



嚥下食分類表



レベル区分	(参考) 学会分類 2013	食形態	特徴
レベル1	コード0j コード1j	ゼリー	お茶やジュース等流動状の物をゼラチンで固めたようなもの。 付着性・ざらつきのないもの。 (嚥下評価用のゼリーも含む。)
レベル2	コード1j コード3	ゼリー状 ムース状	やわらかい食材をミキサーにかけ、ゼラチン、増粘剤で固めたようなもの物性。 レベル1に比べると付着性・ざらつきが多少有り。
レベル3	コード2-1 コード2-2 コード3	ピューレ状 ペースト状 ミキサー状	水分にはとろみをつける。やや不均一な物性。
レベル4	コード4	きざみ(5mm未満)	ぱさつかないもの。 必要ならばとろみあんをつける。
		きざみ(5mm以上)	
		一口大(3cm未満)	
		一口大(3cm以上)	

◆◆◆目次◆◆◆

1 レベル別食形態調整表	P1~7		
2 学会分類 2013 (とろみ) 早見表	P8		
3 嚥下食の分類と食事内容			
• 医療福祉センターさくら	P9	• 宝塚市立子ども発達支援センター	P21
• エスペランサ	P10	• 宝塚市立病院	P22
• ケアヴィラ宝塚	P11	• 宝塚せいれいの里 (宝塚すみれ栄光園・ケアハウス宝塚・結いホーム宝塚)	P23
• こだま病院	P12	• 宝塚第一病院	P24
• さんすい園	P13	• 宝塚ちどり	P25
• 三田西病院	P14	• 宝塚病院	P26
• さんだりハビリテーション病院	P15	• 宝塚リハビリテーション病院	P27
• ステップハウス宝塚	P16	• 中山ちどり	P28
• 宝塚あいわ苑	P17	• 東宝塚さとう病院	P29
• 宝塚栄光園	P18	• 北摂三田福祉の里	P30
• 宝塚三田病院	P19	• 西谷憩の家	P31
• 宝塚シニアコミュニティ	P20	• 兵庫中央病院	P32

レベル別 食形態調整表

(1/7ページ)

レベル 区分	(参考) 学会分類 2013	食形態	施設名		施設での形態名称		栄養量				とろみ		
					食種名	形態名	E:エネルギー(kcal)	P:たんぱく質(g)	F:脂質(g)	C:炭水化物(g)	あり	なし	指示による
レベル1	コード0j コード1j	ゼリー	病院	こだま病院	開始食		E: 100	P:	F:	C: 30			
			病院	宝塚市立病院	ビタミンゼリー食		E: 24	P:	F:	C: 14.7			
			病院	宝塚第一病院	嚥下訓練食		E: 130	P: 2	F: 0.6	C: 28			
					ゼリー食600		E: 600	P: 23	F: 20	C: 93			
					ゼリー食1000		E: 1000	P: 40	F: 41	C: 131			
					ゼリー食1200		E: 1200	P: 46	F: 48	C: 153			
			病院	三田西病院	ゼリー食開始食		E: 45	P:	F:	C: 9.4			
			病院	宝塚三田病院	嚥下食Ⅰ		E: 45	P: 0	F: 0	C: 16.4			○
病院	兵庫中央病院	嚥下開始食	ゼリー	E: 250	P: 18	F: 0	C: 90			○			
病院	平島病院	ゼリー食		E: 80~ 200	P: 6~8	F: 3~10	C: 15~30			○			
レベル2	コード1j	ゼリー状 ムース状	病院	こだま病院	嚥下食1		E: 800	P: 25	F: 10	C: 150			○
			病院	三田西病院	ゼリー食		E: 1100	P: 45	F: 30	C: 150			
			病院	さんだりハビリテーション病院	ゼリー食		E: 1400	P: 45	F: 45	C: 200			○
			病院	宝塚三田病院	嚥下食Ⅱ		E: 1050	P: 36	F: 42	C: 144			○
			病院	宝塚市立病院	嚥下食		E: 1450	P: 60	F: 35	C: 240			○
			病院	宝塚第一病院	嚥下食	ソフト	E: 1370	P: 47	F: 49	C: 186			○
			病院	宝塚リハビリテーション病院	ゼリー食		E: 1559	P: 52.7	F:	C:			
			病院	兵庫中央病院	嚥下ゼリー食	ゼリー	E: 950	P: 45	F: 15	C: 165			○
			病院	平島病院	ミキサー食	ゼリー	E: 1100	P: 45	F: 20	C: 150			
			老健	エスペランサ	ゼリー食		E: 1200	P: 54	F: 27	C: 210			○
			老健	ステップハウス宝塚	嚥下困難食		E: 1080	P: 32	F: 17	C: 142			○
			特養	さんすい園	ゼリー食	ゼリー	E: 1200	P: 45	F:	C:			○
特養	宝塚栄光園	嚥下食2		E: 1049	P: 38.6	F: 27.5	C: 159.1			○			

レベル別 食形態調整表

(2/7ページ)

レベル区分	(参考) 学会分類 2013	食形態	施設での形態名称		栄養量				とろみ				
			施設名	食種名	形態名	E::エネルギー(kcal)	P:たんぱく質(g)	F:脂質(g)	C:炭水化物(g)	あり	なし	指示による	
レベル2	コード1j	ゼリー状	特養	宝塚せいれいの里 (宝塚すみれ栄光園・ケアハウス 宝塚・結いホーム宝塚)	嚥下食	ゼリー食	E: 880	P: 40	F: 34.3	C: 146.8	○		
			特養	宝塚ちどり	各食種に対応	ムース食	E: 1120	P: 42	F: 28	C: 175			○
		特養	中山ちどり	ムース食		E: 1120	P: 42	F: 28	C: 175	○			
		その他	宝塚市立子ども発達支援センター		ミキサー	E:	P:	F:	C:	○			
		その他	北摂三田福祉の里	ゼリー食		全て指示による							
レベル3	コード2-1	ピューレ状	病院	医療福祉センターさくら	ミキサー食		E: 1200	P: 54	F: 27	C: 210	○		
	コード2-2	ペースト状 ミキサー状	病院	こだま病院	嚥下食2		E: 1000	P: 35	F: 20	C: 200	○		
					嚥下食3		E: 1200	P: 40	F: 25	C: 200	○		
	コード3	ソフト状	病院	三田西病院	ミキサー食		E: 1500	P: 55	F: 40	C: 210	○		
			病院	さんだりハビリテーション病院	ペースト食 (各食種にも対応)		E: 1400	P: 60	F: 30	C: 200	○		
					刻みあんかけ食 (各食種にも対応)		E: 1400	P: 60	F: 30	C: 200	○		
			病院	宝塚三田病院	ブレンダー食		E: 1400	P: 58	F: 35	C: 210	○		
			病院	宝塚市立病院	各食種に対応	すりつぶし	E: 1800	P: 75	F: 50	C: 250 (全粥食)			○
			病院	宝塚第一病院	嚥下食(各食種に対応)	ミキサー	E: 1370	P: 47	F: 49	C: 186 (嚥下食)	○		
			病院	回生会 宝塚病院	各食種に対応	ミキサー	E: 1300	P: 55	F: 20	C: 220 (軟菜食)	○		
					ソフト食		E: 1400	P: 40	F: 35	C: 240	○		
			病院	宝塚リハビリテーション病院	ミキサー食		E: 1350	P: 57.5	F: 30	C: 205	○		
			病院	東宝塚さとう病院	各食種に対応	ミキサーとろみ	E: 1700	P: 45	F: 45	C: 300 (軟菜食)	○		
	病院	兵庫中央病院	嚥下ペースト	ペースト	E: 1050	P: 50	F: 30	C: 145			○		
			嚥下ペースト半分	ペースト	E: 900	P: 45	F: 30	C: 115			○		
			嚥下キザトロ	キザミ・トロミ(混込)	E: 1400	P: 60	F: 35	C: 200	○				
嚥下キザトロ半分			キザミ・トロミ(混込)	E: 1000	P: 40	F: 20	C: 160	○					
嚥下ソフト				E: 1550	P: 60	F: 35	C: 245	○					
病院	平島病院	ミキサー食	ペースト	E: 1100	P: 50	F: 25	C: 170	○					

