



新潟県 上越地域版

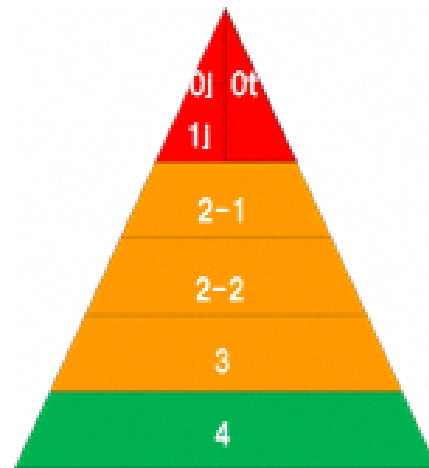


# 嚙下調整食一覧 施設別ブック

【2020年 改訂】



公益社団法人新潟県栄養士会 上越支部



# 上越地域版「嚥下調整食一覧表」作成・更新にあたり

## 【主旨】

各病院、施設における嚥下調整が必要な食事の形態は、それぞれ施設の基準で取り扱われているのが現状です。各施設、地域間での食形態の情報共有及び連携が課題となっています。

そこで、各施設における食形態の情報共有、連携を図ることを目的に、上越地域の病院及び施設における食事形態について、「嚥下調整食学会分類 2013」に基づく『嚥下調整食一覧 施設別ブック（≒嚥下調整食一覧表）』を当支部では、2018年度活動として作成・発行いたしました。

施設及び地域、そして多職種と連携を進めていくうえで、関係者が共通の媒体としてこれらを活用することで、安全な食形態の提供を実現、さらなるQOLの向上及び健康増進に寄与するとともに、地域包括ケアシステムの構築を目指し、活用いただいています。

今年度、新規参加及び内容修正希望がありました施設について更新いたしました。

## 【実施主体】

公益社団法人新潟県栄養士会上越支部

## 【嚥下調整食調査表及び一覧表】

- ・嚥下調整食調査表は、日本摂食・嚥下リハビリテーション学会の提唱する「嚥下調整食学会分類 2013」に基づいて、中越NST摂食嚥下部門が作成した「嚥下調整食調査表」（Excel）を活用。
- ・嚥下調整食一覧表として、中越NST摂食嚥下部門「嚥下調整食一覧 施設別ブック」の形式にて作成。

## 【嚥下調整食一覧の運用について】

「嚥下調整食一覧 施設別ブック」及びそれに伴う資料は、各施設で活用できるよう、新潟県栄養士会のホームページ及び関連する会のホームページ上で閲覧ができます。

2020年10月

公益社団法人新潟県栄養士会上越支部

# ①「学会分類2013」とは

従来、嚥下調整食の統一された段階が存在せず、地域や施設ごとによって多くの名称（食種）や段階が混在していました。そうした混在によって、病院-病院間、病院-施設間、病院-在宅などの情報共有において、大きな障害となっていました。

「学科分類2013」は、日本摂食嚥下リハビリテーション学会によって示された、「嚥下調整食」及び「とろみ」について、共通して使用できる段階分類です。分類として、コード0、コード1、コード2、コード3、コード4の5段階を分類として設定されています。

今回、中越NST摂食嚥下部門では、「学会分類2013」を基に本資料を作成。作成にあたり、各コードを摂食嚥下障害の度合い別に「重度」、「中等度」、「軽度」として分け、各段階に色分けを行った資料を使用しています。

## 学会分類2013

### 摂食嚥下機能の障害

#### 重度

摂食嚥下機能（食べる力）が重度に低下しており、評価・訓練の段階。ゼリー状orとろみのついた液体。

0jは、たんぱく質含有がほぼなく、表面にざらつきなど全くないゼリー。

1jは、0jに比し、若干のざらつきあり、たんぱく質を含有する。

#### 中等度

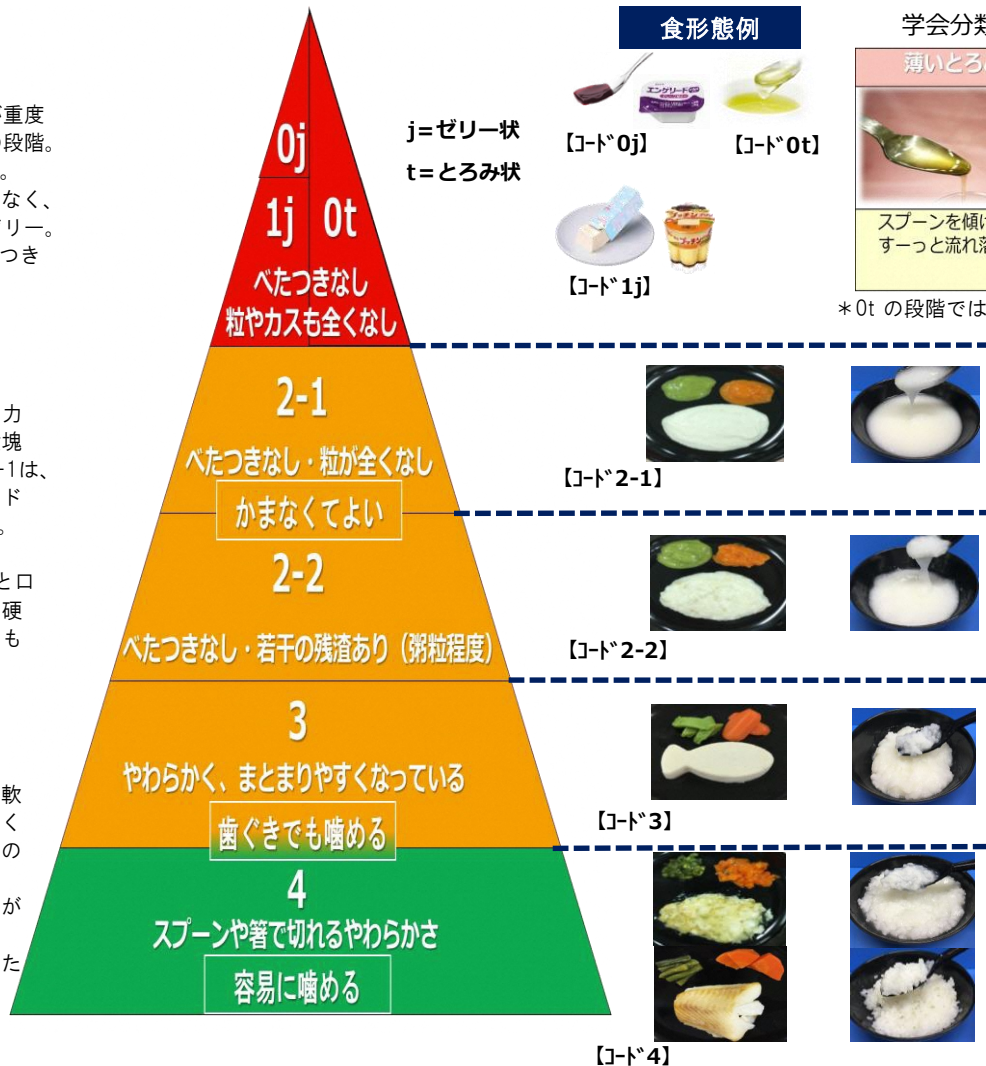
咀嚼機能や口腔内でまとめる力が低下していても、ある程度食塊を形成しやすい形態。コード2-1は、粒が全くない状態に対し、コード2-2は、若干粒があり、不均一。

コード3は、形はあるが、舌と口蓋間で、押しつぶし程度可能な硬さ。食塊形成しやすく、咽頭でもばらけにくいよう配慮。

#### 軽度

ある程度の咀嚼機能を有し、軟らかく調理することで、歯がなくても、歯槽堤（歯を失って歯肉のみとなった部分）で、押しつぶし・すり潰すことで食べることができる。

誤嚥・窒息のリスクに配慮した調理を要する。



### 学会分類2013（とろみ）

薄いとろみ	中間のとろみ	濃いとろみ
		
スプーンを傾けるとすーっと流れ落ちる。	スプーンを傾けるととろとろとゆっくり流れる。	スプーンを傾けても形状が保たれ、流れにくい。

\*0tの段階では、基本的に中間～濃いとろみ程度が適している。

## ②嚥下調整食一覧表の作成

中越NST摂食嚥下部門では、「学会分類2013」に基づき、嚥下調整食調査表を作成しました。

嚥下調整食を「副食」、「主食」に分けて表記し、左記の「学会分類2013」コード別に沿った食形態の写真例、名称例を記載しています。

学会分類 コード	嚥下調整食 【副食】	名称例 【副食】	詳細欄 【食形態・物性・使用食品など】	学会分類 コード	嚥下調整食 【主食】	名称例 【主食】	詳細欄 【食形態・物性】
1j べたつき 粒やかス全くなし		ゼリー食 嚥下開始食	均質で、べたつきなどないゼリー・プリン・ムース。	1j/2-1 べたつき 粒やかス全くなし		ゼリー粥	ミキサーを使用したもの。粒が残らずなめらかで均一な状態で、ゲル化剤を混ぜ、ゼリー状にした粥。
2-1 粒やかスなし かまなくてよい		ミキサー食 ペースト食 (*ゲル化・とろみ調整必須)	ミキサーを使用し、粒が残らずなめらかに均一な状態。ゲル化剤・とろみ剤でまとめたもの。	2-1 粒やかスなし かまなくてよい		ミキサー粥 ペースト粥 (*ゲル化・とろみ調整必須)	ミキサーを使用したもの。粒が残らずなめらかに均一な状態。離水や粘度、付着性に配慮した粥。
2-2 若干の残渣あり (粥粒程度)			フードプロセッサーやミキサー等を使用したもので、若干の粒が残った状態。ゲル化剤・とろみ剤でまとめたもの。	2-2 若干の残渣あり			フードプロセッサーやミキサー等を使用したもので、若干の粒が残った状態。離水や粘度、付着性に配慮した粥。
3 歯くきでも 噛める		ムース食 (*ゲル化調整)	フードプロセッサーやミキサー等を使用したものをゲル化剤で固めたもの。舌や口蓋で押しつぶせる程度の硬さ。	3 歯くきでも 噛める		とろみ粥 (*ゲル化剤・とろみ調整必須)	全粥に離水防止のゲル化剤を混ぜたもの。
4 容易に 噛める			きざみ食 やわらか食 軟菜食	軟らかく調理したものを、きざみ〜そのままの形態 (*いずれの形態も) パラつきや、多量の離水がないよう配慮したもの。			4 容易に 噛める

# 施設リスト【病院】

\* 地域別・五十音順

## 【上越市】

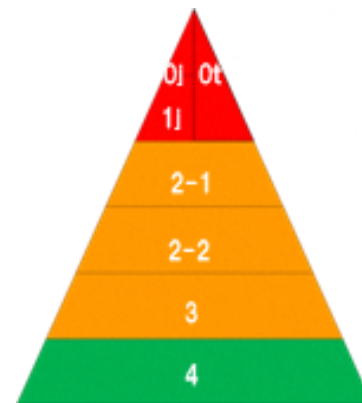
1. 川室記念病院	.....	5
2. 県立柿崎病院	.....	6
3. 県立中央病院	.....	7
4. さいがた医療センター病院	.....	8
5. 三交病院	.....	9
6. 上越総合病院	.....	10
7. 上越地域医療センター病院	.....	11
8. 高田西城病院	.....	12
9. 知命堂病院	.....	13
10. 新潟労災病院	.....	14









## 【妙高市】

11. けいなん総合病院	.....	15
12. 県立妙高病院	.....	16

## 【糸魚川市】

13. 糸魚川総合病院	.....	17
14. よしだ病院	.....	18



学会分類 J-T*	嚥下調整食 【副食】	施設 食種名称	備考欄	学会分類 J-T*	【主食】	施設 主食名称	備考欄
1j べたつき 粒やかス全くなし		該当食種なし	嚥下食と言った分類はないが、必要に応じて提供。	1j/2-1 べたつき 粒やかス全くなし			
2-1 粒やかスなし かまなくてよい		ペースト食	トロミーナを使用し、トロミ調整。	2-1 粒やかスなし かまなくてよい		ミキサー粥	ペースト粥にミキサーをかけ、トロミなし・有は個別対応(トロミーナ)。
2-2 若干の残渣あり (粥粒程度)				2-2 若干の残渣あり		ペースト粥	
3 歯ぐきでも 噛める				3 歯ぐきでも 噛める			
		刻み食	必要に応じてトロミ対応(トロミーナ)。			全粥	
4 容易に 噛める		一口大	あら刻みも対応している。	4 容易に 噛める			
		軟食					

学会分類 J-T <sup>®</sup>	嚥下調整食 【副食】	施設 食種名称	備考欄
1j べたつき 粒やカス全くなし		嚥下2品 嚥下3品	嚥下2品:0jのゼリーとプロッカ 嚥下3品:エンジョイカップゼリー、プロッカ、煮こごり
2-1 粒やカスなし かまなくてよい		ソフト食 ミキサー食	ソフト食:ゼリーメイクを使用した副菜1品とプロッカ、豆腐よせ等とねりうめ ミキサー食:3分粥食をミキサーにかけネオハイトロミールスリム使用
2-2 若干の残渣あり (粥粒程度)			
3 歯ぐきでも 噛める		刻みとろみ	3分粥食をきざみ、とろみをつける
		きざみ食	5分粥食をきざむ
4 容易に 噛める		3分粥食 5分粥食	煮る、蒸す、茹でるの調理方法が基本。繊維質の硬い食品(海藻、きのこ、ごぼうなど)提供しない。

学会分類 J-T <sup>®</sup>	【主食】	施設 主食名称	備考欄
1j/2-1 べたつき 粒やカス全くなし			
2-1 粒やカスなし かまなくてよい		粥ミキサー とろみ	ソフティアUを使用
2-2 若干の残渣あり			
3 歯ぐきでも 噛める			
		全粥	
4 容易に 噛める			

学会分類 コード	嚥下調整食 【副食】	施設 食種名称	備考欄
<b>1j</b> べたつき 粒やかス全くなし		嚥下訓練食	基本の組み合わせは他に粥ゼリー、練梅、とろみ水。
<b>2-1</b> 粒やかスなし かまなくてよい		ミキサー食	5分菜に準拠。
<b>2-2</b> 若干の残渣あり (粥粒程度)			ミキサー食にて対応。
<b>3</b> 歯ぐきでも 噛める		ソフト食	
		きざみ食	5分菜に準拠。
<b>4</b> 容易に 噛める		3分菜	
		5分菜	

学会分類 コード	【主食】	施設 主食名称	備考欄
<b>1j/2-1</b> べたつき 粒やかス全くなし		粥ゼリー	粥：ソフティアU 粥以外：ソフティア2GEL、つるりんこクイック リー
<b>2-1</b> 粒やかスなし かまなくてよい		粥ミキサー	
<b>2-2</b> 若干の残渣あり			
<b>3</b> 歯ぐきでも 噛める			
		全粥	
<b>4</b> 容易に 噛める			



学会分類 コード	嚥下調整食 【副食】	施設 食種名称	備考欄
1j べたつき 粒やかス全くなし		嚥下開始食	アイソカルゼリー(ネスレ)、プロッカゼリー(ニュートリー)、エンジョイハイカロリーゼリー(クリニコ)、茶碗蒸し(ホリカ)など、コード1j相当の食品を組み合わせて提供。
2-1 粒やかスなし かまなくてよい		ミキサー食	とろみ剤はつるりんこ(クリニコ)使用。
2-2 若干の残渣あり (粥粒程度)			ミキサー食にて対応
3 歯くきでも 噛める		主菜ムース	主菜のみムース食を対応。ゲル化剤はゼリーメイク(明治)を使用。1%濃度で調整。
4 容易に 噛める		きざみ食	きざみ食につるりんこ(クリニコ)を使用しまとめて提供。ただ完全に軟らかい食品、調理をしたものばかりではなく、一部は不適切。

学会分類 コード	【主食】	施設 主食名称	備考欄
1j/2-1 べたつき 粒やかス全くなし		全粥ミキサー	ホット&ソフト(ヘルシーフード)使用。1.2%濃度で調整。
2-1 粒やかスなし かまなくてよい			
2-2 若干の残渣あり			
3 歯くきでも 噛める			
4 容易に 噛める		全粥	
		軟飯	洗米前の米重量の2倍の加水量で炊飯。

学会分類 コード	嚥下調整食 【副食】	施設 食種名称	備考欄
1j べたつき 粒やカス全くなし		ゼリー食	アイソカルHC(ネスレ)やプロテインゼリー(バランス)などを個別に組み合わせて提供している。
2-1 粒やかすなし かまなくてよい		ミキサー食	主菜・副菜など一式の献立あり。
2-2 若干の残渣あり (粥粒程度)			ミキサー食にて対応
3 歯ぐきでも 噛める		ソフト食	やさしい素材シリーズ(マルハニチロ)製品などを利用しながら提供している。
4 容易に 噛める		軟菜 刻み食	軟菜食を粗みじんにし、提供している。
		軟菜 一口刻み食	軟菜食を一口大にし、提供している。
		軟菜食	基本は常食と同じだが、常食では硬くて食べにくい食材を食べやすい食材に変更し、提供している。

学会分類 コード	【主食】	施設 主食名称	備考欄
1j/2-1 べたつき 粒やカス全くなし		ミキサー粥	宮源 粥ゼリーの素
2-1 粒やかすなし かまなくてよい			ミキサー粥にて対応
2-2 若干の残渣あり			
3 歯ぐきでも 噛める			
4 容易に 噛める		全粥	

学会分類 コード	嚥下調整食 【副食】	施設 食種名称	備考欄
1j べたつき 粒やカス全くなし		その他食 (* 個別対応)	ブリックゼリー(明治)、ソフトアガロリーゼリー(キッセイ薬品)使用。食種名はなく、コード1j相当の食品を、個別に組み合わせて提供している。
2-1 粒やカスなし		開始食 ミキサー食	トロメイクコンパクト(明治)使用。開始食は、1j相当ゼリー+ミキサー食1品のみ提供。ミキサー食は、主菜・副菜など一式の献立あり。
かまなくてよい			
2-2 若干の残渣あり (粥粒程度)			ミキサー食にて対応。
3 歯ぐきでも 噛める		* 個別対応 ソフト食 (大皿のみ)	ソフト食の大皿のみ提供とする個別対応。ソフト食大皿は、やさしい素材(マルハニチロ)使用。
		ソフト食	小皿は、軟らかく調理した食材を1~1.5cm程度の大きさにカット。大皿は、やさしい素材(マルハニチロ)使用。コード3*4の移行食。
4 容易に 噛める		きざみ食 (とろみダシ付)	5分粥食をきざみ対応で提供。離水やまとまりに配慮する必要がある方には、別に用意したとろみ調整ダシ(写真右上)を追加し、食事介助時に、和えながら提供する。
		3分粥食 5分粥食	煮る、蒸す、茹でる調理方が基本。繊維質の硬い食品(海藻、きのこ、ゴボウなど)提供しない。

