

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	2	3	4	コード	0	0			
【1-1項】 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	コード	0	0			
新別府病院	コード1	コード1	コード1	コード2-1	コード2-2	コード3	コード4	コード2	コード2	コード3	全粥軟食	常食A/B/C	
	シュークリーム(水分、糖質のみのシュー)をグリセリヤー(ゼリーメイク)を用いてゼリーハ化したものの、餌が少なくて、スライス状にすくうことが可能な形態。	お茶、シュークリーム(水分、糖質のみのシュー)に増粘剤(トロミ)をトロミをついたもの。	主食は重厚食(グリセリヤー)を用いてゼリーハ化したものの、副食はスープやソース、濃厚流動食などをグリセリヤー(ゼリーメイク)を用いてゼリーハ化したもの。	ががなく、付着性の低いペースト状の形態。主食は重厚食(ゼリーハ化したものの、副食はスープやソース、濃厚流動食などをグリセリヤー(ゼリーメイク)を用いてゼリーハ化したもの。	ややさらさら感があるが、付着性の低いペースト状の形態。主食は全粥をケル化剤(ゼリーメイク)を用いてゼリーハ化したもの。	咀嚼嚥下困難者用の食事。副食はゼリーハ化したものの、副食は豆腐や野菜、野菜などをなめらかにペースト状にし、増粘剤(トロメイク)を用いてトロミをついている。	便さ・ぱらつくにくさ、付着性の強いペースト状の形態。主食は全粥をケル化剤(ゼリーメイク)を用いてゼリーハ化したもの。副食は豆腐や野菜、野菜などをなめらかにペースト状にし、増粘剤(トロメイク)を用いてトロミをついたもの。	咀嚼嚥下困難者用の食事。副食はゼリーハ化したものの、副食は豆腐や野菜、野菜などをなめらかにペースト状にし、増粘剤(トロメイク)を用いてゼリーハ化したもの。	便さ・ぱらつくにくさ、付着性の強いペースト状の形態。主食はゼリーハ化したものの、副食は豆腐や野菜、野菜などをなめらかにペースト状にし、増粘剤(トロメイク)を用いてゼリーハ化したもの。	便さ・ぱらつくにくさ、付着性の強いペースト状の形態。主食はゼリーハ化したものの、副食は豆腐や野菜、野菜などをなめらかにペースト状にし、増粘剤(トロメイク)を用いてゼリーハ化したもの。	便さ・ぱらつくにくさ、付着性の強いペースト状の形態。主食はゼリーハ化したものの、副食は豆腐や野菜、野菜などをなめらかにペースト状にし、増粘剤(トロメイク)を用いてゼリーハ化したもの。	便さ・ぱらつくにくさ、付着性の強いペースト状の形態。主食はゼリーハ化したものの、副食は豆腐や野菜、野菜などをなめらかにペースト状にし、増粘剤(トロメイク)を用いてゼリーハ化したもの。	
エネルギー(kcal) たんぱく質(g) 主食の形態と量(g)	500 1	500 1	1,000 30	1,200 35	1,400 50	1,400 50	1,400 50	1,600 50	1,600/1400 60/50	1,600/1400 75/70	2250/2000/1750 米飯250g/200g/150g	2250/2000/1750 米飯250g/200g/150g	
西別府病院	ゼリー食(O j)	—	ムース食(1j)	ミキサー食(2-1)	ミンチ食(2-2)	押ししつし食(3)	易明確食(150g)	ゼリー食(200g)	ゼリー食(250g)	全粥(250g)	全粥軟食	ゼリー(重湯(100g))	
	たんぱく質を有していない形態の安定した1日3食。2段階アプローチ(ゼリーリー、エンゲード)を1日3食。	—	主食:ゼリー粥(全粥をゼリーハ化したもの)副食:豆腐や野菜(ゼリーハ化形成したもの)副食:形態の安定したもの既製品のムース類2種を1日3食。	主食:ミキサー粥(全粥をミキサーにかけたもの)副食:豆腐や野菜(ゼリーハ化形成したもの)副食:形態の安定したもの既製品のムース類2種を1日3食。									
エネルギー(kcal) たんぱく質(g) 主食の形態と量(g)	750 25	750 25	1,200 47	1,500 62	1,500 62	1,500 62	1,500 62	1,600 62	1,600 62	1,600 64	1,600 64	ご飯(40g)	
別府医療センター	訓練食1	—	訓練食3	濃厚ろみ食	濃厚ろみ食	濃厚食	濃厚調製食3	—	該当なし	該当なし	該当なし	一般食	
