



KOFIとは…
江南保健所管内の5市町の頭文字
である K（江南市）O（大口町）
F（扶桑町）I（犬山市と岩倉市）
から名付けました！



K



F

I

食事まるわかり表

第2版



この冊子は、愛知県江南保健所管内（犬山市・江南市・岩倉市・大口町・扶桑町）の病院・高齢者施設・配食事業者等が提供している食形態・水分・経管栄養剤の情報をまとめたものです。

愛知県江南保健所
愛知県江南保健所管内栄養士会



はじめに

急速に高齢化が進行する中、高齢者が住み慣れた地域で安心して暮らし続けることができるようにするため、医療、介護、予防、生活支援、住まいが地域において切れ目なく提供される「地域包括ケアシステム」が必要とされており、食生活の面においても低栄養予防など良好な栄養状態を維持できる体制が必要とされています。

高齢者が良好な栄養状態を維持するためには、食形態等の食の情報が医療機関・施設・在宅に携わる関係職種間で適切に伝えられる体制も大切な要素になります。

しかし、各施設・事業所で提供される食事については、地域や施設ごとに食事の名称や提供される食形態が異なっており、施設を移動する等の場合、相手先に利用者の食の情報が適切に伝わらないことがあります。

食の情報が適切に伝わらないことは、誤った食形態で提供されることにもつながり、誤嚥・窒息等の安全面、食べられないことによる必要な栄養量を確保できない等の栄養管理面においても重要です。

また、何よりも摂食・嚥下機能の低下した高齢者の方々にとっては、残されている「口から食べる」能力を使って適切な食形態で栄養摂取を図りながら、機能回復のためのリハビリテーションへと導く食事は、QOLの低下を防ぎ、生きる喜びと意欲をもたらす重要な働きをもつものであり、そのためには食の情報を共有できる体制整備が必要です。

そこで、愛知県江南保健所及び愛知県江南保健所管内栄養士会が協力し、管内(犬山市・江南市・岩倉市・大口町・扶桑町)の病院・高齢者施設(介護老人保健施設、老人福祉施設)・配食事業者等が提供している食形態の情報を多職種で共有することができる「KOFI(コフィ)食事まるわかり表」を作成しました。さらに、水分とろみと経管栄養剤の情報も加えることで、より多く利用者の状況等を把握できるようにしました。

令和2年3月に初版を作成してから多くの方々に御活用いただき、今回の第2版では、継続的な活用ができるよう協力施設を増やし、各施設の情報を最新のものに更新しています。

今後も医療機関・施設・在宅で過ごす高齢者が、入院・退院・施設入所及び在宅に戻る際に、本冊子を多職種の皆さんに活用していただくことで、地域における連携とともに、利用者の機能に応じた適切な食事を提供でき、良好な栄養状態を維持できるための一助となれば幸いです。

最後に、本冊子を作成するにあたり、御協力いただきました地域で活躍される管理栄養士・栄養士の皆様をはじめとするすべての方々には感謝申し上げます。

令和5年3月

愛知県江南保健所
愛知県江南保健所管内栄養士会

目次

| | | | |
|---|------------------------------------|-----------|----|
| 1 | 食形態表と経管栄養剤一覧表について | | |
| | (1) 食形態表とは | | 1 |
| | (2) 経管栄養剤一覧表とは | | 1 |
| 2 | 使用方法 | | |
| | (1) 食形態表 | | 2 |
| | (2) 水分のとりみ | | 3 |
| | (3) 経管栄養剤一覧表 | | 3 |
| 3 | 各分類について | | |
| | (1) 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 | | 4 |
| | (2) ユニバーサルデザインフード(UDF) | | 6 |
| | (3) スマイルケア食(新しい介護食品) | | 7 |
| | (4) 各分類の一覧表 | | 8 |
| 4 | 食形態・水分とりみ | | |
| | (1) 病院 | | |
| | ① あいちせぼね病院 | 犬山市 | 9 |
| | ② 樹クリニック | // | 10 |
| | ③ 犬山駅西病院 | // | 11 |
| | ④ 犬山病院 | // | 12 |
| | ⑤ さとう病院 | // | 13 |
| | ⑥ 総合犬山中央病院 | // | 14 |
| | ⑦ 江南厚生病院 | 江南市 | 15 |
| | ⑧ 佐藤病院 | // | 16 |
| | ⑨ 布袋病院 | // | 17 |
| | ⑩ 岩倉病院 | 岩倉市 | 18 |
| | ⑪ さくら総合病院 | 大口町 | 19 |
| | (2) 介護老人保健施設 | | |
| | ① 介護老人保健施設 フローレンス犬山 | 犬山市 | 20 |
| | ② 介護老人保健施設 ほほえみ | // | 21 |
| | ③ 介護老人保健施設 はじまり | 江南市 | 22 |
| | ④ 介護老人保健施設 フラワーコート江南 | // | 23 |
| | ⑤ 老人保健施設 るるどの泉 | 岩倉市 | 24 |
| | ⑥ 老人保健施設 さくら荘 | 大口町 | 25 |
| | ⑦ 老人保健施設 ゆとり | 扶桑町 | 26 |

| | | | |
|------------|---------------------------|-----|----|
| (3) 老人福祉施設 | | | |
| ① | 特別養護老人ホーム 犬山白寿苑 | 犬山市 | 27 |
| ② | 特別養護老人ホーム ぬく森 | 〃 | 28 |
| ③ | 特別養護老人ホーム ぬく森・第二 | 〃 | 29 |
| ④ | さとうトータルケアネクサス | 江南市 | 30 |
| ⑤ | 大型デイサービスセンター サンサンリゾート太古の湯 | 〃 | 31 |
| ⑥ | 養護老人ホーム サンライフむつみ | 〃 | 32 |
| ⑦ | 特別養護老人ホーム ジョイフル江南 | 〃 | 33 |
| ⑧ | 特別養護老人ホーム ジョイフル布袋 | 〃 | 34 |
| ⑨ | 特別養護老人ホーム 第2 サンライフ江南 | 〃 | 35 |
| ⑩ | 特別養護老人ホーム 第2 ジョイフル江南 | 〃 | 36 |
| ⑪ | 特別養護老人ホーム 第2 ふぁみりい恕苑 | 〃 | 37 |
| ⑫ | 特別養護老人ホーム たんぽぽ鶴の里 | 〃 | 38 |
| ⑬ | 特別養護老人ホーム ふぁみりい恕苑 | 〃 | 39 |
| ⑭ | ケアハウス ふじの郷 | 〃 | 40 |
| ⑮ | 特別養護老人ホーム 岩倉一期一会荘 | 岩倉市 | 41 |
| ⑯ | 特別養護老人ホーム 岩倉一期一会荘 花むすび | 〃 | 42 |
| ⑰ | 軽費老人ホーム 一期一会荘 | 大口町 | 43 |
| ⑱ | 特別養護老人ホーム 御桜乃里 | 〃 | 44 |
| ⑲ | 特別養護老人ホーム 扶桑苑 | 扶桑町 | 45 |
| (4) 配食事業者 | | | |
| ① | (株)元気べんとう | 犬山市 | 46 |
| ② | 配食センター 御桜乃里 | 大口町 | 47 |
| ③ | みそら食堂 | 扶桑町 | 48 |
| ④ | ライフデリ扶桑・江南店 | 〃 | 49 |
| (5) その他 | | | |
| ① | デイサービスセンター せんじゅ | 犬山市 | 50 |
| ② | ひかり学園 (社会福祉施設) | 〃 | 51 |
| ③ | ふじの木園 (社会福祉施設) | 江南市 | 52 |
| 5 | 経管栄養剤一覧表 | | 53 |



1 食形態表と経管栄養剤一覧表について

(1) 食形態表とは

食形態表とは、各施設・事業所で提供している食形態の情報が確認できるものです。

各施設・事業所で提供される食事については、地域や施設ごとに食事の名称や提供される食形態が異なっており、施設を移動する等の場合、相手先に利用者の食の情報が適切に伝わらないことがあります。

そこで、医療機関・施設・在宅で過ごす高齢者が、入院・退院・施設入所及び在宅に戻る際に本冊子を活用していただくことで、利用者の機能に応じた適切な食事を提供するための一助にすることができます。

(2) 経管栄養剤一覧表とは

経管栄養とは、自分の口から食事を摂れなくなった人などに対し、チューブを通じて栄養剤を胃や腸まで送る方法です。

経管栄養剤は各施設により使用している製品が異なります。利用者が施設等を移動する際には同じ製品を使用できない場合もあり、類似の製品が選択されます。

そこで、本冊子を用いることで、事前に使用している栄養剤を確認することができ、栄養剤を選択するための一助とすることができます。



2 使用方法

(1) 食形態表

ユニバーサルデザインフード (UDF) の分類
市販食品を利用する時の
参考にできます (6 ページ参照)

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 の
分類と特徴・形態 (4 ページ参照)

確認したいことがあれば、
栄養士へ
お問い合わせください

施設名 ○○病院 栄養科 連絡先 ○○○○-○○-○○○○ 作成日 R5.2

スマイルケア食
の分類
市販食品を利用する時の参考
にできます
(7 ページ参照)

| コード 学会分類 2021 ※1 | 特徴・形態 | 副食 | | | 主食 | | |
|------------------------|---|---|--|--------------------------|--|--|----|
| | | 名称 | 写真 | 備考 | 名称 | 写真 | 備考 |
| 赤0 | 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 | | | | | | |
| 0t | 均質で、付着性・凝集性・かたさに配慮したとろみ水 (原則的には、中間のとろみあるいは濃いとろみ*のどちらかが適している) | | | | | | |
| 1j | 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 | | | | ペースト粥  | 全粥をペーストにしてゼリー状に固めたもの スライス法での提供可能 口腔内に貼りつきにくい | |
| 2-1 | ビュレペーストミキサー食など、均質でなめらかで、べたつかず、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なもの | | | | | | |
| 2-2 | ビュレペーストミキサー食などで、べたつかず、まとまりやすいもので不均質なものを含む スプーンですくって食べることが可能なもの | | | | | | |
| 舌でつぶせる 黄3 | 3 | 形はあるが、押しつぶしが容易、食塊形成や移送が容易、咽頭では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 | 介護食  | ペーストを固めたもの 舌で押しつぶせる固さ | | | |
| | 3 | | 刻み  | ミキサーでみじん切りにして増粘剤を添加 | | | |

※各施設が記載している食事内容は、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 と完全に一致するわけではありません。食材等によっても異なることがあります。

※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、ユニバーサルデザインフード、スマイルケア食の各区分は、必ずしも整合性や相互の対応が完全に一致するわけではありません。

※分類を参考に、個々の症例でその時点での最も適切な食形態を選択してください。

※ミキサー粥については、粥をミキサーにかけると糊状となり、時間とともに付着性が増します。学会分類 2021 においても嚥下調整食として適切ではありませんとの記載がありますので、酵素を作用させる等の調整がないものについては、「コードなし」と記載しています。

(2) 水分のとりみ

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(学会分類 2021)の分類と性状(5ページ参照)

各販売元が提示している学会分類 2021 に合わせた使用量で当てはめている
当てはまらないものは、その他に記載

| | 学会分類2021※1 | 性状 | 名称 | 商品名・使用量等 ※2 |
|-----------|------------|---|----------|----------------------------|
| 水分 とりみ | 薄いとりみ | スプーンを傾けるとすっと流れ落ちる フォークの歯の間から垂れ落ちる カップを傾げ、流れ出た後は、うっすらと跡が残る程度の付着 | | |
| | 中間のとりみ | 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 カップを傾げ、流れ出た後は、全体にコーティングしたように付着 | とろみ茶(普通) | 〇〇〇 水100mlに対し、1.5g(小さじ1程度) |
| | 濃いとりみ | 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) | とろみ茶(固め) | 〇〇〇 水100mlに対し、3.0g(小さじ2程度) |
| | その他 | | | |