学会分類 コード	【主食】	施設 主食名称	備考欄
1j/2-1 べたつき 粒やカス全くなし		ミキサー粥	スベラカーゼ(フードケア)使用。全粥に対して、1.5%濃度で調整。2-1を兼ねているため、なるべく流動性ある軟らかなゼリー状に調整している。
2-1 粒やカスなし			ミキサー粥を代用。
かまなくてよい			
2-2 若干の残渣あり			
3 歯ぐきでも 噛める		とろみ粥	トロメイクコンパクト(明治)使用。
		全粥	
4 容易に 噛める			

学会分類 コード	嚥下調整食 【副食】	施設 食種名称	備考欄
1j べたつき 粒やかス全くなし			エンジョイカラーゼリー(クリニコ) エンジョイゼリー(クリニコ)
2-1 粒やかスなし かまなくてよい		ミキサー食	ミキサー食にトロメイク使用。
2-2 若干の残渣あり (粥粒程度)			
3 歯ぐきでも 噛める		ソフト食	ホット&ソフト、ミキサーゲルで固めたもの。
		粗きざみ食	粗きざみしたものをトロメイクで調整。
4 容易に 噛める			
		3分菜食 5分菜食	煮る、蒸す、茹でるが基本の調理。 繊維質の硬い食品は使用せず、葉物は葉先のみ、花野菜は花のみ、トマトやナス、南瓜は皮なしで提供。 きのこ、海藻類の提供はなし。 歯茎で噛める硬さのもの。

学会分類 コード	【主食】	施設 主食名称	備考欄
1j/2-1 べたつき 粒やかス全くなし		ソフト粥	スベラカーゼ使用。1.5%濃度で調整。
2-1 粒やかスなし かまなくてよい		ミキサー粥	ミキサーにかけたのみ。 必要に応じてとろみ剤(ソフティア1)を付加。
2-2 若干の残渣あり			
3 歯ぐきでも 噛める			とろみ粥の用意はないが、必要に応じてとろみ剤(ソフティア1)を付加。
		全粥	
4 容易に 噛める			

学会分類 コード	嚥下調整食 【副食】	施設 食種名称	備考欄
1j べたつき 粒やかス全くなし		その他 (補助食品)	アイソカルジェリーHC・Arg(ネスレ)使用。食種名は無く、他の食種に個別に組み合わせて提供している。ゼリーのみの提供も行う。
2-1 粒やかスなし かまなくてよい		ミキサー食	トロメイクコンパクト(明治)使用。
2-2 若干の残渣あり (粥粒程度)		極刻み食	トロメイクコンパクト(明治)使用。
3 歯ぐきでも 噛める		刻み食	粥食を刻むorほぐしたも。若干のバラつき、離水あり状況を見て提供。
4 容易に 噛める		粥食	軟らかく調理。繊維質、硬い食品は提供しない。肉はひき肉、細切れ等を使用。

学会分類 コード	【主食】	施設 主食名称	備考欄
1j/2-1 べたつき 粒やかス全くなし			
2-1 粒やかスなし かまなくてよい		ミキサー粥	トロメイクコンパクト(明治)使用。
2-2 若干の残渣あり			
3 歯ぐきでも 噛める		全粥	
4 容易に 噛める			

学会分類 J-T*	嚥下調整食 【副食】	施設 食種名称	備考欄
<b>1j</b> べたつき 粒やかス全くなし		嚥下1	① お茶ゼリー(作る) ② ポカリゼリー(作る) ③ エンジョイゼリー(既製品) 【ゼラチン・イナアガー使用】
<b>2-1</b> 粒やかスなし かまなくてよい		ミキサー食	① ミキサーかけるだけ ② ミキサーをかけたろみをつける ①②の2種類あり 【つるりんご使用】
<b>2-2</b> 若干の残渣あり (粥粒程度)			
<b>3</b> 歯ぐきでも 噛める		ソフト食	【ソフティアゲル・スルーパートナー使用】
<b>4</b> 容易に 噛める		きざみ食	
		一口大きざみ	きざみの大きさについては、極きざみ・きざみ・一口大等の区別があるが、とろみ付きまでの対応は現在していない。
		軟食	

学会分類 J-T*	【主食】	施設 主食名称	備考欄
<b>1j/2-1</b> べたつき 粒やかス全くなし		粥ゼリー	【スベラカーゼ使用(1.5%)】
<b>2-1</b> 粒やかスなし かまなくてよい		全粥ミキサー	① ミキサーかけるだけ ② ミキサーをかけたろみをつける ①②の2種類あり 【つるりんご使用】
<b>2-2</b> 若干の残渣あり			
<b>3</b> 歯ぐきでも 噛める		全粥とろみ	【つるりんご使用】
<b>4</b> 容易に 噛める		全粥	
		ごはん	*当院は高齢者が多いので、ごはんの炊き方自体が軟らかめです。お若い方が入院されると、ごはんをもう少し硬くたいしてほしいとのご意見を承る事があります。

学会分類 J-T*	嚥下調整食 【副食】	施設 食種名称	備考欄
1j べたつき 粒やかス全くなし		個別対応 嚥下訓練食 嚥下食Ⅰ～Ⅲ *写真は嚥下食Ⅱ	個別対応(左写真のほか、個別に対応)。嚥下訓練食(ST介助下が基本)。嚥下食Ⅰ(お茶ゼリー、ラクーナ飲むゼリー)。嚥下食Ⅱ(お茶ゼリー、ラクーナ、ブリックゼリー、プリン等)。嚥下食Ⅲ(嚥下Ⅱ+主食、副菜1品) ※嚥下Ⅲの副菜は、ペーストまたは刻み食対応)
2-1 粒やかスなし			
かまなくてよい			
2-2 若干の残渣あり (粥粒程度)		ペースト食	トロメイク(明治)を使用。 ペースト食、刻み食はコンク2.5を使用し、栄養価アップをしている。
3			
歯ぐきでも 噛める		きざみ食	ペースト食と同様。
4			
容易に 噛める		3分菜食	調理方法は、煮る、蒸す、茹でる。 繊維質の硬い食品は提供しない。 (海藻、きのこ、ごぼう、コーンなど)
		軟菜食	軟菜食は、繊維質の食品は少量にして提供。 常食と同じ内容だが、揚げ物は提供しない。

学会分類 J-T*	【主食】	施設 主食名称	備考欄
1j/2-1 べたつき 粒やかス全くなし			
2-1 粒やかスなし		ペースト粥	
かまなくてよい			
2-2 若干の残渣あり			ペースト粥を代用。
3			
歯ぐきでも 噛める		全粥	3分粥、5分粥、7分粥と対応。
4			
容易に 噛める			

学会分類 コード	嚥下調整食 【副食】	施設 食種名称	備考欄
1j べたつき 粒やかス全くなし		L1	ソフトアガロリーゼリー(キッセイ食品)を使用。 個別にブリックゼリー(明治)や粉飴ムース(H+Bライフサイエンス)、ソフールなどを組み合わせることもあり。
2-1 粒やかスなし かまなくてよい		ミキサー食	つるりんこQuickly(クリニコ)を使用。 嚥下訓練食L2では1j相当のゼリー2品+ミキサー食1品で提供。ミキサー-とろみ食は主菜+副食2品の一式の献立で提供。
2-2 若干の残渣あり (粥粒程度)			ミキサー食にて対応。
3 歯ぐきでも 噛める		ソフト食	やさしい素材、やさしいおかずシリーズ(マルハニチロ)を中心に1週間のサイクル献立。
		きざみ食	フードプロセッサーまたはハンドブレンダーできざみ、とろみ剤のつるりんこQuicklyを加えて提供。 パサつきやすい魚にはエプディッシュを重量の20%加えている。
4 容易に 噛める		5分菜食	5分粥相当の副食であり、煮る・蒸す・ゆでの調理法が基本。とろみが必要な方にはとろみだしをかけて提供。

学会分類 コード	【主食】	施設 主食名称	備考欄
1j/2-1 べたつき 粒やかス全くなし		全粥 (ミキサー+トロミ)	スベラカーゼを使用しており、重量の約1.15%の濃度で調整。
2-1 粒やかスなし かまなくてよい			
2-2 若干の残渣あり			
3 歯ぐきでも 噛める		全粥 (主食+トロミ)	つるりんこQuickly(クリニコ)を使用しており、重量の約0.5%の濃度で調整。
		全粥	
4 容易に 噛める			



学会分類 J-T*	嚥下調整食 【副食】	施設 食種名称	備考欄
<b>1j</b> べたつき 粒やかス全くなし		嚥下評価食	アガロリーゼリー(キッセイ)。
<b>2-1</b> 粒やかスなし かまなくてよい		ミキサー食	ネオハイトロミール(フードケア)を使用。 
<b>2-2</b> 若干の残渣あり (粥粒程度)			
<b>3</b> 歯ぐきでも 噛める		5分菜	魚はスベラカーゼミート(フードケア)を使用し、 軟らかく、野菜は圧力釜で調理。 
<b>4</b> 容易に 噛める			

学会分類 J-T*	【主食】	施設 主食名称	備考欄
<b>1j/2-1</b> べたつき 粒やかス全くなし		全粥ミキサー	スベラカーゼ(フードケア)を使用。
<b>2-1</b> 粒やかスなし かまなくてよい		全粥ミキサー	スベラカーゼ(フードケア)を使用。
<b>2-2</b> 若干の残渣あり			
<b>3</b> 歯ぐきでも 噛める		全粥	
<b>4</b> 容易に 噛める			

学会分類 J-T*	嚥下調整食 【副食】	施設 食種名称	備考欄
1j べたつき 粒やかス全くなし		訓練食	アイソカルゼリーHC(ネスレ日本)とトロミ茶の2品。3食とも2品のみ。ST介助下が基本。 ※トロミ茶はお茶1Lに対しトロミコンパクト(明治)15g使用。
2-1 粒やかスなし かまなくてよい		ミキサー食	ミキサーをかけた後、トロミコンパクト(明治)を使用。
2-2 若干の残渣あり (粥粒程度)		きざみ食	フードプロセッサーで刻みトロミコンパクト(明治)を使用。当院のきざみ食はフードプロセッサーで細かく仕上げているため、この位置づけとなる。
3 歯ぐきでも 噛める			
4 容易に 噛める			
		移行食	副食は3分粥食をベースとしている。副食は一口大＋汁トロミ対応。煮る、蒸す、茹でるが基本の調理法。硬い食品は提供しない。 魚はカラスガレイ、銀鮭、舌びらめ、ほっけ(皮なし)、やわらか豆乳つみれのみ使用。肉は肉団子やハンバーグなど、ひき肉を固めたもののみ使用。

学会分類 J-T*	【主食】	施設 主食名称	備考欄
1j/2-1 べたつき 粒やかス全くなし			
2-1 粒やかスなし かまなくてよい		ミキサー粥	7分粥にソフティアU(ニュートリー)とトロミコンパクト(明治)を併用。ソフティアUは0.16%、トロミコンパクトは1.6%の濃度で調節。
2-2 若干の残渣あり			
3 歯ぐきでも 噛める		とろみ粥	トロミコンパクト(明治)を使用。0.3%程度の濃度で調節。
4 容易に 噛める		全粥	

学会分類 コード	嚥下調整食 【副食】	施設 食種名称	備考欄
<b>1j</b> べたつき 粒やカス全くなし		流動食Ⅱ (固形ゼリー) (個別対応)	開始食としてプリン、プロッカ(ニュートリー)使用。流動食Ⅰ(液体)と、コード1j相当の食品を追加して提供。ヨーグルトを提供することもあり。
<b>2-1</b> 粒やカスなし かまなくてよい		3分菜 ミキサー食	トロトロくん使用。
<b>2-2</b> 若干の残渣あり (粥粒程度)		3分菜 極きざみ食 5分菜 極きざみ食	3分菜極きざみは基本をペースト状、ゼリー状とする。 5分菜極きざみの和え物、煮物、炒め物等はペースト状。ゲル化剤・とろみ剤の使用なし。
<b>3</b> 歯ぐきでも 噛める		5分菜 極きざみ食	肉・魚はムース食にして提供。たんぱく質補給食品メイプロテイン(明治)を添加し、ソフティアG(ニュートリー)1%濃度で固める。
<b>4</b> 容易に 噛める		5分菜きざみ食 全菜きざみ食	かたまり肉、ハンバーグ等は1cm角程度にカット。魚は皮を除きほぐす。 和え物、煮物、炒め物等は、 5分菜きざみ食・・・カッターにかける。 全菜きざみ食・・・5mm角程度にカット。
		5分菜食	調理方は茹でる、蒸す、煮るが基本。歯茎でつぶせる程度に軟らかく調理。繊維質の多い野菜は避ける。 海藻、きのこ、ごぼう、レンコン、たけのこ、こんにゃくなどは提供しない。
		全菜食	全粥の形態によりこれに対応する軟らかさ。特別硬いもの、食べにくい物を除く程度。

学会分類 コード	【主食】	施設 主食名称	備考欄
<b>1j/2-1</b> べたつき 粒やカス全くなし		全粥ミキサー	スベラカーゼ(フードケア)を使用。1.0%濃度で調整。
<b>2-1</b> 粒やカスなし かまなくてよい		全粥ミキサー	全粥ミキサー同様。
<b>2-2</b> 若干の残渣あり			
<b>3</b> 歯ぐきでも 噛める			
<b>4</b> 容易に 噛める		全粥	

# 施設リスト【福祉施設】

\*地域別・五十音順

【上越市】	ページ		ページ
あ)		38. ショートステイ だいにち	44
15. 愛の家グループホーム上越 石橋	21	39. ショートステイ めぐみ	45
16. 愛の家グループホーム上越 源	22	40. 上越市軽費老人ホーム 千寿園	46
17. いこいの里あさひショートステイ	23	41. すいせんの里	47
か)		42. スローライフもんぜん	48
18. 介護医療院 えがおと虹の森ふもと	24	43. スローライフやまと	49
19. 介護老人福祉施設 和久楽	25	た)	
20. 介護老人保健施設 葵の園・上越	26	44. 短期入所施設 桑の里	50
21. 介護老人保健施設 アルカディア上越	27	45. 地域密着型介護老人福祉施設 名立ひなさき	51
22. 介護老人保健施設 くびきの	28	46. 地域密着型介護老人福祉施設 みずほ園	52
23. 介護老人保健施設 国府の里	29	47. 地域密着型介護老人福祉施設 みのりの丘 中郷	53
24. 介護老人保健施設 サンクス米山	30	48. ツクイ・サンシャイン上越	54
25. 介護老人保健施設 そよかぜ倶楽部	31	49. 特別養護老人ホーム あいれふ安塚	55
26. 介護老人保健施設 高田の郷	32	50. 特別養護老人ホーム いたくら桜園	56
27. 介護老人保健施設 保倉の里	33	51. 特別養護老人ホーム いなほ園	57
28. かなやの里更生園	34	52. 特別養護老人ホーム 沖見の里	58
29. かなやの里療護園	35	53. 特別養護老人ホーム 上吉野愛宕の園	59
30. 救護施設 名立園	36	54. 特別養護老人ホーム さくら聖母の園	60
31. くびきの里 ショートステイ	37	55. 特別養護老人ホーム サンクスレルヒの森	61
32. ケアハウス さくらの郷	38	56. 特別養護老人ホーム 三和愛宕の園	62
33. ケアホーム 笛吹の里	39	57. 特別養護老人ホーム しおさいの里	63
さ)		58. 特別養護老人ホーム 新光園	64
34. サービス付き高齢者住宅 五智聖母の家	40	59. 特別養護老人ホーム 太陽と緑の家今泉	65
35. サテライト型特別養護老人ホーム 笛吹の里	41	60. 特別養護老人ホーム ほくら園	66
36. サンクス柿崎	42	61. 特別養護老人ホーム ほほ笑よしかわの里	67
37. サンクス高田	43	62. 特別養護老人ホーム みねの園	68






【上越市】	ページ		ページ
た)		た)	
63. 特別養護老人ホーム 悠久の里	69	80. 特別養護老人ホーム みなかみの里	86
64. 特別養護老人ホーム よねやまの里	70	81. 地域密着型介護老人福祉施設 ゆきのみや	87
な)		な)	
65. 名立デイサービスセンター 椿寿苑	71	82. にしき園 りんどうの里	88
ま)			
66. みやじまの里清心荘 ショートステイ	72	【糸魚川市】	
や)		か)	
67. 安塚やすらぎ荘	73	84. 介護老人保健施設 ケアポートよしだ	89
【妙高市】		85. 介護老人保健施設 至誠会	90
あ)		86. 介護老人保健施設 なでしこ	91
68. あっとホーム北条	74	87. ケアハウス 糸魚川翠明苑	92
か)		88. ケアハウス 糸魚川みなみ翠明苑	93
69. 介護付有料老人ホーム (はなことば妙高)	75	89. ケアハウス ハイツ能生	94
70. 介護老人保健施設 新井愛広苑	76	さ)	
71. 介護老人保健施設 はねうまの里	77	90. 支援センター ささゆり	95
72. ケアハウス あいれふ石塚	78	91. 障害者支援施設メモリアルホームみずほ	96
さ)		た)	
73. 在住複合型施設ケアハートみなかみ	79	92. 特別養護老人ホーム おおさわの里	97
74. サービス付き高齢者住宅 Myホームてるてる	80	93. 特別養護老人ホーム クレイドルやげやま	98
75. 障害者支援施設・障害児施設 (にしき園)	81	94. 特別養護老人ホーム ふくがくちの里	99
76. スローライフくりはら ショートステイ	82	95. 特別養護老人ホーム みやまの里	100
た)		96. 特別養護老人ホーム みやまの里長者ヶ原棟	101
77. 特別養護老人ホーム あいれふ妙高	83	わ)	
78. 特別養護老人ホーム 名香山苑	84	97. ワークセンターにしうみ	102
79. 特別養護老人ホーム ブナの里	85		