レベル別 食形態調整表

(3/7ページ)

レベル区分	(参考) 学会分類 2013	食形態	施設名		施設での形態名称		栄養量				とろみ		
			施設名	施設名	食種名	形態名	E:エネルギー(kcal)	P:たんぱく質(g)	F:脂質(g)	C:炭水化物(g)	あり	なし	指示による
レベル3	コード2-1	ピューレ状	老健	エスペランサ	ミキサー食		E: 1500 P: 55 F: C: 200						○
	コード2-2	ペースト状	老健	ケアヴィラ宝塚	各食種に対応	ミキサー	E: 1440 P: 55 F: 35 C: 220 (普通食)	○					
	コード3	ミキサー状 ソフト状	老健	ステップハウス宝塚	各食種に対応	ミキサー食	E: 1480 P: 52 F: 35 C: 240 (全粥)	○					
			老健	西谷憩いの家	ミキサー食		E: 1400 P: 56 F: 39 C: 200	○					
			特養	さんすい園	ペースト食	ペースト食	E: 1200 P: 46 F: 27 C: 172	○					
			特養	宝塚あいわ苑	各食種に対応	ミキサー食	E: 1000 P: 38 F: 31 C: 142						○
			特養	宝塚栄光園	各食種に対応	ミキサー食	E: 1000 P: 50 F: 33 C: 155	○					
			特養	宝塚シニアコミュニティ	ゼリー	ゼリー食	E: 1300 P: 50 F: 36 C: 215	○					
			特養	宝塚せいの里 (宝塚すみれ栄光園・ケアハウス 宝塚・結いホーム宝塚)	嚥下食	ムース食	E: 1200 P: 50 F: 35 C: 220	○					
			特養	宝塚ちどり	各食種に対応	ミキサー食	E: 1120 P: 42 F: 28 C: 175	○					
			特養	中山ちどり	ミキサー食		E: 1260 P: 40 F: 26 C: 166.9	○					
			その他	宝塚市子ども発達支援センター			すりつぶし	E: P: F: C:	○				
	その他	北摂三田福祉の里	ミキサー食			全て指示による						○	
	レベル4	コード4	刻み (5mm未満)	病院	医療福祉センターさくら	きざみ食		E: 1400 P: 58 F: 38 C: 200	○				
病院				こだま病院	各食種に対応	きざみ	E: 1200 P: 55 F: 35 C: 170						○
病院				三田西病院	各食種に対応	きざみ・トロミ	E: 1500 P: 55 F: 40 C: 210	○					
						きざみ	E: P: F: C:						○
病院				宝塚三田病院	各食種に対応	キザミ	E: 1500 P: 58 F: 40 C: 225 (軟菜食)	○					
病院				宝塚第一病院	軟菜食(各食種に対応)	きざみトロミ	E: 1500 P: 55 F: 42 C: 225 (軟菜食)						○
						きざみ	E: 1500 P: 55 F: 42 C: 225 (軟菜食)	○					
病院				回生会 宝塚病院	各食種に対応	超きざみ	E: 1400 P: 60 F: 30 C: 220 (軟菜食)						○
病院				宝塚リハビリテーション病院	各食種に対応	きざみトロミ	E: 1600 P: 60 F: 44.4 C: 240 (軟菜食1600)	○					
						きざみ	E: 1600 P: 60 F: 44.4 C: 240 (軟菜食1600)						

レベル別 食形態調整表

(4/7ページ)

レベル区分	(参考) 学会分類 2013	形状	施設での形態名称		栄養量				とろみ					
			食種名	形態名	E::エネルギー(kcal) P:たんぱく質(g) F:脂質(g) C:炭水化物(g)				あり	なし	指示による			
レベル4	コード4	刻み (5mm未満)	病院	東宝塚さとう病院	各食種に対応	きざみ	E: 1700	P: 45	F: 45	C: 300	(軟菜食)			○
			病院	兵庫中央病院	三分菜食	キザミ	E: 1100	P: 55	F: 30	C: 150			○	
			五分菜食		キザミ	E: 1300	P: 60	F: 35	C: 175			○		
			七分菜食		キザミ	E: 1350	P: 65	F: 40	C: 185			○		
			病院	平島病院	各食種に対応	きざみ	各食種の栄養価に対応							○
			老健	エスペランサ	各食種に対応	極きざみトロミ	各食種の栄養価に対応							○
						極きざみ	各食種の栄養価に対応							○
						きざみ	各食種の栄養価に対応							○
			老健	ケアヴィラ宝塚	各食種に対応	きざみトロミ	E: 1440	P: 55	F: 35	C: 220	(普通食)	○		
						きざみ	E: 1440	P: 55	F: 35	C: 220	(普通食)			○
			老健	ステップハウス宝塚	各食種に対応	超きざみ食	E: 1520	P: 55	F: 42	C: 230	(一般食)			○
			老健	西谷憩いの家	各食種に対応	極キザミ	E: 1400	P: 56	F: 39	C: 200	(主食全粥)			
			特養	さんすい園	極きざみ食	極きざみ食	E: 1320	P: 51	F: 30	C: 189		○		
			特養	宝塚あいわ苑	各食種に対応	みじん	E: 1150	P: 43	F: 36	C: 164	(主食全粥)			○
			特養	宝塚栄光園	各食種に対応	極細食	E: 1100	P: 51	F: 33	C: 165				○
			特養	宝塚シニアコミュニティ	各食種に対応	極キザミ食	E: 1300	P: 50	F: 36	C: 215				○
			特養	宝塚せいれいの里 (宝塚すみれ栄光園・ケアハウス 宝塚・結いホーム宝塚)	嚥下食(そのままあるいはユニットで各個人に合わせた大きさ)	やわらか食	E: 1500	P: 60	F: 40	C: 230				○
			特養	宝塚ちどり	各食種に対応	極とろみ食	E: 1600	P: 60	F: 40	C: 250		○		
			特養	中山ちどり	極きざみ食		E: 1500	P: 50	F: 33	C: 220				○
					極きざみ(あんかけ)食		E: 1500	P: 50	F: 33	C: 220				○
その他	宝塚市立子ども発達支援センター		押しつぶし	E:	P:	F:	C:				○			
その他	北摂三田福祉の里		キザミ食	全て指示による							○			

