたさに配慮したゼリー(たんばく質・脂質を含まない)</p> 	<p>ミキサー食</p> <p>◆均質で付着性・凝集性・かたさに配慮したゼリー(たんばく質・脂質を含まない)</p> 	<p>該当なし</p>	<p>ムース食</p> <p>◆舌や口蓋用、歯茎に押しつぶし可能な料理 主食：3・5・7分粥・全粥(適量、とろみありを利用) 副食：ムース状、市販のやわらか食材</p> 	<p>やわらか食</p> <p>◆舌や口蓋用、歯茎に押しつぶし可能な料理 主食：全粥・軟飯 副食：卵や豆腐などやわらかい食材を使用した料理</p> 	<p>全粥軟飯食</p> <p>咀嚼(嚥下)しやすい食材を中心に調理した形態 (未定供給食材) 根菜類(ごぼう・蓮根)、海藻類、こんにゃく類、おくら、きょうりょうなど</p>	<p>常食1/2、常食</p> <p>口腔機能が正常な人が食べるごく一般的なもの(例) 揚げ物、根菜類(ごぼう・蓮根)、海藻類、こんにゃく類、おくら、きょうりょうなど</p>	
5	<p>山本病院</p> <p>名称なし ゼリー開始</p> <p>嚥下困難あり 食事摂取できない時にゼリーで開始 1日1回2回</p> 	<p>とろみの状態 とろみ水</p> <p>とろみの状態を確認 ゆるいところみ 強いところみ</p> 	<p>流動食 / MCTゼリー</p> <p>栄養が不足気味 摂取しやすい場合MCTゼリー ※お粥・ドレッシング 流動食の適量 重量計・対応あり</p> 	<p>ミキサー食</p> <p>目の細かいペースト状の形態 副食はペースト状にし、トロミ剤を使用しなめらかなにする ※スプーンでとろみをつけたもの</p> 	<p>全粥小さきざみ食</p> <p>全粥小さきざみ食をペーストに細小サイズにする ざらつきのあるペースト状の形態</p> 	<p>該当なし</p>	<p>全粥(普通軟飯)</p> <p>ソフト食の対応なし 繊維の少ない食材へ必要</p> 	<p>全粥刻み食</p> <p>主食は全粥 副食は刻みにして 麻に包んでばらつきが強い物はトロミあんをかける</p> 	<p>全粥飛刻み食</p> <p>刻みのサイズは個別に対応</p> 	<p>普通食</p> <p>咀嚼嚥下状態が不良の方は食入にたいと感し、ごく一般的な食事</p>
6	<p>児玉病院</p> <p>ゼリー単品</p> <p>離水が少なく、スライス状にすることが可能な糖質のみのゼリー類。</p> 	<p>アイスになるゼリー</p> <p>ジュースやまじしに増粘剤(ネオハイトミールスリム)でとろみをつけたもの。</p> 	<p>ゼリー・ムース等</p> <p>均質で付着性に配慮したプリン・ムース・ゼリー類。</p> 	<p>ミキサートロミ付</p> <p>粒がなく付着性、繊維質の少ない食品を増粘剤(ネオハイトミールスリム)を用いてペースト化したもの。主食は粥を増粘剤(同上)を用いてミキサー化したもの。</p> 	<p>全粥ミキサー(400g)</p> <p>増粘剤(ネオハイトミールスリム)を用いたマヨネーズ状のやわらかさのあるペースト状の形態。主食は全粥を増粘剤(同上)を用いてミキサー化したもの。</p> 	<p>ソフト食</p> <p>咀嚼嚥下困難者用の食事で、舌と口蓋で押しつぶせる程度の柔らかさにした食材を基本とし、必要に応じて均質に成形した仕上がりにしている。</p> 	<p>きざみ・とろみ付 又は とろみあんかけ</p> <p>硬さ・ばらけにくさ・粘り感・つぶれにくさ(歯がかり)で、噛み砕けず、舌やスプーンで切れる柔らかさのもの。主食は全粥や軟飯となる。必要に応じて汁物とろみをつける。必要に応じて汁物とろみをつける。</p> 	<p>全粥(400g)</p> <p>全粥・軟飯・米飯(400g)</p>	<p>1,600 60</p> <p>1,200 40</p> <p>1,000 40</p> <p>1,000 40</p> <p>1,200 40</p> <p>1,000 40</p> <p>1,200 40</p>	