学会分類 コード	嚥下調整食 【副食】	施設 食種名称	備考欄
<b>1j</b> べたつき 粒やかス全くなし			
<b>2-1</b> 粒やかスなし			
かまなくてよい			
<b>2-2</b> 若干の残渣あり (粥粒程度)			
<b>3</b>			
歯ぐきでも 噛める		きざみ食	とろみはつけず、きざみのみ行っている。 * 現在、対象者なし。
<b>4</b>		一口大	魚の場合は皮も付けたまま提供。
容易に 噛める		常食	魚の場合は皮も付けたまま提供。

学会分類 コード	【主食】	施設 主食名称	備考欄
<b>1j/2-1</b> べたつき 粒やかス全くなし			
<b>2-1</b> 粒やかスなし			
かまなくてよい			
<b>2-2</b> 若干の残渣あり			
<b>3</b>			
歯ぐきでも 噛める		お粥	状況により水分量を調整し提供。 ご飯の粒が残っている状態。
<b>4</b>			
容易に 噛める			

学会分類 J-T*	嚥下調整食 【副食】	施設 食種名称	備考欄
<b>1j</b> べたつき 粒やカス全くなし			
<b>2-1</b> 粒やカスなし			
かまなくてよい			
<b>2-2</b> 若干の残渣あり (粥粒程度)		ミキサー食	完全にペースト状でなく、若干の粒が残っている状態。
<b>3</b>			
歯ぐきでも 噛める			
<b>4</b>		一口大	今現在は一口大のみの提供。 以前は粗刻み～極刻みの提供もあり。 嚥下状況を確認し提供している。
容易に 噛める			

学会分類 J-T*	【主食】	施設 主食名称	備考欄
<b>1j/2-1</b> べたつき 粒やカス全くなし			
<b>2-1</b> 粒やカスなし			
かまなくてよい			
<b>2-2</b> 若干の残渣あり			
<b>3</b>			
歯ぐきでも 噛める			
<b>4</b>		白飯	軟らかめに炊いている。
容易に 噛める			

学会分類 コード	嚥下調整食 【副食】	施設 食種名称	備考欄
<b>1j</b> べたつき 粒やカス全くなし			
<b>2-1</b> 粒やカスなし かまなくてよい		ミキサー食	食材をミキサーにかけ、歯や義歯がなくても喉をゆくり通過させる事が出来るペースト状のもの。 とろみ剤で粘度を調節したもの。
<b>2-2</b> 若干の残渣あり (粥粒程度)			
<b>3</b> 歯ぐきでも 噛める		ムース食	ムースの既製品を使用。 * やさしい素材シリーズ(マルハニチロ)製品などを使用。
<b>4</b> 容易に 噛める		刻み食	出来あがった物を5mm～1cm程度に刻んだもの。 * その他に、刻み食をさらに細かく刻み、飲み込みしやすいように、とろみを付けた極刻み食(1mm)もあり。
		一口大	食べやすく一口大(1.5cm)に切った食事
		常食	一般的な食事。

学会分類 コード	【主食】	施設 主食名称	備考欄
<b>1j/2-1</b> べたつき 粒やカス全くなし		粥ゼリー	ミキサー粥をスベラカーゼでゼリー状にしたもの。
<b>2-1</b> 粒やカスなし かまなくてよい		ミキサー粥	全粥をミキサーにかけたもの。
<b>2-2</b> 若干の残渣あり		半粒粥	粒が残るようにミキサーにかけたもの。
<b>3</b> 歯ぐきでも 噛める			
<b>4</b> 容易に 噛める		全粥	米重量に対し5倍の水分量(または、米飯重量の2倍の水分量)で炊いた粥。
		ご飯	水分量をやや多めに、軟らかく炊いたご飯。



学会分類 J-T <sup>®</sup>	嚥下調整食 【副食】	施設 食種名称	備考欄
1j べたつき 粒やかス全くなし		嚥下食	エンジョイゼリー、エンジョイコラーゲンゼリー、 ブロッカゼリー等個別に対応
2-1 粒やかスなし かまなくてよい			
2-2 若干の残渣あり (粥粒程度)		ミキサー食	フードプロセッサーにかけとろみ調整したもの
3 歯ぐきでも 噛める		やわらか食	ゼリーメイクで固めたもの
4 容易に 噛める		きざみ食	刻んでとろみ剤を加えたもの
		軟菜一口大	

学会分類 J-T <sup>®</sup>	【主食】	施設 主食名称	備考欄
1j/2-1 べたつき 粒やかス全くなし		粥ゼリー	ソフティアUで調整
2-1 粒やかスなし かまなくてよい		ミキサー粥	ミキサーにかけたのみ(個別にとろみ追加あり)
2-2 若干の残渣あり			
3 歯ぐきでも 噛める			
4 容易に 噛める		全粥	

学会分類 コード	嚥下調整食 【副食】	施設 食種名称	備考欄
1j べたつき 粒やカス全くなし		その他食 (個別対応)	アイスカルゼリーHC(ネスレ)、プチゼリー(ジャネフ)使用。食種名はなく、コード1j相当の食品を個別に提供。主に主食の代替えとして提供。
2-1 粒やカスなし かまなくてよい		その他食 (個別対応)	メイバランスソフトゼリー(明治)、おいしくミキサーシリーズ(ホリカフーズ)等使用。食種名はなく、コード2-1相当の食品を、個別に組み合わせて提供。メイバランスソフトゼリーは主に主食の代替えとして提供。
2-2 若干の残渣あり (粥粒程度)		ミキサー食	なめらか食を裏ごす、またはミキサーにかけたものにとろみ剤を加え調整したもの。
3 歯くきでも 噛める		なめらか食	主菜は主にやさしい素材シリーズ等を使用。和え物や煮物、炒め物等は厨房でミキサーにかけ、ゲル化剤で固める。
4 容易に 噛める		極きざみ食	基本的にはフードプロセッサーを使用し、細かくなったものに餡をかける。食材によっては、なめらか食のものを使用することもある。
		きざみ食	ティースプーンに乗る大きさにカット。

学会分類 コード	【主食】	施設 主食名称	備考欄
1j/2-1 べたつき 粒やカス全くなし			
2-1 粒やカスなし かまなくてよい		米粉粥	粉パウダー(みたけ)とお湯をよく混ぜ、電子レンジで加熱した粥。粒が残らずなめらかに均一な状態。ユニットで調理する。
2-2 若干の残渣あり			
3 歯くきでも 噛める			実績はないが、とろみ剤を混ぜる対応は可能。
4 容易に 噛める		全粥	各ユニットで介護職員が炊飯器で炊いている。
		ごはん	各ユニットで介護職員が炊飯器で炊いている。

学会分類 コード	嚥下調整食 【副食】	施設 食種名称	備考欄
1j べたつき 粒やかス全くなし		その他食 (※個別対応)	ブリックゼリー(明治)、 アイソカルハイカロリーゼリー(ネスレ)、 元気ヨーグルト(ヤクルト)、 茶碗蒸し(ホリカフーズ) コード1j相当の食品を組み合わせ提供。
2-1 粒やかスなし かまなくてよい		ミキサー食	ミキサーをかけた後、 メフオソフト(メフオス)でまとめる。
2-2 若干の残渣あり (粥粒程度)		極きざみ食	若干の粒が残った状態で、 メフオソフト(メフオス)で まとめたもの。付け合せはミキサー。
3 歯ぐきでも 噛める		ソフト食	主菜はやさしい素材シリーズ(マルハニチロ) 製品使用。副菜は常食をミキサーにかけ ソフティアG(ニュートリー)で固める。
4 容易に 噛める		きざみ食	3~5mm角。まとまらない場合は とろみ剤メフオソフト(メフオス)使用。 献立によってはあんをかける。 食材によってはヴィネッタ(キティー)使用后、調 理。
		粗きざみ食	1cm角。 食材によってはヴィネッタ(キティー)使用后、調 理。
		一口大食	2cm角で、スプーンにのる大きさ。 食材によってはヴィネッタ(キティー)使用后、調 理。

学会分類 コード	【主食】	施設 主食名称	備考欄
1j/2-1 べたつき 粒やかス全くなし		粥ゼリー	スベラカーゼ(フードケア使用) 全粥に対して1.5%濃度で調整。 2-1も兼ねているため、なるべく流動性ある 軟らかなゼリーに状に調整している。
2-1 粒やかスなし かまなくてよい			粥ゼリーを代用。
2-2 若干の残渣あり			
3 歯ぐきでも 噛める		とろみ粥	メフオソフト(メフオス)使用。
4 容易に 噛める			
		全粥	米重量に対して5倍の水分量。
		軟飯	米重量に対して1.7倍の水分量。

学会分類 コード	嚥下調整食 【副食】	施設 食種名称	備考欄
1j べたつき 粒やかス全くなし		ゼリー食	既製品使用の1週間固定献立あり。 エンジョイゼリー(クリニコ)、カロリー&カルシウムゼリー(ホリカフーズ)、トウフィール(日清オリオ)等を使用。 利用者に合わせ、組み合わせを変え個別対応。
2-1 粒やかスなし		ミキサー食	トロメイクコンパクト(明治)使用。 5分菜食献立をミキサーにかけとろみをつける。
かまなくてよい			
2-2 若干の残渣あり (粥粒程度)			
3			
歯ぐきでも 噛める			
4 容易に 噛める		きざみ食	5分菜献立を米粒大以下にきざむ。 とろみでまとめる必要がある場合には、別添でとろみ調整だし提供し、喫食時にかけて食べてもらう。
		ソフト食	魚はムースを使用。肉はひき肉かムースを使用。 ムース以外の食材は1cm角以下に切り、舌でつぶせる程度に軟らかく調理する。
		3分粥食 5分粥食	煮る、蒸す、茹でる調理方が基本。繊維質の硬い食品(海藻、きのこ、ゴボウなど)提供しない。

学会分類 コード	【主食】	施設 主食名称	備考欄
1j/2-1 べたつき 粒やかス全くなし		ミキサー粥	スベラカーゼライト(フードケア)を使用。 全粥重量の1.5%で調整。
2-1 粒やかスなし			
かまなくてよい			
2-2 若干の残渣あり			
3		とろみ粥	トロメイクコンパクト(明治)使用。
歯ぐきでも 噛める		全粥	
4 容易に 噛める			

施設名：介護老人保健施設 くびきの

学会分類 J-T*	嚥下調整食 【副食】	施設 食種名称	備考欄
1j べたつき 粒やかス全くなし		Eゼリー	「エンジョイゼリー」を3等分に切り、カップに入れて提供。
2-1 粒やかスなし かまなくてよい		ミキサー食	
2-2 若干の残渣あり (粥粒程度)			
3 歯ぐきでも 噛める		ソフト食	ミキサーにかけ、「ソフティア2GEL」で固めたもの。
		きざみ食	魚の皮を取り、ほぐしたもの。
4 容易に 噛める		軟食 (一口大)	軟食を一口大にカット。
		軟食	

学会分類 J-T*	【主食】	施設 主食名称	備考欄
1j/2-1 べたつき 粒やかス全くなし		粥ゼリー	ミキサーにかけ、「スベラカーゼ」で固めたもの。
2-1 粒やかスなし かまなくてよい		全粥 (ミキサー)	
2-2 若干の残渣あり			
3 歯ぐきでも 噛める			
		全粥	
4 容易に 噛める			
		ごはん	軟らかめに炊いたもの。

学会分類 コード	嚥下調整食 【副食】	施設 食種名称	備考欄
1j べたつき 粒やカス全くなし		その他食 (個別対応)	アイスカルゼリーHC(ネスレ)、おいしいプロテインゼリー(バランス食品)使用。食種名はなく、コード1j相当の食品を、個別に提供。主に主食の代替えとして提供。
2-1 粒やカスなし かまなくてよい		その他食 (個別対応)	テルミールソフトM(テルモ)、裏ごし豆や果物すりおろし等使用。食種名はなく、コード2-1相当の食品を、個別に組み合わせて提供。テルミールソフトMは主に主食の代替えとして提供。
2-2 若干の残渣あり (粥粒程度)		ミキサー食	なめらか食を裏ごす、またはミキサーにかけたものにとろみ剤を加え調整したものの。
3 歯ぐきでも 噛める		なめらか食	主菜は主にやさしい素材シリーズ等を使用。和え物や煮物、炒め物等は厨房でミキサーにかけ、ゲル化剤で固める。
4 容易に 噛める		極きざみ食	基本的にはフードプロセッサーを使用し、細くなったものに餡をかける。食材によってはなめらか食のものを使用することもある。
		きざみ食	ティースプーンに乗る大きさにカット。
		常食	

学会分類 コード	【主食】	施設 主食名称	備考欄
1j/2-1 べたつき 粒やカス全くなし			
2-1 粒やカスなし かまなくてよい		ミキサー粥	ミキサーを使用したもの。粒が残らずなめらかに均一な状態。
2-2 若干の残渣あり			
3 歯ぐきでも 噛める		とろみ粥	全粥に水分用のとろみ剤を混ぜたもの。
4 容易に 噛める		全粥	米重量に対し6.3倍の水分量で炊いた粥。粒が残っている不均一な状態。
		ごはん	水分量をやや多めに、軟らかく炊いたご飯。


学会分類 コード	嚥下調整食 【副食】	施設 食種名称	備考欄
<b>1j</b> べたつき 粒やかス全くなし			
<b>2-1</b> 粒やかスなし かまなくてよい			
<b>2-2</b> 若干の残渣あり (粥粒程度)			
<b>3</b> 歯ぐきでも 噛める		ミキサー食	ソフティアUを使用。
<b>4</b> 容易に 噛める		極きざみ食	たたいたもの(ほぐしたもの)にとろみを加えたもの。
		刻み食	約1.5cm程度にカットする。肉料理はひき肉を使用。魚料理はほぐす。
		普通食	

学会分類 コード	【主食】	施設 主食名称	備考欄
<b>1j/2-1</b> べたつき 粒やかス全くなし		ミキサー粥	スベラカーゼLiteを使用。
<b>2-1</b> 粒やかスなし かまなくてよい			
<b>2-2</b> 若干の残渣あり			
<b>3</b> 歯ぐきでも 噛める			
<b>4</b> 容易に 噛める		全粥	
		ご飯	

学会分類 コード	嚥下調整食 【副食】	施設 食種名称	備考欄
1j べたつき 粒やかス全くなし		補助食品	個人の状態に応じて、提供している。
2-1 粒やかスなし かまなくてよい			
2-2 若干の残渣あり (粥粒程度)			
3 歯ぐきでも 噛める		ムース食	やさしい素材(日東ベスト)を使用。
		極きざみ食	フードプロセッサーを使用、あんをかける。
4 容易に 噛める		きざみ食	2cm大の大きさにほぐして、あんをかける。
		常食	咀嚼、嚥下に配慮した内容。

学会分類 コード	【主食】	施設 主食名称	備考欄
1j/2-1 べたつき 粒やかス全くなし		ゼリー粥	プリンナール(ファイン)使用。
2-1 粒やかスなし かまなくてよい		ミキサー粥	ミキサーを使用。
2-2 若干の残渣あり			
3 歯ぐきでも 噛める			
		全粥	米重量に対して水5.5倍の水分量
4 容易に 噛める			



学会分類 J-T*	嚥下調整食 【副食】	施設 食種名称	備考欄
1j べたつき 粒やかス全くなし		* 該当食種 なし 栄養補助食品	メイバランスブリックゼリー、メイバランスソフト Jelly、エンジョイ小さなハイカロリーゼリー等 を、状況に応じて選択し、提供している。栄養 補助の目的で提供することが多い。
2-1 粒やかスなし かまなくてよい		ミキサー食	ミキサーを使用し、粒のないなめらかなペース ト状にしたもの。トロメイクコンパクトで、中間 のとろみ程度にまとめている。
2-2 若干の残渣あり (粥粒程度)			
3 歯ぐきでも 噛める		ムース食	ミキサーを使用し、粒のないなめらかなペース ト状にしたものをミキサーパウダーMJで固め たもの。舌や歯茎で押しつぶせる硬さを目安と している。冷菜はムース状、温菜はゼリー状に なる。型抜きせず、食器に流し込んで固めて いるので、見た目はミキサー食と変わらない。
4 容易に 噛める		刻み食	軟菜食と同じ食材を、5～10mm程度にみじん切 りにしたもの。魚はほぐし身にする。肉類はひ き肉又はハンバーグ状のものをみじん切りに したもの。主菜には中間のとろみ程度のおん をかけている。一部の肉・魚は既製品のソフリ (ヤヨイサンフーズ)を使用することもある。
		軟菜食	常食から硬い食材(レンコン、ゴボウ、こんにゃ く、ひじき等)を除いたもの。
		常食	

学会分類 J-T*	【主食】	施設 主食名称	備考欄
1j/2-1 べたつき 粒やかス全くなし		かゆゼリー	ミキサーを使用し、粒のないなめらかなペース ト状にしたものをプリンナールでゼリー状にし たもの。プリンナールの濃度は1.5%。
2-1 粒やかスなし かまなくてよい			
2-2 若干の残渣あり			
3 歯ぐきでも 噛める			
4 容易に 噛める		全粥	米重量に対し5.7～5.9倍の水で炊いた粥。粒 が残っている不均一な状態。
		ごはん	

学会分類 コード	嚥下調整食 【副食】	施設 食種名称	備考欄
1j べたつき 粒やかス全くなし		エンジョイゼリー	エンジョイゼリー(クリニコ)。
2-1 粒やかスなし かまなくてよい		ミキサー	配膳後、利用者のむせ具合により介護職員が、つるりんこ使用しとろみを調整する。
2-2 若干の残渣あり (粥粒程度)			
3 歯ぐきでも 噛める		ゼリー状に固める	粒やかスなし。 スルーパートナー使用し、バットで形成・切り分ける。
4 容易に 噛める		みじんにきざむ	
		きざみ (一口大)	
		常菜	

