

宝塚・三田食形態検討会版

嚥下調整食 分類表

宝塚・三田食形態検討会とは

宝塚市・三田市の病院や施設の食事内容と食形態についての情報共有を目的とした管理栄養士、栄養士による検討会です。

嚥下調整食分類表とは

各施設の嚥下調整食を一覧表にまとめました。
転院、転所の際の参考資料として、またご自宅に戻られるときにご家族にも参考にしていただくことを目的として作成しました。

2025年 公開用



目次

□ 嚥下調整食一覧表

◆ 病院

- 1-01 宝塚市立病院
- 1-02 宝塚第一病院
- 1-03 宝塚病院
- 1-04 こだま病院

- 1-07 宝塚磯病院
- 1-08 宝塚三田病院
- 1-09 三田市民病院
- 1-11 三田温泉病院
- 1-13 三田西病院
- 1-15 平島病院
- 1-17 さんだりハビリテーション病院

◆ 老人保健施設

- 2-01 エスペランサ
- 2-02 ステップハウス宝塚
- 2-03 西谷憩いの家
- 2-04 ケアヴィラ宝塚

□ 参考資料：学会分類2021（とろみ）早見表

◆ 老人福祉施設

- 3-01 特養 宝塚シニアコミュニティ
- 3-02 特養 花屋敷栄光園
- 3-03 特養 宝塚あいわ苑
- 3-04 特養 宝塚夢御殿山
- 3-05 特養 宝塚まどか園
- 3-06 特養 宝塚ちどり
- 3-07 ケアホーム 中山ちどり
- 3-08 特養 宝塚栄光園
- 3-09 特養 星花苑
- 3-10 養護老人ホーム福寿荘
- 3-11 宝塚せいのりの里（特養 宝塚すみれ栄光園、ケアハウス宝塚、結いホーム宝塚）
- 3-12 特養 宝塚清光苑
- 3-13 特養 さんすい園
- 3-14 北摂三田福祉の里（特養 三田楽寿荘、三田療護園、三田こぶしの園）
- 3-15 特養 ゼフィール三田
- 3-16 特養 サンウエスト
- 3-17 特養 オーキッド
- 3-18 特養 サンサリテ三田


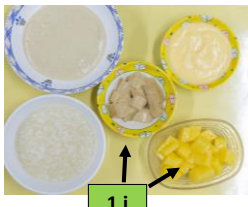



◆ 児童福祉施設

- 4-01 宝塚市立子ども発達支援センター

◆ 社会福祉施設

- 5-01 希望の家(サンホーム・グリーンホーム)
- 5-02 希望の家ワークセンター

嚥下調整食分類表

学会分類	形態	均質で、付着性・凝集性・かたさに配慮したゼリー 離水が少なく、スライス状にすくうことが可能なもの	均質で、付着性・凝集性・かたさに配慮したとろみ水	均質で、付着性・凝集性・かたさ・難水に配慮したゼリー・プリン・ムース状のもの	ピューレ・ペースト・ミキサー食などで、なめらかでべとつかず、まとまりやすいもの スプーンですくって食べることが可能 ミキサー後、2-1は600μのメッシュを通す・2-2はメッシュを通さない		形はあるが、押しつぶしが容易、食塊形成や移送が容易、咽頭でばらけず嚥下しやすいように配慮されたもの	かたさ、ばらけやすさ、貼りつきやすさがないもの 箸やスプーンで切れる軟らかさ	
	コード	【0j】 ゼリー状	【0t】 とろみ状	【1j】	【2-1】 均質	【2-2】 不均質		【3】	【4】
施設の食事	名称(食種)	STによる評価、訓練	(該当なし)	嚥下ハーフ食(ステップ1) 嚥下食(ステップ2)	(該当なし)	嚥下ハーフ食(ステップ1) 嚥下食(ステップ2)	各食種で対応	(該当なし)	5分食(ステップ4)
	特徴	嚥下評価、訓練に用いるものです。		たんぱく質を含むゼリーで構成しています。		ペースト状の料理に増粘剤を使い飲み込みやすくしています。	ペースト状の料理です。		誤嚥・窒息のリスクを配慮して、素材・調理方法を選んでいます。きざみの形態です。
	献立の写真								
	主食	(該当なし)		とろみ付全粥		とろみ付全粥	すりつぶし粥		とろみ付全粥
	エネルギー/日	19kcal		(ハーフ) 840kcal/1450kcal		(ハーフ) 840kcal/1450kcal			1100kcal
	蛋白質/日	0g		(ハーフ) 35g/60g		(ハーフ) 35g/60g			50g

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に準じる。

備考

◎嚥下ハーフ食(ステップ1)、嚥下食(ステップ2)について: コード1jと2-2を組み合わせた食事です。
◎ステップ3食について: 表には記載していませんが、ステップ2に昼食のみ5分食(ステップ4)の主食



全粥食(普通形態)

2023年9月作成

嚥下調整食分類表

学会分類	形態	均質で、付着性・凝集性・かたさに配慮したゼリー 離水が少なく、スライス状にすくうことが可能なもの	均質で、付着性・凝集性・かたさに配慮したゼリー・プリン・ムース状のもの	均質で、付着性・凝集性・かたさに配慮したゼリー・プリン・ムース状のもの スプーンですくって食べることが可能 ミキサー後、2-1は600μのメッシュを通す・2-2はメッシュを通さない	ビュレ・ペースト・ミキサー食などで、なめらかでべとつかず、まとまりやすいもの	形はあるが、押しつぶしが容易、食塊形成や移送が容易、咽頭でばらけず嚥下しやすいように配慮されたもの 多量の離水がないもの	かたさ、ばらけやすさ、貼りつきやすさがないもの 箸やスプーンで切れる軟らかさ		
	コード	【0j】 ゼリー状	【0t】	【1j】	【2-1】 均質	【2-2】 不均質	【3】	【4】	
施設の食事	名称(食種)	直接訓練	(該当なし)	ゼリー食	(該当なし)	嚥下食ミキサー※2	嚥下食ソフト※2	軟菜食	
	特徴	嚥下訓練開始時に用いるものです。誤嚥した際の感染を考慮して、たんぱく質を含まないゼリーです。		直接訓練よりも付着性の高いゼリーで構成しています。		ペースト状の料理と栄養補助食品で構成しています。	ペースト状にした食材、およびそれを舌で容易に押しつぶせるかたさに固めた食事と、栄養補助食品で構成しています。	誤嚥・窒息のリスクを配慮して、素材・調理方法を選んでいきます。咀嚼能力・嚥下能力に応じて、下記の形態調整が可能です。	
	献立の写真								
	主食※1	(該当なし)		(該当なし)		ゼリー粥 (スペラカーゼライトで固めたもの) パン粥	ゼリー粥 (スペラカーゼライトで固めたもの)	軟飯	
	エネルギー/日	19kcal		600kcal		1370kcal	1370kcal	1400kcal	1600kcal
	蛋白質/日	0g		20g		47g	47g	53g	60g

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に準じる。

備考

- ※1 主食は個別対応可
- ※2 【1j】相当の栄養補助食品が含まれています

嚥下調整食分類表

学会分類	形態	均質で、付着性・凝集性・かたさに配慮したゼリー 離水 が少なく、スライス状にすくうことが可能なもの	均質で、付着性・凝集性・かたさに配慮したとろみ水	均質で、付着性・凝集性・かたさに配慮したゼリー・プリン・ムース状のもの	ピューレ・ペースト・ミキサー食などで、なめらかでべとつかず、あまりやすいもの	形はあるが、押しつぶしが容易、食塊形成や移送が容易、咽頭でばらけず嚥下しやすいように配慮されたもの	かたさ、ばらけやすさ、貼りつきやすさがないもの 箸やスプーンで切れる軟らかさ	
	コード	【0j】 ゼリー状	【0t】 とろみ状	【1j】	【2-1】 均質	【2-2】 不均質	【3】	【4】
施設の食事	名称(食種)	(該当なし)	(該当なし)	(該当なし)	(該当なし)	ミキサー	ソフト	軟菜食 きざみ・超きざみ
	特徴					食材を調理後、ミキサーで攪拌しとろみ剤を入れたもの	<ul style="list-style-type: none"> 既製品のソフト食材 ペースト状にした食材を固形化補助食品で舌と口蓋間で押しつぶせる固さに調整したもの 栄養補助食品 上記を組み合わせたもの	誤嚥や窒息のリスクに配慮し、素材や調理方法を選んでいる 必要に応じてとろみあんの追加や汁物なしの対応が可能 きざみ(5mm)超きざみ(1mm)あり
	献立の写真							
	主食					粥ゼリー (ソフティアUで固めたもの)	粥ゼリー・全粥	全粥・軟飯
	エネルギー/日					1400	1500	1400
	蛋白質/日					60	60	60

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に準じる。

備考

- ・STの嚥下評価にはヨーグルト【2-1相当】を使用
- ・「組み合わせ食」としてプロッカZnなど栄養補助食品を数種類組み合わせ提供する場合もある

嚥下調整食分類表

こだま病院

学会分類	形態	均質で、付着性・凝集性・かたさに配慮したゼリー 離水が少なく、スライス状にすくうことが可能なもの	均質で、付着性・凝集性・かたさに配慮したとろみ水	均質で、付着性・凝集性・かたさ・離水に配慮したゼリー・プリン・ムース状のもの	ビューレ・ペースト・ミキサー食などで、なめらかでべとつかず、まとまりやすいもの ブーンですくって食べることが可能 ミキサー後、2-1は600μのメッシュを通す・2-2はメッシュを通さない		形はあるが、押しつぶしが容易、食塊形成や移送が容易、咽頭でばらけず嚥下しやすいように配慮されたもの 多量の離水	かたさ、ばらけやすさ、貼りつきやすさがないもの 箸やスプーンで切れる軟らかさ
	コード	【0j】 ゼリー状	【0t】 とろみ状	【1j】	【2-1】 均質	【2-2】 不均質	【3】	【4】
施設の食事	名称(食種)	開始食	(該当なし)	(該当なし)	(該当なし)	とろみ食	ムース食	全粥食
	特徴	毎食、お茶ゼリーと鉄ゼリーのセットになります				加水ゼロ式調理法で提供しています	主菜と副菜には日清医療食品(株)のムース食を使用しています	きざみの魚と鶏肉にはとろみあんをつけて飲みこみやすくしています
	献立の写真							
	主食	(該当なし)				粥ゼリー	粥ゼリー	全粥、米飯、パンから選択
	エネルギー/日	300				1200	1200	1400
	蛋白質/日	6.5				60	35	55

