

[illegible]

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	0	0	1	2	3	4							
【1-8項】	j	t	i	1	2	3	4						
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	厚生連徳島県病院 嚥下調整食 開始食 物性に配慮した離乳食が少なく、たんば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。均質でなめらかなもの。噛み砕かなくてもよい。 主菜は、ミキサー粥（雑穀で整水せず、ほり付かずまともすりやく、とろみをつけたもの）。主菜は、肉類、魚介類、卵、大豆製品、野菜類。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盤に、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、かたつきや、まとまりやすいもの）。 主菜は、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、野菜類。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、噛み砕かなくてもよい。舌と口蓋で押しつぶし、塊状に噛み砕くもの。 主菜は、ソフト粥（米粒はあるが、雑穀で整水しないよう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。水分は全てとろみ付き。	やわらか食 粥・軟飯より、更に使用食品を制限。容易に噛める。主菜は、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、低脂肪食品。副菜は、消化の良い、やわらかく調理した野菜。容易にかめる。コメント選択で、一口大（1.5～2cm×1.5～2cm）が選択可能。 軟飯食 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、とろみのあんをかけたもの（口腔内のばらつきを防ぎ、食塊形成を助ける）主菜は、ソフト粥（米粒はあるが、雑穀で整水しないようとろみが付いたもの）。主菜は、刻み食同様に		嚥下移行食				
	エネルギー (kcal)			1,400	1,160	1,400	1,820	1,820	1,720	1,400			
	たんばく質 (g)			56	52	56	70	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	きざみ食	軟飯食 (220g)	軟飯食 (220g)	ソフト粥 (300g)		
9	徳島台病院 該当なし	該当なし	該当なし	ブレンダー食 主菜：ミキサー粥（スベラカーゼ使用） 副菜：プロテイン付加し、つるりんを加えブレンダーでペースト状にする。 基本はミキサー粥だが、全粥にも変更可能	該当なし	該当なし	軟飯食 主菜：全粥または米飯 軟飯食：柔らかくした副菜をプロテイン付加し、粒が壊れないようにフードプロセッサーにかけ、ばらけずるものはつるりんこどろみをつける。 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						
	たんばく質 (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	浜崎記念病院 アイソカゼゼリー	ヤクルト（濃いとろみ）	該当なし	ミキサー食 主菜・副食すべてミキサーにかけ増粘剤でとろみ付けしたものを。	ミキサー食 主菜のみ通常の全粥。副食はミキサーにかけ増粘剤でとろみ付けしたものを。	該当なし	該当なし		きざみ食 離乳食しやすい調理は増粘剤を使用。魚や肉類などはばらけそうは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)			150									
	たんばく質 (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	ややざらつきのあるペースト状の形態。主菜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。	特軟食 ややざらつきのあるペースト状の形態。主菜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	きざみ 誤嚥に配慮したもの。		荒キザミ、キザミで対応		軟飯食に準じた食事		
	エネルギー (kcal)				1,400		1,800						
	たんばく質 (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。	嚥下訓練食 摂食嚥下学会基準2021に準じたとろみ中程度のとろみ～中等のとろみとろみ粥：ネオハイタイムミールⅢ固形からの提供はなし。肉類にて調整。	嚥下調整食1（ゼリー食） 重要ゼリー、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、ゼリー化したもの）、市販のゼリーやプリンなど。	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たもの。（加水量は少なすぎるが必要時は増粘剤を使用。）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。	嚥下調整食4（軟飯食） 全粥食をざらつき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	嚥下調整食3（ソフト食） 嚥下調整食4（軟飯食）をペーストにミキサーにかけ、グル化剤を1%添加し、形成しないもの。豆腐や餅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、離水を防ぐ）、ペースト粥など。	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。調理状況により、一口大（2cm×1cm程度の大きさ）と小さきみ（2～3cm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、離水を防ぐ）。	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し。（ごんにゃく、巻、山菜類、根菜、パイナップル、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。		嚥下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)			1,400		1,400	1,400	1,500					
	たんばく質 (g)			60		60	65	65					
	主食の形態と重量 (g)					全粥・スベラカーゼ粒粥 (250g)	全粥・スベラカーゼ粒粥 (300g)						
13	別府中央病院 嚥下開始食 市販の嚥下困難者用ゼリー1日1～3回、1回1食使用	該当なし	コード1食 手作り果汁ゼリーとたんばく質を含むゼリーの計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 全粥食をざらつき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	全粥きざみ食 全粥食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)	19		170	1,400	1,400	1,500	1,500		1,600			
	たんばく質 (g)	0		4	50	50	58	58		60			
	主食の形態と重量 (g)	なし		なし						米飯 (160g)			
14	向井病院 開始食1 朝）市販ゼリー1個 昼）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	ゼリー食 ゼリー粥 (300g)	ゼリー食 とろみ粥 (300g)	キザミ中または小 きざみ中は、スプーンにのけ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ーで細かく砕いたもの	ソフト軟食 キザミ大 食べやすく一口大に切ったもの					
	エネルギー (kcal)	360	990	1,200		1,500	1,600	1,600					
	たんばく質 (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 たんばく含有のない果物の押しつぶし（ソフトチャグGにてゼリー状に固める） エンリートの使用もあり。	向かって左から薄いとろみ、中間のとろみ、濃いとろみ（上はリンゴジュース、下はチャグダー） 食べる際に、病棟で利用品に合ったとろみをつける	押しつぶし食 料理から押しつぶし食を作る場合は、ソフトチャグGを使用する。市販のたんばく含有ムースも使用する場合もある。（HCゼリー、メイバランプリックゼリーなど、固形食品の使用もあり。）お茶ゼリーは、ゼリーメイクを使用。	ペースト食 お茶には、トロミメイクを使用している。全粥ペーストには、スベラカーゼを使用し、粒のない形態で出しているお茶ジュースは、病棟でとろみをつけている。（つるりんこ）	小刻み食 咀嚼ができないが、ペーストでは食べにくいという方に出している。バラけないように、とろみをつけている。また、薬物野菜は、ムセやさいの、ペーストで対応可能。食事のとろみは、トロミメイクを使用。	押しつぶし食 口腔機能、摂食機能の両方がある方で、噛み砕く必要がなく、嚥下機能が十分に必要なく方にしている。ソフトチャグGを使用しているが、食材によって出る上りの硬さや匂い、単位にした料理が無いようにソフトチャグGを入れてミキサーにかけ、メニューによるが、オリブオイルやマヨネーズなど、食油をを入れることによって、出来上がりがいなりとなりムース状に仕上がる。	常食・軟飯食 常食でも、あまり硬いメニューは出さないが、嚥下機能に不足する場合は、柔らかく煮るが、揚げたものも出る。肉など煮で切りにしている。主菜は、主菜						