学会分類 コード	【主食】	施設 主食名称	備考欄
1j/2-1 べたつき 粒やかス全くなし		粥ミキサー 固める	プリンナル使用。
2-1 粒やかスなし かまなくてよい		粥ミキサー	
2-2 若干の残渣あり			
3 歯ぐきでも 噛める			
4 容易に 噛める		粥	
		米飯	

学会分類 J-T*	嚥下調整食 【副食】	施設 食種名称	備考欄
1j べたつき 粒やかス全くなし		ゼリー食	常時提供ではなく、治療中・体調不良時等必要に応じて提供している。(ゼリー、プリン、ムース)
2-1 粒やかスなし かまなくてよい			
2-2 若干の残渣あり (粥粒程度)			
3 歯ぐきでも 噛める		ソフト食	マルハニチロムース等を使用。
		軟菜きざみ食 (だしとろみ)	とろみはトロメイクを使用。
4 容易に 噛める		軟菜食	豚肉スライス。
		常食	豚肉一枚肉。

学会分類 J-T*	【主食】	施設 主食名称	備考欄
1j/2-1 べたつき 粒やかス全くなし		プリン粥	スベラカーゼを使用。
2-1 粒やかスなし かまなくてよい			
2-2 若干の残渣あり			
3 歯ぐきでも 噛める			
		全粥	
4 容易に 噛める			
		ご飯	






学会分類 J-T <sup>o</sup>	嚥下調整食 【副食】	施設 食種名称	備考欄
1j べたつき 粒やカス全くなし		該当食種なし 栄養補助食品	Eゼリー、メイバランスカップゼリー、だし香る茶碗蒸しなど個人に合ったものを個人購入にて対応。 食事の補助として使用。
2-1 粒やカスなし かまなくてよい		ペースト食	ミキサーを使用し、粒のないなめらかなペースト状にしたもの。 トロメイクコンパクトにてとろみ調整している。
2-2 若干の残渣あり (粥粒程度)		ミキサー食	若干粒が残った状態にしたもの。 トロメイクコンパクトにてとろみ調整している。
3 歯ぐきでも 噛める		ムース食	ムースの既製品をカットし使用。
4 容易に 噛める		きざみ食	ミキサーを使用し、細かくしたもの。
		一口大食	一口サイズ(1.5~2cm程度)にカットしたもの。
		軟菜食 常食	

学会分類 J-T <sup>o</sup>	【主食】	施設 主食名称	備考欄
1j/2-1 べたつき 粒やカス全くなし		プリン粥	ミキサーにかけ、「スベラカーゼ」で固めたもの。
2-1 粒やカスなし かまなくてよい			
2-2 若干の残渣あり		ミキサー粥	ミキサーにかけ、 できるだけ粒が残らない状態にしたもの。
3 歯ぐきでも 噛める			
4 容易に 噛める		全粥	米重量に対し5倍水分量。
		ごはん	


施設名：救護施設 名立園

学会分類 コード	嚥下調整食 【副食】	施設 食種名称	備考欄
1j べたつき 粒やかス全くなし		ムース食	アイオールソフト(ニュートリー)、やわらかごま豆腐(ハウス食品)など使用。
2-1 粒やかスなし かまなくてよい			
2-2 若干の残渣あり (粥粒程度)			
3 歯ぐきでも 噛める		ペースト食	トロメイク(明治)使用。献立によって冷凍ムース使用。(写真は冷凍サバムース(ヤヨイサンフーズ))
		極刻み食	別にとろみ付きのだし汁(トロメイク使用)を提供し、ばらつきやすいものに適宜使用。
4 容易に 噛める		軟菜食	硬い食品、消化の悪い食品は使用しない。

学会分類 コード	【主食】	施設 主食名称	備考欄
1j/2-1 べたつき 粒やかス全くなし		ミキサー粥	ソフティアU(ニュートリー)使用。全粥重量に対して0.5%使用。
2-1 粒やかスなし かまなくてよい			
2-2 若干の残渣あり			
3 歯ぐきでも 噛める			
		粥	全粥。(米重量に対し5倍水分量)
4 容易に 噛める			

学会分類 コード	嚥下調整食 【副食】	施設 食種名称	備考欄
<b>1j</b> べたつき 粒やかス全くなし			
<b>2-1</b> 粒やかスなし かまなくてよい		ミキサー食	食材をミキサーにかけ、歯や義歯がなくても喉をゆっくり通過させる事が出来るペースト状のもの。 とろみ剤で粘度を調節したもの。
<b>2-2</b> 若干の残渣あり (粥粒程度)			
<b>3</b> 歯ぐきでも 噛める		ムース食	ムースの既製品を使用。 * やさしい素材シリーズ(マルハニチロ)製品などを使用。
<b>4</b> 容易に 噛める		刻み食	出来あがった物を5mm～1cm程度に刻んだもの。 * その他に、刻み食をさらに細かく刻み、飲み込みしやすいように、とろみを付けた極刻み食(1mm)もあり。
		一口大	食べやすく一口大(1.5cm)に切った食事。
		常食	一般的な食事。

学会分類 コード	【主食】	施設 主食名称	備考欄
<b>1j/2-1</b> べたつき 粒やかス全くなし		粥ゼリー	ミキサー粥をスベラカーゼでゼリー状にしたもの。
<b>2-1</b> 粒やかスなし かまなくてよい		ミキサー粥	全粥をミキサーにかけたもの。
<b>2-2</b> 若干の残渣あり		半粒粥	粒が残るようにミキサーにかけたもの。
<b>3</b> 歯ぐきでも 噛める			
<b>4</b> 容易に 噛める		全粥	米重量に対し5倍の水分量(または、米飯重量の2倍の水分量)で炊いた粥。
		ご飯	水分量をやや多めに、軟らかく炊いたご飯。

学会分類 コード	嚥下調整食 【副食】	施設 食種名称	備考欄
1j べたつき 粒やかス全くなし			
2-1 粒やかスなし かまなくてよい			
2-2 若干の残渣あり (粥粒程度)			
3 歯ぐきでも 噛める			
4 容易に 噛める		常食	* 肉・魚にはやわらかアップ使用 * 根菜類の下茹でに圧力鍋使用

学会分類 コード	【主食】	施設 主食名称	備考欄
1j/2-1 べたつき 粒やかス全くなし			
2-1 粒やかスなし かまなくてよい			
2-2 若干の残渣あり			
3 歯ぐきでも 噛める		全粥	* 体調不良時のみ対応
4 容易に 噛める			

学会分類 コード	嚥下調整食 【副食】	施設 食種名称	備考欄
1j べたつき 粒やかス全くなし		ゼリー食	ブリックゼリー(明治)、ソフトゼリー(明治)使用。ジューシオ(三和化学)はとろみ使用で提供。他、プリン・ゼリー等提供。
2-1 粒やかスなし かまなくてよい		ミキサー食	トロミナール(ファイン)使用。主菜・副菜等の献立あり。
2-2 若干の残渣あり (粥粒程度)			
3 歯ぐきでも 噛める			
4 容易に 噛める		極ざみ食	フードプロセッサーで極小にしたもの(噛まずに飲みこめる)に、とろみ調整だしあんをかけて提供。
		きざみ食	包丁(魚・揚げ物1cmくらい)またはフードプロセッサーであら刻みにしたものに、必要に応じてとろみ調整だしあんをかけて提供。
		常食	一口大にカットして提供。

学会分類 コード	【主食】	施設 主食名称	備考欄
1j/2-1 べたつき 粒やかス全くなし		ゼリー粥	プリンナール(ファイン)使用。
2-1 粒やかスなし かまなくてよい		ミキサー粥	
2-2 若干の残渣あり			
3 歯ぐきでも 噛める			
4 容易に 噛める		全粥	
		軟飯	



学会分類 J-T*	嚥下調整食 【副食】	施設 食種名称	備考欄
<b>1j</b> べたつき 粒やかス全くなし			
<b>2-1</b> 粒やかスなし			
かまなくてよい			
<b>2-2</b> 若干の残渣あり (粥粒程度)			
<b>3</b>			
歯ぐきでも 噛める			
<b>4</b> 容易に 噛める		一口大	* 肉・魚にはやわらかアップ使用 * 根菜類の下茹でに圧力鍋使用
		常食	* 肉・魚にはやわらかアップ使用 * 根菜類の下茹でに圧力鍋使用

学会分類 J-T*	【主食】	施設 主食名称	備考欄
<b>1j/2-1</b> べたつき 粒やかス全くなし			
<b>2-1</b> 粒やかスなし			
かまなくてよい			
<b>2-2</b> 若干の残渣あり			
<b>3</b>			
歯ぐきでも 噛める		全粥	* 体調不良時のみ対応
<b>4</b> 容易に 噛める			

学会分類 コード	嚥下調整食 【副食】	施設 食種名称	備考欄
1j べたつき 粒やかス全くなし		ゼリー食	ブリックゼリー(明治)、ソフトゼリー(明治)使用。ジューシオ(三和化学)はとろみ使用で提供。他、プリン・ゼリー等提供。
2-1 粒やかスなし かまなくてよい		ミキサー食	トロミナール(ファイン)使用。主菜・副菜等の献立あり。
2-2 若干の残渣あり (粥粒程度)			
3 歯ぐきでも 噛める			
4 容易に 噛める		極ざみ食	フードプロセッサーで極小にしたもの(噛まずに飲みこめる)に、とろみ調整だしあんをかけて提供。
		きざみ食	包丁(魚・揚げ物1cmくらい)またはフードプロセッサーであら刻みにしたものに、必要に応じてとろみ調整だしあんをかけて提供。
		常食	一口大にカットして提供。

学会分類 コード	【主食】	施設 主食名称	備考欄
1j/2-1 べたつき 粒やかス全くなし		ゼリー粥	プリンナール(ファイン)使用。
2-1 粒やかスなし かまなくてよい		ミキサー粥	
2-2 若干の残渣あり			
3 歯ぐきでも 噛める			
4 容易に 噛める		全粥	
		軟飯	

学会分類 J-T*	嚥下調整食 【副食】	施設 食種名称	備考欄
<b>1j</b> べたつき 粒やカス全くなし			
<b>2-1</b> 粒やカスなし かまなくてよい			
<b>2-2</b> 若干の残渣あり (粥粒程度)			
<b>3</b> 歯ぐきでも 噛める		ミキサー食	ソフティアG(ニュートリー)使用。 添付量1.0%。
<b>4</b> 容易に 噛める		極刻み食	細かくほぐす。
		刻み食	粗めにほぐす。 肉料理(主に鶏肉)は挽肉料理へ変更。
		普通食	

学会分類 J-T*	【主食】	施設 主食名称	備考欄
<b>1j/2-1</b> べたつき 粒やカス全くなし		ミキサー粥	スベラカーゼライト(フードケア)使用。 1.2%濃度で調整。
<b>2-1</b> 粒やカスなし かまなくてよい			
<b>2-2</b> 若干の残渣あり			
<b>3</b> 歯ぐきでも 噛める			
<b>4</b> 容易に 噛める		全粥	
		ご飯	

学会分類 コード	嚥下調整食 【副食】	施設 食種名称	備考欄
<b>1j</b> べたつき 粒やかス全くなし		補助食品 * 個別・個人購入	エンジョイゼリー(森永)など個人に合ったものを個人購入にて対応。食事の補助として使用している。
<b>2-1</b> 粒やかスなし かまなくてよい		ミキサー	サナスロート(サナス)使用。
<b>2-2</b> 若干の残渣あり (粥粒程度)			
<b>3</b> 歯ぐきでも 噛める		ムース	ソフティア使用。既製品は使用していません。 * 個人購入にてあいと(イーエヌ大塚製薬)を使用したことあり。
		刻み	常食を1cmくらいに刻んでトロミ(サナスロート使用)をかけたもの。 * 個別で「トロミなし」対応もしている。
<b>4</b> 容易に 噛める			一口大の対応はしているが、特別に軟らかく調理したものは対応していない。

学会分類 コード	【主食】	施設 主食名称	備考欄
<b>1j/2-1</b> べたつき 粒やかス全くなし		粥ミキサー	スベラカーゼ(フードケア)使用。濃度2%。
<b>2-1</b> 粒やかスなし かまなくてよい			
<b>2-2</b> 若干の残渣あり			
<b>3</b> 歯ぐきでも 噛める			
		粥	
<b>4</b> 容易に 噛める			

学会分類 J-T*	嚥下調整食 【副食】	施設 食種名称	備考欄
<b>1j</b> べたつき 粒やかス全くなし			
<b>2-1</b> 粒やかスなし かまなくてよい		ミキサー	ネオハイトロミールネクスト使用。
<b>2-2</b> 若干の残渣あり (粥粒程度)			
<b>3</b> 歯ぐきでも 噛める			
<b>4</b> 容易に 噛める		極刻み	刻みの半分の大きさ。 場合により、ネオハイトロミールネクスト使用。
		刻み	コーン程の大きさ。 場合により、ネオハイトロミールネクスト使用。
		一口大	






学会分類 J-T*	【主食】	施設 主食名称	備考欄
<b>1j/2-1</b> べたつき 粒やかス全くなし			
<b>2-1</b> 粒やかスなし かまなくてよい		粥ミキサー	
<b>2-2</b> 若干の残渣あり			
<b>3</b> 歯ぐきでも 噛める			
<b>4</b> 容易に 噛める		粥	

学会分類 コード	嚥下調整食 【副食】	施設 食種名称	備考欄
1j べたつき 粒やかス全くなし		* 該当食種 なし	市販のものを使用。
2-1 粒やかスなし かまなくてよい		ソフト食 (トロミ)	ソフト食にトロミ剤を混ぜたもの。
2-2 若干の残渣あり (粥粒程度)			
3 歯ぐきでも 噛める		ソフト食	
4 容易に 噛める		刻み	
		一口大	
		常食	

学会分類 コード	【主食】	施設 主食名称	備考欄
1j/2-1 べたつき 粒やかス全くなし		粥ペースト	粥ミキサーにトロミ剤を混ぜたもの。
2-1 粒やかスなし かまなくてよい		粥ミキサー	
2-2 若干の残渣あり			
3 歯ぐきでも 噛める		お粥 (トロミ)	お粥にトロミ剤を混ぜたもの。
4 容易に 噛める		お粥	
		ご飯	

学会分類 J-T*	嚥下調整食 【副食】	施設 食種名称	備考欄
<b>1j</b> べたつき 粒やかス全くなし			
<b>2-1</b> 粒やかスなし			
かまなくてよい			
<b>2-2</b> 若干の残渣あり (粥粒程度)			
<b>3</b>			
歯ぐきでも 噛める		刻み食	とろみ剤等は使用していない。
<b>4</b>		一口大	必要に応じて、常食を4～6等分にして提供。
容易に 噛める		常食	常食としているが、食材を軟らかく調理したものを提供している。

学会分類 J-T*	【主食】	施設 主食名称	備考欄
<b>1j/2-1</b> べたつき 粒やかス全くなし			
<b>2-1</b> 粒やかスなし			
かまなくてよい			
<b>2-2</b> 若干の残渣あり			
<b>3</b>			
歯ぐきでも 噛める		全粥	
<b>4</b>			
容易に 噛める			

学会分類 コード	嚥下調整食 【副食】	施設 食種名称	備考欄
<b>1j</b> べたつき 粒やかス全くなし			
<b>2-1</b> 粒やかスなし かまなくてよい		ミキサー食	食材をミキサーにかけ、歯や義歯がなくても喉をゆっくり通過させる事が出来るペースト状のもの。 とろみ剤で粘度を調節したもの。
<b>2-2</b> 若干の残渣あり (粥粒程度)			
<b>3</b> 歯ぐきでも 噛める		ムース食	ムースの既製品を使用。 * やさしい素材シリーズ(マルハニチロ)製品などを使用。
<b>4</b> 容易に 噛める		刻み食	出来あがった物を5mm～1cm程度に刻んだもの。 * その他に、刻み食をさらに細かく刻み、飲み込みしやすいように、とろみを付けた極刻み食(1mm)もあり。
		一口大	食べやすく一口大(1.5cm)に切った食事。
		常食	一般的な食事

学会分類 コード	【主食】	施設 主食名称	備考欄
<b>1j/2-1</b> べたつき 粒やかス全くなし		粥ゼリー	ミキサー粥をスベラカーゼでゼリー状にしたもの。
<b>2-1</b> 粒やかスなし かまなくてよい		ミキサー粥	全粥をミキサーにかけたもの。
<b>2-2</b> 若干の残渣あり		半粒粥	粒が残るようにミキサーにかけたもの。
<b>3</b> 歯ぐきでも 噛める			
<b>4</b> 容易に 噛める		全粥	米重量に対し5倍の水分量(または、米飯重量の2倍の水分量)で炊いた粥。
		ご飯	水分量をやや多めに、軟らかく炊いたご飯。




学会分類 ｺｰﾄﾞ	嚥下調整食 【副食】	施設 食種名称	備考欄
<b>1j</b> べたつき 粒やかス全くなし			
<b>2-1</b> 粒やかスなし かまなくてよい		ミキサー食	とろみ剤、ソフティアG(ニュートリー)を使用。
<b>2-2</b> 若干の残渣あり (粥粒程度)		極刻み食	とろみ剤、ソフティアG(ニュートリー)を使用。
<b>3</b> 歯ぐきでも 噛める			
<b>4</b> 容易に 噛める		刻み食	刻み食：荒刻みよりも刻んだ物。
		荒刻み食	荒刻み食：魚をほぐしたぐらいの目安。
		一口大食	主菜を一口大にしたもの。 副菜は常食と同様の物を提供。

学会分類 ｺｰﾄﾞ	【主食】	施設 主食名称	備考欄
<b>1j/2-1</b> べたつき 粒やかス全くなし			
<b>2-1</b> 粒やかスなし かまなくてよい		ムース粥	とろみ剤に、スベラカーゼ ライト(フードケア)を使用。
<b>2-2</b> 若干の残渣あり			
<b>3</b> 歯ぐきでも 噛める			
<b>4</b> 容易に 噛める		粥	基本的に全粥のみ対応している。 五分粥対応時は、全粥：重湯＝5：5で 混ぜて提供。
		やわらかご飯	飯：粥＝2：1で混ぜる。 例)やわからご飯120gの場合、 飯80g＋粥40g