7	<p>中村病院</p> <p>ゼリー食1</p> <p>たんばく質含有量の少ないゼリー。均質で、付着性・凝集性・硬さに配慮したゼリー。お茶ゼリーはゼリーメイックを用いてゼリー化している。 提供内容：市販の果汁ゼリー、お茶ゼリー。</p> 	<p>該当なし</p>	<p>ゼリー食2</p> <p>たんばく質含有量の少ないゼリー。均質で、付着性・凝集性・硬さに配慮したプリン・ゼリー・ムース状のもの。 提供内容：市販の果汁ゼリー・ヨーグルト・納豆・麻・プリン、お茶ゼリー。</p> 	<p>ペースト食</p> <p>なめらかなペーストとろみ。副食はペースト状にし、トロミ剤を使用しなめらかなにする ※スプーンでとろみをつけたもの</p> 	<p>該当なし</p>	<p>軟粥飛刻み食</p> <p>軟粥飛刻み食(嚥下調整食4)をペーストにミキサーして、ホット&ソフトを使用している。副食は、市販のやわらかムース食を使用。</p> 	<p>軟粥食</p> <p>硬さ・ばらけにくさ・粘り感・つぶれにくさ(歯がかり)で、噛み砕けず、舌やスプーンで切れる柔らかさのもの。主食は全粥や軟飯となる。必要に応じて汁物とろみをつける。必要に応じて汁物とろみをつける。</p> 	<p>常食</p> <p>特別な食事療法を必要としない口腔機能が正常な人が食べる一般的な食事</p>	<p>290 0</p> <p>500 12</p> <p>890 40</p> <p>890 40</p> <p>1400~1600 65~75</p> <p>1400~1600 65~75</p> <p>全粥(250g)~汁なし粥(300g)</p> <p>全粥(250g)~汁なし粥(300g)</p>	

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) 早見表

コード 【1-8項】	0	1	2	3	4	その他の食形態	常食	
名称	嚥下訓練食品 O j	嚥下訓練食品 O t	嚥下調整食 1 j	嚥下調整食 2-1	嚥下調整食 2-2	嚥下調整食 3	嚥下調整食 4	
8	<p>嚥下調整食 開始食</p> <p>物性に配慮した離水が少なく、たんぱく質を含まないゼリー</p>	該当なし	該当なし	<p>ペースト食</p> <p>ミキサーにかけて、とろみをつけたもの。均質でなめらかなもの。増量なくともよい。</p> <p>主食は、ミキサー粥（離液で離水せず、張り付けずまとまりやすく、とろみをつけたもの）。主菜は、肉類、魚介類、卵、大豆製品。副菜は、消化の良い、やわらかく調理した野菜。すべてとろみ付け。</p>	<p>ミキサー食</p> <p>やわらか食の副食を基準に、なめらかなミキサー状のもの（やわらかい粒は含まれるが、べたつかず、まとまりやすいもの）。</p> <p>主食は、ミキサー粥（7分粥をミキサーにかけたもの）。主菜は、肉類、魚介類、卵、大豆製品。副菜は、消化の良いやわらかく調理した野菜。水分で混ぜる場合、コメント選択で、「水分のみとろみ」が可能。</p>	<p>ソフト食</p> <p>ムース状に食品をまとめたもの。形はあるが、歯や入れ歯がなくても、舌と口蓋で押しつぶし、変形形成が容易なもの。</p> <p>主食は、ソフト粥（米粒はあるが、離液で離水しないようとろみがついたもの）。主菜は、肉類、魚介類、卵、大豆製品。副菜は、消化の良い、やわらかく調理した野菜。水分は全てとろみ付け。</p>	<p>やわらか食</p> <p>粥・軟飯より、更に使用食品を制限、容易に噛める。主食は、米飯、パン、麺、軟飯、全粥、ソフト粥、7分粥から選択。主菜は、肉類、魚介類、卵、大豆製品、豆腐類。副菜は、消化の良い、やわらかく調理した野菜。よくかめる。コメント選択で、一口大約(1.5~2cm×1.5~2cm)が選択可能。</p> <p>刻み食</p> <p>やわらか食の副食を刻んだもの。歯ぐきでつぶせる。0.5~1cm×0.5~1cm</p> <p>嚥下移行食</p> <p>やわらか食の副食を刻み、とろみのあんをかけたもの（口腔内のはつきを防ぎ、食塊形成を助ける）主食は、ソフト粥（米粒はあるが、離液で離水しないようとろみがついたもの）。主菜は、肉類、魚介類、卵、大豆製品。副菜は、消化の良い、やわらかく調理した野菜。水分は全てとろみ付け。</p>	<p>1,400</p> <p>56</p> <p>1,160</p> <p>52</p> <p>1,400</p> <p>56</p> <p>1,820</p> <p>70</p> <p>1,720</p> <p>63</p> <p>1,400</p> <p>56</p>