商品名と使用量を記載
目安として小さじ(5ml)・中さじ(10ml)・大さじ量(15ml)等も記載していますが、**販売元の使用方法も必ず確認してください**

- ※小さじ1杯は**すりきり**1杯(中さじ・大さじも同様)
- ※ティースプーンは、小さじとは異なります
- ※水は他の水分(お茶等)の場合があります



※とろみの状態は、食品や温度、時間、混ぜ方等によって多少変化します

(3) 経管栄養剤一覧表

各製品の栄養量等を記載
詳細は、販売元のホームページ等を確認してください

| 製品名 | アイソカル・サポート 1.5BAG | | アイソカル 2K NEO | アクトエールアクア | | インスロー | エコフロアクア | | クリミール エコフロー | | | グルセルナ-REX | | ティムス アセアバッグ |
|----------------|-------------------|--------------|--------------|------------------|------------------|---------------|------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|--------------|--------------|-----------------|
| 1パック当たりのkcal | 300kcal | 400kcal | 400kcal | 300kcal | 400kcal | 200kcal | 300kcal | 400kcal | 300kcal | 400kcal | 500kcal | 200kcal | 400kcal | 300kcal |
| 販売元 | ネスレ日本精 | | ネスレ日本精 | 衛研クリニコ | | 神明治 | 衛研クリニコ | | 衛研クリニコ | | | アボットジャパン精 | | 衛研クリニコ |
| 製品(写真) | | | | | | | | | | | | | | |
| 包装 | 200ml バッグ | 267ml バッグ | 200ml バッグ | 400gオリジナ ルパウチ | 400gオリジナ ルパウチ | 200ml 紙パック | 472gオリジナ ルパウチ | 546gオリジナ ルパウチ | 400gオリジナ ルパウチ | 400gオリジナ ルパウチ | 500gオリジナ ルパウチ | 200ml パウチ | 400ml パウチ | 300ml アセアバッグ |
| 1ml(g)当たりのkcal | 1.5kcal | 1.5kcal | 2kcal | 0.75kcal | 1kcal | 1kcal | 0.64kcal | 0.73kcal | 0.75kcal | 1kcal | 1kcal | 1kcal | 1kcal | 1kcal |
| 濃厚流動食の区分 性状 | 半消化態 液体 | | 半消化態 液体 | 半消化態 半固形 | | 半消化態 液体 | 半消化態 トロミ状 | | 半消化態 トロミ状 | | | 半消化態 液体 | | 半消化態 液体 |
| 〇〇病院 | | | | | | | ○ (通常) | ○ (通常) | | | | | | |
| 〇〇病院 | | | | | | | | | | | | ○ (高血糖) | ○ (高血糖) | |
| 〇〇病院 | | | ○ (水分制限) | | | ○ (高血糖) | ○ (下痢・腹痛) | | | | | | | |
| 介護老人保健施設 〇〇 | | | | | | | ○ | ○ | | | | | | |
| 介護老人保健施設 〇〇 | | | | | | | | | ○ | | | | | |

取扱いのある製品に○印
主な使用用途がある場合は()に記載

3 各分類について

(1) 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

① 食事

| コード 【1-8 項】 | 名称 | 形態 | 目的・特色 | 主食の例 | 必要な咀嚼能力 【1-10 項】 | 他の分類との対応 【1-7 項】 |
|----------------|----------|---|---|----------------------------------|-----------------------------|--|
| j | 嚥下訓練食品0 | 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、スライズ状にすくうことが可能なもの | 重度の症例に対する評価・訓練用少量をすくってそのまま丸呑み可能 残留した場合にも吸引が容易 たんぱく質含有量が少ない | | (若干の送り込み能力) | 嚥下食ピラミッドL0 えん下困難者用食品許可基準Ⅰ |
| | | 均質で、付着性・凝集性・かたさに配慮したとろみ水 (原調剤には、中間のとろみあるいは濃いとろみ*のどちらかが過している) | 重度の症例に対する評価・訓練用少量すくうことを想定 ゼリー丸呑みで誤嚥したりゼリーが口中で溶けてしまう場合 たんぱく質含有量が少ない | | (若干の送り込み能力) | 嚥下食ピラミッドL3の一部 (とろみ水) |
| 1 | 嚥下調整食1 | 均質で、付着性・凝集性、かたさ、離水に配慮したゼリー・ブリン・ムース状のもの | 口腔外で既に適切な食現状となっている (少量をすくってそのまま丸呑み可能) 送り込み時に多少意識して口腔に舌を押しつける必要がある 例) 比し表面のざらつきあり | おもゆゼリー、 ミキサー粥のゼリーなど | (若干の食塊保持と送り込み能力) | 嚥下食ピラミッドL1・L2 えん下困難者用食品許可基準Ⅱ UDF区分 かまなくともよい (ゼリー状) (UDF: ユニバーサルデザートフード) |
| 1 | 嚥下調整食1-1 | ビューレ・ベースト・ミキサー食など、均質でなめらかで、べたつかず、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なもの | 口腔内の簡単な操作で食塊状となるもの (咽頭では残留、誤嚥をしないように配慮したもの) | 粒がなく、付着性の低いペースト状のおもゆや粥 | (下顎と舌の運動による食塊形成能力および食塊保持能力) | 嚥下食ピラミッドL3 えん下困難者用食品許可基準Ⅲ UDF区分 かまなくともよい |
| | | ビューレ・ベースト・ミキサー食などで、べたつかず、まとまりやすいもので不均質な物も含む スプーンですくって食べることが可能なもの | | やや不均質(粒がある)でもやわらかく、離水もなく付着性も低い粥類 | (下顎と舌の運動による食塊形成能力および食塊保持能力) | 嚥下食ピラミッドL3 えん下困難者用食品許可基準Ⅲ UDF区分 かまなくともよい |
| 2 | 嚥下調整食2 | 均質で、付着性・凝集性、かたさに配慮したとろみ水 (原調剤には、中間のとろみあるいは濃いとろみ*のどちらかが過している) | 舌と口腔間の押しつぶし能力以上 | 離水に配慮した粥など | 舌と口腔間の押しつぶし能力以上 | 嚥下食ピラミッドL4 UDF区分 つぶせる |
| 3 | 嚥下調整食3 | かたさ・ばらけやすさ・貼りつきやすさなどのないもの 箸やスプーンで切れるやわらかさ | 舌と口腔間の押しつぶし能力以上 | 軟飯、全粥など | 舌と口腔間の押しつぶし能力以上 | 嚥下食ピラミッドL4 UDF区分 つぶせる および UDF区分 潰れくきでつぶせる および UDF区分 容易にかめめるの一部 |

学会分類 2021 は、概説・総論、学会分類 2021(食事)、学会分類 2021(とろみ)から成り、それぞれの分類には早見表を作成した。
 本表は学会分類 2021(食事)の早見表である。本表を使用するにあたっては必ず「嚥下調整食学会分類 2021」の本文を参照されたい。なお、
 本表中の【】表示は、本文中の該当箇所を指す。
 *上記0tの「中間のとろみ・濃いとろみ」については、学会分類 2021(とろみ)を参照されたい。
 本表に該当する食事において、汁物を含む水分には原則とろみを付ける。【1-9 項】
 ただし、個別に水分の嚥下評価を行ってとろみ付けが不要と判断された場合には、その原則は解除できる。
 他の分類との対応については、学会分類 2021 との整合性や相互の対応が完全に一致するわけではない。【1-7 項】

② とろみ

| | 段階1 薄いとろみ【Ⅲ-3項】 | 段階2 中間のとろみ【Ⅲ-2項】 | 段階3 濃いとろみ【Ⅲ-4項】 |
|--------------------------------|--|--|---|
| 英語表記 | Mildly thick | Moderately thick | Extremely thick |
| 性状の説明 (飲んだとき) | 「drink」するという表現が適切なとろみの程度口に入れると口腔内に広がる液体の種類・味や温度によっては、とろみが付いていることがあまり気にならない場合もある飲み込む際に大きな力を要しないストローで容易に吸うことができる | 明らかにとろみがあることを感じ、かつ「drink」するという表現が適切なとろみの程度口腔内での動態はゆっくりですぐには広がらない舌の上でまとめやすいストローで吸うのは抵抗がある | 明らかにとろみが付いていて、まとまりがよい送り込むのに力が必要スプーンで「eat」という表現が適切なとろみの程度ストローで吸うことは困難 |
| 性状の説明 (見たとき) | スプーンを傾けるとすっと流れ落ちるフォークの歯の間から素早く流れ落ちるカップを傾け、流れ出た後には、うっすらと跡が残る程度の付着 | スプーンを傾けるととろとろと流れるフォークの歯の間からゆっくりと流れ落ちるカップを傾け、流れ出た後には、全体にコーティングしたように付着 | スプーンを傾けても、形状がある程度保たれ、流れにくいフォークの歯の間から流れ出ないカップを傾けても流れ出ない(ゆっくりと塊となって落ちる) |
| 粘度 (mPa·s) 【Ⅲ-5項】 | 50-150 | 150-300 | 300-500 |
| LST 値 (mm) 【Ⅲ-6項】 | 36-43 | 32-36 | 30-32 |
| シリンジ法による 残留量 (ml) 【Ⅲ-7項】 | 2.2 7.0 | 7.0 9.5 | 9.5 10.0 |

学会分類 2021 は、概説・総論、学会分類 2021(食事)、学会分類 2021(とろみ)から成り、それぞれの分類には早見表を作成した。本表は学会分類 2021(とろみ)の早見表である。本表を使用するにあたっては必ず「嚥下調整食学会分類 2021」の本文を熟読されたい。なお、本表中の【 】表示は、本文中の該当箇所を指す。

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 50 s⁻¹ における 1 分後の粘度測定結果【Ⅲ-5 項】。

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 30 mm の金属製リングに試料を 20 ml 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【Ⅲ-6 項】。

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。

注 3. 10 ml のシリンジ筒を用い、粘度測定したい液体を 10 ml まで入れ、10 秒間自然落下させた後のシリンジ内の残留量である。

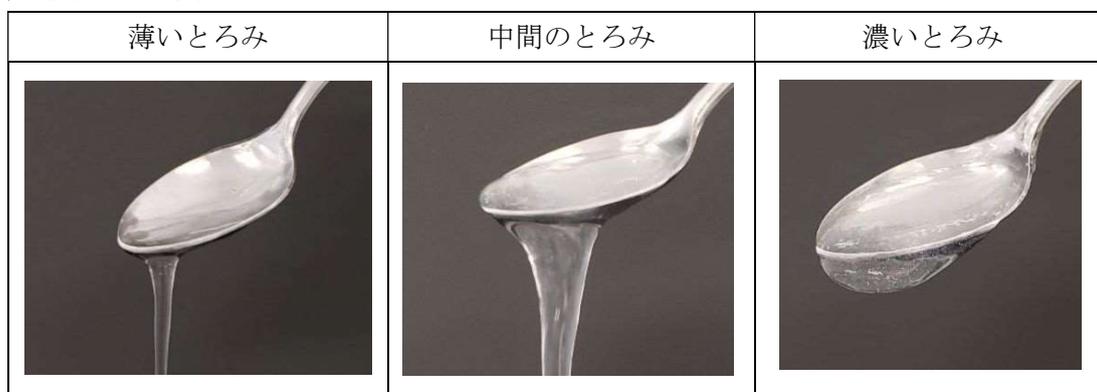
※『日摂食嚥下リハ会誌 25 (2) : 135-149, 2021』 または 日本摂食嚥下リハ学会 HP ホームページ :
<https://www.jsdr.or.jp/wp-content/uploads/file/doc/classification2021-manual.pdf>
『嚥下調整食学会分類 2021』 を必ずご参照ください。

日本摂食嚥下リハ学会 HP ホームページ :

<https://www.jsdr.or.jp/wp-content/uploads/file/doc/classification2021-manual.pdf>



(参考) とろみの写真

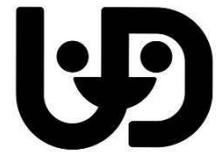


(2) ユニバーサルデザインフード(UDF) 日本介護食品協議会

「ユニバーサルデザインフード」とは、日常の食事から介護食まで幅広く使うことのできる食べやすさに配慮した食品です。

日本介護食品協議会が自主規格として作成し、「かたさ」や「粘度」の規格により分類された4つの区分を表示しています。

ユニバーサルデザインフードのパッケージには、必ず右記のマークが記載されています。



ユニバーサルデザインフード

| 区分 |  容易にかめる |  歯ぐきでつぶせる |  舌でつぶせる |  かまなくてよい | |
|--|--|--|---|---|---|
| かむ力の目安 | かたいものや大きいものはやや食べづらい | かたいものや大きいものは食べづらい | 細かくてやわらかければ食べられる | 固形物は小さくても食べづらい | |
| 飲み込む力の目安 | 普通に飲み込める | ものによっては飲み込みづらいことがある | 水やお茶が飲み込みづらいことがある | 水やお茶が飲み込みづらい | |
| かたさの目安 <small>※食品のメニュー列で商品名ではありません。</small> | ごはん | ごはん～やわらかごはん | やわらかごはん～全がゆ | 全がゆ | ペーストがゆ |
| | 調理例(ごはん) |  |  |  |  |
| | たまご | 厚焼き卵 | だし巻き卵 | スクランブルエッグ | やわらかい茶わん蒸し(具なし) |
| | 調理例(たまご) |  |  |  |  |
| | 肉じゃが | やわらか肉じゃが | 具材小さめやわらか肉じゃが | 具材小さめさらにやわらか肉じゃが | ペースト肉じゃが |
| 調理例(肉じゃが) |  |  |  |  | |
| 物性規格 | かたさ上限値 N/m ² | 5×10 ⁵ | 5×10 ⁴ | ゾル:1×10 ⁴ ゲル:2×10 ⁴ | ゾル:3×10 ³ ゲル:5×10 ³ |
| | 粘度下限値 mPa·s | | | ゾル:1500 | ゾル:1500 |