学会分類 コード	嚥下調整食 【副食】	施設 食種名称	備考欄
<b>1j</b> べたつき 粒やかス全くなし			
<b>2-1</b> 粒やかスなし かまなくてよい			
<b>2-2</b> 若干の残渣あり (粥粒程度)			
<b>3</b> 歯ぐきでも 噛める		ムース食	ミキサーパウダーMJ使用。
<b>4</b> 容易に 噛める		刻み	ミックスベジタブルよりやや小さめサイズにカット。 個別対応でスルーキング使用したトロミをかけ提供する。
		一口大	一口サイズ(1~1.5cm程度)にカット。

学会分類 コード	【主食】	施設 主食名称	備考欄
<b>1j/2-1</b> べたつき 粒やかス全くなし		粥ミキサー	スベラカーゼ使用。1.5%濃度で調整。
<b>2-1</b> 粒やかスなし かまなくてよい			
<b>2-2</b> 若干の残渣あり			
<b>3</b> 歯ぐきでも 噛める			
<b>4</b> 容易に 噛める		お粥	

学会分類 J-T <sup>®</sup>	嚥下調整食 【副食】	施設 食種名称	備考欄
<b>1j</b> べたつき 粒やカス全くなし			
<b>2-1</b> 粒やカスなし かまなくてよい		ミキサー食	
<b>2-2</b> 若干の残渣あり (粥粒程度)			
<b>3</b> 歯ぐきでも 噛める		ソフト食	フードプロセッサーやミキサー等を使用したものをゲル化剤で固めたもの。舌や口蓋で押しつぶせる程度の硬さ。
<b>4</b> 容易に 噛める		極刻み	水分、とろみ剤を足し、プロセッサーや包丁で米粒大に刻んだもの。
		刻み	一口大の半分程度の大きさに刻んだもの。
		常食(一口大)	一口大にカットしたもの。

学会分類 J-T <sup>®</sup>	【主食】	施設 主食名称	備考欄
<b>1j/2-1</b> べたつき 粒やカス全くなし		粥ソフト	
<b>2-1</b> 粒やカスなし かまなくてよい		粥ミキサー	
<b>2-2</b> 若干の残渣あり			
<b>3</b> 歯ぐきでも 噛める			
<b>4</b> 容易に 噛める		全粥	

学会分類 コード	嚥下調整食 【副食】	施設 食種名称	備考欄
<b>1j</b> べたつき 粒やかす全くなし			
<b>2-1</b> 粒やかすなし			
かまなくてよい			
<b>2-2</b> 若干の残渣あり (粥粒程度)			
<b>3</b>			
歯ぐきでも 噛める			
<b>4</b> 容易に 噛める		きざみ食	ティースプーンに乗る大きさにカット。
		常食	

学会分類 コード	【主食】	施設 主食名称	備考欄
<b>1j/2-1</b> べたつき 粒やかす全くなし			
<b>2-1</b> 粒やかすなし			
かまなくてよい			
<b>2-2</b> 若干の残渣あり			
<b>3</b>			
歯ぐきでも 噛める		全粥	米重量に対し6.3倍の水分量で炊いた粥。粒が残っている不均一な状態。
<b>4</b> 容易に 噛める			
		ごはん	水分量をやや多めに、軟らかく炊いたご飯。

学会分類 J-T*	嚥下調整食 【副食】	施設 食種名称	備考欄
1j べたつき 粒やかス全くなし		固形流動食	均質で、べたつきなどないゼリー・プリン・ムース。プリン、ヨーグルト、アイスカルゼリー、メイバランソフトゼリーなど。
2-1 粒やかスなし			
かまなくてよい			
2-2 若干の残渣あり (粥粒程度)		ムース食	調理した食材に水分(だし汁やコンソメスープなどメニューに応じて)を加えミキサーをかける。食材に応じてミキサー2度がけ、裏ごししてざらつきをできるだけ除く。ゲル化剤(明治ゼリーメイク)を加えて固形化したもの。常食を展開し、しっかりと味と風味をつけている。食材毎にゼリー化する。
3 歯ぐきでも 噛める		ソフト食②	魚のすり身にとろろや油脂分を加えて歯茎でつぶせる固さに蒸す。昆布は早煮昆布を圧力鍋で煮てこまかくぎざんでいる。トロミ(つるりんこパウフル)の付いたタレをかける。付け合わせはムース食と共通にすることが多い。
		ソフト食①	ソフト食②と同様に魚を蒸す。付け合わせの花麩は常食を1cm角程度にカットする。とろみのついたタレをかける。
4 容易に 噛める	提供実績が少ないため、写真は無し	刻み食	常食を対象者のニーズに応じて包丁やハサミで刻む。魚はほぐし、とろみあんをかける。
		常食	魚は骨なし切り身を使用。パサつきの強いときはとろみあんをかけることもある。昆布は切り昆布を5~6cmにカット。花麩はひとり2枚。タレはポン酢を食べる直前にかけて提供する。

学会分類 J-T*	【主食】	施設 主食名称	備考欄
1j/2-1 べたつき 粒やかス全くなし		粥ミキサーゼリー	全粥をミキサーにかけなめらかにし、ゲル化剤(スベラカーゼライト)使用しべたつきのないプリン状ゼリー状の粥に仕上げる。
2-1 粒やかスなし			
かまなくてよい			
2-2 若干の残渣あり		五分粥ゼリー	五分粥にホット&ソフトを添加し離水や附着性に配慮しまとまりよく仕上げる。粒のあるゼリー粥を食べたい方におすすめしている。エネルギー量が低下するデメリットがある。
3 歯ぐきでも 噛める			
		全粥	米重量に対して6倍の水分量で炊く。粒が残っている不均一な状態。塩分や唾液の影響で離水しやすい。
4 容易に 噛める			
		常食	水分量を米の重量の1.7倍でやわらかめに炊いたご飯。メニューに応じて水分量を加減している。

学会分類 コード	嚥下調整食 【副食】	施設 食種名称	備考欄
<b>1j</b> べたつき 粒やかス全くなし	写真なし	その他食 (個別対応)	エンジョイゼリーなど。食種名はなく、コード1j相当の食品を、個別に組み合わせて提供している。
<b>2-1</b> 粒やかスなし かまなくてよい			
<b>2-2</b> 若干の残渣あり (粥粒程度)		ペースト	常食をミキサーにかけ、ペースト状にした食事。つるりんこQuicklyを使用。
<b>3</b> 歯ぐきでも 噛める		ムース	ペースト食をソフティア2GELで固めたもの。
		軟菜	普通食に比べ、小さくやわらかくなるように調理がされ、つるりんこQuicklyやトロミアクティブを用いて全体がまとまっている。肉や魚はソフティア2GELで固めたもの。
<b>4</b> 容易に 噛める			

学会分類 コード	【主食】	施設 主食名称	備考欄
<b>1j/2-1</b> べたつき 粒やかス全くなし		かゆゼリー	ソフティアU 1.0%
<b>2-1</b> 粒やかスなし かまなくてよい		かゆミキサー	
<b>2-2</b> 若干の残渣あり			
<b>3</b> 歯ぐきでも 噛める			
		全粥	米重量に対し6倍の水分量で炊いた粥。
<b>4</b> 容易に 噛める		やわらかご飯	

学会分類 コード	嚥下調整食 【副食】	施設 食種名称	備考欄
1j べたつき 粒やかス全くなし			
2-1 粒やかスなし かまなくてよい		ペースト食	ソフティアS(水野産業株式会社)を使用。
2-2 若干の残渣あり (粥粒程度)		刻みトロミ食	ソフティアS(水野産業株式会社)を使用。
3 歯ぐきでも 噛める			刻みトロミ食にて対応。 今後ソフト食として対応予定。
4 容易に 噛める		荒刻み食 刻み食	どちらもフードプロセッサーで細かくしたもの。刻み食の方が、より細かい。
		やわらか一口食	やわらか食を一口大にカットしたもの。
		やわらか食 常食	真空パックとスチコンを使用し調理を行っている。

学会分類 コード	【主食】	施設 主食名称	備考欄
1j/2-1 べたつき 粒やかス全くなし		ゼリー粥	ソフティアU(水野産業株式会社)を使用。
2-1 粒やかスなし かまなくてよい		ペースト粥	ソフティアS(水野産業株式会社)を使用。
2-2 若干の残渣あり			
3 歯ぐきでも 噛める			
4 容易に 噛める		全粥	
		軟飯	軟飯は米に対し約2.2倍量の水で炊く。
		ご飯	

学会分類 コード	嚥下調整食 【副食】	施設 食種名称	備考欄
1j べたつき 粒やかス全くなし		個別対応食	ブリックゼリー、メイバランスミニ、メイバランスソフトゼリー(明治)、プロッカゼリー(ニュートリー)。 その他、フルーツゼリーやバニラアイス など個人に合わせて対応。
2-1 粒やかスなし かまなくてよい		ミキサー食	トロメイク(明治)使用。 主菜・副菜など一식의献立あり。
2-2 若干の残渣あり (粥粒程度)			ミキサー食、やわらか食にて対応。
3 歯ぐきでも 噛める		やわらか食	ゼリーメイク(明治)使用。 主菜・副菜など一식献立あり。
4 容易に 噛める		軟菜食 (一口大)	使用食材は施設で設けた見合わせ表に準じ、繊維質の硬いものやバサつくもの、食塊形成しにくいものは不使用。上下の歯茎、又は舌と口蓋で押しつぶすことができる軟らかさに調理。献立に合わせてあんかけやトロミをつけて食塊形成がしやすく、咽頭でばらけずに嚥下できるよう配慮されたもの。
		軟菜食(形)	軟菜食(一口大)と同様の使用食材、調理法。ただし、あんかけやトロミはつけずに調理している。 ※写真は献立が酢鶏であったため、軟菜(形)と軟菜(一口大)は共通の献立。
		常菜食	高齢者向けの一般的な食事。

学会分類 コード	【主食】	施設 主食名称	備考欄
1j/2-1 べたつき 粒やかス全くなし		ゼリー粥	ソフティアU(ニュートリー)使用。
2-1 粒やかスなし かまなくてよい		ミキサー粥	
2-2 若干の残渣あり			
3 歯ぐきでも 噛める			導入に向けて検討中。
4 容易に 噛める		全粥	
		軟飯	全粥と米飯を混ぜた軟らかいご飯。



学会分類 J-T*	嚥下調整食 【副食】	施設 食種名称	備考欄
<b>1j</b> べたつき 粒やかス全くなし			
<b>2-1</b> 粒やかスなし かまなくてよい		ペースト食	ミキサーを使用し、粒が残らずなめらかに均一な状態。ゲル化剤・とろみ剤でまとめたもの。肉や魚は既製品のムースを使用。(ソフリ・やさしい素材)
<b>2-2</b> 若干の残渣あり (粥粒程度)			
<b>3</b> 歯ぐきでも 噛める		ソフト食	フードプロセッサーは使わず、食材の切り方、調理法で歯茎でつぶせる硬さにしたもの。肉や魚は既製品のムースを使用して、焼き色を付けたり油で揚げたりする。(ソフリ・やさしい素材)
<b>4</b> 容易に 噛める			
		常食	重曹を使用してやわらかくするなど、高齢者でも食べやすく調理したもの。

学会分類 J-T*	【主食】	施設 主食名称	備考欄
<b>1j/2-1</b> べたつき 粒やかス全くなし		かゆペースト	米粉に水を加えて加熱。ソフティアUでゼリー状にした粥。
<b>2-1</b> 粒やかスなし かまなくてよい			
<b>2-2</b> 若干の残渣あり			
<b>3</b> 歯ぐきでも 噛める			
<b>4</b> 容易に 噛める		おかゆ (全粥)	水6倍で炊いた粥。
		ごはん	水1.4倍で炊いた飯。

学会分類 J-T*	嚥下調整食 【副食】	施設 食種名称	備考欄
1j べたつき 粒やかス全くなし		固形流動食	均質で、べたつきなどないゼリー・プリン・ムース。プリン、ヨーグルト、アイスカルゼリー、メイバランソフトゼリーなど。
2-1 粒やかスなし			
かまなくてよい			
2-2 若干の残渣あり (粥粒程度)		ムース食	調理した食材に水分(だし汁やコンソメスープなどメニューに応じて)を加えミキサーをかける。食材に応じてミキサー2度がけ、裏ごししてざらつきをできるだけ除く。ゲル化剤(明治ゼリーメイク)を加えて固形化したもの。常食を展開し、しっかりと味と風味をつけている。食材毎にゼリー化する。
3 歯ぐきでも 噛める		ソフト食②	魚のすり身にとろろや油脂分を加えて歯茎でつぶせる固さに蒸す。昆布は早煮昆布を圧力鍋で煮てこまかくぎざんでいる。トロミ(つるりんこパウフル)の付いたタレをかける。付け合わせはムース食と共通にすることが多い。
		ソフト食①	ソフト食②と同様に魚を蒸す。付け合わせの花麩は常食を1cm角程度にカットする。とろみのついたタレをかける。
4 容易に 噛める	提供実績が少ないため、写真は無し	刻み食	常食を対象者のニーズに応じて包丁やハサミで刻む。魚はほぐし、とろみあんをかける。
		常食	魚は骨なし切り身を使用。パサつきの強いときはとろみあんをかけることもある。昆布は切り昆布を5~6cmにカット。花麩はひとり2枚。タレはポン酢を食べる直前にかけて提供する。

学会分類 J-T*	【主食】	施設 主食名称	備考欄
1j/2-1 べたつき 粒やかス全くなし		粥ミキサーゼリー	全粥をミキサーにかけなめらかにし、ゲル化剤(スペラカーゼライト)使用しべたつきのないプリン状ゼリー状の粥に仕上げる。
2-1 粒やかスなし			
かまなくてよい			
2-2 若干の残渣あり		五分粥ゼリー	五分粥にホット&ソフトを添加し離水や附着性に配慮しまとまりよく仕上げる。粒のあるゼリー粥を食べたい方におすすめしている。エネルギー量が低下するデメリットがある。
3 歯ぐきでも 噛める			
		全粥	米重量に対して6倍の水分量で炊く。粒が残っている不均一な状態。塩分や唾液の影響で離水しやすい。
4 容易に 噛める			
		常食	水分量を米の重量の1.7倍でやわらかめに炊いたご飯。メニューに応じて水分量を加減している。

学会分類 コード	嚥下調整食 【副食】	施設 食種名称	備考欄
1j べたつき 粒やかス全くなし		補助食品 (個別対応)	ブリックゼリー(明治)やプリンなど。コード1jに分類される食品を個別に提供。
2-1 粒やかスなし かまなくてよい			
2-2 若干の残渣あり (粥粒程度)		軟菜 (細かめカット)	ムース食にて対応。
3 歯ぐきでも 噛める		ムース食	ソフティアG(ニュートリ)を使用。 魚0.9%、野菜1%濃度で調整。
4 容易に 噛める		軟菜	ほぐしたものとミキサーにかけたものをあわせて成形。
		常菜食 (一口大)	1.5cm程度の大きさにカット。
		常菜食	

学会分類 コード	【主食】	施設 主食名称	備考欄
1j/2-1 べたつき 粒やかス全くなし		ムース粥	全粥をスベラカーゼLite(フードケア)使用。 2%濃度で調整を行う。
2-1 粒やかスなし かまなくてよい			
2-2 若干の残渣あり			
3 歯ぐきでも 噛める			
4 容易に 噛める		全粥	
		ごはん	

学会分類 コード	嚥下調整食 【副食】	施設 食種名称	備考欄
1j べたつき 粒やかス全くなし		その他食 (個別対応)	エンジョイゼリー(クリニコ)使用。食種名はなく、個別に提供している。
2-1 粒やかスなし かまなくてよい		ペースト食	ソフト食をペースト状にしたもの。
2-2 若干の残渣あり (粥粒程度)			
3 歯ぐきでも 噛める		ソフト食	一部にやさしい素材シリーズ(マルハニチロ)やソフリ(ヤヨイサンフーズ)製品を使用。スルーパートナー(キッセイ薬品。基本は1%濃度)、つるりんこQuickly使用。
			* 個人の状態に合わせた大きさに刻んだ刻み食はあり
4 容易に 噛める			

学会分類 コード	【主食】	施設 主食名称	備考欄
1j/2-1 べたつき 粒やかス全くなし		粥ゼリー	スベラカーゼ(フードケア)使用。1~2%濃度で調整。
2-1 粒やかスなし かまなくてよい			ミキサーを使用し、粒が残らずなめらかに均一な状態にした粥ペーストはあり。
2-2 若干の残渣あり			
3 歯ぐきでも 噛める			
		全粥	
4 容易に 噛める			

学会分類 J-T*	嚥下調整食 【副食】	施設 食種名称	備考欄
<b>1j</b> べたつき 粒やカス全くなし			
<b>2-1</b> 粒やカスなし かまなくてよい		ペースト食	* ネオホワイトロミールスリム(フードケア)使用
<b>2-2</b> 若干の残渣あり (粥粒程度)		極刻み食	* 肉・魚にはやわらかアップ使用 * 根菜類の下茹でに圧力鍋使用
<b>3</b> 歯ぐきでも 噛める		ソフト食	* 行事食の時のみ提供 やわらかアイディッシュ・ソフリそのまま野菜・ やさしい素材・エブリッチゼリー・ベストHGゼ リー等
<b>4</b> 容易に 噛める		刻み食	* 肉・魚にはやわらかアップ使用 * 根菜類の下茹でに圧力鍋使用
		一口大	* 肉・魚にはやわらかアップ使用 * 根菜類の下茹でに圧力鍋使用
		常食	* 肉・魚にはやわらかアップ使用 * 根菜類の下茹でに圧力鍋使用

学会分類 J-T*	【主食】	施設 主食名称	備考欄
<b>1j/2-1</b> べたつき 粒やカス全くなし		粥ゼリー	* スベラカーゼ(フードケア) 【白米1.5%・混ぜご飯2%】
<b>2-1</b> 粒やカスなし かまなくてよい		粥ミキサー	
<b>2-2</b> 若干の残渣あり			
<b>3</b> 歯ぐきでも 噛める			
<b>4</b> 容易に 噛める		全粥	

学会分類 コード	嚥下調整食 【副食】	施設 食種名称	備考欄
1j べたつき 粒やかス全くなし			* 対応食種ないが、プリックゼリー(明治)などの補助食品にて対応。
2-1 粒やかスなし かまなくてよい		ミキサー食	スルーキング(2%)使用。
2-2 若干の残渣あり (粥粒程度)			
3 歯ぐきでも 噛める		ソフト食	ミキサーにかけたものを、ソフティアG(ニュートリー)にてムース化。
		きざみとろみ食	食材を5mm程度にカット。 カットしたものにあんをかける。
4 容易に 噛める			

