

[illegible]

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	嚥下移行食		
8	厚生連鶴見病院	嚥下調整食 開始食 物性に配慮した離乳食が少なく、たんぱく質を含まないゼリー	該当なし	該当なし	ペースト食 ミキサーにかけて、ところまでつぶしたもの。均質でならかなもの。噛まなくてよい。 主食は、ミキサー粥（唾液で離乳せず、添の付かずまとまりやすく、ところを付けたもの）。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。すべてとろみ付き。	ミキサー食 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（やわらかい旬は含まれるが、ハモつや、まとまりやすいもの）。 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。水分でふせる場合、コメント選択で、「水分のみとろみ」が可能。	ソフト食 ムース状に食品をまとめたもの。形はあるが、噛や入れ口でなくとも、舌で押しつぶし、食塊形成が容易なもの。 主食は、ソフト粥（米粒はあるが、唾液で離乳しにくいとろみが付いたもの）。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。水分はすべてとろみ付き。	やわらか食 刻み食 粥・軟飯食より、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。低脂肪。副菜は、消化の良い、やわらかく調理した野菜。食塊にのみ、コメント選択で、一口サイズ（1.5×2cm×1.5×2cm）が選択可能。 嚥下移行食 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 嚥下移行食 やわらか食の副食を刻み、ところのあんをかけたもの（口腔内ばらつきを防ぎ、食塊形成を助ける）主食は、ソフト粥（米粒はあるが、唾液で離乳しにくいとろみが付いたもの）。主菜は、刻み食同様。		
	エネルギー (kcal)			1,400	1,160	1,400	1,820	1,720		1,400
	たんぱく質 (g)			56	62	56	70	63		56
	主食の形態と重量 (g)			ミキサー粥 (300g)	ミキサー粥 (250g)	ソフト粥 (300g)	軟飯食 (220g)	軟飯食 (220g)		ソフト粥 (300g)
9	鶴見台病院	該当なし	該当なし	該当なし	該当なし	該当なし	該当なし	軟飯食 きざみ食 中軟飯 主食：全粥食または米飯 軟飯食：柔らかくした副食をプロテイン付加し、粒が崩れやすいフードプロセッサにかけ、さらさらしたもの。ばらけるものはすりこぎでとろみをつける。 きざみ食：5mmの粒状にする。 中軟飯食：2cm×2cmの大きさに切る。		
	エネルギー (kcal)			1,400			1,600			
	たんぱく質 (g)			60			60			
	主食の形態と重量 (g)			ミキサー粥 (260g 全粥 170g ~ 420g)			米飯 140g ~ 230g 全粥 170g ~ 420g			
10	浜臨記念病院	アイソカルゼリー	ヤクルト（濃いトロミ）	該当なし	ミキサー食 主食・副食すべてミキサーにかけ、粘剤でとろみ付けしたもの。	ミキサー食 主食のみ通常の全粥、副食はミキサーにかけ粘剤でトロミ付けしたもの。	該当なし	該当なし	きざみ食	常食
	エネルギー (kcal)			150						
	たんぱく質 (g)			5.6						
	主食の形態と重量 (g)				ミキサー粥 (g)	全粥 (g)				
11	朝見病院	該当なし	該当なし	該当なし	該当なし	特軟食 ややざらつきのあるペースト状の形態。主食は全粥をグ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。	該当なし	該当なし	きざみ 荒きざみ 該病に配慮したもの。	常食
	エネルギー (kcal)					1,400		1,800		
	たんぱく質 (g)					60		65		
	主食の形態と重量 (g)					全粥ゼリー (280g)				
12	別府リハビリテーションセンター	嚥下訓練食 水ゼリー、お茶ゼリー、市販の訓練ゼリーなど。 水ゼリー	嚥下訓練食 濃液ゼリー、粥ゼリー（全粥をミキサーにかけ、加水量は少なめに調整し、ゼリー状にしたもの）、市販のゼリーやプリンなど。	嚥下調整食 1（ゼリー食） 高濃度ゼリー	嚥下調整食 2（ペースト食） 嚥下調整食 4（軟飯食）をペーストにミキサーにかけて、トロミ剤を少量加えて調整し、粘剤剤でとろみ付けしたもの。主菜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。	該当なし	嚥下調整食 3（ソフト食） ペースト食にミキサーをかけ、グル化剤を少量加し、形成しなおしたもの。豆腐や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、肉類は肉を細かくし、トロミ剤でとろみをつけたもの。主菜は、全粥にトロミ剤を添加したもの。	嚥下調整食 4（軟飯食） 魚、肉類は市販品、白身魚、ひき肉を使用。摂取状況により、一口大（2cm×1cm程度）の大きさ、極小きざみ（2～3mm程度）に調整。主菜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。離乳食を防ぐ）、ペースト粥など。	咀嚼困難食 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じ。（ごみやく、山菜類、梅干、ハイブリット、りんごなど提供不可） 摂取状況により、一口大（2cm×1cm程度）に調整。	常食 嚥下機能が正常な人が食べる一般的な食事。 摂取状況により、一口大（2cm×1cm程度）に調整。
	エネルギー (kcal)				1,400		1,400	1,500		1,600
	たんぱく質 (g)				60		60	65		60
	主食の形態と重量 (g)				ペースト粥・粥ゼリー (250g)		全粥・スベラカーゼ粒粥 (250g)	全粥・スベラカーゼ粒粥 (300g)		米飯 (160g)
13	別府中央病院	嚥下開始食 市販の嚥下固着者用ゼリー 1日1～3回、1回1個使用	該当なし	コード1食 手作り果汁ゼリーとたんぱく質をきくゼリーの計3回 1日1～3回	コード2-1食 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。主菜はミキサー粥にスベラカーゼを添加したもの	コード2-2食 全粥食をさらさらしたものあるペースト状にして、トロミ剤でとろみをつけたもの。主菜は、全粥にトロミ剤を添加したもの	該当なし	全粥・スベラカーゼ粒粥 (250g)	全粥・スベラカーゼ粒粥 (300g)	常食 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)	19		170	1,400	1,400	1,400	1,500		1,600