※「ゾル」とは、液体、もしくは固形物が液体中に分散しており、流動性を有する状態をいう。「ゲル」とは、ゾルが流動性を失いゼリー状に固まった状態をいう。

※日本介護食品協議会ホームページ：<https://www.udf.jp/>



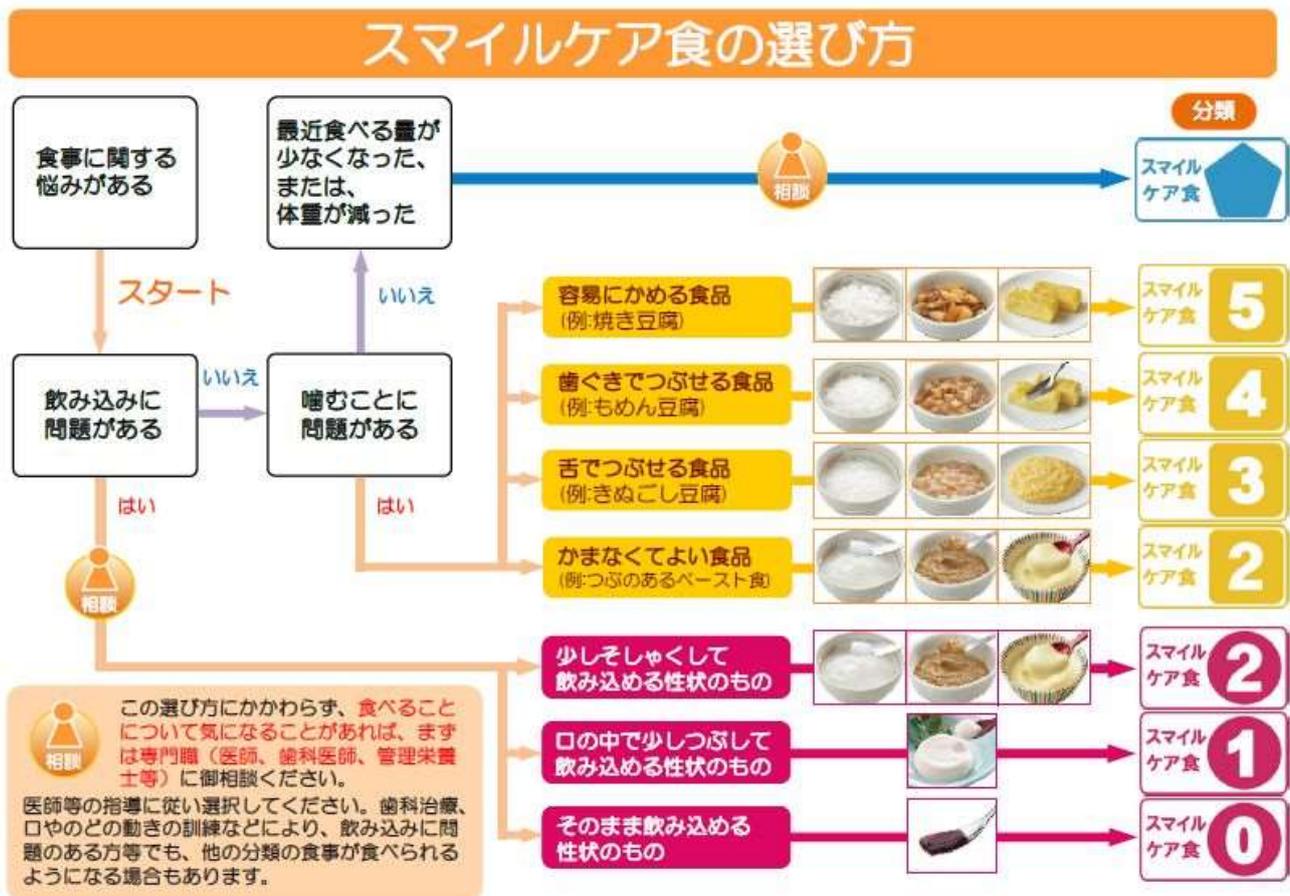
(3) スマイルケア食(新しい介護食品) 農林水産省

「スマイルケア食」は、これまで介護食品と呼ばれてきた食品の範囲を農林水産省が整理し、健康維持上栄養補給が必要な人向けの食品に「青」マークを、嚥むことが難しい人向けの食品に「黄」マークを、さらに、飲み込むことが難しい人向けの食品に「赤」マークを表示し、それぞれの方の状態に応じた新たな介護食品の選択に役立てるためのものです。



スマイルケア食のパッケージには、必ず下記のような識別マークが記載されています。

| | | |
|--|------|--|
| | 青マーク | 嚥むこと・飲み込むことに問題はないものの、健康維持上栄養補給を必要とする方向けの食品 |
| | 黄マーク | 嚥むことに問題がある方向けの食品 |
| | 赤マーク | 飲み込むことに問題がある方向けの食品 |



※農林水産省スマイルケア食（新しい介護食品）ホームページ：

<http://www.maff.go.jp/j/shokusan/seizo/kaigo.html>



(4) 各分類の一覧表

| 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 | ユニバーサルデザインフード (UDF) | スマイルケア食 | |
|--|--|-------------------|----|
| 嚥下訓練食品 0j | — | 飲み込む ことに 問題 | 赤0 |
| 嚥下調整食 1j | 区分4(かまなくてよい) ゼリー状 | | 赤1 |
| 嚥下調整食 2-1 | 区分4 (かまなくてよい) | | 赤2 |
| 嚥下調整食 2-2 | | 黄2 | |
| 嚥下調整食 3 | 区分3 (舌でつぶせる) | かむ ことに 問題 | 黄3 |
| 嚥下調整食 4 | 区分3(舌でつぶせる) 区分2(歯ぐきでつぶせる) 区分1(容易にかめる)の一部 | | 黄4 |
| — | 区分1 (容易にかめる) | | 黄5 |

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、
農林水産省ホームページ (<https://www.maff.go.jp/j/shokusan/seizo/attach/pdf/kai-go-18.pdf>) より改編

※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、ユニバーサルデザインフード、スマイルケア食の各区分は、必ずしも整合性や相互の対応が完全に一致するわけではありません。

| LD JCS/JCSA | 赤0 赤1 赤2 黄2 黄3 黄4 | コード 学会分類 2021 ※1 | 特徴・形態 | 副食 | | | 主食 | | |
|----------------|----------------------------------|------------------------|--|------|---|--------------|----|---|----|
| | | | | 名称 | 写真 | 備考 | 名称 | 写真 | 備考 |
| — | 赤0 | 0j | 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、スライス状にすくことが可能なもの | | | | | | |
| — | — | 0t | 均質で、付着性・凝集性・かたさに配慮したとろみ水(原則的には、中間のとろみあるいは濃いとろみ*のどちらかが適している) | | | | | | |
| (ゼリー状) | 赤1 | 1j | 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 | | | | | | |
| かまなくてよい | 赤2 | 2-1 | ピューレ・ペースト・ミキサー食など、均質でなめらかで、べたつかず、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なもの | | | | | | |
| | 黄2 | 2-2 | ピューレ・ペースト・ミキサー食などで、べたつかず、まとまりやすいもので不均質なものを含む スプーンですくって食べることが可能なもの | | | | | | |
| 舌でつぶせる | 黄3 | 3 | 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 | | | | | | |
| 容易にかめる(一部) | 黄4 | 4 | かたさ・ばらけやすさ・貼りつきやすさなどのないもの 箸やスプーンで切れるやわらかさ | | | | 全粥 |  | |
| | | 4 | | | | | 軟飯 |  | |
| | なし | | | 極刻み食 |  | 5mm角程度の大きさ | 米飯 |  | |
| | | | | 刻み食 |  | 1cm角程度の大きさ | | | |
| | | | | 一口大 |  | 1.5cm角程度の大きさ | | | |
| | | | | ふつう |  | 通常の形態 | | | |

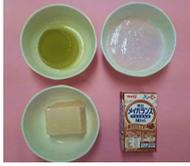
| | |
|-------|------|
| 水分とろみ | 対応なし |
|-------|------|

※1 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

| コード 学食分類 2021 ※1 | 特徴・形態 | 副食 | | | 主食 | | |
|----------------------------|---|------|---|----------------------------------|------|---|-------------------|
| | | 名称 | 写真 | 備考 | 名称 | 写真 | 備考 |
| 赤0 | 0j 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 | | | | | | |
| — | 0t 均質で、付着性・凝集性・かたさに配慮したとろみ水(原則的には、中間のとろみあるいは濃いとろみ*のどちらかが適している) | | | | | | |
| 赤1 (ゼリー状) かまなくてよい | 1j 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 | | | | ミキサー |  | スベラカーゼでプリン状に固めたもの |
| 赤2 かまなくてよい | 2-1 ピューレ・ペースト・ミキサー食など、均質でなめらかで、べたつかず、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なもの | | | | | | |
| | 黄2 2-2 ピューレ・ペースト・ミキサー食などで、べたつかず、まとまりやすいもので不均質なものを含む スプーンですくって食べることが可能なもの | ミキサー |  | ミキサーにかけてとろみ剤でペースト状にしたもの | | | |
| 黄3 舌でつぶせる | 3 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 | | | | | | |
| 黄4 舌でつぶせる 容易にかめる(一部) | 4 かたさ・ばらけやすさ・貼りつきやすさなどのないもの 箸やスプーンで切れるやわらかさ | | | | 全粥 |  | |
| | 4 | | | | 軟飯 |  | |
| なし | 極きざみ | |  | ごま粒大の大きさ トロミのついたあんをかける場合もあり | 米飯 |  | |
| | きざみ | |  | 米粒大の大きさ | | | |
| | 一口 | |  | 1センチ角程度の大きさ | | | |
| | カット | |  | 3~4センチ程度の大きさ 透折中、片手でも食べやすいように | | | |
| | ふつう | |  | | | | |

| | |
|-------|-------|
| 水分とろみ | 対象者なし |
|-------|-------|

※1 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

| コード 学会分類 2021 ※1 | 特徴・形態 | 副食 | | | 主食 | | | |
|-------------------------------------|-------|--|--|---|---|---|---|--|
| | | 名称 | 写真 | 備考 | 名称 | 写真 | 備考 | |
| 赤0 | 0j | | | | | | | |
| — | 0t | | | | | | | |
| 赤1 (ゼリー状) | 1j | 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 | エンゲ食 |  | ・メイバランズミニ ・メイバランズブリックゼリー ・エンジョイムース ・NSゼリー ・手作りゼリーから選択(I～III) | | | |
| 赤2 かまなくてよい | 2-1 | ピューレ・ペースト・ミキサー食など、均質でなめらかで、べたつかず、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なもの | ミキサー食 |  | ブレンダー機で粒が無くなるまで攪拌したもの トロメイクを使用して固形化 | ミキサー粥 |  | 全粥をミキサーにかけた後、スベラカーゼを使用して固形化したもの *1jも対応可 |
| | 黄2 | 2-2 | ピューレ・ペースト・ミキサー食などで、べたつかず、まとまりやすいもので不均質なものを含む スプーンですくって食べることが可能なもの | キザミ食 |  | フードプロセッサーで粒が残る程度に攪拌し、とろみをつけてまとまりを良くしたもの | | |
| 黄3 舌でつぶせる | 3 | 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 | | | | | | |
| 黄4 容易にかめる(一部) 舌でつぶせる・歯ぐきでつぶせる | 4 | かたさ・ばらけやすさ・貼りつきやすさなどのないもの 箸やスプーンで切れるやわらかさ | | | | 全粥 |  | |
| | 4 | | | | | 軟飯 |  | 柔らかめのご飯 |
| なし | なし | | 粗キザミ食 |  | 0.5cm～1cm角に荒く刻んだもの とろみはかかっていない | 米飯 |  | |
| | なし | | 一口大(常食) |  | 1.5cm角 | | | |

| 水分 とろみ | 学会分類2021 ※1 | 性状 | 名称 | 商品名・使用量等 ※2 |
|-----------|-------------|---|------------|---|
| | 薄いとろみ | 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 カップを傾げ、流れ出た後には、うっすらと跡が残る程度の付着 | とろみ茶(薄め) | トロメイクコンパクト 水200mlに対し、0.5～0.7g(小さじ1/3程度) |
| | 中間のとろみ | スプーンを傾けるととろりと流れる フォークの歯の間からゆっくりと流れ落ちる カップを傾げ、流れ出た後には、全体にコーティングしたように付着 | とろみ茶(普通) | トロメイクコンパクト 水200mlに対し、1.5g(小さじ1) |
| | 濃いとろみ | 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) | | |
| | その他 | | とろみ茶(やや固め) | トロメイクコンパクト 水200mlに対し、5g(大さじ1) |
| | | | とろみ茶(固め) | トロメイクコンパクト 水200mlに対し、10g(大さじ2) |