学会分類 コード	【主食】	施設 主食名称	備考欄
1j/2-1 べたつき 粒やかス全くなし		ゼリー粥	ソフティアU(ニュートリー)使用。 ミキサーにかけた粥をゼリー状にした粥。
2-1 粒やかスなし かまなくてよい		ミキサー粥	ミキサー粥を使用
2-2 若干の残渣あり			
3 歯ぐきでも 噛める			
		全粥	
4 容易に 噛める			

学会分類 コード	嚥下調整食 【副食】	施設 食種名称	備考欄
1j べたつき 粒やかス全くなし		補助食品	ブリックゼリー(明治)、小さなエンジョイハイカロリーゼリー(クリニコ)、エンジョイクリミール(クリニコ)等 状態に合わせて対応。 個別対応。
2-1 粒やかスなし かまなくてよい	* 提供可能 写真なし	ペースト食	現在、提供者なし(随時対応) 場合によりミキサーをかける。 ユニット対応。
2-2 若干の残渣あり (粥粒程度)	写真なし	ペースト食	現在、提供者なし(随時対応) 場合によりミキサーをかけ、つるりんこ(クリニコ)を入れ対応。 ユニット対応。
3 歯ぐきでも 噛める		ソフト食	スルーパートナー(キッセイ)使用。 調味液をつるりんこ(クリニコ)にて、あんにしてかける。
4 容易に 噛める		極刻み	状態に合わせてユニット対応。 それぞれの大きさに刻む。 場合によってはソフト食のあんかける。
		刻み	一口大から1cm角まで状態に合わせてユニット対応。 極刻みとの明確な線引きはなし。



学会分類 コード	【主食】	施設 主食名称	備考欄
1j/2-1 べたつき 粒やかス全くなし		ソフト粥	スベラカーゼ(フードケア)使用。1.5%濃度。
2-1 粒やかスなし かまなくてよい		粥ミキサー	ユニット対応。 ミキサー使用
2-2 若干の残渣あり		粥ミキサー	状態に合わせて粒を残す。ユニット対応。 上記と明確な境目はなし。
3 歯ぐきでも 噛める			
4 容易に 噛める		全粥	
		ご飯	明確な境目ないもののユニットにより 水分量多めな場所あり。

学会分類 コード	嚥下調整食 【副食】	施設 食種名称	備考欄
1j べたつき 粒やかス全くなし		ブリックゼリー	
2-1 粒やかスなし かまなくてよい		ミキサー食	
2-2 若干の残渣あり (粥粒程度)		ごくざみ食	
3 歯ぐきでも 噛める			
		きざみ食	
4 容易に 噛める			
		常食	

学会分類 コード	【主食】	施設 主食名称	備考欄
1j/2-1 べたつき 粒やかス全くなし		全粥(ミキサー)	
2-1 粒やかスなし かまなくてよい			
2-2 若干の残渣あり			
3 歯ぐきでも 噛める			
		全粥ミキサー	
4 容易に 噛める			
		ごはん	






学会分類 J-T*	嚥下調整食 【副食】	施設 食種名称	備考欄
1j べたつき 粒やかス全くなし		個別対応	看取り対応や低栄養状態の利用者に提供。 ハウス食品、オクノス等。
2-1 粒やかスなし			
かまなくてよい			
2-2 若干の残渣あり (粥粒程度)			
3 歯ぐきでも 噛める		ムース食	ゼリーメイク(meiji)0.8%濃度で調整したものを金型やパッドに流し冷やし固め、保温したものを提供。肉も同様。
		ソフト食	冷凍の魚は、刻み食にとろみ調整ダシをかけている。生魚は、ミンチ状にしたものに長芋・玉ねぎ・卵白などのつなぎを入れて整形したものを調理し提供する。肉はソフミート(林業産業)使用。
4 容易に 噛める		一口大	常食をフォークなどで食べられる大きさの1.5cm～2cmにカットしたものの。
		常食	

学会分類 J-T*	【主食】	施設 主食名称	備考欄
1j/2-1 べたつき 粒やかス全くなし		粥ミキサー	プリンナール(ファイン)使用。1.0%濃度で調整。
2-1 粒やかスなし			粥ミキサーを提供。
かまなくてよい			
2-2 若干の残渣あり		半粥ミキサー	プリンナール(ファイン)使用。1.0%濃度で調整。
3 歯ぐきでも 噛める			
		粥	
4 容易に 噛める			

学会分類 コード	嚥下調整食 【副食】	施設 食種名称	備考欄
1j べたつき 粒やかス全くなし		補助食品	個人の状態に応じて、提供している。
2-1 粒やかスなし			
かまなくてよい			
2-2 若干の残渣あり (粥粒程度)			
3 歯ぐきでも 噛める		ムース食	やさしい素材(日東ベスト)を使用。
		極きざみ食	フードプロセッサーを使用、あんをかける。
4 容易に 噛める		きざみ食	2cm大の大きさにほぐして、あんをかける。
		常食	咀嚼、嚥下に配慮した内容。

学会分類 コード	【主食】	施設 主食名称	備考欄
1j/2-1 べたつき 粒やかス全くなし		ゼリー粥	プリンナール(ファイン)使用。
2-1 粒やかスなし		ミキサー粥	ミキサーを使用。
かまなくてよい			
2-2 若干の残渣あり			
3 歯ぐきでも 噛める			
		全粥	米重量に対して水5.5倍の水分量
4 容易に 噛める			


学会分類 コード	嚥下調整食 【副食】	施設 食種名称	備考欄
<b>1j</b> べたつき 粒やカス全くなし			
<b>2-1</b> 粒やカスなし かまなくてよい		ミキサー食	加水し、ミキサーにかけ、まとめる粉で調整したもの。(魚はやさしい素材シリーズを使用し、介護の手元調理で対応)
<b>2-2</b> 若干の残渣あり (粥粒程度)			
<b>3</b> 歯ぐきでも 噛める		ゼリー食	冷たい料理にはゼリーメイクを使用。 温かい料理にはプリンナールを使用。
<b>4</b> 容易に 噛める		極刻食	ロボクーブにて刻んだり、軟らかい魚ならほぐして片栗粉でトロミをつけたあんを掛けたもの。(ぶりなど身が引き締まったものはムースの魚を使用)
		刻食	常菜の半分程度にカットしたもの。
		常菜	2cm～3cmの大きさにカットし、軟らかくしたもの。


学会分類 コード	【主食】	施設 主食名称	備考欄
<b>1j/2-1</b> べたつき 粒やカス全くなし		ミキサー粥	プリンナールを加え、なめらかにし、固めたもの。
<b>2-1</b> 粒やカスなし かまなくてよい			
<b>2-2</b> 若干の残渣あり			
<b>3</b> 歯ぐきでも 噛める			
<b>4</b> 容易に 噛める		全粥	
		ご飯	通常より加水し、軟らかめに炊く。

学会分類 J-T*	嚥下調整食 【副食】	施設 食種名称	備考欄
1j べたつき 粒やかス全くなし		その他 (個別対応)	メイバランスプリックゼリー(明治)・エンジョイ カップゼリー(クリニコ)
2-1 粒やかスなし かまなくてよい		ミキサー食	煮物などは、ペーストにしてトロミ剤「まとめる こ」を入れる(魚・肉はムース食対応)。
2-2 若干の残渣あり (粥粒程度)			
3 歯ぐきでも 噛める		ミキサー食	魚、肉のみ。既製品のムースにかならず餡を かける。
		極刻み・刻み食	フードプロセッサーもしくはわ刻み、餡をかける。
4 容易に 噛める		一口大食	魚の場合は皮をとり一口大にする。餡をかけ る。
		常食	餡をかける。

学会分類 J-T*	【主食】	施設 主食名称	備考欄
1j/2-1 べたつき 粒やかス全くなし			
2-1 粒やかスなし かまなくてよい		粥ミキサー	
2-2 若干の残渣あり			
3 歯ぐきでも 噛める			
4 容易に 噛める		全粥	
		米飯	

学会分類 コード	嚥下調整食 【副食】	施設 食種名称	備考欄
1j べたつき 粒やかス全くなし			ブリックゼリーを使用。
2-1 粒やかスなし かまなくてよい			
2-2 若干の残渣あり (粥粒程度)		ミキサー食	必要時に対応。 * 現在、対象者いない。
3 歯くきでも 噛める		ムース食	ソフティアGを使用。
		刻み食	調理方法や食材により包丁でカットし提供。その他は、フードプロセッサーでミックスベジタブルほどの大きさにカットして提供。トロメイク(明治)を使用し、バラつきなく、飲み込みやすくしている。
4 容易に 噛める			
		常食	

学会分類 コード	【主食】	施設 主食名称	備考欄
1j/2-1 べたつき 粒やかス全くなし		ムース粥	ミキサーにかけ、粒が残らずなめらかで均一な状態で、ソフティアUを混ぜ、ゼリー状にした粥。
2-1 粒やかスなし かまなくてよい		ミキサー粥	必要時に対応。 * 現在、対象者いない。
2-2 若干の残渣あり			
3 歯くきでも 噛める			
4 容易に 噛める		全粥	水6倍で炊いたお粥
		ご飯	水1.4倍で炊いたご飯

学会分類 コード	嚥下調整食 【副食】	施設 食種名称	備考欄
1j べたつき 粒やかス全くなし		補助食品 (個別対応)	プリックゼリー(明治)
2-1 粒やかスなし			
かまなくてよい			
2-2 若干の残渣あり (粥粒程度)		ペースト食	やわらか食をすりつぶしたもの。つるりんこQuicklyを使用したとろみあんをかける。
3 歯ぐきでも 噛める		やわらか食	やわらかマザーフード(シダックス)、やさしい素材シリーズ(マルハニチロ)などを使用。つるりんこQuicklyを使用したとろみあんをかける。
		やわらか食と 常食のミックス	容易に噛めるカレイは常食、歯ぐきでも噛めないような付け合せはやわらか食の組み合わせ。
4 容易に 噛める		刻み食	必要に応じてつるりんこQuicklyを使用したとろみあんをかける。
		常食	軟らかく調理したもの。

学会分類 コード	【主食】	施設 主食名称	備考欄
1j/2-1 べたつき 粒やかス全くなし		全粥ミキサー ゼリー	スルーパートナー、おかゆヘルパー(キッセイ)使用。
2-1 粒やかスなし		全粥ミキサー	
かまなくてよい			
2-2 若干の残渣あり			
3 歯ぐきでも 噛める			
		全粥	米重量に対し4倍の水分量。
4 容易に 噛める		米粥Mix	全粥と米飯を混ぜ合わせたもの。 (米飯:全粥=5:5 米飯と全粥の割合個別対応あり)
		米飯	やや水分量を多めに炊いたご飯。

施設名：特別養護老人ホーム よねやまの里






学会分類 コード	嚥下調整食 【副食】	施設 食種名称	備考欄
1j べたつき 粒やかス全くなし		該当食種なし * 補助食品	嚥下開始食としてではなく、コード2以降の食事で不足する栄養を補う目的で使用。 ソフトカップ(キッセイ)、茶碗蒸し・エンジョイゼリー・エンジョイカップゼリー(クリニコ)、フルーツゼリー(ヤヨイ)。
2-1 粒やかスなし かまなくてよい		ミキサー(液状)	普通形態をミキサーにかけて薄い～中間程度のとろみに整えたもの。
2-2 若干の残渣あり (粥粒程度)			* 提供はしていないが、舌と口蓋間での押しつぶし能力が不十分な場合はムース食をクラッシュして対応。
3 歯ぐきでも 噛める		ムース	普通形態をミキサーにかけゲル化剤(スルーパートナー0.8～1%)でまとめた形態。
4 容易に 噛める		たたき	普通形態をフードプロセッサにかけ、あん(つるりんこ1%)を上からかけるまたは混ぜたもの。
		刻み	普通形態を薄切り(5～7mm程度)にしたもの。
		普通	<下処理>肉、魚、豆はスペラカーゼミート溶液(1.5%)に一晩漬けてから調理する。野菜は柔らかくゆでる。 <本調理>調理法に制限はないが、やわらかい食材を選び、切り方に配慮している。

学会分類 コード	【主食】	施設 主食名称	備考欄
1j/2-1 べたつき 粒やかス全くなし		ミキサー	全粥に1%のスペラカーゼを加え、ミキサーにかけたゼリー状の粥。
2-1 粒やかスなし かまなくてよい			
2-2 若干の残渣あり			
3 歯ぐきでも 噛める			
4 容易に 噛める		粥	米重量に対し5倍の水分量(または、米飯重量の1.7倍の水分量)で炊いた粥。
		常食	米重量に対し1.6倍の水分量で炊いた飯。






学会分類 コード	嚥下調整食 【副食】	施設 食種名称	備考欄
1j べたつき 粒やかス全くなし			
2-1 粒やかスなし かまなくてよい		ミキサー食	食材をミキサーにかけ、とろみ剤で粘度を調節したもの。
2-2 若干の残渣あり (粥粒程度)			
3 歯ぐきでも 噛める		ムース食	やさしい素材シリーズ(マルハニチロ)などを使用。
		刻み食	常食を5mm~1cmくらいに刻んだ食事。 その他に刻み食をさらに細かく刻み(1mm)、とろみをつけたり、あんをかけた極刻み食もあり。
4 容易に 噛める		一口大	常食を一口大(1.5cm)に切った食事。
		常食	

学会分類 コード	【主食】	施設 主食名称	備考欄
1j/2-1 べたつき 粒やかス全くなし		粥ゼリー	ミキサー粥をスベラカーゼでゼリー状にしたもの。
2-1 粒やかスなし かまなくてよい		ミキサー粥	全粥をミキサーにかけたもの。
2-2 若干の残渣あり		半粒粥	粒が残るようにミキサーにかけたもの。
3 歯ぐきでも 噛める			
4 容易に 噛める		全粥	米重量に対し5倍の水分量で炊いた粥。(または米飯重量の2倍の水分量で炊いた粥)
		ご飯	水分量をやや多めに、軟らかく炊いたご飯。



学会分類 J-T*	嚥下調整食 【副食】	施設 食種名称	備考欄
<b>1j</b> べたつき 粒やかス全くなし			
<b>2-1</b> 粒やかスなし かまなくてよい		ミキサー食	食材をミキサーにかけ、菌や義歯がなくても喉をゆっくり通過させる事が出来るペースト状のもの。 とろみ剤で粘度を調節したもの。
<b>2-2</b> 若干の残渣あり (粥粒程度)			
<b>3</b> 歯ぐきでも 噛める		ムース食	ムースの既製品を使用。 * やさしい素材シリーズ(マルハニチロ)製品などを使用。
<b>4</b> 容易に 噛める		刻み食	出来あがった物を5mm～1cm程度に刻んだもの。 * その他に、刻み食をさらに細かく刻み、飲み込みしやすいように、とろみを付けた極刻み食(1mm)もあり。
		一口大	食べやすく一口大(1.5cm)に切った食事。
		常食	一般的な食事。



学会分類 J-T*	【主食】	施設 主食名称	備考欄
<b>1j/2-1</b> べたつき 粒やかス全くなし		粥ゼリー	ミキサー粥をスベラカーゼでゼリー状にしたもの。
<b>2-1</b> 粒やかスなし かまなくてよい		ミキサー粥	全粥をミキサーにかけたもの。
<b>2-2</b> 若干の残渣あり		半粒粥	粒が残るようにミキサーにかけたもの。
<b>3</b> 歯ぐきでも 噛める			
<b>4</b> 容易に 噛める		全粥	米重量に対し5倍の水分量(または、米飯重量の2倍の水分量)で炊いた粥。
		ご飯	水分量をやや多めに、軟らかく炊いたご飯。

学会分類 J-T*	嚥下調整食 【副食】	施設 食種名称	備考欄
<b>1j</b> べたつき 粒やかス全くなし			
<b>2-1</b> 粒やかスなし かまなくてよい		ミキサー食	食材をミキサーにかけ、歯や義歯がなくても喉をゆっくり通過させる事が出来るペースト状のもの。 とろみ剤で粘度を調節したもの。
<b>2-2</b> 若干の残渣あり (粥粒程度)			
<b>3</b> 歯ぐきでも 噛める		ムース食	ムースの既製品を使用。 * やさしい素材シリーズ(マルハニチロ)製品などを使用。
<b>4</b> 容易に 噛める		刻み食	出来あがった物を5mm～1cm程度に刻んだもの。 * その他に、刻み食をさらに細かく刻み、飲み込みしやすいように、とろみを付けた極刻み食(1mm)もあり。
		一口大	食べやすく一口大(1.5cm)に切った食事。
		常食	一般的な食事

学会分類 J-T*	【主食】	施設 主食名称	備考欄
<b>1j/2-1</b> べたつき 粒やかス全くなし		粥ゼリー	ミキサー粥をスベラカーゼでゼリー状にしたもの。
<b>2-1</b> 粒やかスなし かまなくてよい		ミキサー粥	全粥をミキサーにかけたもの。
<b>2-2</b> 若干の残渣あり		半粒粥	粒が残るようにミキサーにかけたもの。
<b>3</b> 歯ぐきでも 噛める			
<b>4</b> 容易に 噛める		全粥	米重量に対し5倍の水分量(または、米飯重量の2倍の水分量)で炊いた粥。
		ご飯	水分量をやや多めに、軟らかく炊いたご飯。

施設名：あっとホーム北条

学会分類 コード	嚥下調整食 【副食】	施設 食種名称	備考欄
1j べたつき 粒やかス全くなし		その他食 (個別対応)	エンジョイゼリーなど。食種名はなく、コード1j相当の食品を、個別に組み合わせて提供している。
2-1 粒やかスなし かまなくてよい			
2-2 若干の残渣あり (粥粒程度)		ペースト	常食をミキサーにかけ、ペースト状にした食事。 とろみ剤：ネオハイトロミールSlim
3 歯ぐきでも 噛める			
	写真無し	きざみ	(普通食に比べ、小さくやわらかくなるように調理がされたものをそのまま提供している)
4 容易に 噛める			

