<b>計市内嚥下調整食一覧表[医療</b>			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				2024.3
]-ド	0	0	1		2	3	4	その他の食形態	常食
【1-8項】 8称	i 嚥下訓練食品Oi	t 嚥下訓練食品Ot	□ □ j 嚥下調整食 1 i	□ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □	2 	嚥下調整食 3	嚥下調整食 4	-	
新別府病院	コードの   ショース (水内、) 整質   ショース (水内、) 整質   かみのショース (水内、) 整質   ケルに関 (ゼリーメイト) を使い、 (ボルドル・) を使い、 (ボル・	コードOt お蒸、ジュース (水分・緩の みのジュース) に増粘剤 (トロ メイク) でもの。	コード1] 主食は重急をプル 化剤(ゼリーメイ ク)を用いてゼリー 一化したもの。 割質はスー・調度はスー・ 製度はスー・ リーメイク)を用いてゼリー化したもの。	コード2-1 助かなく、付着性 の態いヘスト状 の形態、キサーに かけててんぶんのパラン連を分解したも なの、当前は国を呼鳴、軽などをなめらか なペースト状にし、増払剤(トロメイク)	コード2-2 やかさらつきはある が、ベタつきはない ペースト状の形態 ままは全家をグルル 東部 いてゼリービルをもの。 翻線は300時を70円 といってより、大大大のものに増払剤 (トロメイク) を用いてトロミをつけたもの。	コード3  明朝市ト団着用 の食者で、きとり 高で申しつぶせる 財産のやわられた。 とした にも付き等に場場 にしている。 とつけ、諸水を防止している。 影自は理解で ならりす場下しなすいようにするため、ミン オやベーストにしたり、魚、夏鹿・卵等で などの食材の組み合わせに、またなるべく形 のある仕上がりこしている。	コード4 様き・近ら世にく さ・べたら世にく さ・べたら世の皆 くない仕上がりて 選で戦かる場合が、でき 基で戦かる場合が、 ままは全衆や乾燥となる。 水分にトロミはつけていない食事。	全粥軟葉 健い食材を使用せず、煮たり 煮したり焼いたりして軟らか く仕上げた料理。	常食A/B/C 鶏の唐揚やトンカツ、レ ンやコボウほどの高物や 平、生のどれが ザガ・、 んのコンニャクなども提 る料理。
エネルギー(kcal)	500	500	1.000	1,200	1,400	1.400	1.400	1600/1400	2250/2000/1
エネルギー (kcal) たんぱく質 (g) 主食の形態と重量 (g)	1		1 ゼリー重湯(100g)	O 35 スペラカーゼ粥(150g)	5 50 ガリー粥(200g)	) 50 トロミ全粥 (250g)	全號 (250 €)	60/50 米飯150g/全粥300g	75/70 米飯250g/200g/1
西知府鄉院	ゼリー食(Oj) たんぱく質を含有し ていない形態の安定 したゼリー2種(ラ クーナ飲むゼリー エングリード)を 1日3食。	とろみ水用の腕内 マニュアル(うす い・中間・悪いの 3段階)を用いて、 各産例に合わせ病 様にて携整	ムース食(1)) 主食:ゼリー張(全番を 酵素入りアル化剤とともに ミキサーにかけ、均腐水 ゼリー状に形成ル形のの 副食:形態の安定した 既製品のムース類2種を1日3食。	ミキサー食 (2-1) 主席: ミキサー第 (全寮をミキサーに がけたもの) 翻席: 湯田剛食 (橋下) 郷盤な4) で使用する食品を基本とし、料理をミキサーにかけ衰ごし均質でなめらか な 状態にした後、増給剤でグチャップ状に携	ミンチ食 (2-2) 主食:ミキサー駅(全席) をミキサーにかけたもの) 副意:男田蘭食(画下房) 整整44)で使用する食品 を基本とし、和理をミキサーにかけた後、増粘剤でマヨネーズ状に調整 したもの。	押しつぶし食(3) 主意(全発 副金(3) 無国職食(時下期 整食4)で使用する資品 をたんはく前が解除素や に力減を用いて重要で押 しつぶせる様と仕上げた後、包丁等で5ミ リ以下にカットし、増粘剤等を用いて離水な くまとまりよく調整したもの。	易咀嚼食1500(4) 主食: 款飯 割食: たんぱく筒分解 酵素や圧力線を用いて がせる機合に仕上げた の。使用する最低については、以上頻理に よって目標の性状になり得るものを選択して 使用。症例に合わせて「10mカット」「主菜 1.5cmカット」対応。		
エネルギー(kcal) たんぱく葉(g)			750	1,200	1,500	1.500	1.500		1,