9	該当なし	該当なし	該当なし	<p>ブレンダー食</p> <p>主食：ミキサー粥（スベラカーゼ使用） 副菜：プロテイン付加し、つるりんこを加えブレンダーでホターージュ状にする。</p> <p>基本はミキサー粥だが、全粥にも変更可能</p>	該当なし	該当なし	<p>軟飯食</p> <p>きざみ食</p> <p>中軟食</p> <p>主食：全粥または米飯 軟飯食：柔らかくした副食をプロテイン付加し、粒が残らないようにフードプロセッサにかけ、ほろけるものはつるりんこでとろみをつける。 きざみ食：5mmの粒状にする。 中軟食：2cm×2cmの大きさに切る。</p>	<p>1,400</p> <p>60</p> <p>ミキサー粥260g 全粥170g~420g</p> <p>1,600</p> <p>60</p> <p>米飯140g~230g 全粥170g~420g</p>
10	アイソカルゼリー	<p>ヤクルト (濃いとロミ)</p> 	該当なし	<p>ミキサー食</p> <p>主食・副食すべてミキサーにかけ増粘剤でとろみつけたもの。</p>	<p>ミキサー食</p> <p>主食のみ通常の全粥。副食はミキサーかけ増粘剤でとろみつけたもの。</p>	該当なし	<p>きざみ食</p> <p>常食</p> <p>離水しにくい調理は増粘剤を使用。魚や豆腐などはほろけそうな調理はだし液を添加してしっとり目にする</p>	<p>150</p> <p>5.6</p>
11	該当なし	該当なし	該当なし	<p>特軟食</p> <p>ややざつきのあるペースト状の形態。主食は全粥をゲル化剤を用いてゼリー化したもの。副食もトロミ剤を用いて、トロミをつけたもの。</p>	<p>全粥 (g)</p> 	該当なし	<p>きざみ</p> <p>飛きざみ</p> <p>咀嚼に配慮したもの。</p>	<p>1,400</p> <p>60</p> <p>1,800</p> <p>65</p>
12	<p>嚥下訓練食</p> <p>水ゼリー、お茶ゼリー、市販の訓練ゼリーなど。</p> 	<p>嚥下訓練食</p> <p>摂食嚥下学会基準2021に準じたとろみの粒状、薄いとろみ薄いとろみ中等量のとろみ一中等量のとろみ濃いとろみ濃いとろみとろみ剤：ネオハイトロミールⅢ 医師からの提供はなし。病棟にて調整。</p>	<p>嚥下調整食 1 (ゼリー食)</p> <p>重宝ゼリー、粥ゼリー (全粥をミキサーにかけ、スベラカーゼを混ぜて加熱し、ゼリー状にしたもの)、市販のゼリーやプリンなど。</p>	<p>嚥下調整食 2 (ペースト食)</p> <p>嚥下調整食 4 (軟飯食) をペーストにミキサーかけたもの。(加水量は少なからず必要は増粘剤を使用。) 主食は個人の状況に合わせて選択する。主菜例：ペースト粥、粥ゼリーなど。</p>	<p>全粥ゼリー (280g)</p>	<p>嚥下調整食 3 (ソフト食)</p> <p>嚥下調整食 4 (軟飯食) をペーストにミキサーかけ、カル化剤を1g添加し、形成しおしたものを、豆腐や卵料理はミキサーにせず、やわらかく調理したものを含む。魚、肉類は市販品を使用。主食は個人の状況に合わせて選択する。主菜例：全粥、スベラカーゼ粒粥 (全粥にスベラカーゼを混ぜて加熱したもの、離水を防ぐ)、ペースト粥など。</p>	<p>咀嚼困難食</p> <p>常食形態。硬く、噛みにくい食材を取り除いた食事。そのほかは常食と同し。(ごんにやく、巻、山菜類、根菜、パイナップル、りんごなど硬皮不可) 摂取状況により、一口大(2cm×1cm程度)に調整。</p>	<p>1,400</p> <p>60</p> <p>1,400</p> <p>60</p> <p>1,500</p> <p>65</p>