学会分類 コード	【主食】	施設 主食名称	備考欄
1j/2-1 べたつき 粒やかス全くなし			
2-1 粒やかスなし かまなくてよい		かゆミキサー	
2-2 若干の残渣あり			
3 歯ぐきでも 噛める			
		全粥	米重量に対し6倍の水分量で炊いた粥。
4 容易に 噛める	写真無し	やわらかご飯	(別に炊飯できるだけの対象人数がないため、必要な場合は米飯に水を足して電子レンジで加熱するか、全粥と米飯を半分ずつ混ぜてふやかしたものを提供している。)

学会分類 J-T*	嚥下調整食 【副食】	施設 食種名称	備考欄
<b>1j</b> べたつき 粒やカス全くなし		該当 食種なし	おやつはムース優先でプリン、やわらかゼリーを利用。
<b>2-1</b> 粒やカスなし かまなくてよい			* 必要に応じ、個別対応可。
<b>2-2</b> 若干の残渣あり (粥粒程度)		ミキサー食	スプーンですくって落ちないくらい。ソフティアS(ニュートリー)で調整。 * 基本的に、献立は、常食を展開するが、繊維質のものは外したり、別な料理で代用もする。
<b>3</b> 歯ぐきでも 噛める		ソフト食	現時点では対象者なし。対応は可。 * やさしい素材シリーズ製品(マルハニチロ)、ミキサーカットグルメシリーズ(旭松食品)等を使用。
<b>4</b> 容易に 噛める		きざみ食	嚥下状態や体調に応じて調整します。種類やメニューにもよりますが水分が少ないものに関しては調整用の出汁や煮汁等を利用して整えます。 * 基本的に、献立は、常食を展開するが、繊維質のものは外したり、別な料理で代用もする。
		常食 (カット一口大)	食べやすいようにあらかじめカットしておく。 1cm~1.5cm 種類やメニューにもよりますが、嚥下状態や体調に応じて大きさを調整。
		常食	基本的に繊維質の硬い食材は避ける。使用する際は、茹でたり・蒸したりし、軟らかくしてから料理。2段階調理を実施している。

学会分類 J-T*	【主食】	施設 主食名称	備考欄
<b>1j/2-1</b> べたつき 粒やカス全くなし		該当 主食なし	現時点では対象者なし。 * 対応は可。スベラカーゼ(フードケア)を使用。
<b>2-1</b> 粒やカスなし かまなくてよい		ミキサー粥	ミキサーにかけ、とろみ調整にはソフティアS(ニュートリー)を使用。 * 現在入所中の対象者は、極小粒でも喉にひっかかるのが嫌なので、重湯で粥粒をのばす。スプーンですくってポタポタと落ちるくらい。
<b>2-2</b> 若干の残渣あり			* 対象いないが、必要に応じ対応可。 * とろみ調整には、ソフティアS(ニュートリー)を活用。
<b>3</b> 歯ぐきでも 噛める			* とろみ粥の提供者がいれば、ソフティアS(ニュートリー)で調整。
<b>4</b> 容易に 噛める		全粥	
		ご飯	規定分量よりやや多めにして軟らかく炊いている。軟飯というよりも、少し軟らかめのご飯といったレベル。 炊飯釜のサイズや炊く米の量、献立にもよるが、平均的に0.5~0.7合分の水分をプラスして炊いている。



学会分類 J-T*	嚥下調整食 【副食】	施設 食種名称	備考欄
1j べたつき 粒やかス全くなし		食種名はない	必要に応じて、補助食品としてメイバランスブリックゼリーを提供。ミキサーにかけて提供する場合もある。
2-1 粒やかスなし かまなくてよい		ペースト食	粒がなくなめらかな状態。
2-2 若干の残渣あり (粥粒程度)		極刻み食	粒があるがまとまりがある。歯茎でも容易に潰せる軟らかさ。
3 歯ぐきでも 噛める			
		刻み食	軟らかく調理したものを細かく刻む。
4 容易に 噛める			
		普通食	高齢者が食べやすいように軟らかく調理したもの。そのまま、もしくは一口大。

学会分類 J-T*	【主食】	施設 主食名称	備考欄
1j/2-1 べたつき 粒やかス全くなし		粥ゼリー	ソフティアU 使用。
2-1 粒やかスなし かまなくてよい			
2-2 若干の残渣あり			
3 歯ぐきでも 噛める			
		全粥	
4 容易に 噛める			
		ご飯	

学会分類 コード	嚥下調整食 【副食】	施設 食種名称	備考欄
1j べたつき 粒やかス全くなし		その他食 (*個別対応)	ブリックゼリー(明治)、ソファール元気ヨーグルト(ヤクルト)、ソフトアガロリーゼリー(キッセイ薬品)、茶碗蒸し(クリニコ)、粉飴ムース(H+Bライフサイエンス)使用。組み合わせて個別対応している。
2-1 粒やかスなし かまなくてよい		ミキサー食	つるりんこQuickly(クリニコ)使用。
2-2 若干の残渣あり (粥粒程度)			
3 歯ぐきでも 噛める		ソフト食	やさしい素材シリーズ(マルハニチロ)使用。
		きざみ食	つるりんこQuickly(クリニコ)使用。
4 容易に 噛める		5分菜食	煮る・蒸す・茹でるの調理法が基本。海草、きのこ、ごぼう、こんにゃく等は使用しない。

学会分類 コード	【主食】	施設 主食名称	備考欄
1j/2-1 べたつき 粒やかス全くなし		ミキサー粥	スペラカーゼ(フードケア)使用。濃度1.15%
2-1 粒やかスなし かまなくてよい			
2-2 若干の残渣あり			
3 歯ぐきでも 噛める		とろみ粥	つるりんこQuickly(クリニコ)使用。
		全粥	
4 容易に 噛める			

学会分類 コード	嚥下調整食 【副食】	施設 食種名称	備考欄
<b>1j</b> べたつき 粒やかス全くなし			
<b>2-1</b> 粒やかスなし			
かまなくてよい			
<b>2-2</b> 若干の残渣あり (粥粒程度)			
<b>3</b>			
歯ぐきでも 噛める			
<b>4</b> 容易に 噛める		軟菜食 一口大	青み魚は一口大にカットするが、白身魚は柔らかい為、常食と同じく1/2にカットとすることも。軟菜食は調理方法は同じだがごぼう・蓮根・こんにゃく等を除いた食事。
		常食	フライは3～4等分にカットする。

学会分類 コード	【主食】	施設 主食名称	備考欄
<b>1j/2-1</b> べたつき 粒やかス全くなし			
<b>2-1</b> 粒やかスなし			
かまなくてよい			
<b>2-2</b> 若干の残渣あり			
<b>3</b>			
歯ぐきでも 噛める			
<b>4</b> 容易に 噛める		全粥	米重量に対し、6倍の水分量。
		軟飯	米重量に対し、1.35～1.4倍の水分量。


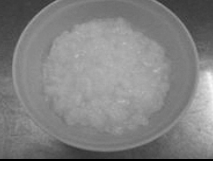
施設名：在住複合型施設 ケアハートみなかみ

学会分類 コード	嚥下調整食 【副食】	施設 食種名称	備考欄
<b>1j</b> べたつき 粒やかス全くなし	写真なし	その他食 (個別対応)	エンジョイゼリーなど。食種名はなく、コード1j相当の食品を、個別に組み合わせて提供している。
<b>2-1</b> 粒やかスなし かまなくてよい			
<b>2-2</b> 若干の残渣あり (粥粒程度)		ペースト	常食をミキサーにかけ、ペースト状にした食事。つるりんこQuicklyを使用。
<b>3</b> 歯くきでも 噛める		ムース	ペースト食をソフティア2GELで固めたもの。
		軟菜	普通食に比べ、小さくやわらかくなるように調理がされ、つるりんこQuicklyやトロミアクティブを用いて全体がまとまっている。肉や魚はソフティア2GELで固めたもの。
<b>4</b> 容易に 噛める			

学会分類 コード	【主食】	施設 主食名称	備考欄
<b>1j/2-1</b> べたつき 粒やかス全くなし		かゆゼリー	ソフティアU 1.0%
<b>2-1</b> 粒やかスなし かまなくてよい		かゆミキサー	
<b>2-2</b> 若干の残渣あり			
<b>3</b> 歯くきでも 噛める			
		全粥	米重量に対し6倍の水分量で炊いた粥。
<b>4</b> 容易に 噛める		やわらかご飯	



学会分類 J-T*	嚥下調整食 【副食】	施設 食種名称	備考欄
1j べたつき 粒やかス全くなし		一品プリン、 ムース食 (個別対応)	かんでんばば「ババロリア ババロアの素」を使用。 舌でつぶせる硬さで提供。 ババロアの素を熱湯でよく溶かしたものに牛乳を加えて硬さを調節している。 食事の摂取量が低下している利用者の方に対してエネルギー補給を目的として提供。
2-1 粒やかスなし かまなくてよい		ミキサー食	ミキサーを使用し、粒が残らず滑らかに均一にした状態。トロミ剤「つるりんこ」を使用し、スプーンで少し落ちる程度のとろみをつけている。
2-2 若干の残渣あり (粥粒程度)			
3 歯ぐきでも 噛める		ムース食 (主菜のみ)	メディケア食品やさしい素材(マルハニチロ)を使用。舌でつぶせる硬さで提供している。
4 容易に 噛める		きざみ食	きざみ食にトロミ剤「つるりんこ」を使用し、スプーンで少し落ちる程度のとろみをつけている。

学会分類 J-T*	【主食】	施設 主食名称	備考欄
1j/2-1 べたつき 粒やかス全くなし			
2-1 粒やかスなし かまなくてよい		ミキサー粥 (とろみ剤使用)	ミキサーを使用。トロミ剤「つるりんこ」を使用してスプーンで少し落ちる程度のとろみをつけている。
2-2 若干の残渣あり			
3 歯ぐきでも 噛める			
4 容易に 噛める		全粥	米重量(1合)に対して水1Lの割合で炊いた粥。粒が残っている不均一な状態。

施設名：障害者支援施設・障害児施設 にしき園

学会分類 コード	嚥下調整食 【副食】	施設 食種名称	備考欄
1j べたつき 粒やかス全くなし			メイバランスソフトゼリー(明治) エンシュアゼリー(ゼラチン寒天(ホリカフーズ)を 1.8%) 補食として提供。
2-1 粒やかスなし かまなくてよい		ミキサー食	トロマイクコンパクト(明治)使用
2-2 若干の残渣あり (粥粒程度)			
3 歯ぐきでも 噛める			
4 容易に 噛める		きざみ食	トロマイクコンパクト(明治)を使用したトロミをかけて 提供する。
		粗きざみ食	
		軟菜食	魚→はほぐす。 肉類→市販のムース食品に代替え。 揚げ物(メンチカツ等)であれば、クリーム コロッケ等に代替えし一口カットとする。 野菜類はカットし、パサつく物は野菜 つみれ等に代替えする。 根菜類→大根や野菜つみれ等に代替えする。

学会分類 コード	【主食】	施設 主食名称	備考欄
1j/2-1 べたつき 粒やかス全くなし			
2-1 粒やかスなし かまなくてよい		粥ミキサー	
2-2 若干の残渣あり		粥ゼリー (ミキサーしない)	宮源の粥ゼリーの素使用
3 歯ぐきでも 噛める		全粥	明治トロマイクコンパクト使用。
4 容易に 噛める		軟飯	全粥、白米を半量づつ混ぜたもの。

学会分類 コード	嚥下調整食 【副食】	施設 食種名称	備考欄
<b>1j</b> べたつき 粒やかス全くなし			
<b>2-1</b> 粒やかスなし かまなくてよい		ミキサー食	スルーキング i (キッセイ) 使用。
<b>2-2</b> 若干の残渣あり (粥粒程度)			
<b>3</b> 歯ぐきでも 噛める			
<b>4</b> 容易に 噛める		極刻み食	1cm以下に刻んだもの。みじん切りに近い状態。 希望に応じて片栗粉でとろみをつけた、あんをかける事も可能。
		刻み食	1～1.5cm程度の大きさに刻んだもの。 希望に応じて片栗粉でとろみをつけた、あんをかける事も可能。
		一口大	常食を2～3cm角に切ったもの。

学会分類 コード	【主食】	施設 主食名称	備考欄
<b>1j/2-1</b> べたつき 粒やかス全くなし			
<b>2-1</b> 粒やかスなし かまなくてよい		ミキサー粥	粥をミキサーにかけたもの。
<b>2-2</b> 若干の残渣あり			
<b>3</b> 歯ぐきでも 噛める			
<b>4</b> 容易に 噛める		全粥	米重量に対し6倍の水分量で炊いた粥。

学会分類 コード	嚥下調整食 【副食】	施設 食種名称	備考欄
1j べたつき 粒やかス全くなし		個別対応	ブリックゼリー(明治)。
2-1 粒やかスなし かまなくてよい		ミキサー食	トロメイクSP(明治)使用。
2-2 若干の残渣あり (粥粒程度)			
3 歯ぐきでも 噛める		やわらか食	ムースの既製品を使用する場合と、ゼリーメイク(明治)を使用する場合あり。
		軟菜食 キザミ食	とろみ調整だしをかける場合もあり。
4 容易に 噛める		軟菜食 一口大	繊維質のものは提供しない。
		常食	

学会分類 コード	【主食】	施設 主食名称	備考欄
1j/2-1 べたつき 粒やかス全くなし		粥ゼリー	ソフティアU(ニュートリー)使用。 0.7%濃度で調整。
2-1 粒やかスなし かまなくてよい		ミキサー粥	トロメイクSP(明治)使用。
2-2 若干の残渣あり			
3 歯ぐきでも 噛める			
		全粥	
4 容易に 噛める			

学会分類 コード	嚥下調整食 【副食】	施設 食種名称	備考欄
1j べたつき 粒やかス全くなし	写真なし	その他食 (個別対応)	エンジョイゼリーなど。食種名はなく、コード1j相当の食品を、個別に組み合わせて提供している。
2-1 粒やかスなし			
かまなくてよい			
2-2 若干の残渣あり (粥粒程度)		ペースト	常食をミキサーにかけ、ペースト状にした食事。つるりんこQuicklyを使用。
3		ムース	ペースト食をソフティア2GELで固めたもの。
歯ぐきでも 噛める		軟菜	普通食に比べ、小さくやわらかくなるように調理がされ、つるりんこQuicklyやトロミアクティブを用いて全体がまとまっている。肉や魚はソフティア2GELで固めたもの。
4			
容易に 噛める			

学会分類 コード	【主食】	施設 主食名称	備考欄
1j/2-1 べたつき 粒やかス全くなし		かゆゼリー	ソフティアU 1.0%
2-1 粒やかスなし		かゆミキサー	
かまなくてよい			
2-2 若干の残渣あり			
3			
歯ぐきでも 噛める		全粥	米重量に対し6倍の水分量で炊いた粥。
4		やわらかご飯	
容易に 噛める			



学会分類 コード	嚥下調整食 【副食】	施設 食種名称	備考欄
1j べたつき 粒やかス全くなし		プリン食	ブリックセリー(明治)を使用。他にプリン、ゼリー、ヨーグルトなどコード0jまたは1jまたは0t相当の食品を組み合わせている。利用者毎の個別対応を行っている。
2-1 粒やかスなし かまなくてよい		ミキサー食	つるりんこ(森永)を濃度1.5%で使用。
2-2 若干の残渣あり (粥粒程度)			
3 歯ぐきでも 噛める		ムース食	ソフティアG(ニュートリー)使用。
4 容易に 噛める		刻み食	つるりんこ(森永)を使用し煮汁やだしにとろみをつけ全体をまとめている。
		一口大食	軟菜食を1.5cm角にカット。
		軟菜食	煮る・蒸す・茹でるなどの調理方法が基本。揚げ物は揚げたのち出汁やあんかけなどで衣を軟化させている。

学会分類 コード	【主食】	施設 主食名称	備考欄
1j/2-1 べたつき 粒やかス全くなし		ムース粥	ソフティアU(ニュートリー) 0.7%濃度
2-1 粒やかスなし かまなくてよい		ミキサー粥	つるりんこ(森永)1.5%濃度
2-2 若干の残渣あり			
3 歯ぐきでも 噛める			
4 容易に 噛める		全粥	
		ご飯	

学会分類 コード	嚥下調整食 【副食】	施設 食種名称	備考欄
1j べたつき 粒やかス全くなし	写真なし	その他食 (個別対応)	エンジョイゼリーなど。食種名はなく、コード1j相当の食品を、個別に組み合わせて提供している。
2-1 粒やかスなし かまなくてよい			
2-2 若干の残渣あり (粥粒程度)		ペースト	常食をミキサーにかけ、ペースト状にした食事。つるりんこQuicklyを使用。
3 歯ぐきでも 噛める		ムース	ペースト食をソフティア2GELで固めたもの。
		軟菜	普通食に比べ、小さくやわらかくなるように調理がされ、つるりんこQuicklyやトロミアクティブを用いて全体がまとまっている。肉や魚はソフティア2GELで固めたもの。
4 容易に 噛める			


学会分類 コード	【主食】	施設 主食名称	備考欄
1j/2-1 べたつき 粒やかス全くなし		かゆゼリー	ソフティアU 1.0%
2-1 粒やかスなし かまなくてよい		かゆミキサー	
2-2 若干の残渣あり			
3 歯ぐきでも 噛める			
		全粥	米重量に対し6倍の水分量で炊いた粥。
4 容易に 噛める		やわらかご飯	

学会分類 コード	嚥下調整食 【副食】	施設 食種名称	備考欄
1j べたつき 粒やかス全くなし		その他食 (個別対応)	エンジョイゼリーなど。食種名はなく、コード1j相当の食品を、個別に組み合わせて提供している。
2-1 粒やかスなし かまなくてよい			
2-2 若干の残渣あり (粥粒程度)		ペースト	常食をミキサーにかけ、ペースト状にした食事 とろみ剤：ネオハイトロミールSlim
3 歯ぐきでも 噛める			
	写真無し	きざみ	(普通食に比べ、小さくやわらかくなるように調理がされたものをそのまま提供している)
4 容易に 噛める			