エネルギー (kcal) たんぱく質 (g) 主食の形態と重量 (g)	訓練食1		ゼリー粥 (g) 訓練食3	ミキサー粥(g) 濃厚とろみ食	ミキサー粥 ( g)	全粥(g) 嚥下調整食3	軟飯(g) 該当なし		ご飯(
別府医療センター	訓練度1 形態の安定した ゼリーを1日1日 1品	該当なし	副練覧3 たがは賃含有のゼリーを 697日2回 屋は形態の安定したゼリーを 1日1回1品	源厚とろめ段 主にちが発食をミキ サーしてスペラカー ぜでとろみをつけた もの、主献は全郷を ミキサーして、ホッ ト&ソフトを使用している	該当なし	無ト調整反3 主意は全策をミキサーして、ホット&ソ フトを使用している。 割食は、市板のむわ らかムース食を使用。	該当なし 五分菜食の一口大力ットで対応している		明智や嚥下機能に問題な 一般の人が摂取する食事 例) 攜物や牛蒡、蓮根、 を提供。
エネルギー(kcal) たんぱく質(g) 主食の形態と重量(g)	50		200	1.100		1.600			1
主食の形態と重量(g)	の禁 丁RRトハ・企	ラカン/ ナニ (		全粥ゼリー (200g)		45 全粥ゼリー (200g)	hho chia	∆30±h±±-ф	ご飯 (18
九州大学病院別府病院	藤下開始食 ◆均類で付着性・凝集性・かたさに配慮したゼリー、 (たんぱく質・鉛質を含まない)く	該当なし ◆トロミ剤を使用した水、お茶、シュースプランを傾けるとするか・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	嚥下訓練食 ◆均質で付着性・凝集性・ かたさ・機氷に配慮した ゼリー 主食・豊温ゼリー/ミキサー粥ゼリー 副食・卵豆腐・精豆腐・ゼリー・ブリン・ ムース類	ミキサー食 ◆ご→・ハール・注 ・ テなども特定であめ らかで、ハだこかか。 主き、単湯(どろみ) 脳食:おかずを注サーにかけが、入けにしたも の(とろみ)	該当なし	ムース食 ◆舌の巨菌間、簡要で で	やからか食 ◆著やステーンで 切れるやわらかさ 主食:全家・飲飯 動食:卵や豆腐な どやわらかい食材 を使用した料理	全郷軟菜食 咀嚼(消化) しやすい食材を 中心に期理した形態 (未提供食材例) 根菜類(ごぼう・連根、ヤン グリーツ)、海源熱、こんにゃ く類、おくら・きゅうりなど	
エネルギー (kcal) たんぱく雷 (g) 主食の形態と重量 (g)	150	)	700	1,600		1.400	1,400	1300/1600 50~55/55~60 全粥100g/全粥300g	1300/-
山本病院	名称なし ゼリー開始 等下困難あり 素準摂取ができない時 にゼリーで開始 1日1~2回	とろみの状態 とろみ水 とろみ水 とろみの状態を確認 ゆるいとろみ 強いとろみ	流動食 / MCTゼリー 栄養が不足気味 振幅しやすい場合MCTゼリー に キジオ・ドリー造加 流動食の場合 重素を リー双配あり	ミキサー家(300g) ミキサー食 粒がないベースト状の 形態 エ音はは持・にかける。 部毛やベースト状にし トロミ剤を使用しなめらかにする ・物:スペラカー型・ 単原 片:40m/km j	全祭極小きざみ食 全務きざみ食をベース に歩いサイズにする ざらうきのあるベースト 状の形態		全部・数額(R) 全部別み食 主食は全別 副早は別みにして 助立に応じてはら つきが強い物はト ロミあんをかける	全粥荒刻み食刻みのサイズは個別に対応	普通食 ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・
エネルギー (kcal) たんぱく質 (g) 主食の形態と重量 (g)	160		900	5 60	60	60	1.600	1.600	1
児玉病院	該当なし	お茶、ジュースに増粘剤でトロミ を付けたもの	重混 300 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	ミキサートロミ食 福記ネリアルは第一条 日本の	字様(400g) トロミ食 横足: 歯状態にあれた。 ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・	タフト食 全領 (400g) タフト食 福祉: ソフト第は酵素 入のゲルル系を使用しています。 計像の水均 勝起に中間のトロミ つかの対策です。	キザミ ・	全家(4OOR) 教業を 一様い食材を使用せず、 柔らかく調理した料理。	米飯 (22)
エネルギー (kcal) たんぱく質 (g) 主食の形態と言書 (g)				1.200	1.200	1,200	1,200		