※1 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 ※2 使用方法については販売元の説明もご覧ください。

| | | | |
|-----|----------|-----|--------------|
| 施設名 | 犬山病院 栄養科 | 連絡先 | 0568-61-1473 |
|-----|----------|-----|--------------|

作成日
R5.2

|   | コード 学会分類 2021 ※1 | 特徴・形態 | 副食 | | | 主食 | | |
|---|------------------------|-------|--|------|---|-----------------|-----------|---|
| | | | 名称 | 写真 | 備考 | 名称 | 写真 | 備考 |
| — | 赤0 | 0j | 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 | | | | | |
| — | — | 0t | 均質で、付着性・凝集性・かたさに配慮したとろみ水(原則的には、中間のとろみあるいは濃いとろみ*のどちらかが適している) | | | | | |
| (かまなく てよい 状態) | 赤1 | 1j | 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 | | | | | |
| かまなく てよい | 赤2 | 2-1 | ピューレ・ペースト・ミキサー食など、均質でなめらかで、べたつかず、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なもの | | | | | |
| | 黄2 | 2-2 | ピューレ・ペースト・ミキサー食などで、べたつかず、まとまりやすいもので不均質なものも含む スプーンですくって食べることが可能なもの | ペースト |  | ミキサー とろみ剤あり | | |
| 舌でつぶせる | 黄3 | 3 | 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 | | | | | |
| 容易にか める(一部) | 黄4 | 4 | かたさ・ばらけやすさ・貼りつきやすさなどのないもの 箸やスプーンで切れるやわらかさ | 刻み |  | みじん切り とろみ剤あり | 全粥 |  |
| | なし | | | 一口大 |  | | 米飯 |  |
| | | | | ふつう |  | 通常の形態 | ミキサー 粥 |  |

| 水分 とろみ | 学会分類2021 ※1 | 性状 | 名称 | 商品名・使用量等 ※2 |
|-----------|-------------|---|----------|---------------------------------------|
| | 薄いとろみ | 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、流れ出た後は、うっすらと跡が残る程度の付着 | | |
| | 中間のとろみ | スプーンを傾けるととろりと流れる 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、流れ出た後は、全体にコーティングしたように付着 | | |
| | 濃いとろみ | 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) | | |
| | その他 | | とろみ茶(固め) | トロメイクコンパクト 水100mlに対し、1.9g(小さじ1・1/3程度) |
| | | | とろみ湯(固め) | トロメイクコンパクト 水100mlに対し、2g(小さじ1・1/3程度) |

※1 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 ※2 使用方法については販売元の説明もご覧ください。

| コード 学会分類 2021 ※1 | 特徴・形態 | 副食 | | | 主食 | | | | |
|------------------------|-------|-----|--|------|---|---|------------|---|------------------------|
| | | 名称 | 写真 | 備考 | 名称 | 写真 | 備考 | | |
| — | 赤0 | 0j | 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、スライス状にすくことが可能なもの | | | | | | |
| — | — | 0t | 均質で、付着性・凝集性・かたさに配慮したとろみ水(原則的には、中間のとろみあるいは濃いとろみ*のどちらかが適している) | | | | | | |
| かまなくてよい (ゼリー状) | 赤1 | 1j | 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 | | | | 全粥 ミキサー |  | お粥をミキサーにかけて、スベラカーゼで固める |
| かまなくてよい | 赤2 | 2-1 | ピューレ・ペースト・ミキサー食など、均質でなめらかで、べたつかず、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なもの | | | | | | |
| | 黄2 | 2-2 | ピューレ・ペースト・ミキサー食などで、べたつかず、まとまりやすいもので不均質なものを含む スプーンですくって食べることが可能なもの | | | | | | |
| 舌でつぶせる | 黄3 | 3 | 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 | ミキサー |  | 食材をミキサーにかけて、ソフティアGで固める | | | |
| | 黄3 | 3 | | きざみ |  | 固形物とあんを絡めてソフティアSでまとめる 固形物の大きさは極みじん切り | | | |
| 容易に舌をかきでつぶせる(一部) | 黄4 | 4 | かたさ・ばらけやすさ・貼りつきやすさなどのないもの 箸やスプーンで切れるやわらかさ | | | | 全粥 |  | |
| | | 4 | | | | | 軟飯 |  | 柔らかめのご飯 |
| | なし | | | ひと口大 |  | 1~1.5cm | 米飯 |  | |
| | | | | ふつう |  | | | | |

| | | | |
|-----|--------------|-----|--------------|
| 施設名 | 総合犬山中央病院 栄養科 | 連絡先 | 0568-62-8111 |
|-----|--------------|-----|--------------|

作成日
R5.2

| コード 学会分類 2021 ※1 | 特徴・形態 | 副食 | | | 主食 | | |
|-------------------------|---|--------|---|--------------------|-----------|---|-----------------------------|
| | | 名称 | 写真 | 備考 | 名称 | 写真 | 備考 |
| 赤0 | 0j 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 | 開始食 |  | 検査食 (ST介入) | | | |
| — | 0t 均質で、付着性・凝集性・かたさに配慮したとろみ水 (原則的には、中間のとろみあるいは濃いとろみ * のどちらかが適している) | | | | | | |
| 赤1 (ゼリー状) かまなくてよい | 1j 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 | 開始食 |  | ブロックゼリー 80kcal | 重湯とろみ |  | 重湯をゼリー状に固めたもの |
| | 1j | 開始食 |  | エンジョイゼリー 80kcal | | | |
| 赤2 かまなくてよい | 2-1 ピューレ・ペースト・ミキサー食など、均質でなめらかで、べたつかず、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なもの | 嚥下II |  | ミキサーとろみ | 全粥ミキサーとろみ |  | ペースト粥をゼリー状に固めたもの *1jも対応可 |
| | 黄2 2-2 ピューレ・ペースト・ミキサー食などで、べたつかず、まとまりやすいもので不均質なものを含む スプーンですくって食べることが可能なもの | | | | | | |
| 黄3 舌でつぶせる | 3 形はあるが、押しつぶしが容易、食塊形成や移送が容易、咽頭では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 | 嚥下III |  | きざみとろみ | | | |
| | 3 | きざみとろみ |  | 常食・全粥用 | | | |
| 黄4 容易に舌でつぶせる (一部) | 4 かたさ・ばらけやすさ・貼りつきやすさなどのないもの 箸やスプーンで切れるやわらかさ | 嚥下IV |  | 一口とろみ (1cm) | 全粥 |  | |
| | 4 | 一口とろみ |  | 1cm 常食・全粥用 | 軟飯 |  | |
| なし | なし | |  | 常食・全粥 きざみ | 米飯 |  | |
| | なし | |  | 常食 | | | |

| 学会分類2021 ※1 | 性状 | 名称 | 商品名・使用量等 ※2 |
|-------------|--------|-----------------|---|
| 水分とろみ | 薄いとろみ | とろみ2 ケッチャップ状 | ソフティア トロメリンEX 水200mlに対し、2.1g (専用スプーン6.7ml 1又は小さじ1・1/3程度) |
| | 中間のとろみ | | |
| | 濃いとろみ | とろみ1 ジャム状 | ソフティア トロメリンEX 水200mlに対し、4.2g (専用スプーン6.7ml 2又は小さじ2・1/2程度) |
| | その他 | とろみ4 ポタージュ状 | ソフティア トロメリンEX 水200mlに対し、1.2g (専用スプーン6.7ml 1/2又は小さじ2/3程度) |
| | | | ※とろみ加減は通常ケッチャップ状などと伝えている |

※1 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 ※2 使用方法については販売元の説明もご覧ください。

| コード 学会分類 2021 ※1 | 特徴・形態 | 副食 | | | 主食 | | | | |
|--------------------------|-------|---|---|---|---|--|---|---|---------------------|
| | | 名称 | 写真 | 備考 | 名称 | 写真 | 備考 | | |
| — | 0j | 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 | 嚥下食Ⅰ |  | 嚥下訓練(初期) 用ゼリー | | | | |
| 赤0 | 0j | | 嚥下食Ⅱ |  | ゼリー食2品 嚥下訓練(中期) を目的とした食事 | | | | |
| — | 0t | 均質で、付着性・凝集性・かたさに配慮したとろみ水(原則的には、中間のとりみあるいは濃いとりみ*のどちらかが適している) | | | | | | | |
| かまなくてよい (ゼリー状) | 赤1 | 1j | 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 | 嚥下食Ⅲ |  | ゼリー食3~4品 嚥下訓練(後期) を目的とした食事 | 重湯ゼリー |  | 重湯をゼリー状に固めたもの |
| | 1j | | | | | | ペース粥 |  | ペース粥をゼリー状に固めたもの |
| かまなくてよい | 赤2 | 2-1 | ビュレ・ペースト・ミキサー食など、均質でなめらかで、べたつかず、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なもの | | | | | | |
| | 黄2 | 2-2 | ビュレ・ペースト・ミキサー食などで、べたつかず、まとまりやすいもので不均質なも含む スプーンですくって食べることが可能なもの | | | | | | |
| 舌でつぶせる | 黄3 | 3 | 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 | 嚥下食Ⅳ |  | 食材をペーストにし、増粘剤およびゼラチンなどでとろみ調整を行った食事。固形成分を多いムース食 | 全粥とろみ |  | 全粥に増粘剤を用いてとろみを付けたもの |
| 容易に舌でつぶせる・ 容易にかめる(一部) | 黄4 | 4 | かたさ・ばらけやすさ・貼りつきやすさなどのないもの 箸やスプーンで切れるやわらかさ | 移行食 |  | 歯茎でつぶせる固さの食事形態。 ソフト食 | 全粥または軟飯 |  | |
| | なし | | 軟菜食 一口大 |  | 1.0cm角程度の大きさ | 米飯 または 全粥 |  | | |
| | なし | | ふつう |  | 通常の形態 | 米飯 |  | | |

| 水分とろみ | 学会分類2021 ※1 | 性状 | 名称 | 商品名・使用量等 ※2 |
|--------|---|---|-------|---|
| | 薄いとろみ | スプーンを傾げ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 カップを傾げ、流れ出た後は、うっすらと跡が残る程度の付着 | | |
| 中間のとろみ | スプーンを傾げるととろりと流れる フォークの歯の間からゆっくりと流れ落ちる カップを傾げ、流れ出た後は、全体にコーティングしたように付着 | | | |
| 濃いとろみ | スプーンを傾げても、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 カップを傾げても流れ出ない(ゆっくりと塊となって落ちる) | | | |
| その他 | | | お茶ゼリー | ソフティアG 水100mlに対し、0.7g使用 ※とろみ調整食品は、個人持参で病棟で調整している |

※1 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 ※2 使用方法については販売元の説明もご覧ください。

| コード 学会分類 2021 ※1 | 特徴・形態 | 副食 | | | 主食 | | |
|---|--|---|-----|---|--------------------------|---|---|
| | | 名称 | 写真 | 備考 | 名称 | 写真 | 備考 |
| 赤0 | 0j 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 | | | | | | |
| — | 0t 均質で、付着性・凝集性・かたさに配慮したとろみ水(原則的には、中間のとろみあるいは濃いとろみ*のどちらかが適している) | | | | | | |
| 赤1 (ゼリー状もよい) | 1j 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 | | | | ペースト粥 |  | 全粥をペーストにしてゼリー状に固めたもの スライス法での提供可能 口腔内に貼りつきにくい |
| 赤2 | 2-1 ビュレ・ペースト・ミキサー食など、均質でなめらかで、べたつかず、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なもの | | | | | | |
| 黄2 | 2-2 ビュレ・ペースト・ミキサー食などで、べたつかず、まとまりやすいもので不均質なものを含む スプーンですくって食べることが可能なもの | | | | | | |
| 舌でつぶせる | 黄3 | 3 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 | 介護食 |  | ペーストを固めたもの 舌で押しつぶせる固さ | | |
| | 3 刻み |  | | ミキサーでみじん切りして増粘剤を添加 | | | |
| 容 易 に 舌 で つ ぶ せ る 部 分 | 黄4 | 4 かたさ・ばらけやすさ・貼りつきやすさなどのないもの 箸やスプーンで切れるやわらかさ | | | 全粥 |  | |
| なし | なし | | 一口大 |  | 1.5cm角程度の大きさ | 米飯 |  |
| | なし | | ふつう |  | 通常の形態 | | |

| 学会分類2021※1 | 性状 | 名称 | 商品名・使用量等 ※2 |
|------------|---|----------|---------------------------------|
| 水分とろみ | 薄いとろみ スプーンを傾けるとすっと流れ落ちる フォークの歯の間から素早く流れ落ちる カップを傾げ、流れ出した後には、うっすらと跡が残る程度の付着 | ウスターソース状 | トローミファイバー お茶200mlに対し、1.5g(小さじ1) |
| | 中間のとろみ 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 カップを傾げ、流れ出した後には、全体にコーティングしたように付着 | とんかつソース状 | トローミファイバー お茶150mlに対し、1.5g(小さじ1) |
| | | はちみつ状 | トローミファイバー お茶100mlに対し、1.5g(小さじ1) |
| | 濃いとろみ 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) | | |
| その他 | | お茶ゼリー | あつというまゼリー お茶150mlに対し、6g(大きじ1) |