レベル別 食形態調整表

(5/7ページ)

レベル区分	(参考) 学会分類 2013	形状	施設名		施設での形態名称		栄養量				とろみ				
			食種名	形態名	E::エネルギー(kcal)	P:たんぱく質(g)	F:脂質(g)	C:炭水化物(g)	あり	なし	指示による				
レベル4	コード4	刻み (5mm以上)	病院	三田西病院	各食種に対応	粗きざみ・トロミ	E: 1500	P: 55	F: 40	C: 210	○				
						粗きざみ	E: 1500	P: 55	F: 40	C: 210			○		
			病院	宝塚市立病院	各食種に対応	きざみ	E: 1800	P: 75	F: 50	C: 260 (全粥食)			○		
			病院	回生会 宝塚病院	各食種に対応	きざみ	E: 1400	P: 60	F: 30	C: 220 (軟菜食)			○		
			病院	東宝塚さとう病院	各食種に対応	粗きざみ	E: 1700	P: 45	F: 45	C: 300 (軟菜食)			○		
			病院	兵庫中央病院	各食種に対応	キザミ	E: 1700	P: 65	F: 45	C: 255 (軟菜食)		○			
			病院	平島病院	各食種に対応	粗きざみ	各食種の栄養価に対応						○		
			老健	エスペランサ	各食種に対応	荒きざみ	各食種の栄養価に対応						○		
			老健	ステップハウス宝塚	各食種に対応	きざみ食	E:: 1520	P: 55	F: 42	C: 230 (普通食)					
			老健	西谷憩いの家	各食種に対応	キザミ	E: 1400	P: 56	F: 39	C: 200 (普通食)	○	○			
			特養	さんすい園	1cmきざみ食	1cmきざみ食	E: 1380	P: 52	F: 30	C: 202			○		
			特養	宝塚あいわ苑	各食種に対応	刻み	E: 1380	P: 52	F: 43	C: 197 (主食軟飯)			○		
			特養	宝塚栄光園	各食種に対応	きざみ食	E: 1400	P: 55	F: 34	C: 220			○		
			特養	宝塚シニアコミュニティ	各食種に対応	粗キザミ食	E: 1300	P: 50	F: 36	C: 215	○				
			特養	宝塚せいれいの里 (宝塚すみれ栄光園・ケアハウス 宝塚・結いホーム宝塚)	嚥下食(そのままあるいはユニットで各個人に合わせた大きさ)	やわらか食	E: 1550	P: 60	F: 40	C: 230			○		
			特養	宝塚ちどり	各食種に対応	きざみ食	E: 1600	P: 60	F: 40	C: 250 (普通食)			○		
			特養	中山ちどり	きざみ食		E: 1500	P: 50	F: 33	C: 220		○			
			その他	宝塚市立子ども発達支援センター		きざみ小	E:	P:	F:	C:			○		
				一口大 (3cm未満)	病院	医療福祉センターさくら	一口大		E: 1600	P: 60	F: 45	C: 240		○	
			病院		こだま病院	各食種に対応	大きざみ	E: 1200	P: 55	F: 35	C: 170			○	
	病院	三田西病院	各食種に対応		切れ目・トロミ	E: 1500	P: 55	F: 40	C: 210	○					
					切れ目	E: 1500	P: 55	F: 40	C: 210			○			

レベル別 食形態調整表

(6/7ページ)

レベル区分	(参考) 学会分類 2013	食形態	施設名	施設での形態名称		栄養量				とろみ			
				食種名	形態名	E:エネルギー(kcal)	P:たんぱく質(g)	F:脂質(g)	C:炭水化物(g)	あり	なし	指示による	
レベル4	コード4	一口大 (3cm未満)	病院	さんだりハビリテーション病院	軟菜食 (各食種にも対応)		E: 1400	P: 60	F: 30	C: 200			○
			病院	宝塚三田病院	各食種に対応	粗キザミ	E: 1700	P: 65	F: 45	C: 250 (軟菜食)			○
			病院	宝塚第一病院	軟菜食(各食種に対応)	切れ目トロミ	E: 1500	P: 55	F: 42	C: 225 (軟菜食)	○		
						切れ目	E: 1500	P: 55	F: 42	C: 225 (軟菜食)		○	
			病院	回生会 宝塚病院	各食種に対応	一口大	E: 1400	P: 60	F: 45	C: 190 (軟菜食)			○
			病院	宝塚リハビリテーション病院	各食種に対応	切れ目トロミ	E: 1600	P: 60	F: 44.4	C: 240 (軟菜食1600)	○		
						切れ目	E: 1600	P: 60	F: 44.4	C: 240 (軟菜食1600)			○
			病院	東宝塚さとう病院	各食種に対応	一口大	E: 1700	P: 45	F: 45	C: 300 (軟菜食)			○
			病院	平島病院	各食種に対応	一口大	各食種の栄養価に対応						○
			特養	宝塚栄光園	各食種に対応	一口大	E: 1400	P: 55	F: 34	C: 220		○	
		特養	宝塚せいれいの里 (宝塚すみれ栄光園・ケアハウス 宝塚・結いホーム宝塚)	嚥下食(そのままあるいはユニットで各個人に合わせた大きさ)	やわらか食	E: 1550	P: 60	F: 40	C: 230			○	
		特養	宝塚ちどり	各食種に対応	一口大食	E: 1600	P: 60	F: 40	C: 250 (普通食)		○		
		その他	宝塚市子ども発達支援センター		きざみ中	E:	P:	F:	C:			○	
					普通	E:	P:	F:	C:			○	
		その他	北摂三田福祉の里	粗キザミ食		全て指示による						○	
		一口大 (3cm以上)	病院	医療福祉センターさくら	固形食		E: 1800	P: 65	F: 50	C: 255		○	
			病院	宝塚市立病院	各食種に対応	一口大	E: 1650	P: 65	F: 45	C: 240 (高齢者食)			○
			病院	兵庫中央病院	各食種に対応	大切り	E: 1700	P: 65	F: 45	C: 255 (軟菜食)		○	
			老健	エスペランサ	各食種に対応	一口大	各食種の栄養価に対応						○
			老健	ケアヴィラ宝塚	各食種に対応	一口大トロミ	E: 1440	P: 55	F: 35	C: 220 (普通食)	○		
一口大	E: 1500					P: 55	F: 44	C: 230 (普通食)			○		
老健	ステップハウス宝塚	各食種に対応	粗きざみ食	E: 1520	P: 55	F: 42	C: 230 (普通食)			○			