備考

2025年3月作成

嚥下調整食分類表

宝塚磯病院

学会分類	形態	均質で、付着性・凝集性・かたさに配慮したゼリー 離水が少なく、スライス状にすくうことが可能なもの	均質で、付着性・凝集性・かたさに配慮したとろみ水	均質で、付着性・凝集性・かたさ・離水に配慮したゼリー・プリン・ムース状のもの	ビュレ・ペースト・ミキサー食などで、なめらかでべとつかず、まとまりやすいもの スプーンですくって食べることが可能 ミキサー後、2-1は600μのメッシュを通す・2-2はメッシュを通さない		形はあるが、押しつぶしが容易、食塊形成や移送が容易、咽頭でばらけず嚥下しやすいように配慮されたもの 多量の離水がないもの	かたさ、ばらけやすさ、貼りつきやすさがないもの 箸やスプーンで切れる軟らかさ
	コード	【0j】 ゼリー状	【0t】 とろみ状	【1j】	【2-1】 均質	【2-2】 不均質	【3】	【4】
施設の食事	名称(食種)	普通のゼリー	(該当なし)	ゼリー食	ミキサー食		ソフト食	(該当なし)
	特徴	たんぱく質が含まれおらず、離水の少ないもの。		たんぱく質が含まれているゼリー。	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)		上下の歯槽間で押し潰しが可能なもの。押し潰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。	
	献立の写真				 ナリコマHPより掲載		 ナリコマHPより掲載	
	主食	該当なし	該当なし	該当なし	粥ゼリー(スベラカーゼライトで固めたもの)・全粥・軟飯・米飯		該当なし	
	エネルギー/日	40kcal		80~150kcal	1400kcal		1400kcal	
	蛋白質/日	0g		3~6.2g	58g		58g	

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に準じる。

備考

株式会社ナリコマエンタープライズより調理済み食品購入し、院内で加熱・盛り付けして提供。

◇副食形態・・・一口大(1.5~2.5cm大にCut)(*必要に応じて汁物とろみ付き対応あり) きざみ・粗きざみ ⇒ ソフト食(*必要に応じて汁物とろみ付き対応あり)

ゼリー・ミキサー ⇒ ミキサー食(とろみ付き)

2023年11月作成

嚥下調整食分類表

学会分類	形態	均質で、付着性・凝集性・かたさに配慮したゼリー 離水が少なく、スライス状にすくうことが可能なもの	均質で、付着性・凝集性・かたさに配慮したとろみ水	均質で、付着性・凝集性・かたさ・離水に配慮したゼリー・プリン・ムース状のもの	ピューレ・ペースト・ミキサー食などで、なめらかでべとつかず、まとまりやすいもの スプーンですくって食べることが可能 ミキサー後、2-1は600μのメッシュを通す・2-2はメッシュを通さない		形はあるが、押しつぶしが容易、食塊形成や移送が容易、咽頭でばらけず嚥下しやすいように配慮されたもの 多量の離水がないもの	かたさ、ばらけやすさ、貼りつきやすさがないもの 箸やスプーンで切れる軟らかさ	
	コード	【0j】 ゼリー状	【0t】 とろみ状	【1j】 均質		【2-1】 不均質	【2-2】 不均質	【3】	【4】
施設の食事	名称(食種)	嚥下訓練食	該当なし	嚥下Ⅰ	嚥下Ⅱ	ブレンダー食(ミキサー粥)	ブレンダー食(副食)	軟菜(キザミ)	軟菜(固形)
	特徴	嚥下開始時に用いるものです。嚥まなくて良く、均一なゼリー状のものでタンパク質を含んでいないゼリーです。		スプーンで食べることができ、嚥まなくて良く、丸呑みができるゼリーです。		食材を調理後ミキサーにかけ、ムース状に固めたものです。		食材は5mm未満で容易に舌でつぶせる固さに調節したものです。(料理によって餡をかけたり、酵素を加えたりしています)	咀嚼、嚥下しやすいように柔らかい食材を使用し、まとまりやすいよう調理しています。
	献立の写真								
	主食	該当なし		該当なし	該当なし	ミキサー粥		全粥	軟飯
	エネルギー/日	45kcal		80-200kcal (種類により異なる)	350kcal	1400kcal		1500kcal	1700kcal
	蛋白質/日	0g		3-12g (種類により異なる)	12g	55g		57g	63g

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に準じる。

備考

2024年5月作成

嚥下調整食分類表

三田市民病院

学会分類	形態	均質で、付着性・凝集性・かたさに配慮したゼリー 離水が少なく、スライス状にすくうことが可能なもの	均質で、付着性・凝集性・かたさに配慮したとろみ水	均質で、付着性・凝集性・かたさ・離水に配慮したゼリー・プリン・ムース状のもの	ピューレ・ペースト・ミキサー食などで、なめらかでべとつかず、まとまりやすいもの スプーンですくって食べることが可能 ミキサー後、2-1は600μのメッシュを通す・2-2はメッシュを通さない	形はあるが、押しつぶしが容易、食塊形成や移送が容易、咽頭でばらけず嚥下しやすいように配慮されたもの 多量の離水がないもの	かたさ、ばらけやすさ、貼りつきやすさがないもの 箸やスプーンで切れる軟らかさ	
	コード	【0j】 ゼリー状	【0t】 とろみ状	【1j】	【2-1】 均質	【2-2】 不均質	【3】	【4】
施設の食事	名称(食種)	特別指示食	(該当なし)	特別指示食	ミキサー食	(該当なし)	ソフト食	(該当なし)
	特徴	CP10ゼリーを1食～毎食と提供可能。		エンジョイMCTゼリーを1食～毎食と提供可能。	食材をミキサーにかけ、裏ごししたペースト状の食事。		ミキサー状の食材にゲル化剤を使用して再形成した食事。	
	献立の写真							
	主食	(該当なし)	(該当なし)	(該当なし)	ミキサー粥	(該当なし)	ソフト粥	(該当なし)
	エネルギー/日	110～330kcal		200～600kcal	1400kcal		1150kcal	
	蛋白質/日	12～36g		4～12g	65g		35g	

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に準じる。

備考

嚥下開始食・キザミ食(キザミ+あん・主食全粥)：食材を2～3mm程度の大きさにし、液体以外の料理にとろみ状のあんをつけた形態。嚥下開始食1000kcalP45g・キザミ食1400kcalP67g



2023年11月作成

嚥下調整食分類表

学会分類	形態	均質で、付着性・凝集性・かたさに配慮したゼリー 離水が少なく、スライス状にすくうことが可能なもの	均質で、付着性・凝集性・かたさに配慮したとろみ水	均質で、付着性・凝集性・かたさ・離水に配慮したゼリー・プリン・ムース状のもの	ピューレ・ペースト・ミキサー食などで、なめらかでべとつかず、まとまりやすいもの スプーンですくって食べることが可能 ミキサー後、2-1は600μのメッシュを通す・2-2はメッシュを通さない		形はあるが、押しつぶしが容易、食塊形成や移送が容易、咽頭でばらけず嚥下しやすいように配慮されたもの 多量の離水がないもの	かたさ、ばらけやすい、貼りつきやすくないもの 箸やスプーンで切れる軟らかさ	
	コード	【0j】 ゼリー状	【0t】 とろみ状	【1j】	【2-1】 均質	【2-2】 不均質	【3】	【4】	
施設の食事	名称(食種)	嚥下訓練食0j (ゼリー状水分補給)	嚥下訓練食0t (トロミ状水分補給)	嚥下調整食1j※① (濃厚流動食Ⅰ・Ⅱ)	嚥下調整食2-1 (該当なし)	嚥下調整食2-2 (ミキサー菜)	嚥下調整食3 (ミキサーゼリー菜)	嚥下調整食4 (キザミ菜、キザミトロミ菜、ソフト菜、ソフトとろみ菜)	
	特徴	重度の症例に対する評価・訓練用(蛋白質・脂質を含まない) 主に嚥下不良者の水分補給として選択。少量をすくってそのままそのまま丸呑み可能。残留した場合にも吸引が容易。	重度の症例に対する評価・訓練用(蛋白質・脂質を含まない) 主に嚥下不良者の水分補給として選択。少量をすくって飲むことを想定。ゼリー丸呑みで誤嚥したりゼリーが口内で溶けてしまう場合に選択。	口腔外で既に適切な食塊状となっている(少量をすくって丸呑み可能) 送り込む際に多少意識して口蓋に舌を押し付ける必要がある。0jに対し表面のざらつきがある。	口腔内の簡単な操作で食塊状となるもの(咽頭では残留、誤嚥しにくいように配慮したものの)			舌と口蓋内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(あるいはそれらの機能を賦活し)、かつ誤嚥のリスク軽減に配慮がなされているもの。	誤嚥と窒息のリスクに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、上下の歯槽間で押しつぶすあるいはすり潰すことが必要で、舌と口蓋間で押しつぶすことは困難なもの。
	献立の写真		なし		なし				
	主食	—	—	—	—	ミキサー粥 ※②	ミキサーゼリー粥	全粥	
	エネルギー/日	—	—	※個別対応	—	1200kcal/日	1200kcal/日	キザミ(トロミ)菜1250kcal/日 ソフト(トロミ)菜1350kcal/日	
蛋白質/日	—	—	※個別対応	—	48g/日	48g/日	キザミ(トロミ)菜50g/日 ソフト(トロミ)菜55g/日		