※1 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 ※2 使用方法については販売元の説明もご覧ください。

| コード 学食分類 2021 ※1 | 特徴・形態 | 副食 | | | 主食 | | |
|-------------------------------|--|---------------|---|--|----------------|---|------------------------------------|
| | | 名称 | 写真 | 備考 | 名称 | 写真 | 備考 |
| 赤0 | 0j 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 | | | | | | |
| — | 0t 均質で、付着性・凝集性・かたさに配慮したとろみ水(原則的には、中間のとろみあるいは濃いとろみ*のどちらかが適している) | | | | | | |
| かまなくくて (ゼリー状) | 赤1 1j 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 | | | | | | |
| かまなくくてよい | 赤2 2-1 ビュレ・ペースト・ミキサー食など、均質でなめらかで、べたつかず、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なもの | ペースト |  | 要望により①とろみあり②とろみ強めて対応 魚、魚の加工品は、ペースト～ロー口まであんをかける。要望があれば、あんなして提供 | | | |
| | 黄2 2-2 ビュレ・ペースト・ミキサー食などで、べたつかず、まとまりやすいもので不均質なものを含む スプーンですくって食べることが可能なもの | | | | | | |
| 舌でつぶせる | 黄3 3 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 | とろみ |  | 刻みに水分を混ぜ、とろみを付けたもの 魚、魚の加工品はあんをかける | | | |
| 容易にかめる(一部) 舌でつぶせる・歯ぐきでつぶせる | 黄4 4 かたさ・ばらけやすさ・貼りつきやすさなどのないもの 箸やスプーンで切れるやわらかさ | ペースト とろみなし |  | とろみなし ※魚、魚の加工品は、あんをかける | 粥 |  | 必要に応じて分粥 (R1.12現在なし) |
| | 4 | | | | 軟飯 |  | 軟らかめの御飯 |
| なし | なし | 刻み |  | みじん切り 魚、魚の加工品はあんをかける 個別にあんかけ可 | 米飯 |  | |
| | なし | 小口大 |  | 1cm大 魚、魚の加工品はあんをかける 個別にあんかけ可 | 粥ペースト とろみなし |  | 酵素・とろみ剤なし |
| | なし | 一口大 |  | 2cm大 魚、魚の加工品はあんをかける | 粥ペースト |  | 酵素なしとろみ剤あり 要望により①とろみあり②とろみ強めて対応 |
| | なし | 普通 |  | | | | |

| 水分 とろみ | 学食分類2021 ※1 | 性状 | 名称 | 商品名・使用量等 ※2 |
|-----------|-------------|---|--|--|
| | | 薄いとろみ | スプーンを傾けるとすつと流れ落ちる 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 | |
| | 中間のとろみ | スプーンを傾けるととろりと流れる 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 | とろみあり | ソフティア トロミンEX 水100mlに対し、1.5g(中さじ1/2程度) |
| | 濃いとろみ | 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) | 強め | ソフティア トロミンEX 水100mlに対し、2.2g(中さじ2/3程度) |
| | その他 | | | |

※1 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 ※2 使用方法については販売元の説明もご覧ください。

| コード 学年分類 2021 ※1 | 特徴・形態 | 副食 | | | 主食 | | |
|------------------------|--|--------------|---|--|-------|---|---|
| | | 名称 | 写真 | 備考 | 名称 | 写真 | 備考 |
| 赤0 | 0j 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 | エンゲリード |  | 必要に応じてお茶ゼリー付加(お茶をゲル化剤(ゼリーメイク)でゼリー状にしたもの。お茶150ml、ゼリーメイク1g、砂糖5g使用) | | | |
| — | 0t 均質で、付着性・凝集性・かたさに配慮したとろみ水(原則的には、中間のとろみあるいは濃いとろみ*のどちらかが適している) | | | | | | |
| 赤1 (ゼリー状) | 1j 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 | 嚥下調整食1 |  | 明治メイバランスブリックゼリーを1/3本。 必要に応じてお茶ゼリー付加 | | | |
| 赤2 かまなくてよい | 2-1 ビュレペースト・ミキサー食など、均質でなめらかで、べたつかず、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なもの | 嚥下調整食2/ミキサー食 |  | ミキサーにかけてとろみ剤(トロメイクコンパクト)を加えたもの | | | |
| 黄2 | 2-2 ビュレペースト・ミキサー食などで、べたつかず、まとまりやすいもので不均質な物も含む スプーンですくって食べることが可能なもの | | | | | | |
| 黄3 舌でつぶせる | 3 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 | 嚥下調整食3/ソフト食 |  | ミキサーにかけてゲル化剤(ホット&ソフト)で再形成したもの | ソフト粥 |  | 全粥をミキサーにかけてゲル化剤(ホット&ソフト)で再形成したもの |
| | 3 | | | | 粥とろみ |  | 全粥にとろみ剤(トロメイクコンパクト)を加えたもの |
| 黄4 容易に舌でつぶせる(一部) | 4 かたさ・ばらけやすさ・貼りつきやすさなどのないもの 箸やスプーンで切れるやわらかさ | 刻みあんかけ |  | 約0.5cm角に刻み、あんを和えたもの | 全粥 |  | 必要に応じてとろみ剤(トロメイクコンパクト)を加えた全粥(粥とろみ)を提供 |
| | 4 | | | | 軟飯 |  | |
| | なし | 嚥下調整食4-1 |  | 約2cm角に切って、あんをかけたもの(一口大あんかけ) | 米飯 |  | |
| | なし | 嚥下調整食4-2 |  | 約2cm角に切ったもの(一口大) | ミキサー粥 |  | 全粥をミキサーにかけてとろみ剤(トロメイクコンパクト)を加えたもの 酵素なし |
| | なし | 常食 |  | | | | |
| | なし | 刻み |  | 約0.5cm角に刻んだもの | | | |

| 水分とろみ | 学年分類2021※1 | 性状 | 名称 | 商品名・使用量等 ※2 |
|-------|------------|---|---|------------------------------------|
| | | 薄いとろみ | スプーンを傾けるとすっと流れ落ちる フォークの歯の間から乗早く流れ落ちる カップを傾け、流れ出した後には、うっすらと跡が残る程度の付着 | 薄いとろみ |
| | 中間のとろみ | スプーンを傾けるととろりと流れる 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、流れ出した後には、全体にコーティングしたように付着 | 中間とろみ | トロメイクコンパクト 水200mlに対し、1.6g(1/2小さじ2) |
| | 濃いとろみ | 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) | 濃いとろみ | トロメイクコンパクト 水200mlに対し、2.4g(1/2小さじ3) |
| | その他 | 学年分類に属さない当院独自の基準 薄いとろみよりも濃度が薄い(0.2%) | 微量とろみ | トロメイクコンパクト 水200mlに対し、0.4g(1/4小さじ1) |

※1 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 ※2 使用方法については販売元の説明もご覧ください。

| コード 学会分類 2021※1 | 特徴・形態 | 副食 | | | 主食 | | | |
|-----------------------|-----------|--|--------|----|--|-------|----|---|
| | | 名称 | 写真 | 備考 | 名称 | 写真 | 備考 | |
| 赤0 | 0j | | | | | | | |
| — | 0t | | | | | | | |
| かまなくでよい (ゼリー状) | 赤1 1j | 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 | 嚥下訓練食 | | ゼリー・プリン・ヨーグルト どれか1つ/食 | | | |
| かまなくでよい | 赤2 2-1 | ピューレ・ペースト・ミキサー食など、均質でなめらかで、べたつかず、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なもの | ペースト食 | | ソフト食をミキサーにかけてゲル化剤(つるりんこSoft)でとろみをつけたもの 均質でなめらかなペースト状に仕上げている 汁はつるりんこSoft(濃度3%)でとろみをつけたものを提供(具はなし) | 粥ペースト | | 全粥にスベラカーゼライト(とろみ剤、でんぶん分解酵素含む)を加えミキサーにかけたもの。付着性に配慮している |
| | 黄2 2-2 | ピューレ・ペースト・ミキサー食などで、べたつかず、まとまりやすいもので不均質なものを含む スプーンですくって食べることが可能なもの | | | | | | |
| 舌でつぶせる | 黄3 3 | 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 | ソフト食 | | 冷凍で届くソフト食を解凍し提供 学会分類に合うよう、形はあるが押しつぶしが容易なものを選択 汁はつるりんこSoft(濃度3%)でとろみをつけたものを提供(具はなし) | 粥ゼリー | | 全粥にスベラカーゼライト(とろみ剤、でんぶん分解酵素含む)を加えゼリー状にしたもの。付着性に配慮している |
| 容易にかめつぶせる (一部つぶせる) | 黄4 4 | かたさ・ばらけやすさ・貼りつきやすさなどのないもの 箸やスプーンで切れるやわらかさ | | | | 全粥 | | |
| | なし | | キザミ | | 2~3mm角 | 軟飯 | | 軟らかく炊いたご飯 他施設と比較しやや硬めと思われるため、学会分類には該当しないと判断 |
| | なし | | 一口大キザミ | | 2~3cm角 | 米飯 | | |

| 学会分類2021※1 | 性状 | 名称 | 商品名・使用量等 ※2 |
|------------|--------|-------|--------------------------------|
| 水分とろみ | 薄いとろみ | | |
| | 中間のとろみ | 中間とろみ | つるりんこSoft 水100mlに対し、1.8g(小さじ1) |
| | 濃いとろみ | 濃いとろみ | つるりんこSoft 水100mlに対し、3.6g(小さじ2) |
| | その他 | | |

※1 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 ※2 使用方法については販売元の説明もご覧ください。

| コード 学会分類 2021 ※1 | 特徴・形態 | 副食 | | | 主食 | | |
|------------------------|---|-------|---|-----------------|-------|---|------------------------------|
| | | 名称 | 写真 | 備考 | 名称 | 写真 | 備考 |
| 赤0 | 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(原則的には、中間のとろみあるいは濃いとろみ*のどちらかが適している) | | | | | | |
| 赤1 (ゼリー状) | 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 | | | | | | |
| 赤2 かまなくてよい | 2-1 ビュレ・ペースト・ミキサー食など、均質でなめらかで、べたつかず、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なもの | ミキサー食 |  | ペースト状 とろみ剤あり | | | |
| | 黄2 2-2 ビュレ・ペースト・ミキサー食などで、べたつかず、まとまりやすいもので不均質な物も含む スプーンですくって食べることが可能なもの | | | | | | |
| 黄3 舌でつぶせる | 3 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 | ソフト食 |  | | | | |
| 黄4 容易にかめつぶせる (歯) | 4 かたさ・ばらけやすさ・貼りつきやすさなどのないもの 箸やスプーンで切れるやわらかさ | | | | 全粥 |  | |
| | 4 | | | | 軟飯 |  | 軟らかめのご飯 |
| なし | なし | 極きざみ |  | みじん切り | 米飯 |  | |
| | なし | キザミ |  | 1cm角程度 | ミキサー粥 |  | 全粥をペースト状にしたもの 酵素なし、とろみ剤あり |
| | なし | 常食 |  | 通常の形態 | | | |

| 水分とろみ | 学会分類2021 ※1 | 性状 | 名称 | 商品名・使用量等 ※2 |
|-------|-------------|---|------|----------------------------------|
| | 薄いとろみ | スプーンを傾けるとすつと流れ落ちる 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、うすらと跡が残る程度の付着 | | |
| | 中間のとろみ | 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 | とろみ茶 | トロメイクSP お茶150mlに対し、約2.6g(小さじ2程度) |
| | 濃いとろみ | 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) | とろみ茶 | トロメイクSP お茶150mlに対し、約4.1g(大きじ1程度) |
| | その他 | | | |