	形態の安定したゼリーを1日1回1品	該当なし	たんぱく質を有するゼリーを朝夕1日2回1品	主食はゼリーハ化したものを、副食は豆腐や野菜をミキサーして、ホットソースを使用している	主食はゼリーハ化したものを、副食は豆腐や野菜をミキサーして、ホットソースを使用している	主食はゼリーハ化したものを、副食は豆腐や野菜をミキサーして、ホットソースを使用している	主食は全粥をミキサーして、ホットソースを使用している	該当なし	該当なし	該当なし	該当なし	咀嚼嚥下機能に問題なく、一般的な人が摂取する食事。例)揚げ物や牛丼、蓮根、枝豆等を提供。	
エネルギー(kcal) たんぱく質(g) 主食の形態と量(g)	50 0	50 0	200 13	1,100 40	1,600 45	1,600 45	1,600 45	1,600 45	1,600 45	1,600 60	1,600 60	ご飯(180g)	
九州大学病院別府病院	嚥下開始食	該当なし	嚥下訓練食	ミキサー食	ミキサー食	ムース食	やわらか食	全粥ゼリー(200g)	該当なし	該当なし	該当なし	一般食	
	◆均質で付着性・凝集性・かたさに配慮したゼリー(たんぱく質を含まない)	◆ゼリーハ化した水、お茶、シュークリーム等のスプーンを傾けると滑りこぼれ、スプーンを傾けると中間のところ…スプーンを傾けるとトロリと流れれる、滑りこぼれ…スプーンを傾けても滑りがちな状態で流れにくい	◆ゼリーハ化した水、お茶、シュークリーム等のスプーンを傾けると滑りこぼれ、スプーンを傾けると中間のところ…スプーンを傾けるとトロリと流れれる、滑りこぼれ…スプーンを傾けても滑りがちな状態で流れにくい	◆ゼリーハ化した水、お茶、シュークリーム等のスプーンを傾けると滑りこぼれ、スプーンを傾けると中間のところ…スプーンを傾けるとトロリと流れれる、滑りこぼれ…スプーンを傾けても滑りがちな状態で流れにくい	◆ゼリーハ化した水、お茶、シュークリーム等のスプーンを傾けると滑りこぼれ、スプーンを傾けると中間のところ…スプーンを傾けるとトロリと流れれる、滑りこぼれ…スプーンを傾けても滑りがちな状態で流れにくい	◆舌や口蓋垂、歯茎等に付着するもので、からかいで、べたつかず、まとまりやすいものの主食:重湯(ごろごろ)やミキサー粥(豆腐、豆腐、豆乳、ゼリー、ブリーフ、ムース類)	◆舌や口蓋垂、歯茎等に付着するもので、からかいで、べたつかず、まとまりやすいものの主食:重湯(ごろごろ)やミキサー粥(豆腐、豆腐、豆乳、ゼリー、ブリーフ、ムース類)						
エネルギー(kcal) たんぱく質(g) 主食の形態と量(g)	150 0	150 0	700 20	1,600 20	1,400 55	1,400 60	1,400 60	1,300/1600 50-55/55-60	1,300/1600 50-55/55-60	1,300/1700 50-55/55-65/70	1,300/1700 50-55/55-65/70	ごはん100g/ごはん100g/ごはん	
山本病院	名前なしゼリー開始	—	とろみの状態とろみ水	流動食 / MCTゼリー	ミキサー食	全粥極小きざみ食	全粥(300g)	全粥(300g)	該当なし	該当なし	該当なし	普段食	
	嚥下困難あり食事摂取ができない時にゼリーで開始1日1~2回	—	とろみの状態を確認する	米糰が不足気味摂食しやすい場合MCTゼリー、ミルクゼリーを追加流動食の場合は重湯を用意しめらかにする※3:スプルーザー※4:スプルーザー	米糰が不足気味摂食しやすい場合MCTゼリー、ミルクゼリーを追加流動食の場合は重湯を用意しめらかにする※3:スプルーザー※4:スプルーザー	全粥きざみ食	全粥(400g)	全粥(400g)	該当なし	該当なし	該当なし	咀嚼嚥下状態が不良の方は食べにくく一般的な食事(例)根菜類(ごぼう・蓮根・ヤングリーフ)、海藻類、こんにゃく、蓮根米	
エネルギー(kcal) たんぱく質(g) 主食の形態と量(g)	160 0	160 0	900 25	1,500 60	1,600 60	1,600 60	1,600 60	1,600 60	1,600 60	1,600 65	1,900 65	米飯(220g)	
兜田病院	該当なし	お茶、ジュースに増粘剤でトロミを付けたもの	当院で採用しているONSの中で、1jに該当する内容を提供しています。	ミキサー食トロミ食	ミキサー食トロミ食	ソフト食	キサリ	全粥(400g)	該当なし	該当なし	該当なし	普段食	
	お茶、ジュースに増粘剤でトロミを付けたもの	当院で採用しているONSの中で、1jに該当する内容を提供しています。	当院の3に該当する食事をミキサーにかけています。(調理員の技術や食材の水分量、旬の時期などで、テクスチャーや栄養価を均一にするのが難しい)記載しているONSは、当院採用のONSの中で2-1、2-2に該当する内容を掲載しています。										