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に準じる。

備考

※①個別対応の栄養補助食品(ゼリー)含む ※②個別対応としてパン粥が該当(エネルギー330kcal、蛋白質12.9g)
学会分類に該当しない食種【主食：米飯、軟飯】 【副食：軟菜、ほぐし菜(一口大カット)】

2024年4月作成

嚥下調整食分類表

学会分類	形態	均質で、付着性・凝集性・かたさに配慮したゼリー 離水が少なく、スライス状にすくうことが可能なもの	均質で、付着性・凝集性・かたさに配慮したとろみ水	均質で、付着性・凝集性・かたさ・離水に配慮したゼリー・プリン・ムース状のもの	ピューレ・ペースト・ミキサー食などで、なめらかでべとつかず、まとまりやすいもの スプーンですくって食べることが可能 ミキサー後、2-1は600μのメッシュを通す・2-2はメッシュを通さない	形はあるが、押しつぶしが容易、食塊形成や移送が容易、咽頭でばらけず嚥下しやすいように配慮されたもの 多量の離水がないもの	かたさ、ばらけやすさ、貼りつきやすさがないもの 箸やスプーンで切れる軟らかさ	
	コード	【0j】 ゼリー状	【0t】 とろみ状	【1j】	【2-1】 均質	【2-2】 不均質	【3】	【4】
施設の食事	名称(食種)	ゼリーのみ	(該当なし)	ゼリー食	(該当なし)		(該当なし)	粥食
	特徴	飲み込みに配慮した、たんぱく質含有量の少ないゼリーです。		嚥下訓練食品よりも付着性の高いゼリー類で構成しています。		ミキサーをかけた料理に増粘剤を使い、飲み込みに配慮した形態としています。		誤嚥と窒息のリスクを配慮して、素材と調理方法を選んでいます。コード3の食材や、あんをかけることで粘性やばらつきやすさに配慮した物も含まれます。
	献立の写真							
	主食	(該当なし)		(該当なし)		ミキサー粥 (ソフティアUで固めたもの)		全粥
	エネルギー/日	45kcal		1000kcal		1500kcal		1500kcal
	蛋白質/日	0g		35g		55g		55g

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に準じる。

備考

2023年10月作成

嚥下調整食分類表

学会分類	形態	均質で、付着性・凝集性・かたさに配慮したゼリー 離水が少なく、スライス状にすくうことが可能なもの	均質で、付着性・凝集性・かたさに配慮したとろみ水	均質で、付着性・凝集性・かたさ・離水に配慮したゼリー・プリン・ムース状のもの	ビュレ・ペースト・ミキサー食などで、なめらかでべとつかず、まとまりやすいもの すくって食べることが可能 ミキサー後、2-1は600μのメッシュを通す・2-2はメッシュを通さない		形はあるが、押しつぶしが容易、食塊形成や移送が容易、咽頭でばらけず嚥下しやすいように配慮されたもの	かたさ、ばらけやすさ、貼りつきやすさがないもの 箸やスプーンで切れる軟らかさ
	コード	【0j】 ゼリー状	【0t】 とろみ状	【1j】	【2-1】 均質	【2-2】 不均質	【3】	【4】
施設の食事	名称(食種)	(該当なし)	とろみ茶(中間) とろみ茶(濃い)	個人対応	(該当なし)	ペースト食	ゼリー食	軟菜食 刻みとろみ
	特徴	・アイソトニックゼリー ・CP10ゼリー ・プロッカ (メーカー表記)	ほうじ茶にとろみをつけたものです。 (ソフティアSを使用) たんぱく質含有量の少ないとろみ茶です。	たんぱく質を含むゼリーで構成されています。 ・アイオールソフト (メーカー表記)	・メイバランスソフト ・エナチャージ160 (メーカー表記)	ペースト状にした食材をとろみ剤で調整したもので構成されています。 (ネオホワイトロミールスリム)	ペースト食にした食材をゲル化剤で調整したもので構成されています。 舌で容易に押しつぶせる硬さに固めた食事。	誤嚥・窒息のリスクを配慮して、素材・調理方法を選んでいきます。
	献立の写真							
	主食	(該当なし)	(該当なし)	(該当なし)	(該当なし)	粥ミキサー	粥ゼリー 全粥	全粥 軟飯
	エネルギー/日	使用商品による	0	使用商品による	使用商品による	1100kcal	1100kcal	1400kcal
	蛋白質/日	使用商品による	0	使用商品による	使用商品による	50g	50g	55g

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に準じる。

備考

- 常食(副食)… きざみ、粗きざみ、一口大、串刺し、形 ※必要に応じてとろみ、汁物とろみ
- 常食(主食)… 全粥、軟飯、米飯、パン、にゅう麺



←常食

2023年11月作成

嚥下調整食分類表

学会分類	形態	均質で、付着性・凝集性・かたさに配慮したゼリー 離水が少なく、スライス状にすくうことが可能なもの	均質で、付着性・凝集性・かたさに配慮したとろみ水	均質で、付着性・凝集性・かたさに配慮したゼリー・プリン・ムース状のもの	ビュレ・ペースト・ミキサー食などで、なめらかでべとつかず、まとまりやすいもの スプーンですくって食べることが可能 ミキサー後、2-1は600μのメッシュを通す・2-2はメッシュを通さない		形はあるが、押しつぶしが容易、食塊形成や移送が容易、咽頭でばらけず嚥下しやすいように配慮されたもの 多量の離水がないもの	かたさ、ばらけやすさ、貼りつきやすさがないもの 箸やスプーンで切れる軟らかさ
	コード	【0j】 ゼリー状	【0t】 とろみ状	【1j】	【2-1】 均質	【2-2】 不均質	【3】	【4】
施設の食事	名称(食種)	(該当なし)	(該当なし)	ゼリー食	(該当なし)	ペースト食	刻みあんかけ食	軟菜一口大あんかけ食
	特徴			高栄養食品(明治メイバランスブリックゼリー・ニュートリーコンク2.5)を取り入れて、少ない量で必要な栄養素を摂取することを目的としている。		ミキサーにかけてペーストにし、粘度を調整している。	2~3mmにすべてみじん切りにしている状態に、とろみあんを絡めて仕上げている。	食材によっては刻む、煮る、蒸す・酵素浸漬など調理方法の変更や柔らかい食材へ代替している。水分にはとろみ、離水する料理にはとろみあんがかかる。麺類も含めて全て一口大にカットしている。
	献立の写真							
	主食			なし		ペースト粥(ソフティアUを使用)	とろみ付き全粥(離水に配慮し、ソフティアSを混ぜている)	軟飯
	エネルギー/日			1400		1400	1400	1400
	蛋白質/日			45		65	65	65

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に準じる。

備考

◇常食・副食・・・一口大の対応あり	◇軟菜食 副食・・・基本的に一口大	◇刻みあんかけ食・ペースト食・・・軟菜食を調理したもの
◇主食・・・いずれの食種でも全粥・とろみ付き全粥・軟飯・米飯・パン(個別対応)		
◇院内基準(ペースト食・刻みあんかけ食・軟菜一口大あんかけ食)・・・1400kcal・1600kcal・1800kcalの対応あり		

2024年1月作成

嚥下調整食分類表

介護老人保健施設エスペランサ

学会分類	形態	均質で、付着性・凝集性・かたさに配慮したゼリー 離水が少なく、スライス状にすることが可能なもの	均質で、付着性・凝集性・かたさに配慮したとろみ水	均質で、付着性・凝集性・かたさ・離水に配慮したゼリー・プリン・ムース状のもの	ピューレ・ペースト・ミキサー食などで、なめらかでべとつかず、まとまりやすいもの スプーンですくって食べることが可能 ミキサー後、2-1は600μのメッシュを通す・2-2は	形はあるが、押しつぶしが容易、食塊形成や移送が容易、咽頭でばらけず嚥下しやすいように配慮されたもの 多量の離水がないもの	かたさ、ばらけやすさ、貼りつきやすさがないもの 箸やスプーンで切れる軟らかさ				
	コード	【0j】 ゼリー状	【0t】 とろみ状	【1j】	【2-1】 均質	【2-2】 不均質	【3】	【4】			
施設の食事	名称(食種)	(該当なし)	(該当なし)	(該当なし)	(該当なし)	ミキサー食	ゼリー食	軟菜食			
	特徴					軟菜食をベースとし、ペースト状に加工し、とろみ剤で調整したものの多少のざらつきがある	既製品のソフト食材を使用 素材により、トロミ状のソースをかけ調味したもの	右記食材・調理法に加え、食材を細かく刻んだもの(2mm)。さらに、それにあんをかけたり、トロミ剤でまとめたもの	右記食材・調理法に加え、食材を切ったり(5mm以下)、ほぐしたりしたもの また食材や調理法によっては、それにあんをかけ、凝集性に配慮したものの 食材・調理法を選び、歯茎で咀嚼する硬さ レンコン・ごぼう等の硬い根菜類、海藻、スジ感の強い食材、練り製品等は使用しない。 揚げ調理はせず、煮物や焼き物等に変更する。		
	献立の写真					 ミキサー	 ゼリー	 刻みとろみ	 粗刻み	 形あり	 ひと口大
	主食					ミキサー粥 (スベラカーゼLiteで固める)	ミキサー粥 (スベラカーゼLiteで固める)	全粥・全粥とろみ・軟飯・米飯 から選択			
	エネルギー/日					1500kcal	1000kcal	1450kcal			
	蛋白質/日					62.0g	30.0g	60.0g			