※1 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 ※2 使用方法については販売元の説明もご覧ください。

| コード 学食分類 2021 ※1 | 特徴・形態 | 副食 | | | 主食 | | | | |
|------------------------|-----------|----|-------|---|-------|---|---|---|-------|
| | | 名称 | 写真 | 備考 | 名称 | 写真 | 備考 | | |
| — | 赤0 0j | | | | | | | | |
| — | — | 0t | | | | | | | |
| かまなくてよい (ゼリー状) | 赤1 1j | | | | ミキサー粥 |  | 70度以上の全粥をミキサーに入れ2%のスペラカーゼを入れて攪拌したもの | | |
| かまなくてよい | 赤2 2-1 | | ミキサー食 |  | | | | | |
| | 黄2 2-2 | | | | | | | | |
| 舌でつぶせる | 黄3 3 | | やわらか食 |  | | | ミキサーにかけてソフティアで固めたもの | | |
| 容易にかめる(一部) (舌でつぶせる) | 黄4 4 | | | | | 全粥 |  | | |
| | 黄4 4 | | | | | 軟飯 |  | やわらかめのご飯 | |
| | なし | | キザミ食 |  | | | 米飯 |  | |
| | なし | | 一口大 |  | | | | | 2cm程度 |
| | なし | | 常食 |  | | | | | 通常の形態 |

| 学食分類2021※1 | 性状 | 名称 | 商品名・使用量等 ※2 | |
|------------|--------|--------------|-------------|--|
| | | | 商品名 | 使用量等 |
| 水分とろみ | 薄いとろみ | ほほえみでの薄とろみ | トロメリンV | 水200mlに対し、1.0g (専用スプーン7.5ml 1/2又は中さじ1/4程度) |
| | | ほほえみでの中間のとろみ | トロメリンV | 水200mlに対し、2.0g (専用スプーン7.5ml 1又は中さじ1/2程度) |
| | 中間のとろみ | ほほえみでの濃いとろみ | トロメリンV | 水200mlに対し、3.0g (専用スプーン7.5ml 1・1/2又は中さじ3/4程度) |
| | | その他 | | |

※1 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 ※2 使用方法については販売元の説明もご覧ください。

| | | | |
|-----|---------------|-----|--------------|
| 施設名 | 介護老人保健施設 はじまり | 連絡先 | 0587-54-1711 |
|-----|---------------|-----|--------------|

作成日
R5.2

|   <small>ニフクエディターズ</small> <small>日本摂食・嚥下リハビリテーション学会</small> | <small>コード 学会分類 2021 ※1</small> | <small>特徴・形態</small> | 副食 | | | 主食 | | |
|---|---|----------------------|--|-----|---|--------------------|---|---|
| | | | 名称 | 写真 | 備考 | 名称 | 写真 | 備考 |
| — | 赤0 | 0j | 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 | | | | | |
| — | — | 0t | 均質で、付着性・凝集性・かたさに配慮したとろみ水(原則的には、中間のとろみあるいは濃いとろみ*のどちらかが適している) | | | | | |
| かまなくともよい (ゼリー状でもよい) | 赤1 | 1j | 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 | | | 全粥 ミキサー |  | 全粥をペースト状にしてゼリー状に固めたもの |
| かまなくともよい | 赤2 | 2-1 | ピューレ・ペースト・ミキサー食など、均質でなめらかで、べたつかず、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なもの | | | | | |
| | 黄2 | 2-2 | ピューレ・ペースト・ミキサー食などで、べたつかず、まとまりやすいもので不均質なも含む スプーンですくって食べることが可能なもの | | | | | |
| 舌でつぶせる | 黄3 | 3 | 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 | 介護食 |  | ペーストを固めたもの | | |
| 容易に舌でつぶせる 舌でつぶせる部分 | 黄4 | 4 | かたさ・ばらけやすさ・貼りつきやすさなどのないもの 箸やスプーンで切れるやわらかさ | 刻み |  | 刻んだものにあんを付けてまとめたもの | 全粥 |  |
| | | 4 | | | | | 軟飯 |  |
| | | なし | | 一口大 |  | 1.5cm角の大きさにカット | 米飯 |  |
| | | なし | | ふつう |  | | | |

| | |
|-------|------|
| 水分とろみ | 個別対応 |
|-------|------|

※1 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

| コード 学会分類 2021 ※1 | 特徴・形態 | 副食 | | | 主食 | | |
|------------------------|--|-------|---|------------------------------------|-------|---|------------------------------|
| | | 名称 | 写真 | 備考 | 名称 | 写真 | 備考 |
| 赤0 | 0j 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、スライス状にすくことが可能なもの | | | | | | |
| — | 0t 均質で、付着性・凝集性・かたさに配慮したとろみ水(原則的には、中間のとろみあるいは濃いとろみ*のどちらかが適している) | | | | | | |
| かまなくでよい (ゼリー状) | 赤1 1j 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 | | | | ミキサー粥 |  | 全粥をミキサーにかけて、ソフティアUでムース状にしたもの |
| かまなくでよい | 赤2 2-1 ビュレ・ペースト・ミキサー食など、均質でなめらかで、べたつかず、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なもの | | | | | | |
| | 黄2 2-2 ビュレ・ペースト・ミキサー食などで、べたつかず、まとまりやすいもので不均質なも含む スプーンですくって食べることが可能なもの | | | | | | |
| 舌でつぶせる | 黄3 3 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 | なめらか食 |  | 食材毎にミキサーにかけて、食材毎にソフティアGで形成・カットしたもの | | | |
| 容易にかめる (舌でつぶせる) | 黄4 4 かたさ・ばらけやすさ・貼りつきやすさなどのないもの 箸やスプーンで切れるやわらかさ | | | | 全粥 |  | 米1合に対して、980ml加水して炊飯 |
| | 黄4 4 | | | | 軟飯 |  | 米1合に対して、400ml加水して炊飯 |
| なし | なし | きざみ食 |  | 1cm程度にカットしたもの | 米飯 |  | 米1合に対して、300ml加水して炊飯 |
| | なし | 一口大 |  | 1.5~2cm程度にカットしたもの | | | |
| | なし | 普通食 |  | 通常の形態 | | | |

| 水分とろみ | 学会分類2021 ※1 | 性状 | 名称 | 商品名・使用量等 ※2 |
|--------|---|---|----|-------------------------------------|
| | 薄いとろみ | スプーンを傾けるとすつと流れ落ちる 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、うすらと跡が残る程度の付着 | | |
| 中間のとろみ | 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 | | | つるりんこQuickly 水100mlに対し、1.7g(小さじ1) |
| 濃いとろみ | 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) | | | つるりんこQuickly 水100mlに対し、3.5g(小さじ2程度) |
| その他 | | | | |

※1 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 ※2 使用方法については販売元の説明もご覧ください。

| コード 学会分類 2021 ※1 | 特徴・形態 | 副食 | | | 主食 | | |
|------------------------|--|------|---|--|-------|---|---------------------------------|
| | | 名称 | 写真 | 備考 | 名称 | 写真 | 備考 |
| 赤0 | 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 | | | | | | |
| 0t | 均質で、付着性・凝集性・かたさに配慮したとろみ水(原則的には、中間のとろみあるいは濃いとろみ*のどちらかが適している) | | | | | | |
| 赤1 (ゼリー状) | 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 | | | | | | |
| 赤2 | ピューレ・ペースト・ミキサー食など、均質でなめらかで、べたつかず、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なもの | | | | | | |
| 黄2 | ピューレ・ペースト・ミキサー食などで、べたつかず、まとまりやすいもので不均質なものを含む スプーンですくって食べることが可能なもの | | | | | | |
| かまなくてよい | | | | | | | |
| 舌でつぶせる | | ペースト |  | ペーストを固めたもの 舌で押しつぶせる固さ | | | |
| 容易にかめる(一部) | | | | | | | |
| 黄4 | かたさ・ばらけやすさ・貼りつきやすさなどのないもの 箸やスプーンで切れるやわらかさ | | | | 全粥 |  | |
| | | | | | 軟飯 |  | 軟らかめのご飯 |
| なし | | 極きざみ |  | みじん切り 肉・魚等のパサつくものにはあんかけ有 *個別であんかけ可 | 米飯 |  | |
| なし | | きざみ |  | グリーンピース程度の大きさ 肉・魚等のパサつくものにはあんかけ有 *個別であんかけ可 | ペースト粥 |  | 全粥をペースト状にしたもの 酵素なし とろみ剤あり |
| なし | | 一口大 |  | 1.5cm角程度の大きさ | | | |
| なし | | 常食 |  | 通常の形態 | | | |

| 学会分類2021※1 | 性状 | 名称 | 商品名・使用量等 ※2 |
|------------|--|----------|------------------------------------|
| | | | |
| 中間のとろみ | スプーンを傾けるととろりと流れる フォークの歯の間からゆっくと流れ落ちる カップを傾げ、流れ出た後には、全体にコーティングしたように付着 | とろみ茶(普通) | トロミナール 水100mlに対し、2.3g(小さじ1・1/2) |
| 濃いとろみ | 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(ゆっくと塊となって落ちる) | とろみ茶(固め) | トロミナール 水100mlに対し、3g(小さじ2) |
| その他 | | | |

※1 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 ※2 使用方法については販売元の説明もご覧ください。

| | コード 学会分類 2021※1 | 特徴・形態 | 副食 | | | 主食 | | |
|--------------------|-----------------------|-------|--------|---|---|-------|---|---|
| | | | 名称 | 写真 | 備考 | 名称 | 写真 | 備考 |
| — | 赤0 | 0j | | | | | | |
| — | — | 0t | | | | | | |
| かまなくてもよい (ゼリー状) | 赤1 | 1j | | | | 粥ペースト |  | 全粥をミキサーにかけてソフトティアUを加えてペースト状にしたもの |
| かまなくてもよい | 赤2 | 2-1 | ペースト食 |  | 食事をミキサーにかけてとろみをつけてペースト状にしたもの | | | |
| | 黄2 | 2-2 | | | | | | |
| 舌でつぶせる | 黄3 | 3 | ソフト食 |  | ソフト食(既製品・冷凍保存を解凍し提供 汁はとろみをつけたものを提供(具はなし) | 粥ゼリー |  | 全粥をゼリー状に固めたもの 不均一であるがまとまりがある |
| 舌でつぶせる 一部 | 黄4 | 4 | | | | | 全粥 |  |
| | 黄4 | 4 | | | | | 軟飯 |  |
| なし | | なし | キザミ |  | みじん切りあんかけ有 | | 米飯 |  |
| | | なし | 荒キザミ |  | 荒みじん切りあんかけ有 | | | |
| | | なし | 一口大キザミ |  | 1.5cm角程度の大きさ | | | |
| | | なし | 常食 |  | 通常の食形態 | | | |

| 水分とろみ | 学会分類2021※1 | 性状 | 名称 | 商品名・使用量等 ※2 |
|--------|---|--|----------|---|
| | 薄いとろみ | スプーンを傾けるとずつと流れ落ちる フォークの歯の間から素早く流れ落ちる カップを傾げ、流れ出た後には、うすうすと跡が残る程度の付着 | | |
| 中間のとろみ | 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 カップを傾げ、流れ出た後には、全体にコーティングしたように付着 | | とろみ茶(通常) | トロメリンV 水100mlに対し、1.5g(小さじ1程度) |
| 濃いとろみ | 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) | | | |
| その他 | | | | ※基本的には中間のとろみのみの対応であるが、入所者様、ご利用者様の状態に応じて緩め・固めの調整を行い、提供 |

※1 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 ※2 使用方法については販売元の説明もご覧ください。

| コード 学会分類 2021 ※1 | 特徴・形態 | 副食 | | | 主食 | | |
|------------------------|---|-------|---|-------------------------------|-------|---|----------------------------------|
| | | 名称 | 写真 | 備考 | 名称 | 写真 | 備考 |
| 赤0 | 0j 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 | | | | | | |
| — | 0t 均質で、付着性・凝集性・かたさに配慮したとろみ水(原則的には、中間のとろみあるいは濃いとろみ*のどちらかが適している) | | | | | | |
| 赤1 かまなくともよい | 1j 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 | | | | ペースト粥 |  | 全粥をペーストにしてゼリー状に固めたもの スベラカーゼ使用 |
| 赤2 かまなくともよい | 2-1 ピューレ・ペースト・ミキサー食など、均質でなめらかで、べたつかず、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なもの | | | | | | |
| 黄2 | 2-2 ピューレ・ペースト・ミキサー食などで、べたつかず、まとまりやすいもので不均質なものを含む スプーンですくって食べることが可能なもの | ペースト食 |  | ミキサーにかけてペースト状にし、とろみを付けたもの | | | |
| 黄3 つぶせる | 3 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 | | | | | | |
| 黄4 容易に舌でつぶせる | 4 かたさ・ばらけやすさ・貼りつきやすさなどのないもの 箸やスプーンで切れるやわらかさ | とろみ食 |  | みじん切りにし、あんやとろみ材を使用しまとまり良くしている | 全粥 |  | |
| | 4 | | | | 軟飯 |  | 軟らかいご飯 |
| | なし | 一口大 |  | 2cm角程度の大きさ | 米飯 |  | |
| | なし | 常食 |  | 通常の形態 | | | |

| 水分とろみ | 学会分類2021※1 | 性状 | 名称 | 商品名・使用量等 ※2 |
|-------|------------|---|--------|-----------------------------------|
| | 薄いとろみ | 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、流れ出した後には、うっすらと跡が残る程度の付着 | | |
| | 中間のとろみ | スプーンを傾けるととろりと流れる 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、流れ出した後には、全体にコーティングしたように付着 | ゆるいとろみ | かんたんトロメイク 水100mlに対し、1.5g(小さじ1) |
| | 濃いとろみ | 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) | とろみ | かんたんトロメイク 水100mlに対し、3.0g(中さじ1) |
| | その他 | | | |