レベル別 食形態調整表

(7/7ページ)

レベル区分	(参考) 学会分類 2013	食形態	施設での形態名称		栄養量				とろみ				
			食種名	形態名	E:エネルギー(kcal) P:たんぱく質(g) F:脂質(g) C:炭水化物(g)				あり	なし	指示による		
レベル4	コード4	一口大 (3cm以上)	老健	西谷憩いの家	各食種に対応	一口	E: 1600	P: 60	F: 40	C: 250	(主食米飯)		○
			特養	宝塚あいわ苑	各食種に対応	一口大、普通	E: 1550	P: 58	F: 48	C: 220	(主食米飯)		○
			特養	宝塚栄光園	各食種に対応	普通食	E: 1400	P: 55	F: 34	C: 220			
			特養	宝塚シニアコミュニティ	各食種に対応	一口大食	E: 1550	P: 60	F: 42	C: 245	(主食米飯)		○
			特養	宝塚せいの里 (宝塚すみれ栄光園・ケアハウス 宝塚・結いホーム宝塚)	嚥下食(そのままあるいはユニットで各個人に合わせた大きさ)	やわらか食	E: 1550	P: 60	F: 40	C: 230			○
			特養	中山ちどり	一口大食		E: 1500	P: 50	F: 33	C: 220			○

学会分類 2013（とろみ）早見表

	段階1 薄いとろみ	段階2 中間のとろみ	段階3 濃いとろみ
英語表記	Mildly thick	Moderately thick	Extremely thick
性状の説明 (飲んだとき)	「drink」という表現が適切にとろみの程度 口に入ると口腔内に広がる液体の種類・味や温度によっては、とろみがついていることがあまり気にならない場合もある 飲み込む際に大きな力を要しない ストローで容易に吸うことができる	明らかにとろみがあることを感じ、かつ「drink」という表現が適切にとろみの程度 口腔内での動態はゆっくりですぐには広がらない 舌の上でまとめやすい ストローで吸うのは抵抗がある	明らかにとろみがついていて、まとまりがよい 送り込むのに力が必要 スプーンで「eat」という表現が適切にとろみの程度 ストローで吸うことは困難
性状の説明 (見たとき)	スプーンを傾けるとすっと流れ落ちる フォークの歯の間から素早く流れ落ちる カップを傾け、流れ出た後には、うっすらと跡が残る程度の付着	スプーンを傾けるととろとろと流れる フォークの歯の間からゆっくりと流れ落ちる カップを傾け、流れ出た後には、全体にコーティングしたように付着	スプーンを傾けても、形状がある程度保たれ、流れにくい フォークの歯の間から流れ出ない カップを傾けても流れ出ない(ゆっくりと塊となって落ちる)
粘性値 (mPa・s)	50-150	150-300	300-500
LST値 (mm)	36-43	32-36	30-32

粘 度 : コーンプレート型回転粘度計を用い、測定温度 20℃、ずり速度 50sec⁻¹ における 1 分後の粘度測定結果

LST 値 : ラインスプレッドテスト用プラスチック測定板を用いて内径 30mmの金属製リングに試料を 20ml 注入し、30 秒後にリングを持ち上げ、30 秒後に試料の広がり距離を 6 点測定し、その平均値をLST値とする。

注1. LST値と粘度は完全には相関しない。そのため、特に境界値付近においては注意が必要である。

注2. ニュートン流体ではLST値が高く出る傾向があるため注意が必要である。

嚥下食の分類と食事内容

	レベル1	レベル2	レベル3	レベル4
形態			食材をミキサーにかけ、増粘剤を加える。	食材を2mmに刻み、増粘剤を加える。 (豆腐のみ、料理により5cm程度の塊で提供)
施設での名称(食種)	該当食なし	該当食なし (現在ムース食を検討中)	ミキサー食	きざみ食
栄養価	1日あたり	1日あたり	1日あたり	1日あたり
エネルギー	kcal	kcal	1200kcal	1400kcal
たんぱく質	g	g	54g	58g
脂質	g	g	27g	38g
糖質		g	210g	200g
写真				
主食			全粥, ミキサー粥, パン粥、パン粥ミキサー	米飯, 軟飯, 全粥, パン, パン粥
市販品			エンジョイカップゼリー つるりんこ	
水分			お茶ゼリー	

施設名 医療福祉センターさくら 2013年11月

嚥下食の分類と食事内容

	レベル1	レベル2	レベル3	レベル4
形態		特に繊維の多い食品・酸味調味メニューは避け、ミキサーにかけゼラチン・増粘剤を加え固めもの	食材をミキサーにかけ、増粘剤を加えたもの	食種ごとに1mm以下程度に刻んだものに増粘剤を加えたあんをからめる
施設での名称（食種）	食	ゼリー食・〇〇食ミキサー	ミキサー食・〇〇食ミキサー	〇〇食極刻みとろみ
栄養価	1個あたり	1日あたり 各食種に準じる	1日あたり 各食種に準じる	1日あたり 各食種に準じる
エネルギー	kcal	kcal	kcal	kcal
たんぱく質	g	g	g	g
脂質	g	g	g	g
糖質	g	g	g	g
写真				
主食		全粥ミキサー(スベラカーゼ使用)	全粥・全粥+増粘剤・全粥ミキサー・(朝食ではパン粥・パン粥ミキサーも可)	全粥・全粥+増粘剤(米飯・軟飯も可)
市販品	エンジョイゼリー	エンジョイゼリー	エンジョイゼリー	
水分	お茶ゼリー・ポカリゼリー	お茶ゼリー・ポカリゼリー・とろみ茶(お茶に増粘剤を加える)	お茶ゼリー・ポカリゼリー・とろみ茶(お茶に増粘剤を加える)	

