

ホットネット連絡表 食事形態一覧  
【主食】

重湯



3分粥



5分粥



7分粥



全粥



軟飯



**ミキサー粥** :全粥に重湯を加えミキサーにかけたもの



**とろみ粥** :ミキサー粥に増粘剤を加えたもの



【副食 噫下調整】

○あんかけ

: カット食1に  
とろみの付いた  
あんをかけているもの

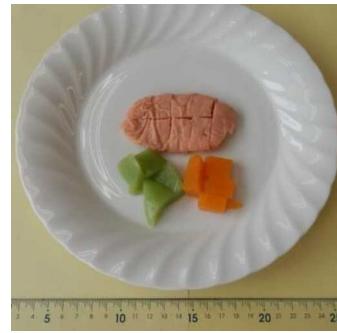
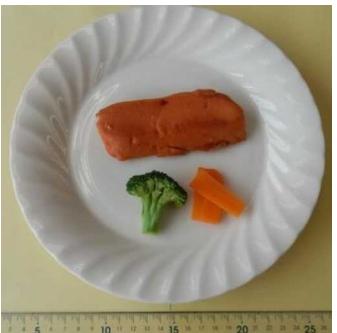


○増粘剤混入

: 食材を増粘剤で  
テクスチャー調整  
している場合



ホットネット連絡表 食事形態一覧  
【副食】

食事形態名称	嚥下訓練食	嚥下食1	嚥下食2	嚥下食3
学会分類コード	0-j、0-t、1-j	1-j	2-1、2-2	3
定義	ゼリーなどを訓練として提供している場合。	プリン状やゼリー状などに再形成したもの。	ペースト・ミキサー食など、べたつかず、まとまりやすいもの。	食材のまま柔らかくしたもので、箸やスプーンで切れる。
調理例 ・鮭の塩焼き ・ブロッコリー ・人参		 <small>25cm ruler scale</small>	 <small>25cm ruler scale</small>	 <small>25cm ruler scale</small>
食事形態名称	カット食1	カット食2	カット食3	一般食
学会分類コード				
定義	極小刻みなど 5mm以下にカットしたもの。	粗刻みや大刻みなど、 5mm程度にカットしたもの。	一口大やサイコロ状など、 少し小さくしたもの。	常食、普通食などの 通常の形態。
調理例 ・鮭の塩焼き ・ブロッコリー ・人参	 <small>25cm ruler scale</small>	 <small>25cm ruler scale</small>	 <small>25cm ruler scale</small>	 <small>25cm ruler scale</small>

# くにさき地域における副食形態基準の事業所別適合表

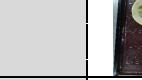
\*『特定給食施設栄養士研究会』参加施設のみ掲載

\*\*『一』は該当なし

R5.3月現在

施設	連絡表食事形態名称	嚥下訓練食	嚥下食			カット食			一般食
			1	2	3	1	2	3	
	学会分類コード	O-j,O-t,1-j	1-j	2-1,2-2	3				
病院	国東市民病院	嚥下開始食	—	嚥下ミキサー食 嚥下完全きざみ食	—	嚥下小さぎみ 小さぎみ	—	大刻み	常食
	国見病院	—	—	ミキサー食	—	極小刻み	刻み	荒刻み	常食
	あおぞら病院	訓練食①、②	個別対応食	嚥下食(ゼリー食) 嚥下食2(ミキサー食)	軟菜食	超刻み あんかけ食	—	荒刻み	普通食
介護老人保健施設	亀寿苑	—	—	ペースト食	—	極小刻み	きざみ	一口大	常食
	しらさぎ	嚥下開始食	ソフト食	—	—	—	—	一口大	常食
	大樹	—	—	ミキサー食	—	極小刻み	刻み	一口刻	常食
老人福祉施設	むさし苑	—	ミキサー食	—	—	ソフト食	—	一口大	普通食
	鈴鳴荘	—	ミキサー食	—	—	ソフト食	—	一口大	普通食
	松寿園	—	—	—	—	極刻み	刻み	一口大	普通食
	姫見苑	—	—	ミキサー食	—	ソフト食	—	粗刻み	普通食
	くにみ苑	—	—	ミキサー食	—	—	刻み食	粗刻み食	普通食
	くにさきの郷	—	ゼリー食	ミキサー食	—	ソフト	粗刻み	切り(一口大)	常食
	姫寿苑	—	—	ミキサー	—	きざみ	あらきざみ	一口大	常食
	くにさきケアセンター なのはな・なのみ (国東市社会福祉協議会)	—	—	ミキサー食	—	極小さぎみ	粗きざみ	一口大	普通食
	国東中央クリニック	—	—	ミキサー食	—	刻み	粗刻み	一口大	常食
医院	あさひクリニック	—	—	ペースト	—	きざみ	—	食べやすい 大きさにカット	常食
	福永胃腸科外科医院	ペースト食 ゼリー食	ムース食	ペースト食、 ミキサー食	ムース食	キザミ1	キザミ2	キザミ3	常食
	その他	はるかぜ	—	—	ミキサー食	—	極小刻み	粗刻み	一口大