※1 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 ※2 使用方法については販売元の説明もご覧ください。

| LD 2021年11月 | コード 学会分類 2021※1 | 特徴・形態 | 副食 | | | 主食 | | | |
|-------------------------------|-----------------------|-------|---|---|---|--------|---|--|--|
| | | | 名称 | 写真 | 備考 | 名称 | 写真 | 備考 | |
| — | 赤0 | 0j | 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 | | | | | | |
| — | — | 0t | 均質で、付着性・凝集性・かたさに配慮したとろみ水(原則的には、中間のとろみあるいは濃いとろみ*のどちらかが適している) | | | | | | |
| (ゼリー状) かまなくてよい | 赤1 | 1j | 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 | | | | | | |
| かまなくてよい | 赤2 | 2-1 | ピューレ・ペースト・ミキサー食など、均質でなめらかで、べたつかず、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なもの | ペースト |  | とろみ剤あり | | | |
| | 黄2 | 2-2 | ピューレ・ペースト・ミキサー食などで、べたつかず、まとまりやすいもので不均質なものを含まず スプーンですくって食べることが可能なもの | | | | | | |
| つぶせる | 黄3 | 3 | 形はあるが、押しつぶしが容易、食塊形成や移送が容易、咀嚼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 | | | | | | |
| 容易にかめる(一部) 舌でつぶせる・歯ぐきでつぶせる | 黄4 | 4 | かたさ、ばらけやすさ・貼りつきやすさなどのないもの 箸やスプーンで切れるやわらかさ | | | | 粥 |  | |
| | | 4 | | | | | 軟飯 |  | |
| なし | なし | なし | 極刻み |  | フードプロセッサーで細かくしている。 バサつく食材には片栗粉等で食べやすくしている。別であんかけの対応もできる。 | 米飯 |  | | |
| | | なし | 小刻み |  | フードプロセッサーで細かくしている。極刻みよりは荒い。 | ペースト |  | 酵素・とろみ剤なし | |
| | | なし | 中刻み |  | 2cm角程度の大きさ | | | | |
| | | なし | 大刻み |  | 2.5cm×3cm程度の大きさ | | | | |
| | | なし | 常食 |  | | | | | |

| 水分とろみ | 学会分類2021※1 | 性状 | 名称 | 商品名・使用量等 ※2 |
|--------|---|--|--------------------------------------|-----------------------------------|
| | 薄いとろみ | 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、うずうすと跡が残る程度の付着 | 薄いとろみ | ネオハイトロミールスリム 水200mlに対し、1.5g(小さじ1) |
| 中間のとろみ | スプーンを傾けるととろりと流れる 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 | 中とろみ | ネオハイトロミールスリム 水200mlに対し、3g(小さじ2) | |
| 濃いとろみ | 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) | 大とろみ① | ネオハイトロミールスリム 水200mlに対し、4.5g(小さじ1) | |
| その他 | | 大とろみ② | ネオハイトロミールスリム 水200mlに対し、5~6g(大きじ山盛り1) | |

※1 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 ※2 使用方法については販売元の説明もご覧ください。

| コード 学会分類 2021 ※1 | 特徴・形態 | 副食 | | | 主食 | | | | |
|-------------------------------------|-------|-----|---|-------|---|----------------|-------|---|---------------------------|
| | | 名称 | 写真 | 備考 | 名称 | 写真 | 備考 | | |
| — | 赤0 | 0j | 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 | | | | | | |
| — | — | 0t | 均質で、付着性・凝集性・かたさに配慮したとろみ水(原則的には、中間のとろみあるいは濃いとろみ*のどちらかが適している) | | | | | | |
| かまなくくて へぜりい状) | 赤1 | 1j | 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 | | | | | | |
| かまなくくてよい | 赤2 | 2-1 | ビュレペースト・ミキサー食など、均質でなめらかで、べたつかず、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なもの | ミキサー食 |  | ミキサーにかけとろみを付ける | | | |
| | 黄2 | 2-2 | ビュレペースト・ミキサー食などで、べたつかず、まとまりやすいもので不均質な物も含む スプーンですくって食べることが可能なもの | | | | | | |
| 舌でつぶせる | 黄3 | 3 | 形はあるが、押しつぶしが容易、食塊形成や移送が容易、咽喉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 | ソフト食 |  | ミキサーを固めたもの | | | |
| 容易にかめる(一部) 舌でつぶせる・舌くきでつぶせる・歯をかめる | 黄4 | 4 | かたさ・ばらけやすさ・貼りつきやすさなどのないもの 箸やスプーンで切れるやわらかさ | | | | 全粥 |  | |
| | | 4 | | | | | 軟飯 |  | 柔らかめのご飯 |
| なし | なし | なし | | 極刻み |  | フードプロセッサーを使い刻む | 米飯 |  | |
| | | なし | | 刻み |  | 3mm~1cm程度の大きさ | ミキサー粥 |  | 粥をミキサーにかけたもの 酵素・とろみ剤なし |
| | | なし | | ふつう |  | 普通の形態 | | | |

| 水分とろみ | 学会分類2021 ※1 | 性状 | 名称 | 商品名・使用量等 ※2 |
|-------|-------------|---|----|--|
| | 薄いとろみ | スプーンを傾けるとすつと流れ落ちる フォークの歯の間から素早く流れ落ちる カップを傾げ、流れ出た後には、うっすらと跡が残る程度の付着 | | |
| | 中間のとろみ | スプーンを傾げるととろりと流れる フォークの歯の間からゆっくりと流れ落ちる カップを傾げ、流れ出た後には、全体にコーティングしたように付着 | | |
| | 濃いとろみ | スプーンを傾げても、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 カップを傾げても流れ出ない(ゆっくりと塊となって落ちる) | | |
| | その他 | ※販売元の計測値がないためその他に記載 | | とろみ名人 水100mlに対し、0.5g(小さじ1/3程度) とろみ名人 水100mlに対し、1.5g(小さじ1程度) とろみ名人 水100mlに対し、2.5g(小さじ2程度) |

※1 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 ※2 使用方法については販売元の説明もご覧ください。

| コード 学会分類 2021 ※1 | 特徴・形態 | 副食 | | | 主食 | | | | |
|------------------------|-------|-----|---|-------|---|----------------|-------|---|---------------------------|
| | | 名称 | 写真 | 備考 | 名称 | 写真 | 備考 | | |
| — | 赤0 | 0j | 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 | | | | | | |
| — | — | 0t | 均質で、付着性・凝集性・かたさに配慮したとろみ水(原則的には、中間のとろみあるいは濃いとろみ*のどちらかが適している) | | | | | | |
| かまなく てよい (ゼリー状) | 赤1 | 1j | 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 | | | | | | |
| かまなく てよい | 赤2 | 2-1 | ビュレペースト・ミキサー食など、均質でなめらかで、べたつかず、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なもの | ミキサー食 |  | ミキサーにかけとろみを付ける | | | |
| | 黄2 | 2-2 | ビュレペースト・ミキサー食などで、べたつかず、まとまりやすいもので不均質な物も含む スプーンですくって食べることが可能なもの | | | | | | |
| 舌でつぶせる | 黄3 | 3 | 形はあるが、押しつぶしが容易、食塊形成や移送が容易、咽喉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 | ソフト食 |  | ミキサーを固めたもの | | | |
| 容易にかめる (一部) | 黄4 | 4 | かたさ・ばらけやすさ・貼りつきやすさなどのないもの 箸やスプーンで切れるやわらかさ | | | | 全粥 |  | |
| | | 4 | | | | | 軟飯 |  | 柔らかめのご飯 |
| なし | なし | なし | | 極刻み |  | フードプロセッサーを使い刻む | 米飯 |  | |
| | | なし | | 刻み |  | 3mm~1cm程度の大きさ | ミキサー粥 |  | 粥をミキサーにかけたもの 酵素・とろみ剤なし |
| | | なし | | ふつう |  | 普通の形態 | | | |

| 水分とろみ | 学会分類2021 ※1 | 性状 | 名称 | 商品名・使用量等 ※2 |
|-------|-------------|---|----|--|
| | 薄いとろみ | スプーンを傾けるとすっと流れ落ちる フォークの歯の間から素早く流れ落ちる カップを傾け、流れ出た後には、うっすらと跡が残る程度の付着 | | |
| | 中間のとろみ | スプーンを傾げるととろりと流れる 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 | | |
| | 濃いとろみ | 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) | | |
| | その他 | ※販売元の計測値がないためその他に記載 | | とろみ名人 水100mlに対し、0.5g(小さじ1/3程度) とろみ名人 水100mlに対し、1.5g(小さじ1程度) とろみ名人 水100mlに対し、2.5g(小さじ2程度) |

※1 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 ※2 使用方法については販売元の説明もご覧ください。

| コード 学会分類 2021 ※1 | 特徴・形態 | 副食 | | | 主食 | | | | |
|--------------------------------|-------|-----|--|------|---|---|---|---|----------------------------|
| | | 名称 | 写真 | 備考 | 名称 | 写真 | 備考 | | |
| — | 赤0 | 0j | 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 | | | | | | |
| — | — | 0t | 均質で、付着性・凝集性・かたさに配慮したとろみ水（原則的には、中間のとろみあるいは濃いとろみ*のどちらかが適している） | | | | | | |
| かへまなくてよい (ゼリー状) | 赤1 | 1j | 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 | | | ゼリー粥 |  | 全粥をペーストにしてゼリー状に固めたもの | |
| かまなくてよい | 赤2 | 2-1 | ビュレ・ペースト・ミキサー食など、均質でなめらかで、べたつかず、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なもの | ペースト |  | ミキサーしたものにとろみをつけたもの | | | |
| | 黄2 | 2-2 | ビュレ・ペースト・ミキサー食などで、べたつかず、まとまりやすいもので不均質な物も含む スプーンですくって食べることが可能なもの | | | | | | |
| 舌でつぶせる | 黄3 | 3 | 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 | ゼリー |  | ペーストをゼリー状に固めたもの | | | |
| 容易にかめる。(舌でつぶせる・舌でつぶせる・舌でつぶせる。) | 黄4 | 4 | かたさ・ばらけやすさ・貼りつきやすさなどのないもの 箸やスプーンで切れるやわらかさ | | | 全粥 |  | | |
| | 黄4 | 4 | | | | 軟飯 |  | | |
| なし | なし | | | 極刻み |  | みじん切り あんかけの個別対応可 | 米飯 |  | |
| | なし | | | 刻み |  | 包丁で荒く刻む程度のもの。魚料理は手でほくしている あんかけの個別対応可 | ペースト粥 |  | 全粥をペースト状にしたもの 酵素・とろみ剤なし |
| | なし | | | 小口 |  | 1cm角程度の大きさ | | | |
| | なし | | | 一口 |  | 2cm角程度の大きさ | | | |
| | なし | | | 普通 |  | | | | |

| コード 学会分類 2021 ※1 | 特徴・形態 | 副食 | | | 主食 | | | | |
|------------------------|-------|--|-------|---|------------------------------------|----|---|---|------------------------------|
| | | 名称 | 写真 | 備考 | 名称 | 写真 | 備考 | | |
| 赤0 | 0j | | | | | | | | |
| 赤0 | 0t | | | | | | | | |
| 赤1 | 1j | 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 | | | | | | | |
| 赤1 | 1j | 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 | | | | | ミキサー粥 |  | 全粥をミキサーにかけて、ソフティアリでムース状にしたもの |
| 赤2 | 2-1 | ピューレ・ペースト・ミキサー食など、均質でなめらかで、べたつかず、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なもの | | | | | | | |
| 黄2 | 2-2 | ピューレ・ペースト・ミキサー食などで、べたつかず、まとまりやすいもので不均質なも含む スプーンですくって食べることが可能なもの | | | | | | | |
| 黄3 | 3 | 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 | なめらか食 |  | 食材毎にミキサーにかけて、食材毎にソフティアGで形成・カットしたもの | | | | |
| 黄4 | 4 | かたさ・ばらけやすさ・貼りつきやすさなどのないもの 箸やスプーンで切れるやわらかさ | | | | | 全粥 |  | 米1合に対して、1,200ml加水して炊飯 |
| なし | なし | | きざみ食 |  | 1cm程度にカットしたもの | 米飯 |  | 米1合に対して、225ml加水して炊飯 | |
| なし | なし | | 一口大 |  | 1.5~2cm程度にカットしたもの | | | | |
| なし | なし | | 普通食 |  | 通常の形態 | | | | |

