◇◆◇ 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
- エスペランサ …… P10
- オーキッド …… P11
- ケアヴィラ宝塚 …… P12
- こだま病院 …… P13
- さんすい園 …… P14
- 三田西病院 …… P15
- さんだリハビリテーション病院 …… P16
- ステップハウス宝塚 …… P17
- 宝塚あいわ苑 …… P18
- 宝塚栄光園 …… P19
- 宝塚三田病院 …… P20
- 宝塚シニアコミュニティ …… P21
- 宝塚市立子ども発達支援センター …… P22
- 宝塚市立病院 …… P23
- 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） …… P24
- 宝塚第一病院 …… P25
- 宝塚ちどり …… P26
- 宝塚病院 …… P27
- 宝塚リハビリテーション病院 …… P28
- 中山ちどり …… P29
- 東宝塚さとう病院 …… P30
- 北摂三田福祉の里 …… P31
- 西谷憩の家 …… P32
- 兵庫中央病院 …… P33

レベル別 食形態調整表

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	東宝塚さとう病院	濃厚流動(経口)	ゼリー	E: 150	P: 0	F: 0	C: 37.5			
			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: 80～20	P: 6～8	F: 3～10	C: 15～30		○	
			老健	オーキッド	看取り		E: 150	P: 7	F: 0	C: 30.5			○
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	さんだリ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	オーキッド	ミキサー		E: 1200	P: 50	F: 35	C: 180			○
			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

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2	コード1j	ゼリー状 ムース状	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 コード2-2 コード3	ピューレ状 ペースト状 ミキサー状 ソフト状	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		○		
			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		○		
			病院	三田西病院	ミキサー食		E: 1500	P: 55	F: 40	C: 210		○		
			病院	さんだリ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	とろみ	E: 1600	P: 65	F: 35	C: 250	（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			○	
					嚥下ペーストハーフ	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		○		
					嚥下キザトロハーフ	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

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				○
			老健	オーキッド	ソフト		E: 1500	P: 60	F: 40	C: 230				○
	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）	○		
		ミキサー状	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）	○		
	コード3	ソフト状	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	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	宝塚市立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

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未満）	病院	東宝塚さとう病院	各食種に対応	きざみ	E: 1600 P: 65 F: 35 C: 250 （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	オーキッド	極きざみ		E: 1500 P: 60 F: 40 C: 230 （主食米飯）			○
			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

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: 1600	P: 65	F: 35	C: 250	（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	オーキッド	きざみ	（5mm）	E:1500	P:60	F:40	C:230	（主食米飯			○
					粗きざみ	（5mm以上）								○
			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

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	さんだリ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: 1600 P: 60 F: 35 C: 250 （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			○
			老健	オーキッド	一口大		E: 1500 P: 60 F: 40 C: 230 （主食米飯）			○
			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	宝塚市立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

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	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」するという表現が適切なとろみの程度 口に入れ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」するという表現が適切なとろみの程度 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」するという表現が適切なとろみの程度 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２㎜に刻み、増粘剤を加える。（豆腐のみ、料理により５㎝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 エネルギー たんぱく質 脂質 糖質	１日あたり kcal g g	１日あたり kcal g g g	１日あたり １２００kcal ５４g ２７g ２１０g	１日あたり １４００kcal ５８g ３８g 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 エネルギー たんぱく質 脂質 糖質	１個あたり kcal g g g	１日あたり　各食種に準じる kcal g g g	１日あたり　各食種に準じる kcal g g g	１日あたり　各食種に準じる kcal 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ペランサ　　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	高カロリーゼリー	食材を調理後、ミキサーにかけ、ペースト状にしてトロミを調整したもの	メインと小鉢は日本ケアミールの既製品を使用。その他はミキサー食で対応	食材を調理後、２㎜大に刻む	食材を調理後、５㎜大に刻む	食材を調理後、８㎜大に刻む	食材を調理後、1.5～３㎝に刻む
				＊必要に応じて、副食トロミあんかけ、汁物トロミの対応			
施設での名称（食種）	看取り	ミキサー	ソフト	極きざみ	きざみ	粗きざみ	一口大
				＊療養食に対応可			
栄養価 エネルギー たんぱく質 脂質 糖質	１個あたり 150kcal 7.0g 0g 30.5g	１日あたり 1200kcal 50g 35g 185g	１日あたり 1500kcal 60g 40g 230g	１日あたり（米飯で計算） 1500kcal 60g 40g 230g			
写真	 提供時、ミキサー小鉢１品追加						
主食	なし	ミキサー粥、粥ゼリー（スベラカーゼ使用）、パン粥ミキサー（個別対応）		米飯・軟飯・全粥・パン（個別対応）			
市販品	エネプロセブン（ホリカ）	エプリッチ（フードケア）、エネルギーゼリー（ハウス）、エネプロセブン（ホリカ）、メイバランスアイス（明治）					
水分	お茶・白湯・ポカリ（個別対応：とろみ茶、お茶ゼリー、ポカリゼリー、エンシュアとろみ、エンシュアゼリー）						