施設名 介護老人保健施設エスプランサ 2017年 3月

嚥下食の分類と食事内容

	レベル1	レベル2	レベル3	レベル4
形態	該当食種なし	該当食種なし	食材を調理後、ミキサーにかけたもの (療養食に対応)	指示により(きざみ・一口大) 刻んだ形態に、必要があればトロミつき可 (療養食に対応)
施設での名称(食種)			ミキサー食	きざみ食 一口大食
栄養価 エネルギー たんぱく質 脂質 糖質			1日あたり(全粥食で算出) 1440kcal 55g 35g 220g	1日あたり(普通食で算出) 1500kcal 55g 40g 230g
写真				 きざみ食 一口大食
主食			朝・昼・夕：ミキサー粥 または パン粥ミキサー	朝：パン、パン粥、全粥 昼夕：パン、パン粥、全粥、軟飯、米飯
市販品				
水分				トロミ茶、ゼリー茶 選択可

施設名 ケアヴィラ宝塚 _____ 2016年4月

嚥下食の分類と食事内容

	レベル1	レベル2	レベル3		レベル4
形態	ゼリー状 付着性、ざらつきの全くない物	ゼリー状 レベル1に比べ、付着性、ざらつきが多少あるもの、均一な物性	ゼリー状とペースト状の混合 ペースト状 やや不均一な物性		大きざみ・きざみに刻んだ形態 魚と肉にとろみあんをかける
施設での名称 (食種)	開始食	嚥下食1	嚥下食2	嚥下食3	きざみ食 大きざみ
栄養価	1日あたり	1日あたり	1日あたり	1日あたり	1日あたり
エネルギー	100kcal	800kcal	1000kcal	1200kcal	1200kcal
たんぱく質	0.3g	25g	35g	40g	50g
脂質	0.3g	10g	20g	25g	35g
糖質	30g	150g	200g	200g	200g
写真					
主食 個人対応可	なし	粥ゼリー			全粥、米飯など
市販品	サヤカ鉄ゼリー	アイソカルジェリー、アイオールソフト、エンジョイゼリー、			
水分	お茶ゼリー		とろみ茶		必要であれば、病棟管理にてとろみをつける

こだま病院 栄養科 2014年3月

嚥下食の分類と食事内容

	レベル1	レベル2	レベル3	レベル4	
形態	なし	市販のゼリー	食材を調理後、煮汁・出汁と一緒にミキサーにかけ、とろみ剤で粘度を調整したもの	食材を調理後、煮汁・出汁で調整しながらフードプロセッサーにかけ、とろみ剤で粘度を調整したもの	食材を軟らかく調理し、細かく刻んだもの（1 cm以下） バラつくものにはとろみをかける
施設での名称（食種）		ゼリー食	ペースト食	極きざみ食	1 cmきざみ食
栄養価	1 個あたり	1 日あたり	1 日あたり	1 日あたり	1 日あたり
エネルギー	kcal	1200kcal	1200kcal	1320kcal	1380kcal
たんぱく質	g	45g	46g	51g	52g
脂質	g	g	27g	30g	30g
糖質	g	g	172g	189g	202g
写真					
主食		ゼリー粥 （スベラカーゼを使用）	ゼリー粥 （スベラカーゼを使用）	全粥	米飯 or 全粥
市販品		アイソカルジェリーHC マルハチ村松煮ごごりシリーズ			
水分		とろみ茶 お茶ゼリー		とろみ茶 お茶ゼリー	


施設名 特別養護老人ホーム さんすい園 2019年4月

嚥下食の分類と食事内容

	レベル1	レベル2	レベル3	レベル4
形態	(市販ゼリー) 均質で付着性・凝集性・硬さに配慮したゼリー。離水性が少なくスライス状にすくうことが可能なもの。	ゼラチンで固めたもの レベル1に比べると付着性・ざらつきが多少あり。	食材を調理後、ミキサーにかけたもの 必要があるときはトロミあんをかける 水分にトロミをつける	指定により刻んだ形態 きざみ5mm未満 粗きざみ5mm以上 一口大 1.5 cm未満 (中スプーンに乗る大きさ) 必要があればトロミ、トロミあんをかける
施設での名称(食種)	ゼリー食 開始食	ゼリー食	ミキサー食	軟菜食 軟菜食をベースに治療食も対応 きざみ・粗きざみ・一口大 各トロミ対応
栄養価	1個あたり(66g)	1日あたり	1日あたり	1日あたり
エネルギー	45kcal	1100kcal	1500kcal	1500kcal
たんぱく質	0g	45g	55g	55g
脂質	0g	30g	40g	40g
糖質	9.4g	150g	210g	210g
写真				
主食		粥ゼリー(全粥をミキサーにかけゼラチン寒天で固めたもの) 個別対応可	全粥ミキサー(ソフティアU) 個別対応可	軟飯・全粥 個別対応可 年齢・性別・食種により量に違いあり
市販品	アイソカルゼリーくりん(ネスレ)	アイソカルゼリーPCF(ネスレ) ブリックゼリー(明治) アイソカルゼリーHC(ネスレ)		
水分				

施設名 三田西病院 2017年 3月

嚥下食の分類と食事内容

	レベル1	レベル2	レベル3		レベル4
形態	該当する食種なし。 (嚥下訓練を行う際は市販ゼリーなどで個別対応。)	多少付着性がある市販ゼリーと手作りのゼリーを組み合わせたもの	調理後、ミキサーにかけとろみをつけたもの。	調理後、5mm未満程度に刻み、とろみあんをかけたもの	歯茎でつぶせる硬さで、一口大の大きさにしたもの
施設での名称(食種)		ゼリー食	ペースト食	刻みあんかけ食	軟菜食
栄養価		1日あたり	1日あたり	1日あたり	1日あたり
エネルギー		1400kcal	1400kcal	1400kcal	1400kcal
たんぱく質		45g	60g	60g	60g
脂質	45g	30g	30g	30g	
糖質	200g	200g	200g	200g	
写真					
主食	なし	ペースト粥(個別対応可)	全粥(個別対応可)	全粥(個別対応可)	
市販品	カップアガロリー(キッセイ)・プロッカゼリー(ニュートリー)・リハたいむゼリー(クリニコ)・ブリックゼリー(明治)・やわらかカップ(キッセイ)				
水分	お茶: 個別対応(とろみ付き(薄い・中間・濃い)・とろみなし)				