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に準じる。

備考

ゼリー食で使用している食材：ヤヨイサンフーズSOFLI、ハウスやわらか倶楽部、マルハニチロやさしい素材等

2025年3月作成

嚥下調整食分類表

介護老人保健施設 ステップハウス宝塚

学会分類	形態	均質で、付着性・凝集性・かたさに配慮したゼリー 離水が少なく、スライス状にすることが可能なもの	均質で、付着性・凝集性・かたさに配慮したゼリー・プリン・ムース状のもの	均質で、付着性・凝集性・かたさ・離水に配慮したゼリー・プリン・ムース状のもの	ピューレ・ペースト・ミキサー食などで、なめらかでべとつかず、まとまりやすいもの スプーンですくって食べることが可能 ミキサー後、2-1は600μのメッシュを通す・2-2はメッシュを通さない	形はあるが、押しつぶしが容易、食塊形成や移送が容易、咽頭でばらけず嚥下しやすいように配慮されたもの 多量の離水がないもの	かたさ、ばらけやすさ、貼りつきやすさがないもの 箸やスプーンで切れる軟らかさ	
	コード	【0j】 ゼリー状	【0t】 とろみ状	【1j】	【2-1】 均質	【2-2】 不均質	【3】	【4】
施設の食事	名称(食種)	ブイクレス CP10ゼリー		アイソカルゼリー コラーゲンゼリー	パワミナゼリー ラクーナ飲むゼリー	ミキサー食	ミキサー食 (ソフミート)	超刻み食(副食トロミ) 刻み食(副食トロミ)
	特徴	褥瘡のある方に使用していますが、嚥下評価用に使用できるように用意しています。		(アイソカルゼリー) ミキサー食のハーフ食に付加 (コラーゲンゼリー) 褥瘡のある方でたんぱく質の調整必要な方に付加	(パワミナゼリー) 嚥下障害のある方の栄養補給に付加 (ラクーナゼリー) 嚥下障害、脱水のリスクのある方に付加	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	主菜の食材はソフミートを使用	指示により刻んだ形態にとろみをかけたもの
	献立の写真							
	主食	(該当なし)		(該当なし)	(該当なし)	ミキサー粥 (スベラカーゼライトで固めたもの)	全粥(スベラカーゼ使用)	全粥(スベラカーゼ使用)
	エネルギー/日	110kcal/個		アイソカル150kcal/個 コラーゲン80kcal/個	パワミナ200kcal/個 ラクーナ3kcal/個	1460kcal	1460kcal	1460kcal
	蛋白質/日	12g/個		アイソカル3g/個 コラーゲン6g/個	パワミナ6g/個 ラクーナ0g/個	53g	53g	53g

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に準じる。

備考

上記以外の副食 「常食」「あら刻み食」

2023年8月作成

嚥下調整食分類表

学会分類	形態	均質で、付着性・凝集性・かたさに配慮したゼリー 離水が少なく、スライス状にすくうことが可能なもの	均質で、付着性・凝集性・かたさに配慮したとろみ水	均質で、付着性・凝集性・かたさ・離水に配慮したゼリー・プリン・ムース状のもの	ビュレ・ペースト・ミキサー食などで、なめらかでべとつかず、まとまりやすいもの スプーンですくって食べることが可能 ミキサー後、2-1は600μのメッシュを通す・2-2はメッシュを通さない		形はあるが、押しつぶしが容易、食塊形成や移送が容易、咽頭でばらけず嚥下しやすいように配慮されたもの 多量の離水がないもの	かたさ、ばらけやすさ、貼りつきやすさがないもの 箸やスプーンで切れる軟らかさ
	コード	【0j】 ゼリー状	【0t】 とろみ状	【1j】	【2-1】 均質	【2-2】 不均質	【3】	【4】
施設の食事	名称(食種)	直接訓練	(該当なし)	(該当なし)	(該当なし)	嚥下食 (ミキサー形態)	(該当なし)	軟菜食
	特徴	嚥下開始時に用いるものです。誤嚥のリスク軽減のためにタンパク質含有量の少ないゼリーです。				ペースト状の料理です。		嚥下、咀嚼能力に応じて形態調整が可能です。 極キザミ・粗キザミはとろみかけ対応可能です。
	献立の写真							 極キザミ 粗キザミ 一口
	主食※1	(該当なし)				ミキサー粥		米飯/軟飯/粥
	エネルギー/日	19kcal				1200		1600
	蛋白質/日	0g				60		65

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に準じる。

備考

※1主食の個別対応可
主菜の肉・魚のみソフト食（ペースト状にした食材を固めたもの）へ変更可

2023年11月作成

嚥下調整食分類表

ケアヴィラ宝塚

学会分類	形態	均質で、付着性・凝集性・かたさに配慮したゼリー 離水が少なく、スライス状にすくうことが可能なもの	均質で、付着性・凝集性・かたさに配慮したとろみ水	均質で、付着性・凝集性・かたさに配慮したゼリー・プリン・ムース状のもの	ピューレ・ペースト・ミキサー食などで、なめらかでべとつかず、まとまりやすいもの スプーンですくって食べることが可能 ミキサー後、2-1は600μのメッシュを通す・2-2はメッシュを通さない	形はあるが、押しつぶしが容易、食塊形成や移送が容易、咽頭でばらけず嚥下しやすいように配慮されたもの 多量の離水	かたさ、ばらけやすさ、貼りつきやすさがないもの 箸やスプーンで切れる軟らかさ	
	コード	【0j】 ゼリー状	【0t】 とろみ状	【1j】	【2-1】 均質	【2-2】 不均質	【3】	【4】
施設の食事	名称(食種)	STによる嚥下訓練用	(該当なし)	栄養補助ゼリー	(該当なし)	ミキサー形態	(該当なし)	一口大、1cm角、刻み形態
	特徴	嚥下訓練開始時にSTによる評価・訓練用に用いる。		嚥下訓練ゼリーよりも付着性の高いゼリーです。エネルギー・たんぱく質を含んでいます。(用量は必要に応じて提供する)		通常の普通食をミキサーにかけてペースト状にし、とろみ粉で調整しています。		誤嚥・窒息のリスクを配慮して、素材・調理方法を選んでいます。咀嚼能力・嚥下能力に応じて形態調整が可能です(とろみ付き対応可)。
	献立の写真							
	主食	(該当なし)		(該当なし)		(該当なし) (ミキサー粥はあるが、付着性が高く2-1には適していない)		米飯、軟飯、全粥
	エネルギー/日	19kcal/個		160~200kcal/個		1440kcal		1500cal
	蛋白質/日	0g		4g/個		55g		55g






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に準じる。

備考

※常食・軟菜食の区分なく普通食として提供。
 ※主食は米飯、軟飯、全粥、全粥ミキサー、パン、パン粥、パン粥ミキサーの中から個人対応可。

2023年11月作成

嚥下調整食分類表

学会分類	形態	均質で、付着性・凝集性・かたさに配慮したゼリー 離水が少なく、スライス状にすくうことが可能なもの	均質で、付着性・凝集性・かたさに配慮したとろみ水	均質で、付着性・凝集性・かたさに配慮したゼリー・プリン・ムース状のもの	ピューレ・ペースト・ミキサー食などで、なめらかでべとつかず、まとまりやすいもの スプーンですくって食べることが可能 ミキサー後、2-1は600μのメッシュを通す・2-2はメッシュを通さない	形はあるが、押しつぶしが容易、食塊形成や移送が容易、咽頭でばらけず嚥下しやすいように配慮されたもの 多量の離水がないもの	かたさ、ばらけやすさ、貼りつきやすさがないもの 箸やスプーンで切れる軟らかさ			
	コード	【0j】 ゼリー状	【0t】 とろみ状	【1j】	【2-1】 均質	【2-2】 不均質	【3】	【4】		
施設の食事	名称(食種)	(該当なし)	(該当なし)	(該当なし)	(該当なし)	ミキサー	極キザミ	粗キザミ	一口大	普通食
	特徴					食材を調理後、ミキサーにかけて増粘剤・ゲル化剤でまとめたもの	誤嚥・窒息のリスクを配慮して、素材・調理方法を選んでいきます。食材を調理後、2mm程度に刻んで増粘剤でまとめています。	誤嚥・窒息のリスクを配慮して、素材・調理方法を選んでいきます。食材を調理後、5mm程度に刻んで増粘剤でまとめています。	誤嚥・窒息のリスクを配慮して、素材・調理方法を選んでいきます。	
	献立の写真									
	主食					ゼリー粥(スベラカーゼで固めたもの)	全粥	全粥/軟飯		
	エネルギー/日					1300kcal	1300kcal	1300kcal/1450kcal		
	蛋白質/日					55g	55g	55g/58g		

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に準じる。

備考

主食の個別対応：米飯・おにぎり・軟飯・全粥・ゼリー粥
(パン・パン粥は個別対応)

2024年2月作成

嚥下調整食分類表

学会分類	形態	均質で、付着性・凝集性・かたさに配慮したゼリー・離水が少なく、スライス状にすくうことが可能なもの	均質で、付着性・凝集性・かたさに配慮したとろみ水	均質で、付着性・凝集性・かたさ・離水に配慮したゼリー・プリン・ムース状のもの	ピューレ・ペースト・ミキサー食などで、なめらかでべとつかず、まとまりやすいもの スプーンですくって食べることが可能 ミキサー後、2-1は600μのメッシュを通す・2-2はメッシュを通さない		形はあるが、押しつぶしが容易、食塊形成や移送が容易、咽頭でばらけず嚥下しやすいように配慮されたもの	かたさ、ばらけやすさ、貼りつきやすさがないもの 箸やスプーンで切れる軟らかさ
	コード	【0j】 ゼリー状	【0t】 とろみ状	【1j】	【2-1】 均質	【2-2】 不均質	【3】	【4】
施設の食事	名称(食種)	(該当なし)	(該当なし)	ゼリー食	(該当なし)	ミキサー食	きざみ食	(該当なし)
	特徴			食材をミキサーにかけてゼリー化剤で固めた食事 既製品のソフト食材		粥ゼリーと普通食を1:1の分量でミキサーにかけた加水0方式の食事	フードカッターにかけゲル化剤を添加しバサつきを抑えたもの。	
	献立の写真							
	主食			粥ゼリー パン粥ゼリー		粥ゼリー パン粥ゼリー	軟飯、全粥 パン粥、パン	
	エネルギー/日			1110 k cal		1110 k cal	1400 k cal	
	蛋白質/日			49.3g		49.3g	55g	
	備考	他に学会分類外の常食と一口大がある 主食の量、形態については個別対応を実施している。 ミキサー食、ゼリー食については必要に応じて栄養補助食品（明治ブリックゼリー）を小鉢1品と変えている。						