施設名　特別養護老人ホーム　オーキッド　令和２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 エネルギー たんぱく質 脂質 糖質	１日あたり 100kcal 0.3g 0.3g 30g	１日あたり 800kcal 25g 10g 150g	１日あたり 1000kcal 35ｇ 20ｇ 200ｇ	１日あたり 1200kcal 40g 25ｇ 200ｇ	１日あたり 1200kcal 50g 35g 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 ㎝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 ㎝きざみ食
栄養価 エネルギー たんぱく質 脂質 糖質	1 個あたり kcal g g g	1 日あたり 1200kcal 45g g g	1 日あたり 1200kcal 46g 27g 172g	1 日あたり 1320kcal 51g 30g 189g	1 日あたり 1380kcal 52g 30g 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 マルハチ村松煮こごりシリーズ			
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５㎜未満 粗きざみ５㎜以上 一口大 1.5 ㎝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 エネルギー たんぱく質 脂質 糖質	１個あたり（66ｇ） 45kcal 0g 0g 9.4g	１日あたり 1100kcal 45g 30g 150g	１日あたり 1500kcal 55g 40g 210g	１日あたり 1500kcal 55g 40g 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	アイソカルジェリーくりん（ネスレ）	アイソカルジェリーＰＣＦ（ネスレ） ブリックゼリー〈明治〉 アイソカルジェリー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、５㎜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 エネルギー たんぱく質 脂質 糖質		１日あたり 1400kcal 45g 45g 200g	１日あたり 1400kcal 60g 30g 200g	１日あたり 1400kcal 60g 30g 200g	１日あたり 1400kcal 60g 30g 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　　さんだリ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、増粘剤を使用し固めたもの	指示により（超刻み、刻み、粗刻み） 刻んだ形態にとろみをかけたもの
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 エネルギー たんぱく質 脂質 糖質	１個あたり kcal g g g	１日あたり kcal g g g	１日あたり 1480kcal 52g 35g 240g	１日あたり(米飯で算出) 1520kcal 55g 42g 230g
写真			 ミキサー	 超刻み（5mm以下） 刻み（5mm以上）
主食			全粥ミキサーゼリー （スベラカーゼを使用）	全粥（スベラカーゼを使用） パン粥　パン　米飯
市販品			エンジョイ小さなハイカロゼリー（クリニコ）パワミナ 200 ゼリー（バランス）	エンジョイ小さなハイカロゼリー（クリニコ） パワミナ 200 ゼリー（バランス）
水分			お茶ゼリー トロミ茶（薄い、中間）	お茶ゼリー トロミ茶（薄い、中間）

施設名　　ステップハウス宝塚　　2020 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 エネルギー たんぱく質 脂質 糖質	１個あたり kcal 0g 0g g	１日あたり kcal g g g	１日あたり 1000kcal 38g 31g 142g	１日あたり　（普通食で算出） 1550kcal 58g 48g 220g
写真				 みじん形態
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 エネルギー たんぱく質 脂質 糖質	１個あたり kcal g g g	１日あたり 1049kcal 38.6g 27.5g 159.1g	１日あたり（全粥食で算出） 1100kcal 51.0g 33.0g 165.0g	１日あたり（米飯食で算出） 1450kcal 55.0g 34.0g 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		たんぱくｾﾞﾘｰ・ｾﾌﾞﾝ ｴﾌﾟﾘｯﾁｾﾞﾘｰ ｻﾎﾟｰﾄｾﾞﾘｰ、ｺｺｱﾑｰｽ	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	

施設名　特別養護老人ホーム　宝塚栄光園　　2013年９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 ㎜未満）、粗キザミ（2 ㎝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 エネルギー たんぱく質 脂質 糖質	1 個あたり 45kcal 0g 0g 16.4g	1 日あたり（指示による） 1050kcal～ 36g～ 42g～ 144g～	1 日あたり 1400kcal 58g 35g 210g	1 日あたり（軟菜食で算出） 1700kcal 65g 45g 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	アイソカルジェリーくりん（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 エネルギー たんぱく質 脂質 糖質	１個あたり kcal g g g	１日あたり kcal g g g	１日あたり 1300kcal 50g 36g 215g	１日あたり 1300kcal 50g 36ｇ 215ｇ	１日あたり 1550kcal 60g 42g 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５㎜以下に刻んで、とろみあんかけなどとともに提供（押しつぶし食） 刻み１㎝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 エネルギー たんぱく質 脂質 糖質	１個あたり kcal 0g 0g g	１日あたり kcal g g g	１日あたり kcal g g g	１食あたり ２歳児　470kcal　3～5 歳児　580 kcal 16g　18ｇ 13g　17ｇ
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)【ﾊﾞﾗﾝｽ】 水分補給ｾﾞﾘｰ（ﾋﾟｰﾁ）【ﾊｳｽｳｴﾙﾈｽﾌｰｽﾞ】	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 エネルギー たんぱく質 脂質 糖質	１個あたり 8kcal 0g 0g 4.9g	１日あたり 1450kcal、（840Kcal） 60g、（35ｇ） 35g、（20ｇ） 240g、（140ｇ）	１日あたり（全粥食で算出） 1800kcal 70g 50g 260g	１日あたり（高齢者常食で算出） 1650kcal 65g 45g 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】	やわらかｶｯﾌﾟ【ｷｯｾｲ】、ぬくもりﾐｷｻｰ【ｵｸﾉｽ】、なめらか素材【ｷｭｰﾋﾟｰ】		
水分	とろみ茶、お茶ｾﾞﾘｰ、とろみｼﾞｭｰｽ 選択可	とろみ茶、お茶ｾﾞﾘｰ、とろみｼﾞｭｰｽ 選択可		