エネルギー(kcal) たんぱく質(g) 主食の形態と量(g)	290 0	290 0	500 12	890 45	1,200 45	1,200 45	1,200 45	1,400~1600 65~75	1,400~1600 65~75	1,400~1600 65~75	1,400~1600 65~75	常食	
中村病院	ゼリー食1	—	ゼリー食2	ペースト食	軟葉荒ミキサー食	軟葉食	軟葉食	ゼリー食	該当なし	該当なし	該当なし	普段	
	たんぱく質を含むゼリー(少いゼリー)、均質で付着性・凝集性・硬さに配慮したゼリー。お茶ゼリーはゼリーメイクを用いてゼリーハ化する。提供内容:市販の果汁ゼリー・ヨーグルト・朝食ゼリー、お茶ゼリー、お茶ゼリー。	お茶、ゼリー(少いゼリー)をゼリーハ化したものの、副食はスープやソースのもの。提供内容:市販の果汁ゼリー・ヨーグルト・朝食ゼリー、お茶ゼリー。	なめらかで均質なペースト状のゼリー。均質で付着性・凝集性・硬さに配慮したゼリー。提供内容:市販の果汁ゼリー・ヨーグルト・朝食ゼリー、お茶ゼリー。	なめらかで均質なペースト状のゼリー。均質で付着性・凝集性・硬さに配慮したゼリー。提供内容:市販の果汁ゼリー・ヨーグルト・朝食ゼリー、お茶ゼリー。	軟葉荒ミキサー食	軟葉食	軟葉食	軟葉食	該当なし	該当なし	該当なし	特別な食事療法を必要としない一般的な食事	
エネルギー(kcal) たんぱく質(g) 主食の形態と量(g)	290 0	290 0	500 12	890 45	1,200 45	1,200 45	1,200 45	1,400~1600 65~75	1,400~1600 65~75	1,400~1600 65~75	1,400~1600 65~75	常食	

日本摂食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											他の食形態	常食
コード [1~8項] 名称	O j 嚥下訓練食品 O	O t 嚥下訓練食品 O t	1 j 嚥下調整食 1 j	2 1 嚥下調整食 2-1	2 2 嚥下調整食 2-2	3 嚥下調整食 3	4 嚥下調整食 4					
16 別府東海心臓病院 いでゆの園(共通)	評価ゼリー食 ブロッカ	ごろみ水 薄いごろみ(中間の ごろみ) 濃いごろみ *ソフトタイプS使用	訓練ゼリー食 アイスカルド+ ミキサー第 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 中間のごろみ状 *ワームスマイル 使用	該当なし	ソフト食 嚥下調整食4をミキサーにかけたもの にかけたもの 柔らかい食材はそのまま提供 *スライバー・パートナースペラカーゼ使用	軟食(刻み食・ 刻みあんかけ食) 軟食を5mm状の刻み にしたもの。 あんかけをかけた刻み あんかけ食もあり。					
16 エネルギー (kcal) たんぱく質 (g) 主食の形態と量 (g)	80 62	0~200 0~7.5	900 30	1,000 35	1,000 35	1,000 35	1,200 40					
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たもの 中間のごろみ状 ロースト状(ノオハイトロミール使用)	該当なし	全粥ミキサー食 主食は全粥 あかすりと汁物はミキサーにかけたもの ベースト状にしたもの(ノオハイトロミール使用)	該当なし	該当なし	該当なし	該当なし	あら刻み、みじん切り、 一口大	
17 エネルギー (kcal) たんぱく質 (g) 主食の形態と量 (g)				1,200 50	1,200 50	1,200 50					ロ接機能に合わせて大きさを 調整 みじん切り0.5~1cm 短さ3cm~1~2cm 一口大~3~4cm	
18 清瀬病院	該当なし	該当なし	該当なし	ミキサー食 ミキサーにかけたベースト 状。副食は柔らかい食材を 調理し、ミキサーにかけた ベースト状。トロミ刻に ロロメイクを使用。	該当なし	該当なし	該当なし	該当なし	該当なし	該当なし		
18 エネルギー (kcal) たんぱく質 (g) 主食の形態と量 (g)				1,400 45	1,400 45	1,400 45						
