

ホットネット連絡表 食事形態一覧
【主食】

重湯



3分粥



5分粥



7分粥



全粥



軟飯



ミキサー粥 : 全粥に重湯を加えミキサーにかけたもの



とろみ粥 : ミキサー粥に増粘剤を加えたもの



【副食 嚥下調整】

○あんかけ

: カット食1に
とろみの付いた
あんをかけているもの



○増粘剤混入

: 食材を増粘剤で
テクスチャー調整
している場合



ホットネット連絡表 食事形態一覧
【副食】

食事形態名称	嚥下訓練食	嚥下食1	嚥下食2	嚥下食3
学会分類コード	0-j、0-t、1-j	1-j	2-1、2-2	3
定義	ゼリーなどを訓練として提供している場合。	プリン状やゼリー状などに再形成したもの。	ペースト・ミキサー食など、べたつかず、まとまりやすいもの。	食材のまま柔らかくしたもので、箸やスプーンで切れる。
調理例	 <ul style="list-style-type: none"> ・鮭の塩焼き ・ブロッコリー ・人参 			
食事形態名称	カット食1	カット食2	カット食3	一般食
学会分類コード				
定義	極小刻みなど5mm以下にカットしたもの。	粗刻みや大刻みなど、5mm程度にカットしたもの。	一口大やサイコロ状など、少し小さくしたもの。	常食、普通食などの通常の形態。
調理例	 <ul style="list-style-type: none"> ・鮭の塩焼き ・ブロッコリー ・人参 			


くにさき地域における副食形態基準の事業所別適合表






















*『特定給食施設栄養士研究会』参加施設のみ掲載

**『-』は該当なし

R5.3月現在

施設		連絡表食事形態名称	嚥下食			カット食			一般食
			嚥下訓練食	1	2	3	1	2	
学会分類コード		O-j,O-t,1-j	1-j	2-1,2-2	3				
病院	国東市民病院	嚥下開始食	—	嚥下ミキサー食 嚥下完全きざみ食	—	嚥下小きざみ 小きざみ	—	大刻み	常食
	国見病院	—	—	ミキサー食	—	極小刻み	刻み	荒刻み	常食
	あおぞら病院	訓練食①、②	個別対応食	嚥下食(ゼリー食) 嚥下食2(ミキサー食)	軟菜食	超刻み あんかけ食	—	荒刻み	普通食
介護老人 保健施設	亀寿苑	—	—	ペースト食	—	極小刻み	きざみ	一口大	常食
	しらさぎ	嚥下開始食	ソフト食	—	—	—	—	一口大	常食
	大樹	—	—	ミキサー食	—	極小刻み	刻み	一口刻	常食
老人福祉 施設	むさし苑	—	ミキサー食	—	—	ソフト食	—	一口大	普通食
	鈴鳴荘	—	ミキサー食	—	—	ソフト食	—	一口大	普通食
	松寿園	—	—	—	—	極刻み	刻み	一口大	普通食
	姫見苑	—	—	ミキサー食	—	ソフト食	—	粗刻み	普通食
	くにみ苑	—	—	ミキサー食	—	—	刻み食	粗刻み食	普通食
	くにさきの郷	—	ゼリー食	ミキサー食	—	ソフト	粗刻み	切り(一口大)	常食
	姫寿苑	—	—	ミキサー	—	きざみ	あらかきざみ	一口大	常食
	くにさきケアセンター なのはな・なのみ (国東市社会福祉協議会)	—	—	ミキサー食	—	極小きざみ	粗きざみ	一口大	普通食
医院	国東中央クリニック	—	—	ミキサー食	—	刻み	粗刻み	一口大	常食
	あさひクリニック	—	—	ペースト	—	きざみ	—	食べやすい 大きさにカット	常食
	福永胃腸科外科医院	ペースト食 ゼリー食	ムース食	ペースト食、 ミキサー食	ムース食	キザミ1	キザミ2	キザミ3	常食
その他	はるかぜ	—	—	ミキサー食	—	極小刻み	粗刻み	一口大	普通食

連絡表食事形態名称		嚥下訓練食			嚥下食			カット食			一般食
施設	学会分類コード	1	2	3	1	2	3	1	2	3	
病院	国東市民病院	嚥下開始食 (エンゲリドのみ)/ 嚥下開始食	—	嚥下ミキサー食/ 嚥下完全きざみ食	—	嚥下小刻み食	—	大刻み食	常食		
											
		エネルギー 57kcal/480kcal		1700kcal		1700kcal		1700kcal	1750kcal		
		たんぱく質 0g/18g		70g		70g		70g	70g		
		【0-j】 エンゲリドのみ 【1-i】 フロッカとスティックゼリー のみ提供		【嚥下ミキサー食】 主食はスベラカーゼ粥 ペースト状のおかず 汁物は濃いとろみ付 【嚥下完全きざみ食】 ペースト状のおかず 主食以外嚥下ミキサー食と同様		おかずは5mmにカット 汁物は濃いとろみ付		おかず1.5cmにカット 常食・軟菜食ともカット可能 汁物とろみ対応可能	一般食 週1回麺類・味ご飯		
	国見病院	ゼリー食	ゼリー食	ミキサー食	—	刻み食	粗刻み食	一口大食	普通食		
											