だればく異(g) 主意の形態と重量(g) 中村病院	ゼリー食1 たんぱく知念有量の 少ないがらだ。お様性・ ・様さに空場したゼリーは ゼリースギクを用い だゼリーは ボリカーボール の場所を では ボリカーボール の場所を では ボリーの の場所で の場所で の場所で の場所で の場所で の場所で の場所で の場所	該当なし	ゼリー食2 たんぱく質を含むゼリー。 均質で、付着性・延養性 ・現ち・電水に配慮した フリン・ゼリー・ムース 状のもの、 提供内容:市販の果ヤゼ リー・ヨーグルト・豌豆 裏・フリン、お系ゼリー。	ミキザー第 260s ベースト食 表めらかで物類な ベーストとろみ 海下線整金3を 占ちに度搾し、 ソフティアSで とろみをつけがル で達したもの。		数菜荒ミキサー食 からかい組成さ巻きむ 不同類なべき巻きが、 かま食 (値) 可整 食 (4) をベースにミキリーにかけたもの。 サイズ (5 mig) がまるは、 (	全塚・教館・米島	全張・軟飾・米飾	学報・軟筋 常食 特別な食事療法を必要 い口腔機能が正常な人が る一般的な食事
							荒ミキサー、汁とろみ等)		
エネルギー (kcal) たんぱく雪 (g) 主食の形態と重量 (g)	290		500	098		1400~1600	荒ミキサー、汁とろみ等) 1400~1600		

	機関】		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				2024.
)- F	0	0	1		2	3	4	その他の食形態	常食
【1-8項】 R称	j 嚥下訓練食品Oj	t 嚥下訓練食品Ot		1 嚥下調整食2-1	<u>2</u> 嚥下調整食2-2	嚥下調整食 3	嚥下調整食 4		
<b>罗生連鶴見病院</b>	施下調整食 開始費 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	該当なし	該当なし	ペースト食 ミキサーにかけて、 とろみをつけたもの、均質でなめら がなもの。地質でなめら がなもの。地質でなめら がなもの。地域では、ミキサー等(地域で増加させ、後 生転は、ミキサー等(地域で増加させ、後 の例かずまとは、内核、像介様、卵、大豆 板色、副型は、消化の良い、やいちが、調理した野菜、すべてとろみ付き。	ミキザー食 やからか食の耐食を基準に、なめらかなミキサー大のもの(やわら が加口は多まであかり、 かが知口は多まであか。 やすいもの。まとまか やすいもの。まとまか やすいもの。ま草は、、海サー粥に分類をミキサーにかけた もの。主草は、肉類、角灯類、卵、大豆製品、 配鉛質、耐味は、海性の良いからかく調理と に野草、水分でムセの製色、コメント選択で、 「水分のおくうか」が可能。	ソフト食 ムース状に食品を書 とかたもの、形はあるが、他り入れ歯が をがても、近年の、形はあるが、他り入れ歯が をがても、近日間 形成力容易なもの。主菜は、以ったったったがはいたもの。主菜は、肉類、魚が類、多、大豆製、湯ばの良い、やからかく頻速した野菜、水がは全てどるが付いた。	いわこれ会 オリン会 ロー	豆製品、低脂質。副菜は、消化 刻み(1.5~2cm×1.5~2cm) せる、0.5~1cm×0.5~1cm たもの(口腔内のばらつきを防	種、軟飯、全郷、ソフトの良い、やわらかく調理)が選択可能。
エネルギー(kcal) たんぱく管(g) 主食の形態と言書(g)				1,400	1.160	1,400	1.820	1,720	1
<b>第</b> 見台病院	該当なし	該当なし	該当なし	ミキサー粥 (300g) プレンダー食 主食:ミキサー粥 (300g) 記食:フロデイン付加 し、つるりんにを耐え フカップでボタージ は伏にする。 基本はミキサー粥だが、全粥にも変更可能	S±サー家(250g.) Sin (250g.) 該当なし	56 ソフト聚(300g) 該当なし	教育第(220位) 教育第(250位) 表記するものはつるりんこでとろったのける。 はさけるものはつるりんこでとろったのける。 ささみ食:5mの始状にする。 中教育食:2mの入きさに切る。	63 數額醫(220x)	ソフト粥は
エネルギー(kcal) たんぱく雷(g)				1,400			60		
主食の形態と重量 (g)	アイソカルゼリー	ヤクルト (濃いトロミ)	該当なし	宝キザー第2608 全第170g~420g 主教・副舎すべて ミャサーにかけ増 総領でとろか付け したもの。	ミキサー食 主食のみ通常の全界。 副度はミキサーがけ 増粘剤でトロミ付け したもの	該当なし	米飯140g〜230g 全駅170g〜420g 該当なし	きざみ食 讃水しゆす 助規理は増 お剤を使用、 働やの製塩など ばらげそうな料理はだし汁を 添加してしっとり目にする	常食