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に準じる。

2025年4月作成

嚥下調整食分類表

宝塚あいわ苑

学会分類	形態	均質で、付着性・凝集性・かたさに配慮したゼリー 離水が少なく、スライス状にすくうことが可能なもの	均質で、付着性・凝集性・かたさに配慮したとろみ水	均質で、付着性・凝集性・かたさ・離水に配慮したゼリー・プリン・ムース状のもの	ビュレ・ペースト・ミキサー食などで、なめらかでべとつかず、まとまりやすいもの スプーンですくって食べることが可能 ミキサー後、2-1は600μのメッシュを通す・2-2はメッシュを通さない		形はあるが、押しつぶしが容易、食塊形成や移送が容易、咽頭でばらけず嚥下しやすいように配慮されたもの 多量の離水がないもの	かたさ、ばらけやすさ、貼りつきやすさがないもの 箸やスプーンで切れる軟らかさ
	コード	【0j】ゼリー状	【0t】とろみ状	【1j】	【2-1】均質	【2-2】不均質	【3】	【4】
施設の食事	名称(食種)	(該当なし)	(該当なし)	(該当なし)	(該当なし)	ミキサー食	ソフト食	(該当なし)
	特徴					ペースト状にしてとろみを調整したもの	市販のソフト食に味付けを行ったもの 固さは舌で容易に押しつぶせる 固さ	
	献立の写真							
	主食					ミキサー粥	ソフト粥	
	エネルギー/日					1100kcal	1300kcal	
	蛋白質/日					48g	42g	

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に準じる。

備考

- ※1 主食は個別対応可（上記以外で米飯、軟飯、全粥の用意が可能）
- ※2 必要に応じてとろみがけ対応可能
- ※3 常食として普通、一口大、きざみ形態の対応可能

2024年2月作成

嚥下調整食分類表

学会分類	形態	均質で、付着性・凝集性・かたさに配慮したゼリー	均質で、付着性・凝集性・かたさに配慮したとろみ水	均質で、付着性・凝集性・かたさ・離水に配慮したゼリー・プリン・ムース状のもの	ピューレ・ペースト・ミキサー食などで、なめらかでべとつかず、まとまりやすいもの スプーンですくって食べることが可能 ミキサー後、2-1は600μのメッシュを通す・2-2はメッシュを通さないもの		形はあるが、押しつぶしが容易、食塊形成や移送が容易、咽頭でばらけず嚥下しやすいように配慮されたもの 多量の離水がないもの	かたさ、ばらけやすさ、貼りつきやすさがないもの 箸やスプーンで切れる軟らかさ	
	コード	【0j】 ゼリー状	【0t】 とろみ状	【1j】	【2-1】 均質	【2-2】 不均質	【3】	【4】	
施設の食事	名称(食種)	ゼリー・プリン	(該当なし)	ゼリー食	ミキサー食		ソフト食	一口	軟菜
	特徴	体調不良、嚥下不良、食思低下時に提供		ミキサー食をゼリー剤で固めたもの	ペースト状にしてとろみを調整したもの		普通食を5mm角に刻み、固めたもの	誤嚥・窒息のリスクを配慮して、素材・調理方法を選んでいきます。咀嚼能力・嚥下能力に応じて、下記の形態調整が可能です。	
	献立の写真								
	主食	該当なし	該当なし	ミキサー粥・プリン粥	ミキサー粥・プリン粥		軟飯・全粥	米飯・軟飯・全粥	
	エネルギー/日	200kcal		1400kcal/日	1400kcal/日		1400kcal/日	1600kcal/日	
	蛋白質/日	7.7g		60g/日	60g/日		60g/日	65g/日	
	備考	株式会社ナリコマエンタープライズより料理済み食品を購入し、施設内で加熱・盛り付けして提供。							

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に準じる。 (下調整食分類2021に準じる。)

2025年3月作成

嚥下調整食分類表

宝塚まどか園

学会分類	形態	均質で、付着性・凝集性・かたさに配慮したゼリー 離水が少なく、スライス状にすくうことが可能なもの	均質で、付着性・凝集性・かたさに配慮したとろみ水	均質で、付着性・凝集性・かたさ・離水に配慮したゼリー・プリン・ムース状のもの	ピューレ・ペースト・ミキサー食などで、なめらかでべとつかず、まとまりやすいもの スプーンですくって食べることが可能 ミキサー後、2-1は600μのメッシュを通す・2-2はメッシュを通さない		形はあるが、押しつぶしが容易、食塊形成や移送が容易、咽頭でばらけず嚥下しやすいように配慮されたもの 多量の離水がないもの	かたさ、ばらけやすさ、貼りつきやすさがないもの 箸やスプーンで切れる軟らかさ
	コード	【0j】 ゼリー状	【0t】 とろみ状	【1j】	【2-1】 均質	【2-2】 不均質	【3】	【4】
施設の食事	名称(食種)	(該当なし)	(該当なし)	(該当なし)	(該当なし)	ミキサー食	ゼリー食	きざみ食
	特徴					食材を調理後、ミキサーにかけ、ペースト状にしたもの	食材を調理後、ミキサーにかけ、ペースト状にして増粘剤で固めたもの	高齢者の咀嚼、嚥下に配慮した食材、調理法で作成。きざみの形態にトロミあんを付けたもの
	献立の写真							
	主食					ミキサー粥	全粥/ミキサー粥	全粥
	エネルギー/日					1300kcal	1200kcal	1300kcal
	蛋白質/日					55g	40g	55g

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に準じる。

備考

- ◇常食・副食・・・極きざみ・きざみ・荒きざみ・一口大・普通 *必要に応じて汁物とろみ
- ◇常食・主食・・・全粥・ご飯・ミキサー粥・食パン・パン粥(個別対応)
- ◇補助食品・・・ハーフ食に栄養補助食品を追加

2024年2月作成

嚥下調整食分類表

宝塚ちどり

学会分類	形態	均質で、付着性・凝集性・かたさに配慮したゼリー 離水が少なく、スライス状にすくうことが可能なもの	均質で、付着性・凝集性・かたさに配慮したとろみ水	均質で、付着性・凝集性・かたさ・離水に配慮したゼリー・プリン・ムース状のもの	ピューレ・ペースト・ミキサー食などで、なめらかでべとつかず、まとまりやすいもの スプーンですくって食べることが可能 ミキサー後、2-1は600μのメッシュを通す・2-2はメッシュを通さない		形はあるが、押しつぶしが容易、食塊形成や移送が容易、咽頭でばらけず嚥下しやすいように配慮されたもの 多量の離水がないもの	かたさ、ばらけやすさ、貼りつきやすさがないもの 箸やスプーンで切れる軟らかさ
	コード	【0j】 ゼリー状	【0t】 とろみ状	【1j】	【2-1】 均質	【2-2】 不均質	【3】	【4】
施設の食事	名称(食種)		(該当なし)	ムース食	(該当なし)	(該当なし)	やわらか食	(該当なし)
	特徴			普通食をミキサーにかけ、ムース状にかためたもの			形はあるが、押しつぶしが容易 ばらけにくいようあんかけにしたり、離水しにくいよう増粘剤を使用	
	献立の写真							
	主食			ムース粥			粥	軟飯
	エネルギー/日			980kcal			1250kcal	1390kcal
	蛋白質/日			39g			53g	56g

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に準じる。

備考

- ◇主食・・・個別対応可（米飯、軟飯、粥、ムース粥、食パン、スティックパン、パン粥）
- ◇補助食品・・・個別対応可（ゼリー系、飲料系、粉末系など各種あり）
- ◇ハーフ食・・・各種形態を半量提供とし、栄養補助食品を付加
- ◇副食・・・普通・一口大



普通食(米飯)

2023年10月作成

嚥下調整食分類表

中山ちどり

学会分類	形態	均質で、付着性・凝集性・かたさに配慮したゼリー 離水が少なく、スライス状にすくうことが可能なもの	均質で、付着性・凝集性・かたさに配慮したとろみ水	均質で、付着性・凝集性・かたさ・離水に配慮したゼリー・プリン・ムース状のもの	ピューレ・ペースト・ミキサー食などで、なめらかでべとつかず、まとまりやすいもの スプーンですくって食べることが可能 ミキサー後、2-1は600μのメッシュを通す・2-2はメッシュを通さない	形はあるが、押しつぶしが容易、食塊形成や移送が容易、咽頭でばらけず嚥下しやすいように配慮されたもの 多量の離水がないもの	かたさ、ばらけやすさ、貼りつきやすさがないもの 箸やスプーンで切れる軟らかさ	
	コード	【0j】 ゼリー状	【0t】 とろみ状	【1j】	【2-1】 均質	【2-2】 不均質	【3】	【4】
施設の食事	名称(食種)	(該当なし)	(該当なし)	置き換え食	(該当なし)	ムース食		ソフト食
	特徴			たんぱく質を含むゼリー、ペースト状の栄養補助食品。		食材をミキサーにかけ、増粘剤を使用し、固めたもの。		歯や歯茎でつぶせる硬さ。筋のある菜っ葉等はすりつぶしが困難なので、筋を切る程度にミキサーにかける。
	献立の写真							
	主食			(該当なし)		粥ムース	粥	軟飯
	エネルギー/日			360		980	980	1250
	蛋白質/日			14.4		39	39	53