施設名 さんだりハビリテーション病院 2017年 1月

嚥下食の分類と食事内容

	レベル1	レベル2	レベル3	レベル4
形態	該当なし	該当なし	食材を調理後ミキサーにかけ、主菜はミキサーパウダー、副菜はトロミ剤を使用し固めたもの	指示により（超刻み、刻み、粗刻み）刻んだ形態に必要があればとろみあんかけ
施設での名称（食種）			ミキサー（治療食に対応）	超刻み、刻み、粗刻み（治療食に対応）
栄養価	1個あたり	1日あたり	1日あたり	1日あたり(米飯で算出)
エネルギー	kcal	kcal	1480kcal	1520kcal
たんぱく質	g	g	52g	55g
脂質	g	g	35g	42g
糖質	g	g	240g	230g
写真			 <p style="text-align: center;">ミキサー</p>	 <p style="text-align: center;">超刻み（5mm以下）</p>  <p style="text-align: center;">刻み（5mm以上）</p>  <p style="text-align: center;">粗刻み（3cm未満）</p>
主食			全粥ミキサーゼリー （スベラカーゼを使用）	全粥 パン粥 パン 米飯
市販品			必要に応じエブリッチ （フードケア）	必要に応じエブリッチ （フードケア）
水分			お茶ゼリー、トロミ茶弱、トロミ茶強 選択可	お茶ゼリー、トロミ茶弱、トロミ茶強 選択可

施設名 ステップハウス宝塚 2016年 3月

嚥下食の分類と食事内容

	レベル1	レベル2	レベル3	レベル4
形態	/	/	食材を調理後、ミキサーにかけ、増粘剤を加えたもの（とろみなしでも対応可）	みじん・刻み→刻んだ形態に、パサつきのある揚げ物などにはだし汁をかけて対応。必要があればとろみあんをかけて提供。
施設での名称（食種）	食	食	ミキサー食	みじん・刻み・一口大食
栄養価	1個あたり	1日あたり	1日あたり	1日あたり（普通食で算出）
エネルギー	kcal	kcal	1000kcal	1550kcal
たんぱく質	0g	g	38g	58g
脂質	0g	g	31g	48g
糖質	g	g	142g	220g
写真	/	/		 <p>みじん形態</p>
主食	/	/	ミキサー粥	米飯・軟飯・粥（フロアにてパン粥対応可）
市販品	/	/	/	
水分	/	/	とろみ茶・水分補給ゼリーなど、個人に合わせて提供。	

施設名 社会福祉法人 宝塚あいわ苑 2016年11月

嚥下食の分類と食事内容

	レベル1	レベル2	レベル3	レベル4
形態	該当なし	ゼリー状、ムース状 付着性、ざらつきがややある。	ピューレ状、ペースト状 食材を調理後、ミキサーにかけ、増粘剤、ゲル化剤でまとめる。	一般食に近いが、高齢者の咀嚼、嚥下に配慮した食材、調理法を選択している。 指示により、一口大、刻み対応可。
施設での名称（食種）	食	嚥下食2	ミキサー食・極細食	刻み食・普通食（一口大含む）
栄養価	1個あたり	1日あたり	1日あたり（全粥食で算出）	1日あたり（米飯食で算出）
エネルギー	kcal	1049kcal	1100kcal	1450kcal
たんぱく質	g	38.6g	51.0g	55.0g
脂質	g	27.5g	33.0g	34.0g
糖質	g	159.1g	165.0g	220.0g
写真				
主食		ミキサー粥ゼリー	ミキサー粥・全粥・パン粥	全粥・米飯・パン
市販品		たんぱくゼリー・ゼラ Iブリッゼリー ホップゼリー、ココアムス	やさしい素材（鮭・鯖・白身魚・野菜類） ソフミート（鶏・豚）	
水分		お茶ゼリー・とろみ茶	お茶ゼリー・とろみ茶の選択も可	

嚥下食の分類と食事内容

	レベル1	レベル2	レベル3	レベル4
形態	嚥下訓練用ゼリー	レベル 1 より多少ざらつき、付着性があるもの	食材を調理後ミキサーにかけ、ムース状に固めたもの	キザミ（5 mm未満）、粗キザミ（2 cm程度）に調整したもの（各食種に対応）
施設での名称（食種）	嚥下食Ⅰ	嚥下食Ⅱ	ブレンダー食	キザミ食 粗キザミ食
栄養価	1 個あたり	1 日あたり（指示による）	1 日あたり	1 日あたり（軟菜食で算出）
エネルギー	45kcal	1050kcal～	1400kcal	1700kcal
たんぱく質	0g	36g～	58g	65g
脂質	0g	42g～	35g	45g
糖質	16.4g	144g～	210g	250g
写真				
主食			ミキサー粥ゼリー または ミキサー粥	全粥、軟飯、米飯
市販品	アイソカルゼリーくりん（ネスレ）	ブリックゼリー（明治）、アイソカルゼリー-PCF（ネスレ）、アイソカルゼリー-HC（ネスレ）		
水分	お茶ゼリー、とろみ茶、とろみ牛乳	お茶ゼリー、とろみ茶、とろみ牛乳	必要に応じて対応	

施設名 宝塚三田病院 2017年1月

嚥下食の分類と食事内容

	レベル1	レベル2	レベル3	レベル4	
形態			食材を調理後、ミキサーにかけてゼリー状にしたもの	食材を調理後、刻んだ状態。極キザミと粗キザミは、トロミを混ぜる。 一口大はトロミなし。	
施設での名称（食種）	食	食	ゼリー食	極キザミ食、粗キザミ食	一口大食
栄養価	1個あたり	1日あたり	1日あたり	1日あたり	1日あたり
エネルギー	kcal	kcal	1300kcal	1300kcal	1550kcal
たんぱく質	g	g	50g	50g	60g
脂質	g	g	36g	36g	42g
糖質	g	g	215g	215g	245g
写真				 極キザミ  粗キザミ	 一口
主食			ミキサー粥	全粥・軟飯・米飯	
市販品					
水分			とろみ茶（薄い、中間、濃い）、お茶ゼリー		

施設名 宝塚シニアコミュニティ 2019年 2月

嚥下食の分類と食事内容

	レベル1	レベル2	レベル3	レベル4
形態	水分摂取として、下記商品を出しているが、給食としては提供していない。	レベル1よりべたつきが多少あるもの。 (トロミ剤：ハイトロミールを使用)	食材を調理後、極小刻みにし、トロミ剤混ぜて少し粗目の裏ごし器でこして、多少のつぶを残す。 汁物は必要に応じてトロミ剤使用。	刻み5mm以下に刻んで、とろみあんかけなどととも提供(押しつぶし食) 刻み1cm弱に刻んだもの(きざみ小) それ以上のもの(きざみ中)
施設での名称(食種)	食	ミキサー食	すりつぶし食	押しつぶし食・きざみ小・中食
栄養価	1個あたり	1日あたり	1日あたり	1食あたり
エネルギー	kcal	kcal	kcal	2歳児 470kcal 3~5歳児 580kcal
たんぱく質	0g	g	g	16g 18g
脂質	0g	g	g	13g 17g
糖質	g	g	g	
写真				
主食		全がゆ (ミキサー)	全がゆ(切)	全がゆ(切)または軟飯
市販品		デザート ゼリー、ヨーグルト、プリンなど	5品(デザート付)献立については同左	
水分	ラクーナ飲むゼリー(りんご)【パラス】 水分補給ゼリー(ピーチ)【ハルスヘルスフーズ】	お茶 (トロミ剤適宜)		