エネルギー (kcal) たんぱく雪 (g) 主食の形態と雪量 (g)			150 5.6	3					
明見病院	該当なし	該当なし	該当なし	ミキサー張 ( α) 該当なし	中級( g) 特款食 ややざらつきのあるペース ト域の形態、主意は全聚を ゲル化剤を用いてゼリー化 副食もトロコ製を用いて、 トロミをつけたもの。	該当なし	きざみ 荒きざみ 誘導に配達したもの。	荒キザミ、キザミで対応	軟菜食に準じた食事
エネルギー (kcal) たんぱく雪 (g) 主食の形態と電量 (g)					1.400		1.800 65		
<b>副府</b> リハピリテーション 2ンター	嚥下訓練食 水ゼリー、お茶ゼリー、 市原の訓練ゼリーなど。	聴下 訓練食 排食順下学会基準2021に準したとろ みの粘度。 別いとろみー増いとろみ 中等度のどろみ一時度のどろみ 週いとろみースパイトロミールⅢ 筋房からの増供はなし。 粉様に「競技」	施下調整食1 (ゼリー食) 重悪ゼリー、新ゼリー (全発をミキサーにか け、スペラカーゼを選 ぜて加熱し、大の形の ゼリーやブリンなど。	施下調整食2 (ベースト食) 値下調整食4 (教業会) をベースにミキサーかけ たむの。(加水量は少な くするが必要的は増加制 を使用、)主食は個人の、 状況に合けて選択する。 主食例: ベースト郷、第ゼリーなど。	全家ゼリー (280g) 該当なし	嚥下調整食3 (ソフト食) 嚥下7時を14(軟菜食) をベースにミキサーか け、ゲル化剤を1%添加し、形成りにかりた	聴下調整食4 (軟架食) 魚、肉類は中版品、白身 魚、ひき肉を使用。摂取 状況により、一口大 (2四×1の程度の大き さ)、操小きさみ(2~3mm程度)に調整。 主蔵は個人の状況に合わせて選択する。主食 房:全駅、スペラカーゼで選(全駅にスペラ カーゼを混せて加熱したもの。離水を命ぐ) など。	咀嚼困難食 常菜形態。 硬く、噛みにくい食材を取り 豚い定食事。そのほかは常菜 と同じ。(こんにゃく、筍、 山菜辣、椒菜、バイナップ ル、りんこなど提供不可) 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 こく一般的な食事。 摂取状況により、一 (2cm×1cm程度) 整。
エネルギー (kcal) たんぱく質 (g) 主食の形態と言葉 (g)				1,400		1.400	1,500		
主食の形態と重量(g)	i 下眼 i 心合		コード(1)合	ペースト張・張ゼリー(250g)	コード2-2会	全粥・スベラカーゼ粒粥 (250g)			世合
<b>別府中央病院</b>	嚥下開始食 市原の属下困難者用ゼリー 1日1〜3回。 1回1個使用	該当なし	コード1度 手作り展升セリーと たんぱく質を含むセリーの 計3品 1日1~3回	コード2-1食 全務含を和のない ペースト状にして トロメイクでとう みをつけたもの。 主質はミキサー粥 にスペラカーゼを添加したもの	コードンで度 全発資をさらつきの あるペースト状にし て、トロメイクでと みみをつけたもの。 主教は、主教にトロ メイクを添加したもの	該当なし	全策さざみ食 全策意の副食を ミキサーで刻ん だもの (とろみなし)		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) たんぱく雷 (g) 主食の形態と言葉 (g)	19 0		170	1,400	1.400 50		1.500 58		
9并病院	旅し 開始食1 朝) 市版ゼリー1個 男) 市版ゼリー1個 タ) 市版ゼリー1個	開始食2	なし 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	ゼリー駅 (300g) ミキサー食 粒がないようにミキサーにかけトロトロに したもの	とろみ家 (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	キザミ中まだは小 きざみ中は、スプーンにのるくらいの大きさ に切ったもの きざみりは、さらに小さくフードプロセッ サーで粗く砕いだもの	全領 (300g) ソフト軟菜 キザミ大 食べやすく一口大にきったもの		米飯(16
エネルギー (kcal) たんぱく質 (g) 主食の形態と言書 (g)	360	930			1.500	1.600	1,600		