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に準じる。

備考

- ◇主食・・・個別対応可（米飯、軟飯、粥、粥ムース、食パン、パン粥、パン粥ムース）
- ◇副食・・・普通・一口大
- ◇補助食品・・・個別対応可（ゼリー系、飲料系、粉末系など各種あり）
- ◇ハーフ食・・・各種形態を半量提供とし、栄養補助食品を付加

2023年11月作成

嚥下調整食分類表

宝塚栄光園

学会分類	形態	均質で、付着性・凝集性・かたさに配慮したゼリー 離水が少なく、スライス状にすくうことが可能なもの	均質で、付着性・凝集性・かたさに配慮したとろみ水	均質で、付着性・凝集性・かたさ・離水に配慮したゼリー・プリン・ムース状のもの	ピューレ・ペースト・ミキサー食などで、なめらかでべとつかず、まとまりやすいもの スプーンですくって食べることが可能 ミキサー後、2-1は600μのメッシュを通す・2-2はメッシュを通さない		形はあるが、押しつぶしが容易、食塊形成や移送が容易、咽頭でばらけず嚥下しやすいように配慮されたもの 多量の離水がないもの	かたさ、ばらけやすさ、貼りつきやすさがないもの 箸やスプーンで切れる軟らかさ
	コード	【0j】 ゼリー状	【0t】 とろみ状	【1j】	【2-1】 均質	【2-2】 不均質	【3】	【4】
施設の食事	名称(食種)	(該当なし)	(該当なし)	嚥下食	(該当なし)	ミキサー食	(該当なし)	極細食・刻み食
	特徴			付着性のあるゼリーを使用。主食と栄養補助食品で構成された食事内容。少量すくってそのまま丸のみ可能。		ミキサーでペースト状にし、増粘剤でとろみをつけた食事。かまなくてもよい。		主菜は食材を重曹につける、長時間熱する等やわらかく調理する、またはソフミートで提供。副菜は極細食1~2mm、刻み食3~5ミリ程度にフードプロセッサーにかける。離水のないように増粘剤を適宜使用し、まとまりやすくしている。
	献立の写真							
	主食			ミキサー粥 (スベラカーゼライトで固めたもの)		ミキサー粥 (スベラカーゼライトで固めたもの)		全粥・米飯も可
	エネルギー/日			1043kcal		1000kcal		1100kcal/1200kcal
	蛋白質/日			39 g		50 g		51 g

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に準じる。

備考

- ・常食は普通食と一口大がある。
- ・主食は嚥下状態に合わせて個別に対応可能。

2023年11月作成

嚥下調整食分類表

学会分類	形態	均質で、付着性・凝集性・かたさに配慮したゼリー 離水が少なく、スライス状にすくうことが可能なもの	均質で、付着性・凝集性・かたさに配慮したとろみ水	均質で、付着性・凝集性・かたさ・離水に配慮したゼリー・プリン・ムース状のもの	ピューレ・ペースト・ミキサー食などで、なめらかでべとつかず、まとまりやすいもの スプーンですくって食べることが可能 ミキサー後、2-1は600μのメッシュを通す・2-2はメッシュを通さない		形はあるが、押しつぶしが容易、食塊形成や移送が容易、咽頭でばらけず嚥下しやすいように配慮されたもの 多量の離水がないもの	かたさ、ばらけやすさ、貼りつきやすさがないもの 箸やスプーンで切れる軟らかさ
	コード	【0j】 ゼリー状	【0t】 とろみ状	【1j】	【2-1】 均質	【2-2】 不均質	【3】	【4】
施設の食事	名称(食種)	(該当なし)	(該当なし)	(該当なし)	ミキサー食	(該当なし)	(該当なし)	(該当なし)
	特徴				ミキサーした食事をざるで濾して、トロミをつけています。			
	献立の写真							
	主食				ミキサー粥 ゼリー粥			
	エネルギー/日				1200kcal			
	蛋白質/日				45g			

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に準じる。

備考

学会分類以外 副食：極きざみ、きざみ、粗きざみ、一口大、普通
 主食：全粥、軟飯、米飯
 ※必要に応じ、副食とろみ、汁とろみ に対応

2023年11月作成

嚥下調整食分類表

宝塚市立養護老人ホーム福寿荘

学会分類	形態	均質で、付着性・凝集性・かたさに配慮したゼリー 離水が少なく、スライス状にすくうことが可能なもの	均質で、付着性・凝集性・かたさに配慮したとろみ水	均質で、付着性・凝集性・かたさ・離水に配慮したゼリー・プリン・ムース状のもの	ピューレ・ペースト・ミキサー食などで、なめらかでべとつかず、まとまりやすいもの スプーンですくって食べることが可能 ミキサー後、2-1は600μのメッシュを通す・2-2はメッシュを通さない	形はあるが、押しつぶしが容易、食塊形成や移送が容易、咽頭でばらけず嚥下しやすいように配慮されたもの 多量の離水	かたさ、ばらけやすさ、貼りつきやすさがないもの 箸やスプーンで切れる軟らかさ	
	コード	【0j】 ゼリー状	【0t】 とろみ状	【1j】	【2-1】 均質	【2-2】 不均質	【3】	【4】
施設の食事	名称(食種)	(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)
	特徴							
	献立の写真							
	主食							
	エネルギー/日							
	蛋白質/日							

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に準じる。

備考

軟菜食（極刻み、粗刻み、一口大）は普通食と同じ副菜を刻んで提供しています
とろみについては、必要に応じて介護職員が対応しています



2023年10月作成

嚥下調整食分類表

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)

学会分類	形態	均質で、付着性・凝集性・かたさに配慮したゼリー 離水が少なく、スライス状にすくうことが可能なもの	均質で、付着性・凝集性・かたさに配慮したとろみ水	均質で、付着性・凝集性・かたさ・離水に配慮したゼリー・プリン・ムース状のもの	ピューレ・ペースト・ミキサー食などで、なめらかでべとつかず、まとまりやすいもの スプーンですくって食べることが可能 ミキサー後、2-1は600μのメッシュを通す・2-2はメッシュを通さない		形はあるが、押しつぶしが容易、食塊形成や移送が容易、咽頭でばらけず嚥下しやすいように配慮されたもの 多量の離水がないもの	かたさ、ばらけやすさ、貼りつきやすさがないもの 箸やスプーンで切れる軟らかさ
	コード	【0j】 ゼリー状	【0t】 とろみ状	【1j】	【2-1】 均質	【2-2】 不均質	【3】	【4】
施設の食事	名称(食種)	(該当なし)	(該当なし)	ゼリー食	(該当なし)	ムース食	(該当なし)	やわらか食
	特徴			安全性(再現性)と栄養組成、延食に配慮。市販品を組み合わせた献立内容となっています。		ペースト状の料理に補助栄養食品と形状調整補助食品(ミキサーパウダー)を添加し、栄養量の確保と摂食嚥下しやすくしています。		誤嚥・窒息のリスクと見た目に配慮して素材や調理方法(酵素又は重曹を使用)を選んだ柔らかくて食べやすい食形態です。
	献立の写真							
	主食			全粥ゼリー/パン粥ゼリー		全粥/パン粥 全粥ゼリー/パン粥ゼリー		米飯・軟飯・全粥 パン・パン粥
	エネルギー/日			800kcal		1000kcal		1400kcal~1500kcal
	蛋白質/日			39.1g		40g		55g~57g

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に準じる。

備考

◇常食・副食・・・カット・水分とろみはフロア対応 *必要に応じてとろみあんかけ
 ◇常食・主食・・・米飯・軟飯・全粥・パン・パン粥(個別対応) *主食パンメニューは朝のみ(昼・夕はご飯メニュー)
 ◇補助食品・・・ゼリー食は主食と既製品の1J相当の補助食品で構成(個別対応) 食事での栄養補助食品の付加は栄養マネジメント上必要とされた場合に副菜の小鉢2品と交換。
 ◇その他・・・常食～ゼリー食までハーフ食対応無し(主食半量のみ対応)

2023年10月作成

嚥下調整食分類表

特養 宝塚清光苑

学会分類	形態	均質で、付着性・凝集性・かたさに配慮したゼリー 離水 が少なく、スライス状にすくうことが可能なもの	均質で、付着性・凝集性・かたさに配慮したとろみ水	均質で、付着性・凝集性・かたさ・離水に配慮したゼリー・プリン・ムース状のもの	ビュレ・ペースト・ミキサー食などで、なめらかでべとつかず、まとまりやすいもの スプーンですくって食べることが可能 ミキサー後、2-1は600μのメッシュを通す・2-2はメッシュを通さない		形はあるが、押しつぶしが容易、食塊形成や移送が容易、咽頭でばらけず嚥下しやすいように配慮されたもの 多量の離水	かたさ、ばらけやすさ、貼りつきやすさがないもの 箸やスプーンで切れる軟らかさ
	コード	【0j】 ゼリー状	【0t】 とろみ状	【1j】	【2-1】 均質	【2-2】 不均質	【3】	【4】
施設の食事	名称(食種)	(該当なし)	(該当なし)	(該当なし)	(該当なし)	ミキサー食	ソフト食	(該当なし)
	特徴					ペースト状にしてとろみを調整。必要に応じてハーフ+補助食品	ペースト状にしたものを舌で容易につぶせる固さに調整。必要に応じてハーフ+補助食品	
	献立の写真							
	主食					ミキサー粥(ホット&ソフトで固めたもの)	ミキサー粥(ホット&ソフトで固めたもの)	
	エネルギー/日					1200kcal	1200kcal	
	蛋白質/日					45g	45g	