施設名 宝塚市立子ども発達支援センター 2013年10月

嚥下食の分類と食事内容

	レベル1	レベル2	レベル3	レベル4
形態	嚥下訓練用のゼリー (経腸栄養との併用)	レベル1よりもべたつき・ざらつきが多少あるもの	食材を調理後、ミキサーにかけたもの (治療食に対応) (※汁物等水分は増粘剤をつけて病棟対応)	指示により(きざみ・一口大)刻んだ形態に、必要があれば、とろみあんかけ (治療食に対応)
施設での名称(食種)	ビタミンゼリー食	嚥下食 全量(ハーフ量)	すりつぶし食	きざみ食 一口大食
栄養価	1個あたり	1日あたり	1日あたり(全粥食で算出)	1日あたり(高齢者常食で算出)
エネルギー	8kcal	1450kcal、(840Kcal)	1800kcal	1650kcal
たんぱく質	0g	60g、(35g)	70g	65g
脂質	0g	35g、(20g)	50g	45g
糖質	4.9g	240g、(140g)	260g	240g
写真				
主食		朝・昼・夕: すりつぶし粥 または とろみ付き全粥	朝・昼・夕: 全粥(パン 選択可)	朝・昼・夕: 全粥、軟飯、米飯 (パン 選択可)
市販品	おいしくビタミンゼリー【ハウス】	やわらかアップ【キッメイ】、ぬくもりミキサー【オクリス】、なめらか素材【キッベ-】		
水分	とろみ茶、お茶ゼリー、とろみゼリー 選択可	とろみ茶、お茶ゼリー、とろみゼリー 選択可		

嚥下食の分類と食事内容

	レベル1	レベル2	レベル3	レベル4
形態	該当なし	市販のゼリーを用い、必要栄養分を調整したもの。	食材をミキサーにかけた後、ゲル化剤で固形状に固めたもの。 栄養素を付加し、必要栄養分を補充している。	やわらか食：高齢者の咀嚼、嚥下に配慮し、普通食よりさらに食材や調理法を工夫したもの。個人の状態に応じて、フロア及びユニットで一口大にカットやさらに細かくつぶすことも可。
施設での名称（食種）	食	ゼリー食	ムース食	やわらか食
栄養価	1個あたり	1日あたり	1日あたり	1日あたり
エネルギー	kcal	1,053kcal	1,200kcal	1,400~1,550kcal
たんぱく質	g	39.2g	46.5g	55~60.0g
脂質	g	34.3g	33.3g	43.0g
糖質	g	146.8g	178.0g	230.0g
写真				
主食		ミキサー粥ゼリー/パン粥ゼリー	全粥/ミキサー粥ゼリー/パン粥ゼリー	米飯/全粥/軟飯/パン
市販品		ブリックゼリー・サポートゼリー	ニュートリーコンク・プロテインパウダーなど	
水分		ゼリー	ゼリー/トロミ	普通（指示によりゼリー/トロミ可）

施設名 宝塚せいらいの里（宝塚すみれ栄光園・ケアハウス宝塚・結いホーム宝塚） 2019年3月

嚥下食の分類と食事内容

	レベル1		レベル2	レベル3	レベル4	
形態	市販ゼリーを数種組み合わせたもの		食材を調理後、ペースト状にして舌でつぶせる程度の硬さに成形したもの	食材を調理後、ペースト状にしてトロミを調整したもの	刻み（5mm以下）に形態調整したもの ※トロミをつけることも可	一口大（3cm未満）に形態調整したもの ※トロミをつけることも可
施設での名称 （食種）	嚥下訓練食	ゼリー食 6、10、12	嚥下食：ソフト	嚥下食：ミキサー ※各食種に対応可	軟菜食：きざみ ※各食種に対応可	軟菜食：切れ目 ※各食種に対応可
栄養価	1日あたり	1日あたり	1日あたり	1日あたり	1日あたり	1日あたり
エネルギー	130kcal	600、1000、1200kcal	1370kcal	1370 kcal	1500 kcal	1500 kcal
たんぱく質	2 g	20、37、45g	47 g	47 g	55 g	55 g
脂質	0.6 g	18、39、47g	49 g	49 g	42 g	42 g
糖質	28 g	90、125、150g	186 g	186 g	225 g	225 g
写真						
主食	なし		ミキサー粥（★個別対応可）		★軟飯（個別対応可）	
市販品	鉄ゼリー 【カプ ネット】	エネルギーゼリー・ブリックゼリー【明治】、トウフィール【日清】 Vクレスゼリー【ニュートリー】、アイソカルジェル【ネスレ】、プロテインゼリー【バランス】				
水分	※お茶：個別対応可（ゼリー茶、トロミ茶）					

宝塚第一病院 栄養部 2016年3月

★主食：米飯、軟飯、パン、ミキサー粥、全粥、7分粥、5分粥、3分粥、重湯

嚥下食の分類と食事内容

	レベル1	レベル2	レベル3	レベル4
形態		食材を調理後、ミキサーにかけた後、ムース上に固めたもの	食材を調理後、ミキサーにかけたもの	小さくカットしたり、やわらかく加工したもの。または、刻み食をより細かくカットし、とろみあんをかけたもの
施設での名称（食種）	食	ムース食	ミキサー食	一口大・刻み食・極とろみ食
栄養価	1個あたり	1日あたり	1日あたり	1日あたり（米飯、刻みで算出）
エネルギー	kcal	1120kcal	1120kcal	1600kcal
たんぱく質	Og	42g	42g	60g
脂質	Og	28g	28g	40g
糖質	g	175g	175g	250g
写真				 (刻み食)
主食		ムース粥	ミキサー粥	全粥、軟飯、米飯
市販品		必要に応じて ペムパル、メイバランス mini 付加	必要に応じて ペムパル、メイバランス mini 付加	
水分		とろみ茶、お茶ゼリー、お茶寒天など 個々の嚥下状態に合わせて対応	とろみ茶、お茶ゼリー、お茶寒天など個々の嚥下状態に合わせて対応	