13	<p>嚥下開始食</p> <p>市販の嚥下離食用ゼリー 1日1~3回、1回1個使用</p> 	該当なし	<p>コード1食</p> <p>手作り果汁ゼリーとたんぱく質を含むゼリーの計3回 1日1~3回</p>	<p>コード2-1食</p> <p>全粥食を粒のないペースト状にしてトロミ剤でとろみをつけたもの。主食はミキサー粥にスベラカーゼを添加したもの</p>	<p>コード2-2食</p> <p>全粥食をざらつきのペースト状にして、トロミ剤でとろみをつけたもの。主食は、全粥にトロミ剤を添加したもの</p>	<p>全粥・スベラカーゼ粒粥 (250g)</p>	<p>全粥・スベラカーゼ粒粥 (300g)</p> <p>全粥食の副食をミキサーで刻んだもの(とろみなし)</p>	<p>19</p> <p>4</p> <p>なし</p> <p>170</p> <p>4</p> <p>1,400</p> <p>50</p> <p>1,500</p> <p>58</p>
14	<p>開始食1</p> <p>朝) 市販ゼリー1個 昼) 市販ゼリー1個 夕) 市販ゼリー1個</p>	<p>開始食2</p> <p>開始食1より、ゼリーの量を増やして提供</p>	<p>ゼリー流動</p> <p>開始食2にゼリー粥や全粥などの主食を提供</p>	<p>ミキサー食</p> <p>粗なようにミキサーにかけトロミにしたもの</p>	<p>ゼリー食</p> <p>ゼリー食にカタメリなどを使って、ゼリー形態にしたもの</p>	<p>きざみ中食は、スプーンにのるくらい大きさに切ったもの</p> <p>きざみ小食は、さらに小さくフードプロセッサで粗く砕いたもの</p>	<p>ソフト軟食</p> <p>キザミ大</p> <p>全粥 (300g)</p>	<p>1,200</p> <p>1,500</p> <p>1,600</p> <p>1,600</p>
15	<p>嚥下食</p> <p>たんぱく質を含まない顆粒の押しつぶし(ソフティアGにてゼリー状に固める)エンゲージードの使用もあ。</p> 	<p>向かって左から薄いとろみ、中間のとろみ、濃いとろみ(下はリンゴジュース、上はチャウダー)食べの際に、箸等で利用前に合ったとろみをつける</p>	<p>押しつぶし食</p> <p>料理から押しつぶし食を作る場合は、ソフティアGを使用する。市販のたんぱく質含有ムースも使用する場合があります。(HCゼリー、メイバランスフックゼリーなど、固形の食品の使用もあり。) お茶ゼリーは、ゼリーメイクを使用。</p>	<p>ペースト食</p> <p>おかずには、トロミ剤を使用している。全粥ペーストには、スベラカーゼ剤を使用し、粘りやすい形態で出している。お茶やジュースは、病棟でとろみをつけている。(つるりんこ使用)</p>	<p>小刻み食</p> <p>咀嚼ができないが、ペーストでは食べにくいという方にしている。パラケイ酸塩を、とろみ剤として、とろみ剤を必要量に出している。ソフト食を使用しているが、食材によって出た上りの硬さが違う。味付けした料理が熱いうちにソフティアGを入れてミキサーにかけ、メニューによるが、オーブアイルマヨネーズなど、油脂を入れることにより、出来上がりがあるわりのムース状に仕上がる。</p>	<p>常食・軟飯食</p> <p>常食でも、あまり硬くないメニューは出さないが、揚げ物にすると硬くなる場合は、柔らかくしたものを提供する。肉などで切りにくいものは、主菜だけ細く刻むなど、各自の食卓環境(口腔機能)に合った盛り付けで対応する。 *メニューの変更は、アレルギー除去食他、特異対応時がメイン</p>	<p>1,500</p> <p>58</p> <p>1,600</p> <p>60</p> <p>1,600</p>	

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)早見表

コード 【1-8項】 名称	0 j 嚥下訓練食品0 j	0 t 嚥下訓練食品0 t	1 j 嚥下調整食 1 j	1 1 嚥下調整食 2-1	2 2 嚥下調整食 2-2	3 3 嚥下調整食 3	4 4 嚥下調整食 4	その他の食形態	常食
16 別府市立原野病院 いでゆの館【共通】	評価ゼリー食 フロッカ 	とろみ水 薄いとろみ(中間の とろみ) 濃いとろみ *ソフティアS使用 	訓練ゼリー食 アイスカルHC ミキサー粥 茶碗蒸し etc. 	ミキサー食 嚥下調整食4をミキ サーにかけたもの 中間のとろみ状 *パウスマイル 使用 	該当なし	ソフト食 嚥下調整食4をミキサー にかけゼリー状に固めた もの。柔らかい食材は そのまま提供 *スルーパトナー スベラカーゼ使用 	軟菜食(刻み食・ 刻みあんかけ食) 軟菜食を5mm刻みの にしたもの。 あんかけをかけた刻み あんかけ食もあり。 		