施設	連絡表食事形態名称 学会分類コード	嚥下訓練食 O-j,O-t,1-j	嚥下食			カット食			一般食
			1 嚥下開始食 (エンゲリードのみ)/ 嚥下開始食	2 1-j 2-1,2-2	3 3	1 嚥下ミキサー食/ 嚥下完全きざみ食	2 嚥下小刻み食	3 大刻み食	
病院	国東市民病院	エネルギー 57kcal/480kcal	—	1700kcal	1700kcal	1700kcal	1700kcal	1750kcal	常食
		たんぱく質 0g/18g	70g	70g	70g	70g	70g	70g	常食
		【O-j】 エンゲリードのみ 【1-j】 プロッカとスティックゼリーのみ提供	【嚥下ミキサー食】 主食はスベラカーゼ粥 ベースト状のおかず 汁物は濃いとろみ付 【嚥下完全きざみ食】 ベースト状のおかず 主食以外嚥下ミキサー食と同様	【嚥下ミキサー食】 主食はスベラカーゼ粥 ベースト状のおかず 汁物は濃いとろみ付	おかずは5mmにカット 汁物は濃いとろみ付	おかずは5mmにカット 汁物は濃いとろみ付	おかず1.5cmにカット 常食・軟葉食ともカット可能 汁物とろみ対応可能	一般食 週1回麺類・味ご飯	常食
		ゼリー食	ゼリー食	ミキサー食	—	刻み食	粗刻み食	一口大食	普通食
		嚥下容易な物 個別対応	嚥下容易な物 個別対応	ミキサーにかけ、なめらかな 状態。個別でとろみ(つるり んこ)をつける。	5mm以下にカットしたもの。 主食は米飯又は全粥。	一口大と刻みの間。 主食は米飯又は全粥。	一口大にカットしたもの。 主食は米飯又は全粥。	主食は米飯又は全粥。	普通食
	国見病院	訓練食①、②	個別対応食	嚥下食1(ゼリー食)/ 嚥下食2(ミキサー食)	嚥下食3(軟葉食)	カット食1(超刻み あんかけ食)	—	カット食(荒刻み)	普通食
		エネルギー 160kcal	600~900kcal	1200kcal	1400kcal	1400kcal	1600kcal	1600kcal	普通食
		たんぱく質 0g	20~30g	50g	55g	55g	65g	65g	普通食
		①離水が少なく、たんぱくがないもの。ゼリータイプ。 ②個別に指示やオーダーにより、提供できるよう準備あり。	個別対応食で各ゼリーを組み合わせて提供する。 完全オーダー食。 ゼリータイプ。	【嚥下食1】 ソフト食、すべてゼリータイプに固めたもの。ほぼ離水はない。 【嚥下食2】 全てベーストになっており、個別にトロミを調整したもの。	軟葉食であり、根菜や消化の良い物。	普通食をつぶし、あんかけしたもの。	普通食をカットし、食べやすくしたもの。	常食	常食
	あおぞら病院	エネルギー 160kcal	600~900kcal	1200kcal	1400kcal	1400kcal	1600kcal	1600kcal	普通食
		たんぱく質 0g	20~30g	50g	55g	55g	65g	65g	普通食

施設	連絡表食事形態名称 学会分類コード	嚥下訓練食	嚥下食			カット食			一般食
			1	2	3	1	2	3	
介護老人 保健施設	大樹	O-j,O-t,1-j	1-j	2-1,2-2 ミキサー食	3	極小刻み	刻み	一口刻み	常食
		—	—		—				
				加水し、ミキサーで粉砕後に とろみ剤(つるりんごsoft)で 調整		フードプロセッサー使用。 まとまりが悪い場合はとろみ 剤(つるりんごsoft)を使用し た「あん」を追加。	フードプロセッサー使用。 まとまりが悪い場合はとろみ 剤(つるりんごsoft)を使用し た「あん」を追加。	2センチくらいの大きさに切 断。	基本的にはそのまま提供する が、物によっては切り分ける ことがある。
老人福祉施設	鈴鳴荘 むさし苑	流動食・訓練食	ミキサー食	—	ソフト食	—	小刻み食	一口大	普通食
				—		—			
		嚥下機能が低下してミキサー 食でも誤嚥のリスクがある場 合には重湯、汁物にトロミを 付けて提供。状態が安定すれば は嚥下訓練用のゼリーの提供 をおこなう。	ミキサーにかけたものをゼ リー状に形成。 ソフト食で咀嚼が困難な方や 食後の口腔内残渣が多く誤嚥 のリスクある方へ提供。	—	極刻み食(5mm以下)を再形 成したもの。 一口大で咀嚼が困難な方に提 供をおこなう。	—	一口大を更に刻んだもの。 刻んだものがバラけて誤嚥の リスクがあるため、基本的に は一口大で咀嚼困難な方はソ フト食での検討をおこなう。	普通食を一口大の大きさに カットしたもの。 主菜の肉、魚で主におこない、副菜は盛り立てるとしてカッ トを検討する。	
老人福祉施設	松寿園 朝来サポート センター	—	—	—	ソフト食	—	小刻み食	一口大	普通食
						—			
					極刻み食(5mm以下)を再形 成したもの。 一口大で咀嚼が困難な方に提 供をおこなう。	—	一口大を更に刻んだもの。 刻んだものがバラけて誤嚥の リスクがあるため、基本的に は一口大で咀嚼困難な方はソ フト食での検討をおこなう。	普通食を一口大の大きさに カットしたもの。 主菜の肉、魚で主におこない、副菜は盛り立てるとしてカッ トを検討する。	
	特別養護 老人ホーム 姫見苑	—	—	ミキサー食	—	ソフト食・極小刻み食	—	粗刻み食	常食
						  			
				べたつきのないペースト状の もの。 主食も粥ゼリーを使用。		【ソフト食】 5mm以下にカットされたもの のを増粘剤・ゲル化剤で形成 したもの。  【極小刻み食】 普通食を5mm以下にカット したもの。		一口大にカットしたもの。	普通食。 食べにくいものは一口大に カット。
その他	国東市社会福祉協議 会	—	—	—	—	極小刻み (とろみ)	刻み/粗刻み	一口大	常食
									
						5mm以下(状態によりとろ み付) とろみ剤:とろみエール	5mm程度 1cm程度	2cm程度	