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に準じる。

備考

主菜、副菜…ふつう、一口大、刻み、極キザミは必要に応じてとろみかけ、とろみ別添え対応
汁物…汁とろみ、汁ソフト対応

主食…嚥下の状態により、パン、パン粥、全粥、軟飯対応

補助食品…栄養状態、食思、嚥下状態により個別対応 基本ハーフ食

2024年1月作成

嚥下調整食分類表

さんすい園

学会分類	形態	均質で、付着性・凝集性・かたさに配慮したゼリー 離水が少なく、スライス状にすることが可能なもの	均質で、付着性・凝集性・かたさに配慮したとろみ水	均質で、付着性・凝集性・かたさ・離水に配慮したゼリー・プリン・ムース状のもの	ピューレ・ペースト・ミキサー食などで、なめらかでべとつかず、まとまりやすいもの スプーンですくって食べることが可能 ミキサー後、2-1は600μのメッシュを通す・2-2はメッシュを通さない	形はあるが、押しつぶしが容易、食塊形成や移送が容易、咽頭でばらけず嚥下しやすいように配慮されたもの 多量の離水がないもの	かたさ、ばらけやすさ、貼りつきやすさがないもの 箸やスプーンで切れる軟らかさ	
	コード	【0j】 ゼリー状	【0t】 とろみ状	【1j】	【2-1】 均質	【2-2】 不均質	【3】	【4】
施設の食事	名称(食種)	(該当なし)	(該当なし)	ゼリー食	(該当なし)	ペースト食		1cmきざみ食・極きざみ食
	特徴			なめらかなゼリー状		ペースト状(トロミあり)		①食材を軟らかく調理する。 ②煮汁・出汁で調整しながらフードプロセッサーにかける。 ③とろみ剤で粘度を調節する。
	献立の写真							
	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・米飯の選択制
	エネルギー/日			1080 k cal		1100 k cal		1200kcal・1300kcal
	蛋白質/日			42 g		48 g		52g・55 g

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に準じる。

備考

- ①普通食；食材を軟らかく調理する。米飯・全粥の選択制。
②きざみ食；食材を柔らかく調理する。一口大に刻む。米飯・全粥の選択制。魚・肉類は刻む。

2024年10月作成

嚥下調整食分類表

三田楽寿荘

学会分類	形態	均質で、付着性・凝集性・かたさに配慮したゼリー 離水が少なく、スライス状にすることが可能なもの	均質で、付着性・凝集性・かたさに配慮したとろみ水	均質で、付着性・凝集性・かたさ・離水に配慮したゼリー・プリン・ムース状のもの	ピューレ・ペースト・ミキサー食などで、なめらかでべとつかず、まとまりやすいもの スプーンですくって食べることが可能 ミキサー後、2-1は600μのメッシュを通す・2-2はメッシュを通さない	形はあるが、押しつぶしが容易、食塊形成や移送が容易、咽頭でばらけず嚥下しやすいように配慮されたもの	かたさ、ばらけやすさ、貼りつきやすさがないもの 箸やスプーンで切れる軟らかさ	
	コード	【0j】 ゼリー状	【0t】 とろみ状	【1j】	【2-1】 均質	【2-2】 不均質	【3】	【4】
施設の食事	名称(食種)	(該当なし)	(該当なし)	ゼリー菜	ミキサー菜	(該当なし)	(該当なし)	軟菜
	特徴			具材、調理方法はミキサー菜と同様。増粘剤ではなく、ゼリー食用テクスチャー改良材(凝固剤)を使用し、ゼリー状に固めている。	常菜・固形菜の具材からミキサーにかかりにくい食材を抜く、もしくは何かに代用。すべての食材はやわらかくなるまで煮た後ミキサーにかけ、とろみ調整食品を使用し、嚥下調整食分類2013の3段階(ケチャップ状)の固さを目指している。			固形菜と大きさは同じ。肉・魚・硬い食材(ごぼう、竹の子等)は再成型食材を使用。加熱をして柔らかくなる食材は長時間加熱し、柔らかくしている。
	献立の写真							
	主食			ゼリー粥※1	ミキサー粥※1			軟飯
	エネルギー/日			1000	1000			1600
	蛋白質/日			50	50			55

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に準じる。

備考

※1 ゼリー粥、ミキサー粥ともにHOT&ソフトを使用し、濃度を変えて形状を調整。

2023年11月30日作成

嚥下調整食分類表

特別養護老人ホームゼフィール三田

学会分類	形態	均質で、付着性・凝集性・かたさに配慮したゼリー・離水が少なく、スライス状にすることが可能なもの	均質で、付着性・凝集性・かたさに配慮したとろみ水	均質で、付着性・凝集性・かたさ・離水に配慮したゼリー・プリン・ムース状のもの	ピューレ・ペースト・ミキサー食などで、なめらかでべとつかず、まとまりやすいもの スプーンですくって食べることが可能 ミキサー後、2-1は600μのメッシュを通す・2-2はメッシュを通さない	形はあるが、押しつぶしが容易、食塊形成や移送が容易、咽頭でばらけず嚥下しやすいように配慮されたもの	かたさ、ばらけやすさ、貼りつきやすさがないもの 箸やスプーンで切れる軟	
	コード	【0j】 ゼリー状	【0t】 とろみ状	【1j】	【2-1】 均質	【2-2】 不均質	【3】	【4】
施設の食事	名称(食種)	イオンサポート フルーツシリーズ お茶シリーズ	(該当なし)	ゼリー食 たんぱくゼリーゼン エンジョイゼリープラス	ミキサー食 のみや水	(該当なし)	極きざみ食	(該当なし)
	特徴	嚥下機能の低下している方への水分補給として使用。		①ミキサーにかけ、ペースト状にした食材をゲル化剤にてゼリー状に固めたもの。 ②嚥下状態の低下している方へ使用。低栄養の方への補助食品としても使用。	①ミキサー食にかけ、ペースト状にした食材にとろみ剤を加え、はちみつ状にとろみをつけたもの。 ②嚥下状態の低下している方への水分補給として使用。たんぱく質含有量は少ない。ゲル状で離水も少ない。		2mm程度に刻む、あるいはミキサーにかけて細かく刻んだもの。食材によってはとろみをつけたり、ソフト食を使用する。	
	献立の写真							
	主食	該当なし	該当なし	粥ゼリー	粥ミキサー		全粥/粥ゼリー	
	エネルギー/日	個別対応	個別対応	1400kcal	1400kcal		1400kcal	
蛋白質/日	個別対応	個別対応	56g	56g		56g		

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に準じる。

備考

- ・副食：普通、一口大、きざみ、極きざみ、ミキサー、ゼリー
- ・0j：基本的には水分補給目的で他の食事へ付加している。
- ・1j：たんぱくゼリーゼン、エンジョイゼリープラスは基本的には栄養補助食品として使用する。
- ・極きざみ食の主食は全粥・粥ミキサー・粥ゼリーから個人に合わせて対応している。（主食粥ゼリー→コード1j、主食粥ミキサー→コード2-2、主食全粥→コード3）

2023年11月作成

嚥下調整食分類表

特別養護老人ホームサンウエスト

学会分類	形態	均質で、付着性・凝集性・かたさに配慮したゼリー 離水が少なく、スライス状にすくうことが可能なもの	均質で、付着性・凝集性・かたさに配慮したとろみ水	均質で、付着性・凝集性・かたさ・離水に配慮したゼリー・プリン・ムース状のもの	ピューレ・ペースト・ミキサー食などで、なめらかでべとつかず、まとまりやすいもの	形はあるが、押しつぶしが容易、食塊形成や移送が容易、咽頭でばけず嚥下しやすいように配慮されたもの 多量の離水がないもの	かたさ、ばらけやすさ、貼りつきやすさがないもの 箸やスプーンで切れる軟らかさ	
	コード	【0j】 ゼリー状	【0t】 とろみ状	【1j】	【2-1】 均質	【2-2】 不均質	【3】	【4】
施設の食事	名称(食種)	水分補給	(該当なし)	ゼリー食	(該当なし)	嚥下調整食 (ミキサー形態)	嚥下調整食 (ソフト形態)	軟菜食
	特徴	再結着性があり、離水しにくいゼリーです。		水分補給のゼリーよりも再結着性があり嚥下食の摂取が難しい方などに提供しています。		ペースト状の料理です	舌で押しつぶすことができる程度の硬さに固めた食事です。	嚥下能力、咀嚼能力に応じて形態の調整、素材の変更を行っています。
	献立の写真							
	主食	(該当なし)		(該当なし)		ミキサー粥	ムース粥	軟飯
	エネルギー/日	19.5kcal		660kcal		1600kcal	1325kcal	1600kcal
	蛋白質/日	0g		36g		60g	37g	60g

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に準じる。

備考

2023年11月作成

嚥下調整食分類表

特別養護老人ホームオーキッド

学会分類	形態	均質で、付着性・凝集性・かたさに配慮したゼリー	均質で、付着性・凝集性・かたさに配慮したとろみ水	均質で、付着性・凝集性・かたさ・離水に配慮したゼリー・プリン・ムース状のもの	ピューレ・ペースト・ミキサー食などで、なめらかでべとつかず、まとまりやすいもの スプーンですくって食べる ことが可能 ミキサー後、2-1は600μのメッシュを通す・2-2はメッシュを通さない		形はあるが、押しつぶしが容易、食塊形成や移送が容易、咽頭でばらけず嚥下しやすいように配慮されたもの 多量の離水がないもの	かたさ、ばらけやすさ、貼りつきやすさがないもの 箸やスプーンで切れる軟らかさ
	コード	【0j】 ゼリー状	【0t】 とろみ状	【1j】	【2-1】 均質	【2-2】 不均質	【3】	【4】
施設の食事	名称(食種)	該当なし	該当なし	ゼリー食(看取り)	該当なし	嚥下食(ミキサー形態)	嚥下食(ソフト形態)	該当なし
	特徴	該当なし	該当なし	嚥下調整食よりも付着性の高いゼリー	該当なし	ペースト状にしてとろみを調整したもの	ペースト状にした食材を舌で容易に押しつぶせる硬さに固めたもの	該当なし
	献立の写真	該当なし	該当なし	 E:360kcal P:14.4	該当なし			該当なし
	主食	該当なし	該当なし	該当なし	該当なし	ミキサー粥・粥ゼリー(スベラカーゼで固めたもの)・パン粥ミキサー	粥ゼリー・全粥(個別対応)	該当なし
	エネルギー/日			個別対応(使用量による)		1300kcal	1300kcal	
	蛋白質/日			個別対応(使用量による)		50g	50g	