エネルギー(kcal)	80	0~200	900	1,000		1,000	1,200		
たんぱく質(g)	6.2	0~7.5	30	35		35	40		
主食の形態と重量(g)			ミキサー粥 (g)	ミキサー粥 (g)	全粥ミキサー食				
17 別府温泉病院	該当なし	該当なし	該当なし	主食、おかず、汁物をミキサーにかけな めらかなペースト状にしたもの(ネオハイ トミール使用)	主食は全粥 主食は全粥はミキサーにかけなめか ペースト状にしたもの(ネオハイトミール使用)	該当なし	該当なし	あら刻み、みじん切り、 一口大 口腔機能に合わせて大きさを 調整 みじん切り→0.5~1cm 粗きざみ→1~2cm 一口大→3~4cm	常食 咀嚼、嚥下機能が正常な人が 食べる一般的な食事
エネルギー(kcal)				1,200	1,200				
たんぱく質(g)				50	50				
主食の形態と重量(g)				ミキサー粥 (190g)	全粥 (190g)				
18 清瀬病院	該当なし	該当なし	該当なし	ミキサー食 ミキサーにかけたペースト 状。副食は柔らかい食材を 調理し、ミキサーにかけて ペースト状に。トロミ剤に トロミクを使用。 	該当なし	該当なし	該当なし		
エネルギー(kcal)				1,400					
たんぱく質(g)				45					
主食の形態と重量(g)				ミキサー粥 (g)	全粥 (g)				
19 村橋病院	嚥下訓練食 くりんやエングリッド などたんぱく質含有量 が少なく、かつ離水の 少ないゼリー 1日につき1回から3回 	嚥下訓練食 お茶やタンパク質を含まないジュース トロミはネオージュ・ヨーグルト・マ ヨネーズの3種類 増粘剤はつるりんこクイックリーを使 用 	嚥下訓練食 フリックゼリーやフロッカなど たんぱく質含有量は聞かない ゼリーやプリン 1日につき1回から3回 	ミキサー食 清瀬食(繊維の多いもの や香料など多量に含む 食事)をペーストにミキ サーにかけ、増粘剤で マヨネーズ状のトロミ を付けたもの 粥はホット&ソフトを使用しその他はキ ンタンを添加したもの ゼリーやフルーツなどはつるりんこを使用 	該当なし	ソフト食 主要の肉や魚は既製品の のペーストを使用すること が多い。その他の肉 や魚はスベラカーゼミ ツナに漬けた後に刻み。 ツナフレークや豆腐などはそのまま使用。 野菜は5mm大の刻み野菜を使用。ミキサー にはかけていない。出菜上がったら出し汁に つるりんこを溶いた箱をかけるもしくは混ぜ 込む。 	刻み食 普通食をペース トに5mm大より小 さく刻んで提供。 出菜上がったら出し 汁にトロミ剤を溶い た箱を混ぜ込む。 		
エネルギー(kcal)				1,400		1,400	1,400		
たんぱく質(g)				55		55	55		
主食の形態と重量(g)				ミキサー粥 (g)	全粥 (g)				
20 焼病院	嚥下開始食 ゼリー開始食 病状と訓練の 程度によって 1日1回、2種 程度提供 市販のエングリッド、フルーツゼリー、 グル化剤で作成したりんごゼリーを使用 	嚥下開始食 とろみ開始食(評価訓練用) お茶や市販のフルーツジュースにとろ みを付けて提供。とろみは4段階に 分級 	嚥下訓練食 蛋白ゼリー食 市販のゼリー、手作りの ゼリーのうち3種程を使 用し、病状によって1~ 3食で提供 甘いゼリー2種:お茶ゼリーの組み合わせ 2週間をめどに提供 	ペースト食 嚥下調整食コード4 メニューを基本に ミキサーにかけ なめらかなる様に し、中間のとろみ 程度を付けたもの ハーフ食1食から提供可能 補助食もこの段階から とろみを付けて提供 A'-1粥にはA' 30-F を使用 	ミキサー食 嚥下調整食コード4 メニューを基本に ミキサーにかけ 中間のとろみ程度の 粘度を付けたもの ハーフ食1食から提供可能 	ソフト食 嚥下調整食コード4 メニューを基本に 刻み食ほどの粘り感 を調整し、薬物野菜 は薬水で30分溶 した後に調理。