		嚥下容易な物 個別対応	嚥下容易な物 個別対応	ミキサーにかけ、なめらかな 状態。個別でとろみ(つるり んこ)をつける。		5mm以下にカットしたも の。 主食は米飯又は全粥。	一口大と刻みの間。 主食は米飯又は全粥。	一口大にカットしたもの。 主食は米飯又は全粥。	主食は米飯又は全粥。		
	あおぞら病院	訓練食①、②	個別対応食	嚥下食1(ゼリー食)/ 嚥下食2(ミキサー食)	嚥下食3(軟菜食)	カット食1(超刻み あんかけ食)	—	カット食(荒刻み)	普通食		
											
		エネルギー 160kcal	600~900kcal	1200kcal	1400kcal	1400kcal		1600kcal	1600kcal		
		たんぱく質 0g	20~30g	50g	55g	55g		65g	65g		
①離水が少なく、たんぱくが 無いもの。ゼリータイプ。 ②個別に指示やオーダーによ り、提供できるよう準備あ り。	個別対応食で各ゼリーを細み 合わせて提供する。 完全オーダー食。 ゼリータイプ。	【嚥下食1】 ソフト食、すべてゼリータイ プに固めたもの。ほぼ離水は ない。 【嚥下食2】 全てペーストになっており、 個別にトロミを調整したも の。	軟菜食であり、根菜や消化の 良い物。	普通食をつぶし、あんかけし たもの。	普通食をカットし、食べやす くしたもの。	常食					

施設		連絡表食事形態名称		嚥下訓練食			嚥下食			カット食			一般食
		嚥下訓練食		1	2	3	1	2	3				
学会分類コード		O-j,O-t,1-j	1-j	2-1,2-2	3								
介護老人 保健施設	大樹	—	—	ミキサー食	—	極小刻み	刻み	一口刻み	常食				
													
				加水し、ミキサーで粉砕後に とろみ剤(つるりんcsoft)で 調整		フードプロセッサー使用。 まとまりが悪い場合はとろみ 剤(つるりんcsoft)を使用し た「あん」を追加。	フードプロセッサー使用。 まとまりが悪い場合はとろみ 剤(つるりんcsoft)を使用し た「あん」を追加。	2センチくらいの大きさに切 断。	基本的にはそのまま提供する が、物によっては切り分ける ことがある。				
老人福祉施設	鈴鳴荘 むさし苑	流動食・訓練食	ミキサー食	—	ソフト食	—	小刻み食	一口大	普通食				
													
			嚥下機能が低下してミキサー 食でも誤嚥のリスクがある場 合には重湯、汁物にトロミを 付けて提供。状態が安定すれ ば嚥下訓練用のゼリーの提供 をおこなう。	ミキサーにかけたものをゼ リー状に形成。 ソフト食で咀嚼が困難な方や 食後の口腔内残渣が多く誤嚥 のリスクある方へ提供。		極小刻み食(5mm以下)を再形 成したものを。 一口大で咀嚼が困難な方に提 供をおこなう。		一口大を更に刻んだもの。 刻んだものがバラけて誤嚥の リスクがあるため、基本的 には一口大で咀嚼困難な方はソ フト食での検討をおこなう。	普通食を一口大の大きさに カットしたものを。 主菜の肉、魚で主におこな い、副菜は献立に応じてカッ トを検討する。				
	松寿園 朝来サポート センター	—	—	—	ソフト食	—	小刻み食	一口大	普通食				
													
					極小刻み食(5mm以下)を再形 成したものを。 一口大で咀嚼が困難な方に提 供をおこなう。		一口大を更に刻んだもの。 刻んだものがバラけて誤嚥の リスクがあるため、基本的 には一口大で咀嚼困難な方はソ フト食での検討をおこなう。	普通食を一口大の大きさに カットしたものを。 主菜の肉、魚で主におこな い、副菜は献立に応じてカッ トを検討する。					
特別養護 老人ホーム 姫見苑	—	—	ミキサー食	—	ソフト食・極小刻み食	—	粗刻み食	常食					
													
			べたつきのないペースト状の もの。 主食も粥ゼリーを使用。		【ソフト食】 5mm以下にカットされたも のを増粘剤・ゲル化剤で成形 したものを。 【極小刻み食】 普通食を5mm以下にカッ トしたものを。		一口大にカットしたものを。	普通食。 食べにくいものは一口大に カット。					
その他	国東市社会福祉協議 会	—	—	—	—	極小刻み (とろみ)	刻み/粗刻み	一口大	常食				
													
						5mm以下(状態によりとろ み付) とろみ剤：とろみエール	5mm程度 1cm程度	2cm程度					