19 村橋病院	嚥下訓練食 くりんやエングリード などたんぱく質有量 が少ないりごろみ水の 少ないりごろみ水 1日につき1回から3回 エンガード	嚥下訓練食 お茶やタンパク質を含まないジュース トロロはボターユ・ヨーグルト・マ ヨネーストの3種類 粘結剤はつるりんごクリッキーを使用	嚥下訓練食 ブリックゼリーやブロッカなど 1日につき1回から3回 エンガード	ミキサー食 漬瘡食(繊維の多いもの や香辛料などを省いたもの) 中間のごろみ状 トロミ刻にかけたもの マヨネースト状のトロミ を付けたもの 粥はホット・ソフトを使用その他のキサ シランを追加したの ゼリーやフルーツなどはつるりんごを使用	該当なし	ソフト食 主食の肉や魚は既製品 のムースを使用するこ ととろみ状の他の肉や魚 や魚はスペアリブ等の 肉を調理し、トロミ刻に つけた後に刻む。 ツナフレークや豆腐などはそのまま使用。 野菜は5mm大の細み野菜を使用。ミキサー にかけないで、出来上がり汁に つるりんごを溶いて船をかけるもしくは混ぜ 込む。	刻み食 普普通食をベース に5mm大より小さく に刻んで提供。 出来上がり汁に つるりんごを溶いて トロミ刻を溶いた船を混ぜ込む。					
19 エネルギー (kcal) たんぱく質 (g) 主食の形態と量 (g)				1,400 55	1,400 55	1,400 55						
20 烟病院	嚥下開始食 ゼリー開始食 病状と訓練の 程度によって 1回1回、2種 類別 市販のコンゲリード、フルーツゼリー、 グルーハードで作成したりんごゼリーを使用	嚥下開始食 ごろみ開始食(評価訓練用) お茶や市販のフルーツジュースにごろ みをかけて提供。ごろみは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 ごろみにかけて提供 2種類をめじて提供	ベースト食 嚥下調整食コード4 メニューを基本に ミキサーにかけ 中間のごろみ程度の ごろみ状 ごろみにかけたもの 2種類をめじて提供	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 中間のごろみ程度の ごろみ状 2種類をめじて提供可能	ソフト食 嚥下調整食コード4 メニューを基本に、 刻みほどの粒が残 る程度の刻み状に ごろみを付加したもの ハーフ食から提供可能	やわらか食 肉や魚の水分に対し 3%の割合で調理。 野菜は5mm大の細 め野菜を使用。ミキ サーにかけないで、 出来上がり汁に つるりんごを溶いて 船をかけるもしくは混 ぜ込む。					
20 エネルギー (kcal) たんぱく質 (g) 主食の形態と量 (g)	60~100 0	200~900 15~45	600~1200 30~58	600~1200 35~58	600~1200 30~58	600~1400 30~60	600~1600 30~63	指示カロリー 指示タンパク 指示量			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 ハーフ食には対応	
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 アーモンドゼラチン 使用比率 1.25% (液体の) 1日3回、1回1品	トロミ茶 ごろみ調整 入院時 学年分類中間のごろみ その後隨時調整	プリン・ムース 市販品 ・市販品 ・市販ゼリー、プリン、 カット入りヨーグルト等 手作り ・市販ゼリー、牛乳ゼリー、各種ムース等 ・アーモンドゼラチン使用状況 ・1日3回、1回1品(液体の) ・採取状況により増減あり	ミキサー食(均質) ・一般食 エネルギー600kcal ~1600kcal/日 特別治療食 医師の指示に応じ ごろみ調整 入院時は学年分類 ごろみにかけて、その後随时調整 不使用品 こんにゃく、わかめ、こねぎ等、ミキ サーで均質困難な食品	ミキサー食(均質) ・一般食 エネルギー600kcal ~1600kcal/日 特別治療食 医師の指示に応じ ごろみ調整 入院時は学年分類 ごろみにかけて、その後随时調整 不使用品 こんにゃく、わかめ、こねぎ等、ミキ サーで均質困難な食品	ソフト食 嚥下調整食コード4 メニューを基本に、 刻みほどの粒が残 る程度の刻み状に ごろみを付加したもの ハーフ食から提供可能	やわらか食 ・一般食 エネルギー600kcal ~1600kcal/日 特別治療食 医師の指示に応じ ごろみ調整 入院時は学年分類 ごろみにかけて、その後随时調整 不使用品 こんにゃく、わかめ、こねぎ等、ミキ サーで均質困難な食品	一般食全粥食 (主食全粥割食軟菜刻み) ・一般食 エネルギー600kcal ~1600kcal/日 特別治療食 医師の指示に応じ ごろみ調整 入院時は学年分類 ごろみにかけて、その後随时調整 不使用品 こんにゃく、わかめ、こねぎ等、ミキ サーで均質困難な食品	1400~2200 60~75 米飯(100~250g)	指示カロリー 指示タンパク 指示量		