主命の形態と重量(産)	職下食 たんぱく含有のない 実物の押レンぶし (ソフティアGにて ゼリー妖に固める) エンゲリートの使用	向かって左から 利性のとろみ、 起いとろみ、 にしはリンゴ ジュース、 下はチャウダー)	ゼリー家・全報(g) 押しつぶし食 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・市板のたんはく 含有ムースも使用す る場合もある、(HC)	ペースト食 おかずには、トロ メイクを使用して いる。全寮ペースト には、スペラカーゼ を使用し、粘りのむ い形態で出している。	リ刻み食 咀嚼ができないが、ベー ストでは食べにくいとい う方に出している。パラ フげている。また、薬物 野菜は、丸とやすいので、	押しつぶし食 口腔機能、摂食機能の 問題がある方で、噛み 耐えが必要なかい、噛 び機能の限上が必要な 方に出している。ソフィア名を使用している。 フィア名を使用しているが、食材によって出来	常食・軟菜食 常食でも、あまり 硬いメニューは出 さないが、棚/物 にすると使くなる 場合は、乗りかく 最のか、場/がた		
別府発達医療センター エネルギー (kcal) だかばく雪(g) 主食の形態と言葉(g)	もあり。	食べる際に、病様で 利用者に合ったとろみを付ける	ゼリー、メイバランスブリックゼリーなど、 国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。	お茶やジュースは、毎様でとろみを付けている。 (つるりんこ使用)	ベーストで対応中。 食事のとろみは、トロメイクを使用。	上が9の硬さが違う。味付けした料理が熱い うちにソファィアGを入れてミキサーにかけ る。メニューによるが、オリーブオイルやマ ヨマーズなど、油鯛にを入れることによっ て、出来上がりがふんわりとしたムース状に 仕上がる。	のを無るなどして対応する。肉など歯で切り にくいものは、主菜だけ荒く刻むなど、各自 の摂食機能(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、 特食対応時がメイン		

March   Marc		機関)		日本摂食嚥下リハビリテーシ	ション学会嚥下調整食分類2021	(食事) 早見表				2024.3]
### 1995   1995	J-ド	0	0	1		2	3	4	その他の食形態	常食
### Company of the Co	【1-8項】 名称	j 嚥下訓練食品○ i	t 嚥下訓練食品の+	j 嚥下調整食 1 i	加藤下調整食2-1		職下調整食 3	職下調整食 A		.,,,,,
### PARTY   1990	別府湾腎泌尿器病院 いでゆの團【共通】	評価ゼリー食	とろみ水 薄いとろみ(中間の とろみ) 漂いとろみ	訓練ゼリー食 アイソカルHC ミキサー粥	ミキサー食 嚥下規整食4をミキ サーにかけたもの 中間のとろみ状		ソフト食 底下調整食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 そのまま様は	軟葉食(刻み食・ 刻みあんかけ食) 歌葉食を5ms状の刻み にしたもの。 あんかけをかけた刻み		
### PARTY   1990	エネルギー(kcal)	80	0~200	900	1.000		1.000			
### ### ### ### ### ### ### ### ### ##	たんはく (g) 主食の形態と重量 (g)	6.2	0~7.5	30 ミキサー粥( g)		) -	35.	40		
### 1986   Pagic   Pag									あら刻み、みじん切り、 一口大	
### 1	別府温泉病院	該当なし	該当なし	該当なし	らかなベースト状にしたもの(ネオハイトロミール使用)	おかずと汁物はミキサーにかけなめらかなベースト状にしたもの(ネオハイトロミール使用)		該当なし	調整 みじん切り→0.5~1cm 粗きざみ→1~2cm	咀嚼、嚥下機能が正常な 食べる一般的な食事
### 1	エネルギー(kcal) たんぱく雪(g)				50	50				
### ### ### ### ### ### #### #########	主食の形態と電量(g)				ミキサー粥(190g)	全張 (190g)				
### 1998年	清瀬病院	該当なし	該当なし	該当なし	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 トロメイクを使用。		該当なし	該当なし		
### 1998年	エネルギー(kcal) たんぱく質(g)				1,400 4F	)				
### 15 Part	主命の形態と言書(点)		職下訓練食		ミキサー粥 (g)		ソフト食	刻み食		
### 100 00 00 00 00 00 00 00 00 00 00 00 00	村橋痾院	くりんやエンゲリード などたんぱく質含有量 が少なく、かつ離水の	お茶やタンパク質を含まないジュース トロミはボタージュ・ヨーグルト・マ ヨネーズの3種類	ブリックゼリーやブロッカなど たんばく質含有量は問わない ゼリーやブリン 1日につき1回から3回	漂高倉 (繊維の多いもの や音学料などを省いだ 度等)をベースにまり サーにかけ、増始剤で マヨネーズ状のトロミ を付けたもの 卵以ホット&ソフトを使用しその他はキサ ンタンを添加したもの	該当なし	主菜の肉や魚は斑製品 のムースを使用することが多い、その他の肉や魚はスペラカーゼミートに漬けた後に刻む。 