

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】 名称	0 j 嚥下訓練食品0 j	0 t 嚥下訓練食品0 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	その他の食形態	常食
16 別府市立原野病院 いでゆの館【共通】	評価ゼリー食 フロッカ 	とろみ水 薄いとろみ(中間の とろみ) 濃いとろみ *ソフティアS使用 	訓練ゼリー食 アイスカル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 *パウスマイル 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 *スルーパトナー スベラカーゼ使用 	軟菜食(刻み食・ 刻みあんかけ食) 軟菜食を5mm刻みの 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	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)	全粥ミキサー食				
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 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	あら刻み、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)				ミキサー粥 (g)	全粥 (g)				
19 村橋病院	嚥下訓練食 くりんやエングリッド 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 トロミはネオージュ・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 フリックゼリーやフロッカなど たんぱく質含有量は聞かない ゼリーやプリン 1日につき1回から3回 	ミキサー食 清瀬食(繊維の多いもの や香料など多量に含む 食事)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 主要な肉や魚は既製品の 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 ツナに潰けた後に刻み。 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。出菜上がったら出し汁に つるりんこを溶いた箱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大より小 さく刻んで提供。 出菜上がったら出し 汁にトロミ剤を溶い た箱を混ぜ込む。 		
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)				ミキサー粥 (g)	全粥 (g)				
20 焼病院	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 程度提供 市販のエングリッド、フルーツゼリー、 グ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 分級 	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種程度を提 供し、病状によって1~ 3回で提供 甘いゼリー 2種:おかずゼリーの組み合わせ 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、 なめらかなように 程度を付けたもの ハーフ食1食から提供可能 補助食もこの段階から とろみを付けて提供 A'-1粥にはA' 3か-E 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 粘度を付けたもの 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 刻み食ほどの粘りが残 る状態でミキサーに かけ、1%ケルメ を混ぜて成形したもの。主に魚のほくし身や 鶏肉を使用。加熱で軟らかくなる手や南瓜粥 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%の酢酸に一般導 潤液を調理。薬物野菜 は煮沸水で30分蒸 した後に調理。他の 野菜は時間をかけてやわらかく調理。薯やス 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を行う。とろみが 必要な場合、果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 	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	0	200~900	600~1200	600~1200	600~1200	600~1400		
たんぱく質(g)	0	0	35~45	35~58	30~58	30~63	30~63		
主食の形態と重量(g)				A'-1粥(110~220g)	A'-2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食 	トロミ茶 ・とろみ調整 入浴時 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食、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 入浴時は学会分類 中間のとろみ、その後随時調整 ・不食用食品 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 ・不食用食品 こんにゃく等 	該当なし	・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 蒸成のソフト食 舌と口蓋間で押しつぶし可能な食材、調理 簡単で押しつぶし可能な食材、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		
たんぱく質(g)			27~72	27~72			26~65		
主食の形態と重量(g)				ミキサー粥 (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 安徳内科医院	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 薄いとろみをつけたもの 	該当なし	該当なし	きざみ食 飲み込む力が 正常な人が食 べることが低下し 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。
エネルギー(kcal)				600~1500	600~1500				
たんぱく質(g)				20~60	20~60				
主食の形態と重量(g)				ミキサー粥(100~250g)	ミキサー粥(100~250g)				
24 ヒロセ内科医院	該当なし	該当なし	該当なし	該当なし	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 食べるごく 一般的な食事
エネルギー(kcal)					600~1200				
たんぱく質(g)					20~60				
主食の形態と重量(g)					ミキサー粥 (g)				