21 エネルギー (kcal) たんぱく質 (g) 主食の形態と量 (g)			600~1600 27~72	ミキサー粥 (g)			600~1600 25~65					
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	該当なし	該当なし	該当なし	口腔機能が正常な人が食 べるごく一般的な食事	
22 エネルギー (kcal) たんぱく質 (g) 主食の形態と量 (g)												
23 安倍内科医院	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 薄いごろみをつけたもの	ミキサー食② 常食をミキサーにかけたもの 濃いごろみをつけたもの	該当なし	該当なし	該当なし	該当なし	該当なし	きざみ食 飲み込む力に 問題なく噛む 力が低下して いる人への	
23 エネルギー (kcal) たんぱく質 (g) 主食の形態と量 (g)				600~1500 20~60	600~1500 20~60							
24 ヒロセ内科医院	該当なし	該当なし	該当なし	該当なし	該当なし	該当なし	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 べるごく一般的な食事	
24 エネルギー (kcal) たんぱく質 (g) 主食の形態と量 (g)				600~1200 20~60	600~1200 20~60							

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				
【1-1項】 名称	j 嚥下訓練食品O j	t 嚥下訓練食品O t	j 嚥下訓練食 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			
25 木下医院 住宅型有料老人ホーム 大宮町 【大通】	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	常食	
エネルギー (kcal) たんぱく質 (g) 主食の形態と量 (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	ベースト食	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	該当なし	粥食	常食	
エネルギー (kcal) たんぱく質 (g) 主食の形態と量 (g)										
28 黒木記念病院	ゼリー 蛋白質や脂質を 含まないもの 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。 魚、魚介、野菜類は 市販を用いる。 果物はミキサー・ペースト 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 裏ごしして、ごろみ剤を加 え、ペースト状にしたもの。 副食はコード3で ミキサーにかけ裏ごし して、ごろみ剤を加え 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・軟飯 副食・やわらかは 主食に混ぜて、一口大 の塊や離乳食フリッカで 食事を除き、 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 主食に混ぜて、一口大 の塊や離乳食フリッカで 食事を除き、 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。	野菜について ☑ 口腔機能に問題がない 方が食べる食事(固めの ものあり) □ 軟菜食(全粥食に準じる) □ その他(野菜について ☑ 口腔機能に問題がない 方が食べる食事(固めの ものあり) □ 軟菜食(全粥食に準じる) □ その他(
エネルギー (kcal) たんぱく質 (g) 主食の形態と量 (g)	43 0		1200 60 ソフト粥 (180 g)	1200 60 ミキサー粥 (180 g)		1200 60 全粥 (180 g)	1500 65 軟飯 (190 g)	1700 65 米飯 (180 g)		