宝塚市立病院　2019年５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	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 エネルギー たんぱく質 脂質 糖質	１個あたり kcal g g g	１日あたり 1,053kcal 39.2g 34.3g 146.8g	１日あたり 1,200kcal 46.5g 33.3g 178.0g	１日あたり 1,400～1,550kcal 55～60.0g 43.0g 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）　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 エネルギー たんぱく質 脂質 糖質	１日あたり 130kcal 2 g 0.6 g 28 g	１日あたり 600、1000、1200kcal 20、37、45g 18、39、47g 90、125、150g	１日あたり 1370kcal 47 g 49 g 186 g	１日あたり 1370 kcal 47 g 49 g 186 g	１日あたり 1500 kcal 55 g 42 g 225 g	１日あたり 1500 kcal 55 g 42 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 【ｻﾝﾌﾟﾗﾈｯﾄ】	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】、アイソカルジェリー【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 エネルギー たんぱく質 脂質 糖質	１個あたり kcal 0g 0g g	１日あたり 1120kcal 42g 28g 175g	１日あたり 1120kcal 42g 28g 175g	１日あたり（米飯、刻みで算出） 1600kcal 60g 40g 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	ﾌﾟﾛｯｶ Zn(ﾆｭｰﾄﾘｰ) V ｸﾚｽｾﾞﾘｰ(ﾆｭｰﾄﾘｰ)		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					

回生会　宝塚病院　栄養科　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	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 エネルギー たんぱく質 脂質 糖質		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
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	エプリッチ【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】 煮こごりシリーズ【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）			

宝塚リハビリテーション病院　栄養部　２０１８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		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適した固さに 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 エネルギー たんぱく質 脂質 糖質		１日あたり 980　kcal 39　g 35　g 130　g		１日あたり 1600　kcal 60　g 40　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ジェリー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ジェリー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	刻んだ形態に、とろみあん（出汁入り）をかけて提供。果物類にはりんごジュースのとろみ）をかける
施設での名称（食種）			とろみ（全食種対応）	きざみとろみかけ （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 １600kcal 65g 35g 250g	１日あたり １600kcal 65g 35g 250g
写真				
主食 ※個別対応可	なし		全粥ゼリー	水切り粥　全粥
市販品	ゼリー エンジョイカップゼリー【クリニコ】 アガロリー【キッセイ】		※補助食品は、指示により追加 ・メイバランスアイス【明治】・エンジョイカップゼリー【クリニコ】 ・リーナレン【明治】　テルミールミニ【テルモ】・フルーツゼリーなど	
水分	とろみ茶			

東宝塚さとう病院　栄養科　2019年9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	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 エネルギー たんぱく質 脂質 糖質	１個あたり kcal 0g 0g g	１日あたり　指示による kcal g g g	１日あたり　指示による kcal g g g	１日あたり　指示による kcal 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/ﾍﾙｼｰﾌｰﾄﾞ：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。		

施設名　西谷憩いの家　2018 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(0j)	ゼリー状(1j)	ペースト状(2-1) 食材調理後ミキサー	キザミトロミ(2-2) 調理後刻み トロミは増粘剤混込	(3-3) 歯茎でつぶせる硬さ トロミ餡上掛け	三分菜・五分菜刻み(1-2 ㎜) 七分菜・軟菜(5-7 ㎜) 大切り指示　軟菜常食対応
施設での名称（食種）	嚥下開始食	嚥下ゼリー食	嚥下ペースト食	嚥下キザトロ食	嚥下ソフト食	三分菜、五分・七分・軟菜食
栄養価 エネルギー たんぱく質 脂質 糖質	１食あたり 84kcal 6g 0g 30g	１日あたり 950kcal 45g 15g 165g	１日あたり 1050kcal 50g 30g 145g	１日あたり 1400kcal 60g 35g 200g	１日あたり 1550kcal 60g 35g 245g	１日あたり(軟菜食) 1700kcal 65g 45g 255g
写真						
主食	なし	全粥ゼリー	全粥ミキサー	全粥	全粥	三分粥～米飯
市販品	ｱｲｿﾄﾆｯｸｾﾞﾘｰ プロッカ	朝プリン 昼プロッカ	朝ヨーグルト	朝牛乳 昼ゼリー	朝牛乳 昼ゼリー	朝牛乳 昼果物缶～果物
水分	470ml	1400ml	1800ml	2000ml	1550ml	1700ml

施設名　兵庫中央病院　2018 年 4 月