	たんぱく質 (g)	0		4	60	50	60	68		60
	主食の形態と重量 (g)	なし		なし	なし	とろみ粥 (300g)	とろみ粥 (300g)	全粥 (300g)		米飯 (160g)
14	向井病院	開始食1 細）市販ゼリー1個（壁）市販ゼリー1個（夕）市販ゼリー1個	開始食2 開始食1より、ゼリーの量を増やして提供	ゼリー流動 開始食2にゼリー粥や全粥などの主食をつけて提供	ミキサー食 粒がないようにミキサーにかけトロミにしたもの	ゼリー粥 (300g)	ゼリー食 ミキサー食にカタメリンなどを使って、ゼリー形態にしたもの	キザミ中または小 きざみ中は、スプーンにのるくらい大きさに切ったもの きざみ小は、さらに小さくフードプロセッサで粗く砕いたもの	ソフト軟飯 キザミ大 全粥 (300g)	常食 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)	360	930	1,200			1,500	1,600		
	たんぱく質 (g)									
	主食の形態と重量 (g)			ゼリー粥・全粥 (g)						
15	別府発達医療センター	嚥下食 たんぱく質を含まない果物の押しつぶし（ソフティアGにてゼリー状に固める）エングリードの使用もあり。	嚥下から							

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		3		4		その他の食形態	常食		
名称	嚥下訓練食品0		嚥下訓練食品0+		嚥下調整食 1		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					
16 別府青腎泌尿器病院 いでゆの園【共通】	評価ゼリー食 ブロック		とろみ水 薄いにとろみ(中間の とろみ) 濃いにとろみ ※ソフティアS使用		訓練ゼリー食 アイソカル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 ※ハワースマイル 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 ※スルーバートナー スベラカー使用		軟菜食(刻み食・ 刻みあんかけ食) 軟菜食を5mm位の刻み 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		900		1,000				1,000		1,200					
	たんぱく質(g)		6.2		30		35				35		40					
	主食の形態と重量(g)		0~200 0~7.5		ミキサー粥(g)		ミキサー粥(g)											
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 おかずと汁物は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)		該当なし		該当なし		あら粥み、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 清泉病院	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 トロミメイクを使用。		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)																	
19 村橋病院	嚥下訓練食 くりんやエンゲリッド 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 トロミはポタージュ・ヨーグルト・マ ヨネースの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 ブリックゼリーやブロックなど たんぱく質含有量は問わない ゼリーやプリン 1日につき1回から3回		ミキサー食 清濁食(繊維の多いもの や香辛料などを除いた 食事)をペースにミキ 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 粥はポット&ソフトを使用しその他はキ ャップタンを追加したもの 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 主菜の肉や魚は既製品 のムースを使用するこ とが多い。その他の肉 や魚はスベラカーゼミ ートに漬けた後に刻む。 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。出来上がった出し汁につ るりんこを溶いた脂をかけるもしくは混ぜ込 む。		刻み食 普通食をペース に5mm大より小 さく刻んで提供。 出来上がった出し汁 にトロミ剤を溶い た脂を混ぜ込む。					
	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)																	
20 燐病院	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回 提供 市販のエンゲリッド、フルーツゼリー、 ゲ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 分類 極うすいとろみ 薄いとろみ 中間のとろみ 濃いにとろみ		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種類を使 用し、病状によって1~ 3食で提供 甘いゼリー2種、おかずゼリーの組合わせ 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、 なめらかになる様に 練し、中間のとろみ 程度の粘度を加したもの ハーフ食1食から提供可能 補助食品もこの段階から とろみを付けて提供 A・B粥にはA・B粥を使用		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 粘度を加したもの 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 刻み食ほどの粒が残 る状態でミキサーに かけ、1%ゲル化剤 を混ぜて成形したもの。主に魚のほぐし身や 挽肉を使用。加熱で軟らかくなる芋や南瓜類 は増粘剤を使用せず、マッシュ状に煮汁など の水分を加えて成形。		やわらか食 肉や魚は水分に対し 3%の酢酸に一晩浸 漬後調理。葉物野菜 は重湯水で30分蒸 した後に調理。他の 野菜は均等に切ってやわらかく調理。箸やス 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も行う。とろみが 必要な場合、煮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 ハーフ食に対応 ハーフ食に対応	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		200~900		600~1200		600~1200		600~1200		600~1400		600~1600		指示力カロリー	指示力カロリー