施設名 宝塚ちどり 2017年 3月

嚥下食の分類と食事内容

	レベル1	レベル2	レベル3		レベル4	
形態	嚥下評価用ゼリー	該当する食種なし	ソフト食材にとろみあんをかけたもの	食材を調理後、ミキサーにかけトロミを調整したもの	指示により刻んだ形態（超きざみ・きざみ・一口大）に、必要があれば、とろみあんをかけて提供	
施設での名称 (食種)			ソフト食	ミキサー ※各食種に対応	超きざみ きざみ(写真) ※各食種に対応	一口大 ※各食種に対応
栄養価 エネルギー たんぱく質 脂質 糖質			1日あたり 1400kcal 40g 35g 240g	1日あたり 1300kcal 55g 20g 220g	1日あたり 1400kcal 60g 30g 220g	1日あたり 1400kcal 60g 45g 190g
写真						
主食			全粥ミキサー・全粥・軟飯など	全粥ミキサー・全粥・軟飯など	全粥・軟飯・米飯など	
市販品	フロッカ Zn(キューリー) Vカスゼリー(キューリー)		ブリックゼリー【明治】 やさしい素材【マルハニチロ】			
水分	病棟で用意・配膳					

嚥下食の分類と食事内容

	レベル1	レベル2	レベル3	レベル4
形態	該当する食種なし。 嚥下訓練を行う際は市販ゼリーなどで個別対応。	市販ゼリーとレベル1に比べ付着性が多少ある粥ゼリーを組み合わせた物	食材を調理後、ミキサーにかけたもの水分にとろみをつける。	指示により刻んだ形態(きざみ・切れ目)に、必要があれば、トロミをつけて提供
施設での名称(食種)		ゼリー食	ミキサー食	軟菜食 ※軟菜食をベースに治療食も対応 (きざみトロミ/きざみ/切れ目トロミ)
栄養価		1日あたり 1559kcal 52.7g	1日あたり 1350kcal 57.5g 30g 205g	1日あたり 1600kcal 60g 35.6~53.3g 200~260g
エネルギー				
たんぱく質				
脂質				
糖質				
写真				
主食	粥ゼリー150g(カロアップ7%入り) (全粥ミキサーをスベラカーゼで固めたもの)	粥ミキサー150g(カロアップ7%入り) (個別対応可)	米飯150g/軟飯230g/全粥300g (個別対応可) (※年齢・性別・食種により量に違いあり)	
市販品	エブリッチ【フードケア】 トウフィール【日清オイリオ】	ブリックゼリー【明治】 煮ごりシリーズ【マルハチ村松】	やわらかポーク・チキン やさしい素材(ビーフ) 【マルハニチロ】 ※補助食品は、指示により追加	
水分	お茶：個別対応可(ゼリー茶・トロミ茶)			

嚥下食の分類と食事内容

	レベル1	レベル2	レベル3	レベル4
形態		調理した食材をミキサーにかけた後 ムース上に固めたもの。 舌でつぶせる固さで調整。		高齢者が食べやすい食材を通した固さに 調理したもの。 歯茎でつぶせる固さで調整。
施設での名称（食種）		ムース食		ソフト食
栄養価		1日あたり		1日あたり
エネルギー		980 kcal		1600 kcal
たんぱく質		39 g		60 g
脂質		35 g		40 g
糖質		130 g		220 g
写真				
主食		ムース粥・全粥・軟飯		パン粥・全粥・軟飯・米飯・パン
市販品		メディミルプチロイシンプラス エンジョイゼリー、エンジョイ小さなハイカロリーゼリー メイバランスソフトゼリー200		メディミルプチロイシンプラス エンジョイゼリー、エンジョイ小さなハイカロリーゼリー メイバランスソフトゼリー200
水分		とろみ茶・お茶ゼリーなど個人の状態に合わせて対応。		とろみ茶・お茶ゼリーなど個人の状態に合わせて対応。

施設名 中山ちどり

2017年1月

嚥下食の分類と食事内容

	レベル1	レベル2	レベル3	レベル4
形態	該当する食種なし。 嚥下訓練を行う際は 市販ゼリーなどで個別対応。	該当する食種なし。	食材を調理後、ミキサーにかけてとろみをつけたもの	指示により（粗きざみ・きざみ・一口大）刻んだ形態に、必要があれば、とろみあんかけで提供
施設での名称 （食種）			とろみ食（全食種対応）	きざみとろみかけ食 （全食種対応）
栄養価 エネルギー たんぱく質 脂質 糖質			1日あたり 1700kcal 65g 45g 260g	1日あたり 1700kcal 65g 45g 260g
写真				
主食 ※個別対応可			全粥ミキサーとろみ	全粥ミキサーとろみ ぽってり粥 全粥
市販品			※補助食品は、指示により追加	
水分	とろみ茶			

嚥下食の分類と食事内容

	レベル1	レベル2	レベル3	レベル4
形態	なし	昼食は市販ゼリー、夕食はスベラカーゼ またはミキサーゼリーパウダーを使用 したゼリー食にゼリー粥をつける	食材を調理後、ミキサーにかけたもの	指示により刻んだ形態（キザミ・粗キザミ）
施設での名称（食種）	食	ゼリー食	ミキサー食	キザミ食
栄養価	1個あたり	1日あたり 指示による	1日あたり 指示による	1日あたり 指示による
エネルギー	kcal	kcal	kcal	kcal
たんぱく質	Og	g	g	g
脂質	Og	g	g	g
糖質	g	g	g	g
写真				
主食		ゼリー粥 150g（スベラカーゼ使用）	ゼリー粥 200g（スベラカーゼ使用）	軟飯/全粥（個別対応）
市販品		オクノス：茶碗蒸し、豆腐よせ/ハウス： HOT シリーズ/バランス：パワミナ/ル シフード：ふんわりムース/オイリオ：ト ウフィール/キッセイ：ソフトリッチプ リン	ニュートリー：プロッカ（ミキサー食）	
水分		お茶ゼリーまたは、棟にてトロミ剤使用	お茶ゼリーまたは、棟にてトロミ剤使用	

施設名 北摂三田福祉の里 2017年 3月

嚥下食の分類と食事内容

	レベル 1	レベル 2	レベル3	レベル4			
形態			食材を調理後、ミキサーにかけトロミ剤で調整したもの。	指示により刻んだ物。 必要に応じてトロミを混ぜて調整。			
施設での名称（食種）	食	食	ミキサー	極キザミ ・ キザミとろみ ・ キザミ ・ 一口			
栄養価	1個あたり	1日あたり	1日あたり	1日あたり		1日あたり	
エネルギー	kcal	kcal	1400 kcal	1400	kcal	1600	kcal
たんぱく質	0g	g	56 g	56	g	60	g
脂質	0g	g	39 g	39	g	40	g
糖質	g	g	200 g	200	g	250	g
写真			 ミキサー	 極キザミ	 キザミとろみ	 キザミ	 一口
主食			粥ミキサー・粥ゼリー	粥ミキサー・全粥・軟飯・米飯			
市販品			エンジョイゼリー・HCゼリー				
水分			トロミ茶（トロミ0.5・トロミ1・トロミ2）・お茶ゼリー・ポカリゼリーなど個人の状況に合わせて提供。				