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に準じる。

備考

- ◇常食・副食・・・きざみ・粗きざみ・一口大・常食 (軟菜食の対応なし、きざみ食対応) *必要に応じてとろみあんかけ・汁物とろみ
- ◇常食・主食・・・全粥・軟飯・米飯・パン(個別対応)
- ◇補助食品・・・ゼリー食は補助食品のみ(個別対応) ハーフ食(嚥下食・常食)に栄養補助食品を追加

嚥下調整食分類表

特別養護老人ホームサンサリテ三田

学会分類	形態	均質で、付着性・凝集性・かたさに配慮したゼリー 離水が少なく、スライス状にすくうことが可能なもの	均質で、付着性・凝集性・かたさに配慮したとろみ水	均質で、付着性・凝集性・かたさ・離水に配慮したゼリー・プリン・ムース状のもの	ビュレ・ペースト・ミキサー食などで、なめらかでべとつかず、まとまりやすいもの スプーンですくって食べることが可能 ミキサー後、2-1は600μのメッシュを通す・2-2はメッシュを通さない		形はあるが、押しつぶしが容易、食塊形成や移送が容易、咽頭でばらけず嚥下しやすいように配慮されたもの 多量の離水がないもの	かたさ、ばらけやすさ、貼りつきやすさがないもの 箸やスプーンで切れる軟らかさ
	コード	【0j】 ゼリー状	【0t】 とろみ状	【1j】	【2-1】 均質	【2-2】 不均質	【3】	【4】
施設の食事	名称(食種)	(該当なし)	(該当なし)	ムース食	(該当なし)	(該当なし)	(該当なし)	ソフト食
	特徴							
	献立の写真			均質でなめらか、離水の少ないゼリー・プリン・ムース状の食品。スプーンですくった時点で適切な食塊を形成する。				刻み食にかわる食形態で、普通食からの調理工程の展開により「歯ぐきでつぶせる硬さ」に仕上げ、見た目・栄養価ともに普通食に近い介護食。※ソフト食が難しい場合は、個々に合わせて刻んで対応。必要あればトロミ剤を使用する等調整は可能です。
	主食			粥ゼリー (ミキサーにかけスベラカーゼライトで固めたもの)				軟飯/全粥/粥ゼリー
	エネルギー/日			1300kcal/日				1500kcal/日 (軟飯)
	蛋白質/日			50g				55g

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に準じる。

備考

※【1j】には朝食時「ブリックゼリー1/3量」も使用
※食事からの栄養確保が難しい場合は、本人様の摂食状況に合わせた栄養補助食品の提供可能。

2023年11月作成

嚥下調整食分類表

学会分類	形態	均質で、付着性・凝集性・かたさに配慮したゼリー 離水が少なく、スライス状にすくうことが可能なもの	均質で、付着性・凝集性・かたさに配慮したとろみ水	均質で、付着性・凝集性・かたさ・離水に配慮したゼリー・プリン・ムース状のもの	ビューレ・ペースト・ミキサー食などで、なめらかでべとつかず、まとまりやすいもの スプーンですくって食べることが可能 ミキサー後、2-1は600μのメッシュを通す・2-2はメッシュを通さない		形はあるが、押しつぶしが容易、食塊形成や移送が容易、咽頭でばらけず嚥下しやすいように配慮されたもの 多量の離水がないもの	かたさ、ばらけやすさ、貼りつきやすさがないもの 箸やスプーンで切れる軟らかさ
	コード	【0j】 ゼリー状	【0t】 とろみ状	【1j】	【2-1】 均質	【2-2】 不均質	【3】	【4】
施設の食事	名称(食種)	(該当なし)	(該当なし)	(該当なし)	ミキサー食	すりつぶし食	押しつぶし食	きざみ小
	特徴				食材をミキサーにかけ、トロミ剤でとろみをつける。(トロミ剤：トロミアップパーフェクト)	食材を調理後極小きざみにし、少し粗目の裏ごし器でこしてトロミをつける。食材の固いものは多少ミキサーをかける。	食材を5mm以下に刻み、トロミ剤と水分を足してまとめる。	食材を1cm程度に刻む。
	献立の写真							
	主食				ペースト粥又はゼリー粥	ゼリー粥又はつぶし全粥	つぶし全粥又は全粥	軟飯又はご飯
	エネルギー/日						281kcal	436kcal
	蛋白質/日						16.7g	19.8g

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に準じる。

備考

- ・常食は「きざみ小」よりさらに大きい1.5cm程度の切り方で「きざみ中」としている。
- ・主食は基本、個別に対応している。

2023年11月作成

嚥下調整食分類表

学会分類	形態	均質で、付着性・凝集性・かたさに配慮したゼリー 離水が少なく、スライス状にすくうことが可能なもの	均質で、付着性・凝集性・かたさに配慮したとろみ水	均質で、付着性・凝集性・かたさ・離水に配慮したゼリー・プリン・ムース状のもの	ビューレ・ペースト・ミキサー食などで、なめらかでべとつかず、まとまりやすいもの すくって食べることが可能 ミキサー後、2-1は600μのメッシュを通す・2-2はメッシュを通さない	形はあるが、押しつぶしが容易、食塊形成や移送が容易、咽頭でばらけず嚥下しやすいように配慮されたもの 多量の離水がないもの	かたさ、ばらけやすさ、貼りつきやすさがないもの 箸やスプーンで切れる軟らかさ	
	コード	【0j】 ゼリー状	【0t】 とろみ状	【1j】	【2-1】 均質	【2-2】 不均質	【3】	【4】
施設の食事	名称(食種)	(該当なし)	(該当なし)	ゼリー食	(該当なし)	嚥下食 (ミキサー形態)	嚥下食 (きざみ形態)	形態調整食
	特徴	嚥下困難者用食品等		たんぱく質や微量栄養素を含む栄養補助食品など		離水や付着性に配慮し、個性に応じた硬さ調整を実施(フルーチェ状等)	誤嚥・窒息のリスクを配慮した素材・調理方法を選択し、個性に応じた形態調整を実施	出汁(和・洋・中華風)に増粘剤を添加し、嚥下能力に応じた濃度のあんに調整したものを付加
	献立の写真							
	主食	該当なし		該当なし		ミキサー粥	全粥とろみ パン粥・全粥・軟飯	全粥とろみ (ソフティアU使用)
	エネルギー/日	個別対応		個別対応		680kcal/1360kcal	1650kcal	1360kcal
	蛋白質/日	個別対応		個別対応		24g/48g	54g	48g

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に準じる。

備考

ゼリー食は補助食品のみ(嚥下訓練時およびハーフ食対応・栄養充足率低下時等に間食として使用)
 学会分類外の常食 主食：米飯・軟飯・全粥・全粥とろみ・ミキサー粥、パン・パン粥
 副食：普通食、一口大食、きざみ食、極きざみ食、ミキサー食

2023年11月作成

嚥下調整食分類表

学会分類	形態	均質で、付着性・凝集性・かたさに配慮したゼリー 離水が少なく、スライス状にすることが可能なもの	均質で、付着性・凝集性・かたさに配慮したとろみ水	均質で、付着性・凝集性・かたさ・離水に配慮したゼリー・プリン・ムース状のもの	ピューレ・ペースト・ミキサー食などで、なめらかでべとつかず、まとまりやすいもの スプーンですくって食べることが可能 ミキサー後、2-1は600μのメッシュを通す・2-2はメッシュを通さない		形はあるが、押しつぶしが容易、食塊形成や移送が容易、咽頭でばらけず嚥下しやすいように配慮されたもの 多量の離水がないもの	かたさ、ばらけやすさ、貼りつきやすさがないもの 箸やスプーンで切れる軟らかさ
	コード	【0j】 ゼリー状	【0t】 とろみ状	【1j】	【2-1】 均質	【2-2】 不均質	【3】	【4】
施設の食事	名称(食種)	(該当なし)	(該当なし)	ゼリー食	(該当なし)	嚥下食 (ミキサー形態)	(該当なし)	形態調整食 (きざみ形態)
	特徴			たんぱく質や微量栄養素を含む嚥下困難者用食品・栄養補助食品など		食材をペースト状にしたもの 個人の嚥下機能に合わせて汁物は増粘剤を入れて粘度調整を行います		誤嚥リスクを配慮し、細かく刻んだもの 出汁に増粘剤を入れてとろみをつけた出汁をきざみ食にかけて対応
	献立の写真							
	主食			該当なし		全粥		全粥
	エネルギー/日			個別対応		1450kcal		1750kcal
	蛋白質/日			個別対応		50g		60g

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に準じる。

備考

学会分類別の常食 【主食】米飯、軟飯、全粥／パン、パン粥 【副食】常食、一口大食、きざみ食、ミキサー食
ゼリー食は補助食品のみ(個別対応)

2023年11月作成

学会分類 2021（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にとろみの程度 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」する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ずっと流れ落ちる 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
シリンジ法による 残留量 (ml)	2.2-7.0	7.0-9.5	9.5-10.0

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。