他の 野菜は時間をかけてやわらかく調理。薯やス プーンで容易に切れるが、摂食状況により カットや一口大などの加工を行う。とろみが 必要な場合、果汁等にはとろみを付けて離水 が無い状態で提供 	やわらか食 肉や魚は水分に対し 3%の酢酸に一部溶 液を調理。薬物野菜 は薬水で30分溶 した後に調理。他の 野菜は時間をかけてやわらかく調理。薯やス プーンで容易に切れるが、摂食状況により カットや一口大などの加工を行う。とろみが 必要な場合、果汁等にはとろみを付けて離水 が無い状態で提供 	普通食から固い根菜類や 海藻類などを除いた食事 一口大やカットには対応 	口腔機能が正常な人が食 べるごく一般的な食事 一口大やカットには対応 
エネルギー(kcal)	60~100	0	200~900	600~1200	600~1200	600~1200	600~1400	600~1600	
たんぱく質(g)	0	0	35~90	35~58	30~58	30~63	30~63	30~63	
主食の形態と重量(g)				A'-1粥(110~220g)	ミキサー粥(110~220g)	全粥(110~280g) 軟飯(60~160g)	全粥(110~330g) 軟飯(60~180g)	指示力ローリー 指示タンパク 指示量	指示力ローリー 指示タンパク 指示量
21 石垣病院	果汁ゼリー ・市販果汁ゼリー ・手作り果汁ゼリー アガー、ゼラチン 使用状況 1.25% (液体の) ・1日3回、1回1食 	トロミ茶 ・とろみ調整 入浴時 学会分類中間のとろみ その後随時調整 	プリン・ムース ・市販品 果汁ゼリー、プリン、 カップ入りヨーグルト等 ・手作り 果汁ゼリー、牛乳ゼリー、各種ムース等 ・アガー、ゼラチン使用状況 ・1.25%~5% (液体の) ・1日3回、1回1食、摂取状況により増あり 	ミキサートロミ付き(均質) ・一般食 エネルギー600kcal ~1600kcal/日 ・特別治療食 医師の指示に対応 ・とろみ調整 入浴時は学会分類 中間のとろみ、その後随時調整 ・不食用食品 こんにゃく、わかめ、こねぎ等、ミキ サーで均質困難な食品 	ミキサー食 エネルギー600kcal ~1600kcal/日 ・特別治療食 医師の指示に対応 ・とろみ ・必要に応じて対応 ・不食用食品 こんにゃく等 	該当なし	全粥(110~330g) 軟飯(60~180g)		
エネルギー(kcal)				600~1600	600~1600		600~1600		
たんぱく質(g)				27~72	27~72		26~65		
主食の形態と重量(g)				ミキサー粥 (g)	ミキサー粥 (g)		全粥・軟飯 (g)		
22 野口病院	該当なし	該当なし	該当なし	該当なし	該当なし	該当なし	該当なし		常食 口腔機能が正常な人が食 べるごく一般的な食事 
エネルギー(kcal)									1400~2200
たんぱく質(g)									60~75
主食の形態と重量(g)									米飯(100~250g)
23 安徳内科医院	該当なし	該当なし	該当なし	ミキサー食① 常食をミキサーにかけたもの 薄いとろみを付けたもの 	ミキサー食② 常食をミキサーにかけたもの 薄いとろみを付けたもの 	該当なし	該当なし	きざみ食 飲み込む力が 正常な人が食 べるごく一般 的な食事。少し柔らかめ。 	常食 口腔機能が正 常な人が食 べるごく一般 的な食事。少し柔らかめ。 
エネルギー(kcal)				600~1500	600~1500				
たんぱく質(g)				20~60	20~60				
主食の形態と重量(g)				ミキサー粥(100~250g)	ミキサー粥(100~250g)				
24 ヒロセ内科医院	該当なし	該当なし	該当なし	該当なし	嚥下調整食 2-2 	該当なし	該当なし	一口大 	常食 口腔機能が 正常な人が 食べるごく 一般的な食事 
エネルギー(kcal)					600~1200				
たんぱく質(g)					20~60				
主食の形態と重量(g)					ミキサー粥 (g)				