サプナリークロ環ねではそのまま使用。 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、出来上がったら出し片につ	普普通食をベース に5mm大より小 さく刻んで提供。 出来上がったら出し 汁にトロミ剤を渇い		
### 100 00 00 00 00 00 00 00 00 00 00 00 00	エネルギー(kcal) たんぱく葉(g)							1,400		
#2012年 (1977年) 1977年 (1977年)	主食の形態と重量(g)	## T994\\A	r# = 004/1/A	## T 2016+ A				30	**************************************	
1	烟病院	病状と訓練の 程度によって 1日・1日、2 2種 暴提供 ・ 一般版のエンゲリード、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	お茶や作家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 優うすいとろみ 用いとろみ 用いとろみ	市販のゼリー、手作りの ゼリーのうち3種様を使 用し、豚氏によって1〜 3食で理出 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	メニューを基本に ミキサーに力が成 成めらかになる様に 減し、中間のとうみ 程度の特象を付加が出すり 相対のなるとのの認から とろみを付けて提供 4 「小楽には44 カーでを使用	メニューを基本に ミキサーにかけ、 中間のとうみ程度の 税度を付加したもの ハーフ貨1食から提供可能	等「四本を基本に、 別入責任との近所 る状態でミキザーに かけ、1%ゲルに利 を混ぜて成形したもの。 主に魚のほぐし身や 接換各を使用、加新で飲むかくなる学や梅瓜類 は増給前食物用せず、マッシュ状に無対など の水分を加えて成形。	例や側は水分に短し 3%の健繁化・砂果 のののでは、一般 は重複がで3の分割 になった。 ののでは、 のでは、 ので	ーロ大やカットには対応 ハーフ食に対応	一口大やカットには対 ハーフ食に対応
### 100   100	エネルキー(KCAI) たんぱく質(g)	60~100 0	200~900 15~45		35~58	30~58	30~60	30~63	指示タンパク	指示タンパ
1400-	石垣病院	・市版果汁ゼリー ・手作り果汁ゼリー アガー、ゼラチン 使用状況	<ul> <li>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</li> </ul>	・市版品 果汁ゼリー、ブリン、 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、ゼラチン停用状況	ミキザートロミ付き (均質)  ・一般食 エネルギー(OOkcal ・特別と解析とは ・特別と解析と ・ とろみ排煙 ・ とろみ排煙 ・ とろみ排煙 ・ とろみ排煙 ・ とろみ排煙 ・ とろり排煙 ・ とろり排煙 ・ とうかがした。 ・ とろり排煙 ・ とうかがした。 ・ とうなどには、・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・	ミキザートロミ付き (不均質)  - 一般食 エネルギー600kcal イギのないでは、日本 イギのの場合の場合に対応 とろみ あして対応 ・ 不使用复品 こんにゃく等		一般食全家食(主食全家副食款菜刻み)  ・一般食 エネルギー(OOkcal 1・特別が食業 医療の抑制に対応 ・主食 全策、軟版 ・当食 全策、対応 ・当日 原成のソフト食 ・古と口悪能で押しつぶし可能な食材、調理 ・選挙(PU こぶし可能な食材、調理 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	指示量	指
1400-	エネルギー(kcal) たんぱく質(g)				27~72			25~65		
日本的   接当なし	主食の形態と重量(g)				ミキサー粥 ( g)			全粥・軟飯( g)		常食
