

学会分類 2021	0(嚥下訓練食品)		1j (嚥下調整食1j)	2(嚥下調整食2)		3 (嚥下調整食3)	4 (嚥下調整食4)	常食					
	0-j	0-t		2-1	2-2			刻み					
	目的・特色	重度の症例に対する評価・訓練用。少量ずつ飲むことを想定。ゼリー丸呑みで誤嚥したりゼリーが口中で溶けてしまう場合。たんぱく質含有量が少ない。	重度の症例に対する評価・訓練用。少量ずつ飲むことを想定。ゼリー丸呑みで誤嚥したりゼリーが口中で溶けてしまう場合。たんぱく質含有量が少ない。	口腔外で既に適切な食塊状となっている(少量をすくってそのまま丸呑み可能)。送り込む際に多少意識して口蓋に舌を押しつける必要がある。0jに比し表面のざらつきあり。	口腔内の簡単な操作で食塊状となるもの(咽頭では残留、誤嚥をしにくいように配慮したもの)。	やや不均質(粒がある)でもやわらかく、離水もなく附着性も低い粥類	舌と口蓋間で押しつぶしが可能なもの。押しつぶしや送り込みの口腔操作を要し、かつ誤嚥のリスク軽減に配慮がなされているもの。	誤嚥のリスクを配慮して素材と調理方法を選んだもの。歯がなくても対応可能だが、上下の歯槽提間で押しつぶすあるいはすりつぶすことが必要で舌と口蓋間で押しつぶすことは困難					
主食の例			おもゆゼリー、ミキサー粥のゼリーなど	粒がなく、附着性の低いペースト状のおもゆや粥		離水に配慮した粥など	軟飯・全粥など						
特養 しおさい				ミキサー 		ソフト 	極小刻み 	刻み 	一口大 				
緑の園 マザー				ミキサー 		ムース 	キザミ (1cmを細かく) 	粗大 (1cm) 	一口 	ふつう 			
安生寮								きざみ (0.5cm以下) 	粗きざみ (1cm以下) 				
四季の郷						ミキサー食 	極小刻み食 	刻み食 					
白梅荘					ソフト食 		カッターキザミ食 	キザミ食 	一口切り食 				
恵の聖母 の家				ミキサー 		ソフト食 	極刻み 	刻み 	粗刻み 				