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 嚥下訓練食品O j	0 t 嚥下訓練食品O t	1 j 嚥下調整食 1 j	1 嚥下調整食 2-1	2 嚥下調整食 2-2	3 嚥下調整食 3	4 嚥下調整食 4				
16 別府南青地医療病院 別府の鶴【共通】	評価ゼリー食 ブロッカ 	とろみ水 薄いとろみ(中間の 濃いとろみ ＊ソフトアース使用 	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 ＊パワースマイル 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 ＊ベラカーゼ使用 	軟質食(肉み食・ 刻みあんかけ粥) 軟質食を5mm刻みに したものを。 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)						
17 別府温泉病院	該当なし	該当なし	該当なし	ミキサー食 主食、おかず、汁物をミキサーにかけな めらめらペースト状にしたもの(ネオハイ トミール使用)	全粥ミキサー食 主食は全粥 おかずと汁物はミキサーにかけなめらめ ら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	あら粥め、みじん切り、 一口大 口腔機能が正常な人が 食べる一般的な食事		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 トロミを使用。	該当なし	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 くりやんやエンブリード などたんぱく質含有量 が少なく、かつ難水 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きまないジュース とりみは所ジョー・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 ブリックゼリーやブロッカなど 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 清湯食(繊維の多いもの や塩辛などを含む肉類 ・魚類)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 主菜の肉や魚は既製品 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 ートに煮付けた後に刻む。 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粉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大の刻 みで刻んで提供。 出来上がった出し 汁にトロミ剤を溶 いた粉を混ぜ込む。 				
	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 畑病院	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 提供 市販のエンブリード、フルーツゼリー、 グル化剤で作成したりんこゼリーを使用 	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 	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、粉状によつて1～ 3食で提供 甘いゼリー2種・おかずゼリーの組合せ 2週間をめぐって提供 	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、 なめらかな状態に し、中間のとろみ 程度の粘度を付加したもの ハーフ食1食から提供可能 増粘剤もこの段階から とろみを付けて提供 A～D粥にはスルーミールを使用 	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、 刻み食ほどの粗が残 る状態でミキサーに かけ、1%グル化剤 を混ぜて成形したもの。主に魚のほくし魚や 焼肉を使用。加熱で軟らかくなる芋や南瓜 は増粘剤を使用せず。マジックに魚汁など の水分を加えて成形。 	やわらか食 肉や魚は水分に対し 3%の酵素に一定浸 漬後調理。動物性野 菜は量水で30分浸 した後に調理。他の 野菜は時間をかけてやわらかく調理。煮やす フーンで容易に切れるが、煮食状況により 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難水 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 	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 ハーフ食に対応 		
	エネルギー (kcal)	60～100	200～900	600～1200	600～1200	600～1200	600～1400	600～1600			
	たんぱく質 (g)	0	15～45	30～58	35～58	30～58	30～60	30～63			
	主食の形態と重量 (g)				A～D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)			
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 入時時 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 	ミキサー粥(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 医師の指示に対応 ・必要に応じて ・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 	ミキサー粥(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 ・不使用食品 こんにゃく等 	該当なし					

[illegible]

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 j	0 t	1 j	2 1	2 2	3	4	その他の食形態
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 住居型有料老人ホーム 大宮町【共通】	該当なし	該当なし	該当なし	該当なし	ミキサー 常食をミキサーにかけ、トロミ剤でとろみをつけたもの。	該当なし	該当なし	刻み食
	エネルギー (kcal)							常食
	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	該当なし	ペースト食	キザミ、粗キザミ、一口大
	エネルギー (kcal)							常食
	たんぱく質 (g)							
	主食の形態と重量 (g)							
27 阿島医師	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	粥食
	エネルギー (kcal)							常食
	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	ソフト食 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・グル剤を 用い、甜水しないよう 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。副食はコード3 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・グル剤を加え、 甜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、一口大食 主食は全粥・軟飯 副食：やわらかは スーピークッカーで 歯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を 1cmほどにカットしたもの 一口大は一般的な食事を 1.5~2.0cmにカットしたもの。 	副食について <input checked="" type="checkbox"/> 口腔機能に問題がない 方が食べる食事（固めの ものあり） <input type="checkbox"/> 軟粥食（全粥食に準じる） <input type="checkbox"/> その他（ ）
	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）