<b>交倍内科医院</b> 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 該当なし	野□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		口腔機能が正常な人が食 ごく一般的な食事
<b>交倍内科医院</b> 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 該当なし	エネルギー (kcal) たんぱく雪 (g)									1400~2: 60~
□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□	安倍内科医院	該当なし	該当なし	該当なし	常食をミキサーにかけたもの 薄いとろみをつけたもの	常食をミキサーにかけだもの 濃いとろみをつけだもの		該当なし	取み込む力に 問題なく噛む 力が低下して いる人への食事。	常食  □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。
□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□	たんぱく質(g)				20~60	20~60			40~60	40^
工利子((20)) 600~1200	主像の形態と言書(g)	該当なし	該当なし	該当なし		嚥下調整食2-2		該当なし		常食  □腔機能が 正常な人が 食べるごく

(1-2周) *** *** *** *** *** *** *** *** *** *	f市内嚥下調整食一覧表 [医療	機関】								2024.3
(1-2周) *** *** *** *** *** *** *** *** *** *				日本摂食嚥下リハビリテーシ	ソョン学会嚥下調整食分類2021	(食事) 早見表				
(1・10月)	コード	0	0	1		2	3	4	その他の含形能	<b>学舎</b>
**	【1-8項】	i	t	i	1	2			この店の及り込む	m.R.
# 不配着的	名称	嚥下訓練食品Oj	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		
### ### ### ### ### #### ############	木下医院 住宅型有料者人ホーム 大宮司 【共通】	該当なし	該当なし	該当なし	該当なし	常食をミキサーにかけ、トロミ剤でとろみをつ	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)		該坐売し	並出たし	該当在」,	*************************************	まな火 たし.	ペースト食	キザミ、粗キザミ、	常食
放当なし   接当なし   接」やりらか、担きさみ、一口大   上食は全事・飲飯   全はなまない カス・ニズト代にした   全はなまない カスト (大)	エネルギー (kcal) たんぱく質 (g)		<b>⋈∃</b> &U	5X∃76 U	2200	8X∃'4S.U	Ø∃'&U			
サリー   サリ	岡島医院 エネルギー(kcal)		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
# Table 1	たんぱく蕾(g)									
# ## ## ## ## ## ## ## ## ## ## ## ## #	黑木配念病院	第白貨や設備を 含まない。 まとまりのある やわらかいセリー (フルーツセリーなど)	該当なし	ちーでムース状に食品を まとめたもの。 魚、魚、豚、豚芽類は 市版品を使用。 果物はミキサーゲル剤を 用い、離氷しないよう まとめたもの。	主食はミキサーにかけ 要加スペースト状にした もの、副単はコード3を モキサーにかけ 関してなめらかにしたもの。		主食は全家にミキサーゲル制を加え、 ボボルないようにしたもの 副食は繊維が多く硬い 最近を除き、 5mmカット・ 短型で贈める程度のもの。 提小さざらはきざみ食を 変に縮かくカットしたもの。	主食は全第・軟飯 副食: やわらかは スーピークッかで、 舌や歯茎でつかせる位の 軟らかく調整にたもの 理ぎざみは一般的な食事を 1cmほどにカットしたもの ーロズは一般的な食事を 15~20cmにカットしたもの。		
<u>たんぱく (g)                                   </u>	エネルギー(kcal)	43		1200						1
	たんぱく質(g)	0		60						米飯(180