

コード 【1-8項】	0		1	2		3	4	常食
	J	t	J	1	2			
名称	嚥下訓練食品 0j	嚥下訓練食品 0t	嚥下調整食 1j	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	
形態	均質で、付着性・凝集性・硬さに配慮したゼリー。 離水が少なく、スライズ状にすくうことが可能なもの	均質で、付着性・凝集性・硬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)	均質で、付着性・凝集性・硬さ、離水に配慮したゼリー・プリン・ムース状のもの	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	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。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	形はあるが、押しつぶしが容易、食塊形成や移送が容易、咽頭では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	硬さ・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	
目的・特色	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。そのままのみ可能。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。	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。ゼリー丸飲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。	口腔外で既に適切な食塊状となっている。(少量ですくってそのままのみ可能)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。	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)		下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)かつ誤嚥のリスク軽減に配慮がなされているもの	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なが、上下の歯槽提間で押しつぶすことが必要で舌と口蓋間で押しつぶすことは困難	
主食の例			おもゆゼリー ミキサー粥のゼリーなど	粒がなく、付着性の低いペースト状のおもゆや粥	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	離水に配慮した粥など	軟飯・全粥 など	
市販食品(スマイルケア食)	エンゲリード、アイソカルクリン		メイバランス・ブリックゼリー エンジョイゼリー アイソカルジェル おいしくサポートゼリー	OS-1ゼリー アイソニックゼリー ごっくんゼリー ぬくもりミキサーコーンサラダ プレnder食 肉と豆腐のあんかけ	ぬくもりミキサー白がゆ プレnder食 鶏肉のロールキャベツ プレnder食 ミニすき焼き	ふつくら白がゆ エンジョイおかずゼリー メイバランス たんぱくゼリー	おいしくせんい りんご まるで果物のようなゼリー みかん	

施設名		食形態										
施設名	0j	0t	1j	2-1	2-2	3	4	普通食 5mm	普通食 1cm	普通食 2cm	軟飯	
南海老健	エンゲリード エブリッチ		ミキサー粥	ミキサーとろみ食	ミキサー食	ミキサー食	軟菜食 5mm 1cm 2cm	普通食 5mm	普通食 1cm	普通食 2cm	軟飯	
豊寿苑			ソフト食 小鉢 丼		ペースト 粥ペースト		全粥 パン粥	極刻み	中刻み	きざみ	常食	
彦岳の太陽				ミキサー			全粥	粗刻み	一口刻み		並食	
デイケアこずもす(近藤医院)								みじん切り	小さめ一口大	一口大		
さつき園中江					ミキサー食			刻み	一口大			
直川苑			ミキサー スルースペラカーゼパートナー		きざみ ミキサー ミキサー	ミキサー(スルーパートナー)	きざみトロミ(スルーパートナー)	粗きざみ				
エバーグリーン				ミキサー								