	たんぱく質(g)		0		15~45		30~58		35~58		30~58		30~60		30~63		指示タンパク	指示タンパク
	主食の形態と重量(g)						A・B粥(110~220g)		ミキサートロミ付き(不均質) A・B粥(110~220g)		全粥(110~280g) 軟飯(60~180g)		全粥(110~330g) 軟飯(60~180g)		全粥(110~330g) 軟飯(60~180g)		指示量	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品		トロミ茶 ・とろみ調整 入院時 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品、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 入院時は学会分類 中間のとろみ、その後随時調整 ・不使用食品 こんにゃく、わかめ、こねぎ等、ミキ サーで均質困難な食品		ミキサートロミ付き(不均質) ・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 必要に応じて対応 ・不使用食品 こんにゃく等		該当なし		該当なし		一般食全粥食(主食全粥副食軟菜刻み) ・一般食 エネルギー600kcal ~1600kcal/日 ・特別治療食 医師の指示に対応 ・主食 全粥、軟飯 ・副食 既成のソフト食 古く口蓋嚥で得しつゝし可能な食材、調理 難度で得しつゝし可能な食材、調理 ・形態 一口大、刻み、極小刻み ・とろみ 必要に応じて対応			
	エネルギー(kcal)						600~1600		600~1600				600~1600		600~1600			
	たんぱく質(g)						27~72		25~72				25~65		25~65			
	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)		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 安部内科医院	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 薄いにとろみをつけたもの		ミキサー食② 常食をミキサーにかけたもの 濃いにとろみをつけたもの		該当なし		該当なし		きざみ食 飲み込む力に 問題なく嚥下 力が低下して いる人への食事。 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。 	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)						600~1500		600~1500						1200~1600		1500~1850	
	たんぱく質(g)						20~60		20~60						40~60		40~60	
	主食の形態と重量(g)						ミキサー粥(100~250g)		ミキサー粥(100~250g)						全粥(100~350g)		米飯(120~300g)	
24 ヒロセ内科医院	該当なし		該当なし		該当なし		嚥下調整食2-2		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 食べる一般 的な食事 	常食 口腔機能が正 常な人が 食べる一般 的な食事		
	エネルギー(kcal)								600~1200						1200~1600		1500~1850	
	たんぱく質(g)								20~60						40~60		40~60	
	主食の形態と重量(g)								ミキサー粥(100~250g)						全粥(100~350g)		米飯(120~300g)	

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								その他の食形態	常食	
コード 【1-8項】	0 j	0 t	1 j	2 1	2 2	3	4			
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			
25	木下医師 生也医療科老人ホーム 大宮町【共通】	該当なし	該当なし	該当なし	該当なし	該当なし	該当なし	刻み食	常食	
	エネルギー (kcal)									
	たんぱく質 (g)									
	主食の形態と重量 (g)									
26	久保田クリニック	該当なし	該当なし	該当なし	該当なし	該当なし	ペースト食	キザミ、粗キザミ、一口大	常食	
	エネルギー (kcal)									
	たんぱく質 (g)									
	主食の形態と重量 (g)									
27	岡島医院	該当なし	該当なし	該当なし	該当なし	該当なし	該当なし	粥食	常食	
	エネルギー (kcal)									
	たんぱく質 (g)									
	主食の形態と重量 (g)									
28	黒木記念病院	ゼリー 蛋白質や脂質を含まない まとまりのある やわらかいゼリー （フルーツゼリーなど） 	該当なし	ソフト 均一でムース状に食品をまとめたもの。 肉、魚、卵、野菜類は市販品を使用。 果物はミキサー用剤を用い、離水しないようまとめたもの。 	ミキサー食 主食はミキサーにかけ裏ごしし、とろみ剤を加えペースト状にしたもの。副食はコート3をミキサーにかけ裏ごし、とろみ剤を加え均一でなめらかにしたもの。 	該当なし	極小きざみ・きざみ食 主食は全粥にミキサー用剤を加え、離水しないようにしたもの。副食は繊維が多く硬い食品を除き、5mmカットし、歯茎で噛める程度のもの。極小きざみはきざみ食を更に細かくカットしたもの。 	やわらか、粗きざみ、一口大 主食は全粥・軟飯 副食：やわらかはスービークッカーで舌や歯茎でつぶせる位の軟らかく調理したもの。粗きざみは一般的な食事1cmほどにカットしたもの。一口大は一般的な食事1.5～2.0cmにカットしたもの。 		
	エネルギー (kcal)	43		1200	1200		1200	1500	1700	
	たんぱく質 (g)	0		60	60		60	65	65	
	主食の形態と重量 (g)			ソフト粥（180g）	ミキサー粥（180g）		全粥（180g）	軟飯（190g）	米飯（180g）	