学会分類 コード	【主食】	施設 主食名称	備考欄
1j/2-1 べたつき 粒やかス全くなし			
2-1 粒やかスなし かまなくてよい		かゆミキサー	
2-2 若干の残渣あり			
3 歯ぐきでも 噛める			
		全粥	米重量に対し6倍の水分量で炊いた粥。
4 容易に 噛める	写真無し	やわらかご飯	(別に炊飯できるだけの対象人数がないため、必要な場合は米飯に水を足して電子レンジで加熱するか、全粥と米飯を半分ずつ混ぜてふやかしたものを提供している。)



学会分類 コード	嚥下調整食 【副食】	施設 食種名称	備考欄
1j べたつき 粒やかス全くなし			
2-1 粒やかスなし かまなくてよい			
2-2 若干の残渣あり (粥粒程度)			
3 歯ぐきでも 噛める			
		粗きざみ食	
4 容易に 噛める			

学会分類 コード	【主食】	施設 主食名称	備考欄
1j/2-1 べたつき 粒やかス全くなし			
2-1 粒やかスなし かまなくてよい			
2-2 若干の残渣あり			
3 歯ぐきでも 噛める			
4 容易に 噛める		ごはん	

学会分類 コード	嚥下調整食 【副食】	施設 食種名称	備考欄
1j べたつき 粒やかス全くなし		流動食Ⅱ (固形ゼリー) (個別対応)	開始食としてプリン、プロッカ(ニュートリー)使用。流動食Ⅰ(液体)と、コード1j相当の食品を追加して提供。ヨーグルトを提供することもあり。
2-1 粒やかスなし かまなくてよい		3分菜 ミキサー食	トロトロくん使用。
2-2 若干の残渣あり (粥粒程度)		3分菜 極きざみ食 5分菜 極きざみ食	3分菜極きざみは基本をペースト状、ゼリー状とする。 5分菜極きざみの和え物、煮物、炒め物等はペースト状。ゲル化剤・とろみ剤の使用なし。
3 歯ぐきでも 噛める		5分菜 極きざみ食	肉・魚はムース食にして提供。たんぱく質補給食品メイプロテイン(明治)を添加し、ソフティアG(ニュートリー)1%濃度で固める。
4 容易に 噛める		5分菜きざみ食 全菜きざみ食	かたまり肉、ハンバーグ等は1cm角程度にカット。魚は皮を除きほぐす。 和え物、煮物、炒め物等は、 5分菜きざみ食・・・カッターにかける。 全菜きざみ食・・・5mm角程度にカット。
		5分菜食	調理方は茹でる、蒸す、煮るが基本。歯茎でつぶせる程度に軟らかく調理。繊維質の多い野菜は避ける。 * 海藻、きのこ、ごぼう、レンコン、たけのこ、こんにゃくは提供しない。
		全菜食	全粥の形態によりこれに対応する軟らかさ。特別硬いもの、食べにくい物を除く程度。


学会分類 コード	【主食】	施設 主食名称	備考欄
1j/2-1 べたつき 粒やかス全くなし		全粥ミキサー	スベラカーゼ(フードケア)を使用。1.0%濃度で調整。
2-1 粒やかスなし かまなくてよい		全粥ミキサー	全粥ミキサー同様。
2-2 若干の残渣あり			
3 歯ぐきでも 噛める			
4 容易に 噛める		全粥	


学会分類 コード	嚥下調整食 【副食】	施設 食種名称	備考欄
1j べたつき 粒やかス全くなし		その他 (個別対応)	メイバランスmini、メイバランスArg、エンジョイゼリー、メディミルムースを使用。必要に応じて個別対応で提供している。
2-1 粒やかスなし かまなくてよい		ミキサー食	ミキサーを使用し、トロメイクでとろみを調整。揚げ物や魚の切り身はつみれ等に変更する。こんにやくなどミキサーにかかりにくい食材は使用しない。
2-2 若干の残渣あり (粥粒程度)			
3 歯くきでも 噛める		極小さざみ食	きざみ食をさらに細かく刻んだもの。食材は常食と同じ。
		きざみ食	常食を粗く刻んだもの。食材は常食と同じ。
4 容易に 噛める		一口大	常食を一口大に切ったもの。食材は常食と同じ。
		常食サイズ	

学会分類 コード	【主食】	施設 主食名称	備考欄
1j/2-1 べたつき 粒やかス全くなし			
2-1 粒やかスなし かまなくてよい		粥ミキサー	
2-2 若干の残渣あり			
3 歯くきでも 噛める			
4 容易に 噛める	 	全粥  ごはん	

学会分類 J-T*	嚥下調整食 【副食】	施設 食種名称	備考欄
1j べたつき 粒やかス全くなし		訓練食	アイソカルゼリーHC(ネスレ日本)とトロミ茶の2品。3食とも2品のみ。ST介助下が基本。 ※トロミ茶はお茶1Lに対しトロミコンパクト(明治)15g使用。
2-1 粒やかスなし かまなくてよい		ミキサー食	ミキサーをかけた後、トロミコンパクト(明治)を使用。
2-2 若干の残渣あり (粥粒程度)		きざみ食	フードプロセッサーで刻みトロミコンパクト(明治)を使用。当院のきざみ食はフードプロセッサーで細かく仕上げているため、この位置づけとなる。
3 歯ぐきでも 噛める			
4 容易に 噛める			
		移行食	副食は3分粥食をベースとしている。副食は一口大＋汁トロミ対応。煮る、蒸す、茹でるが基本の調理法。硬い食品は提供しない。 魚はカラスガレイ、銀鮭、舌びらめ、ほっけ(皮なし)、やわらか豆乳つみれのみ使用。肉は肉団子やハンバーグなど、ひき肉を固めたもののみ使用。

学会分類 J-T*	【主食】	施設 主食名称	備考欄
1j/2-1 べたつき 粒やかス全くなし			
2-1 粒やかスなし かまなくてよい		ミキサー粥	7分粥にソフティアU(ニュートリー)とトロミコンパクト(明治)を併用。ソフティアUは0.16%、トロミコンパクトは1.6%の濃度で調節。
2-2 若干の残渣あり			
3 歯ぐきでも 噛める		とろみ粥	トロミコンパクト(明治)を使用。0.3%程度の濃度で調節。
4 容易に 噛める		全粥	

学会分類 J-T*	嚥下調整食 【副食】	施設 食種名称	備考欄
<b>1j</b> べたつき 粒やかス全くなし			
<b>2-1</b> 粒やかスなし かまなくてよい			
<b>2-2</b> 若干の残渣あり (粥粒程度)			
<b>3</b> 歯ぐきでも 噛める			
<b>4</b> 容易に 噛める		常食	野菜は軟らかく調理する。

学会分類 J-T*	【主食】	施設 主食名称	備考欄
<b>1j/2-1</b> べたつき 粒やかス全くなし			
<b>2-1</b> 粒やかスなし かまなくてよい			
<b>2-2</b> 若干の残渣あり			
<b>3</b> 歯ぐきでも 噛める			
<b>4</b> 容易に 噛める	 	全粥  ごはん	

学会分類 J-T <sup>®</sup>	嚥下調整食 【副食】	施設 食種名称	備考欄
<b>1j</b> べたつき 粒やかス全くなし			
<b>2-1</b> 粒やかスなし かまなくてよい			
<b>2-2</b> 若干の残渣あり (粥粒程度)			
<b>3</b> 歯ぐきでも 噛める			
<b>4</b> 容易に 噛める		きざみ食	
		一口大食	
		常食	

学会分類 J-T <sup>®</sup>	【主食】	施設 主食名称	備考欄
<b>1j/2-1</b> べたつき 粒やかス全くなし			
<b>2-1</b> 粒やかスなし かまなくてよい			
<b>2-2</b> 若干の残渣あり			
<b>3</b> 歯ぐきでも 噛める			
<b>4</b> 容易に 噛める		全粥	
		ごはん	

学会分類 コード	嚥下調整食 【副食】	施設 食種名称	備考欄	学会分類 コード	【主食】	施設 主食名称	備考欄	
1j べたつき 粒やカス全くなし		ゼリー食	(明治)メイバランスブリックゼリー (森永)エンジョイゼリー (明治)メイバランスMini (明治)メイバランスソフトJelly	1j/2-1 べたつき 粒やカス全くなし		ミキサー粥	ホット&ソフト(ヘルシーフード)使用。全粥に対して、1%濃度で調整。	
2-1 粒やカスなし かまなくてよい		ペースト食	ソフリース(ヤヨイ)を使用。ミキサーを使用し、粒が残らずなめらかに均一な状態。ソフティアS(ニュートリー)でまとめたもの。	2-1 粒やカスなし かまなくてよい				
2-2 若干の残渣あり (粥粒程度)		極きざみ食	ソフリース(ヤヨイ)をそのままの形で使用。付け合わせは、フードプロセッサーやミキサーを使用したもので、若干の粒が残った状態。ソフティアS(ニュートリー)でまとめたもの。	2-2 若干の残渣あり				
3 歯くきでも 噛める				3 歯くきでも 噛める				
4 容易に 噛める		きざみ食	軟らかく調理したものを手でほぐしたり、フードプロセッサーや包丁で細かくしたもの(食材により、大きさに違いあり)。	4 容易に 噛める		全粥		
		粗きざみ食	軟らかく調理したものを、手で荒くほぐしたり、包丁で一口大に切ったもの。					
		常菜	軟らかく調理したものを、そのままの形態で提供。			ご飯		

施設名：支援センターささゆり



学会分類 J-T*	嚥下調整食 【副食】	施設 食種名称	備考欄
<b>1j</b> べたつき 粒やかス全くなし			
<b>2-1</b> 粒やかスなし			
かまなくてよい			
<b>2-2</b> 若干の残渣あり (粥粒程度)			
<b>3</b>			
歯ぐきでも 噛める			
<b>4</b> 容易に 噛める		とろみ食	片栗粉でまとめる。
		きざみ食	一口大に切る。
		常食	

学会分類 J-T*	【主食】	施設 主食名称	備考欄
<b>1j/2-1</b> べたつき 粒やかス全くなし			
<b>2-1</b> 粒やかスなし			
かまなくてよい			
<b>2-2</b> 若干の残渣あり			
<b>3</b>			
歯ぐきでも 噛める		全粥	
<b>4</b> 容易に 噛める			
		ごはん	







施設名：障害者支援施設 メモリアルホームみずほ

学会分類 コード	嚥下調整食 【副食】	施設 食種名称	備考欄
1j べたつき 粒やかス全くなし		食種なし * 個別対応	メイバランスブリックゼリー(明治)。
2-1 粒やかスなし かまなくてよい			
2-2 若干の残渣あり (粥粒程度)		ペースト食	トロミスマイル(ヘルシーフード)使用。メニューにより日清のMムースシリーズを使用し、潰すこす等をしてなめらかな状態で提供している。
3 歯ぐきでも 噛める		ソフト食	メニューにより日清のMムースシリーズを使用。その場合はそのままの形で提供。フードプロセッサー使用の際に出汁を使用し硬さを調整する。離水状況によりトロミスマイルを使用する場合もある。
4 容易に 噛める			
		常食	

学会分類 コード	【主食】	施設 主食名称	備考欄
1j/2-1 べたつき 粒やかス全くなし			
2-1 粒やかスなし かまなくてよい		ミキサー粥	フードプロセッサーにて粒が残らないようになめらかにしている。 *ゲル化剤・とろみ剤の使用なし
2-2 若干の残渣あり			
3 歯ぐきでも 噛める			
4 容易に 噛める		全粥	

施設名：特別養護老人ホーム おおさわの里

学会分類 コード	嚥下調整食 【副食】	施設 食種名称	備考欄
1j べたつき 粒やかス全くなし		ゼリー食	(明治)メイバランスブリックゼリー (森永)エンジョイゼリー (明治)メイバランスMini (明治)メイバランスソフトJelly
2-1 粒やかスなし かまなくてよい		ペースト食	ソフリース(ヤヨイ)を使用。ミキサーを使用し、粒が残らずなめらかに均一な状態。ソフティアS(ニュートリー)でまとめたもの。
2-2 若干の残渣あり (粥粒程度)		極きざみ食	ソフリース(ヤヨイ)をそのままの形で使用。付け合わせは、フードプロセッサーやミキサーを使用したもので、若干の粒が残った状態。ソフティアS(ニュートリー)でまとめたもの。
3 歯ぐきでも 噛める			
4 容易に 噛める		きざみ食	軟らかく調理したものを、手でほぐしたり、フードプロセッサーや包丁で細かくしたもの。(食材により、大きさに違いあり)
		粗きざみ食	軟らかく調理したものを、手で荒くほぐしたり、包丁で一口大に切ったもの。
		常菜	軟らかく調理したものを、そのままの形態で提供。

学会分類 コード	【主食】	施設 主食名称	備考欄
1j/2-1 べたつき 粒やかス全くなし		ミキサー粥	ホット&ソフト(ヘルシーフード)使用。全粥に対して、1%濃度で調整。
2-1 粒やかスなし かまなくてよい			
2-2 若干の残渣あり			
3 歯ぐきでも 噛める			
4 容易に 噛める		全粥	
		ご飯	

学会分類 コード	嚥下調整食 【副食】	施設 食種名称	備考欄
1j べたつき 粒やかス全くなし		ゼリー食	アイソカルゼリーHC(ネスレ)、エネプロゼリーセブ(ホリカフーズ)を使用。
2-1 粒やかスなし かまなくてよい		*1ミキサー食	 *1ミキサー食の副菜は、ハイトロミールスリム(フードケア)使用。
2-2 若干の残渣あり (粥粒程度)		極刻み食	ハイトロミールスリム(フードケア)を使用。
3 歯ぐきでも 噛める		ミキサー食	主業のみやさしい素材シリーズ(魚・チキン・ポーク)使用。 副菜はハイトロミールスリム(フードケア)使用。
4 容易に 噛める		刻み食	1~1.5cm程にカット。
		常食	一口大にカット。れんこん、こんにやくは提供しない。肉の時はスベラカーゼミート(フードケア)に漬け込む。

学会分類 コード	【主食】	施設 主食名称	備考欄
1j/2-1 べたつき 粒やかス全くなし		ゼリー粥	スベラカーゼを使用。1.5%で調整。
2-1 粒やかスなし かまなくてよい			
2-2 若干の残渣あり			
3 歯ぐきでも 噛める			
4 容易に 噛める		全粥	
		御飯	

学会分類 J-T*	嚥下調整食 【副食】	施設 食種名称	備考欄
1j べたつき 粒やかス全くなし			
2-1 粒やかスなし かまなくてよい		ミキサー食	*ムース食中心で、固められないものはペースト状。
2-2 若干の残渣あり (粥粒程度)			
3 歯ぐきでも 噛める		小きざみ食	肉・魚はムース。和え物はみじん切り。煮物等やわらかい物はきざみ。
		きざみ食	1cm角程度。
4 容易に 噛める			
		常食	通常食。

学会分類 J-T*	【主食】	施設 主食名称	備考欄
1j/2-1 べたつき 粒やかス全くなし		スベラカーゼ粥	
2-1 粒やかスなし かまなくてよい			
2-2 若干の残渣あり			
3 歯ぐきでも 噛める			
		全粥	
4 容易に 噛める			
		ごはん	

学会分類 コード	嚥下調整食 【副食】	施設 食種名称	備考欄
1j べたつき 粒やかス全くなし		個別対応 (名称なし)	個別対応。 メイバランスブリックゼリー(明治)、ヨーグルト、水分補給用ゼリー等。
2-1 粒やかスなし かまなくてよい		ペースト食	ミキサー食を裏ごしし、食物残渣を除いたもの。つるりんこ(クリニコ)使用。
2-2 若干の残渣あり (粥粒程度)		ミキサー食	つるりんこ(クリニコ)使用。
3 歯ぐきでも 噛める			
4 容易に 噛める		極刻み食	刻み食を更に細かくゴマ粒大に刻んだもの。
		刻み食	歯茎でもつぶせる軟らかさ・大きさに調整。
		常食	



学会分類 コード	【主食】	施設 主食名称	備考欄
1j/2-1 べたつき 粒やかス全くなし			
2-1 粒やかスなし かまなくてよい		ミキサー粥	ホット&ソフト(ヘルシーフード)使用。
2-2 若干の残渣あり			
3 歯ぐきでも 噛める			
4 容易に 噛める		全粥	
		ご飯	

学会分類 J-T*	嚥下調整食 【副食】	施設 食種名称	備考欄
<b>1j</b> べたつき 粒やかス全くなし		個別対応 (名称なし)	個別対応。 メイバランスブリックゼリー(明治)、ヨーグルト、水分補給用ゼリー等。
<b>2-1</b> 粒やかスなし かまなくてよい		ペースト食	ミキサー食を裏ごしし、食物残渣を除いたもの。つるりんこ(クリニコ)使用。
<b>2-2</b> 若干の残渣あり (粥粒程度)		ミキサー食	つるりんこ(クリニコ)使用。
<b>3</b> 歯ぐきでも 噛める			
<b>4</b> 容易に 噛める		極刻み食	刻み食を更に細かくゴマ粒大に刻んだもの。
		刻み食	歯茎でもつぶせる軟らかさ・大きさに調整。
		常食	

学会分類 J-T*	【主食】	施設 主食名称	備考欄
<b>1j/2-1</b> べたつき 粒やかス全くなし			
<b>2-1</b> 粒やかスなし かまなくてよい		ミキサー粥	ホット&ソフト(ヘルシーフード)使用。
<b>2-2</b> 若干の残渣あり			
<b>3</b> 歯ぐきでも 噛める			
<b>4</b> 容易に 噛める		全粥	
		ご飯	

施設名：ワークセンターにしうみ

学会分類 コード	嚥下調整食 【副食】	施設 食種名称	備考欄
<b>1j</b> べたつき 粒やかス全くなし			
<b>2-1</b> 粒やかスなし かまなくてよい			
<b>2-2</b> 若干の残渣あり (粥粒程度)			
<b>3</b> 歯ぐきでも 噛める			
<b>4</b> 容易に 噛める		とろみ食	片栗粉でまとめる。
		きざみ食	一口大に切る。
		常食	

学会分類 コード	【主食】	施設 主食名称	備考欄
<b>1j/2-1</b> べたつき 粒やかス全くなし			
<b>2-1</b> 粒やかスなし かまなくてよい			
<b>2-2</b> 若干の残渣あり			
<b>3</b> 歯ぐきでも 噛める		全粥	
<b>4</b> 容易に 噛める			
		ごはん	