※1 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

| | |
|-------|--------------|
| 水分とろみ | 個人で持参したものを使用 |
|-------|--------------|

※バイキング形式の食事提供
※なめらか食は、希望があった場合のみ提供

| コード 学会分類 2021 ※1 | 特徴・形態 | 副食 | | | 主食 | | |
|------------------------|--|-------|---|------------------------------------|-------|---|------------------------------|
| | | 名称 | 写真 | 備考 | 名称 | 写真 | 備考 |
| 赤0 | 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 | | | | | | |
| 赤1 | 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 | | | | ミキサー粥 |  | 全粥をミキサーにかけて、ソフティアUでムース状にしたもの |
| 赤2 | ピューレ・ペースト・ミキサー食など、均質でなめらかで、べたつかず、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なもの | | | | | | |
| 黄2 | ピューレ・ペースト・ミキサー食などで、べたつかず、まとまりやすいもので不均質なものを含む スプーンですくって食べることが可能なもの | | | | | | |
| 黄3 | 形はあるが、押しつぶしが容易、食塊形成や移送が容易、咽喉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 | なめらか食 |  | 食材毎にミキサーにかけて、食材毎にソフティアGで形成・カットしたもの | | | |
| 黄4 | かたさ・ばらけやすさ・貼りつきやすさなどのないもの 箸やスプーンで切れるやわらかさ | | | | 全粥 |  | 米1合に対して、800ml加水して炊飯 |
| | | | | | 軟飯 |  | 米1合に対して、400ml加水して炊飯 |
| | | きざみ食 |  | 1cm程度にカットしたもの | 米飯 |  | 米1合に対して、300ml加水して炊飯 |
| | | 一口大 |  | 1.5~2cm程度にカットしたもの | | | |
| | | 普通食 |  | 通常の形態 | | | |

| 水分 とろみ | 学会分類2021※1 | 性状 | 名称 | 商品名・使用量等 ※2 |
|-----------|------------|---|--|-------------------------------------|
| | | 薄いとろみ | スプーンを傾けるとすっと流れ落ちる フォークの歯の間から素早く流れ落ちる カップを傾け、流れ出た後には、うっすらと跡が残る程度の付着 | |
| | 中間のとろみ | スプーンを傾けるととろりと流れる 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 | | つるりんこQuickly 水100mlに対し、1.7g(小さじ1程度) |
| | 濃いとろみ | 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) | | つるりんこQuickly 水100mlに対し、3.5g(小さじ2程度) |
| | その他 | | | |

※1 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 ※2 使用方法については販売元の説明もご覧ください。

| コード 学会分類 2021 ※1 | 特徴・形態 | 副食 | | | 主食 | | |
|------------------------|--|-------|---|------------------------------------|-------|---|------------------------------|
| | | 名称 | 写真 | 備考 | 名称 | 写真 | 備考 |
| 赤0 | 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 | | | | | | |
| 赤1 | 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 | | | | ミキサー粥 |  | 全粥をミキサーにかけて、ソフティアUでムース状にしたもの |
| 赤2 | ピューレ・ペースト・ミキサー食など、均質でなめらかで、べたつかず、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なもの | | | | | | |
| 黄2 | ピューレ・ペースト・ミキサー食などで、べたつかず、まとまりやすいもので不均質なものを含む スプーンですくって食べることが可能なもの | | | | | | |
| 黄3 | 形はあるが、押しつぶしが容易、食塊形成や移送が容易、咽喉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 | なめらか食 |  | 食材毎にミキサーにかけて、食材毎にソフティアGで形成・カットしたもの | | | |
| 黄4 | かたさ・ばらけやすさ・貼りつきやすさなどのないもの 箸やスプーンで切れるやわらかさ | | | | 全粥 |  | 米1合に対して、1,000ml加水して炊飯 |
| | | | | | 軟飯 |  | 米1合に対して、400ml加水して炊飯 |
| | | きざみ食 |  | 1cm程度にカットしたもの | 米飯 |  | 米1合に対して、240ml加水して炊飯 |
| | | 一口大 |  | 1.5~2cm程度にカットしたもの | | | |
| | | 普通食 |  | 通常の形態 | | | |

| 水分 とろみ | 学会分類2021※1 | 性状 | 名称 | 商品名・使用量等 ※2 |
|-----------|------------|---|--|-------------------------------------|
| | | 薄いとろみ | スプーンを傾けるとすっと流れ落ちる フォークの歯の間から素早く流れ落ちる カップを傾け、流れ出た後には、うっすらと跡が残る程度の付着 | |
| | 中間のとろみ | スプーンを傾けるととろりと流れる 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 | | つるりんこQuickly 水100mlに対し、1.7g(小さじ1) |
| | 濃いとろみ | 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) | | つるりんこQuickly 水100mlに対し、3.5g(小さじ2程度) |
| | | | 水分補給ゼリー | イオンサポート |

※1 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 ※2 使用方法については販売元の説明もご覧ください。

| コード 学会分類 2021 ※1 | 特徴・形態 | 副食 | | | 主食 | | | |
|-------------------------------|-------|--|-------|---|------------------------------------|---|---|---------------------|
| | | 名称 | 写真 | 備考 | 名称 | 写真 | 備考 | |
| — | 赤0 | 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(原則的には、中間のとろみあるいは濃いとろみ*のどちらかが適している) | | | | | | |
| かまなくくてよい (ゼリー状) | 赤1 | 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 | | | ミキサー粥 |  | 全粥をミキサーにかけて、ソフティアUでムース状にしたもの | |
| かまなくくてよい | 赤2 | ピューレ・ペースト・ミキサー食など、均質でなめらかで、べたつかず、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なもの | | | | | | |
| | 黄2 | ピューレ・ペースト・ミキサー食などで、べたつかず、まとまりやすいもので不均質なものを含む スプーンですくって食べることが可能なもの | | | | | | |
| 舌でつぶせる | 黄3 | 3 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 | なめらか食 |  | 食材毎にミキサーにかけて、食材毎にソフティアGで形成・カットしたもの | | | |
| 容易にかめる(一部) 舌でつぶせる・歯ぐきでつぶせる | 黄4 | 4 かたさ・ばらけやすさ・貼りつきやすさなどのないもの 箸やスプーンで切れるやわらかさ | | | 全粥 |  | 米1合に対して、1,000ml加水して炊飯 | |
| | 4 | | | | 軟飯 |  | 米1合に対して、350ml加水して炊飯 | |
| | なし | | きざみ食 |  | 1cm程度にカットしたもの | 米飯 |  | 米1合に対して、270ml加水して炊飯 |
| | なし | | 一口大 |  | 1.5~2cm程度にカットしたもの | | | |
| | なし | | 普通食 |  | 通常の形態 | | | |

| 水分とろみ | 学会分類2021※1 | 性状 | 名称 | 商品名・使用量等 ※2 |
|--------|---|--|---------|-------------------------------------|
| | 薄いとろみ | 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 | | |
| 中間のとろみ | スプーンを傾けるととろりと流れる 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 | | | つるりんこQuickly 水100mlに対し、1.7g(小さじ1程度) |
| 濃いとろみ | 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) | | | つるりんこQuickly 水100mlに対し、3.5g(小さじ2程度) |
| | | | 水分補給ゼリー | イオンサポート |

※1 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 ※2 使用方法については販売元の説明もご覧ください。

| コード 学会分類 2021 ※1 | 特徴・形態 | 副食 | | | 主食 | | |
|------------------------|--|-------|---|------------------------------------|-------|---|------------------------------|
| | | 名称 | 写真 | 備考 | 名称 | 写真 | 備考 |
| 赤0 | 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 | | | | | | |
| 赤1 | 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 | | | | ミキサー粥 |  | 全粥をミキサーにかけて、ソフティアUでムース状にしたもの |
| 赤2 | ピューレ・ペースト・ミキサー食など、均質でなめらかで、べたつかず、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なもの | | | | | | |
| 黄2 | ピューレ・ペースト・ミキサー食などで、べたつかず、まとまりやすいもので不均質なものを含む スプーンですくって食べることが可能なもの | | | | | | |
| 黄3 | 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 | なめらか食 |  | 食材毎にミキサーにかけて、食材毎にソフティアGで形成・カットしたもの | | | |
| 黄4 | かたさ・ばらけやすさ・貼りつきやすさなどのないもの 箸やスプーンで切れるやわらかさ | | | | 全粥 |  | 米1合に対して、800ml加水して炊飯 |
| | | | | | 軟飯 |  | 米1合に対して、400ml加水して炊飯 |
| | | | | | 米飯 |  | 米1合に対して、250ml加水して炊飯 |
| | | きざみ食 |  | 1cm程度にカットしたもの | | | |
| | | 一口大 |  | 1.5~2cm程度にカットしたもの | | | |
| | | 普通食 |  | 通常の形態 | | | |

| 水分 とろみ | 学会分類2021※1 | 性状 | 名称 | 商品名・使用量等 ※2 |
|-----------|------------|---|--|-------------------------------------|
| | | 薄いとろみ | 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 カップを傾げ、流れ出た後には、うっすらと跡が残る程度の付着 | |
| | 中間のとろみ | スプーンを傾けるととろりと流れる フォークの歯の間からゆっくりと流れ落ちる カップを傾げ、流れ出た後には、全体にコーティングしたように付着 | | つるりんこQuickly 水100mlに対し、1.7g(小さじ1) |
| | 濃いとろみ | 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) | | つるりんこQuickly 水100mlに対して3.5g(小さじ2程度) |
| | その他 | | | |
| | その他 | | お茶ゼリー | ソフティアG お茶100mlに対し、0.75g使用 |

※1 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 ※2 使用方法については販売元の説明もご覧ください。

| コード 学会分類 2021 ※1 | 特徴・形態 | 副食 | | | 主食 | | |
|------------------------|--|-------|---|------------------------------------|-------|---|------------------------------|
| | | 名称 | 写真 | 備考 | 名称 | 写真 | 備考 |
| 赤0 | 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 | | | | | | |
| 赤1 | 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 | | | | ミキサー粥 |  | 全粥をミキサーにかけて、ソフティアUでムース状にしたもの |
| 赤2 | ピューレ・ペースト・ミキサー食など、均質でなめらかで、べたつかず、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なもの | | | | | | |
| 黄2 | ピューレ・ペースト・ミキサー食などで、べたつかず、まとまりやすいもので不均質なものを含む スプーンですくって食べることが可能なもの | | | | | | |
| 黄3 | 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 | なめらか食 |  | 食材毎にミキサーにかけて、食材毎にソフティアGで形成・カットしたもの | | | |
| 黄4 | かたさ・ばらけやすさ・貼りつきやすさなどのないもの 箸やスプーンで切れるやわらかさ | | | | 全粥 |  | 米1合に対して、950ml加水して炊飯 |
| | | | | | 軟飯 |  | 米1合に対して、400ml加水して炊飯 |
| | | | | | 米飯 |  | 米1合に対して、220ml加水して炊飯 |
| | | きざみ食 |  | 1cm程度にカットしたもの | | | |
| | | 一口大 |  | 1.5~2cm程度にカットしたもの | | | |
| | | 普通食 |  | 通常の形態 | | | |

| 水分 とろみ | 学会分類2021※1 | 性状 | 名称 | 商品名・使用量等 ※2 |
|-----------|------------|---|--|-------------------------------------|
| | | 薄いとろみ | 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 | |
| | 中間のとろみ | スプーンを傾けるととろりと流れる 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 | | つるりんこQuickly 水100mlに対し、1.7g(小さじ1) |
| | 濃いとろみ | 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) | | つるりんこQuickly 水100mlに対し、3.5g(小さじ2程度) |
| | | | お茶ゼリー | ソフティアG お茶100mlに対し、0.8g使用 |
| | | | 水分補給ゼリー | イオンサポート |

※1 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 ※2 使用方法については販売元の説明もご覧ください。

| コード 学食分類 2021※1 | 特徴・形態 | 副食 | | | 主食 | | | |
|-----------------------|-------|---|--|---|--|--|---|--|
| | | 名称 | 写真 | 備考 | 名称 | 写真 | 備考 | |
| 赤0 | Oj | 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 | お茶ゼリー |  | アクアジュレパウダー使用。100mlに対して2.5%使用 | | | |
| — | Ot | 均質で、付着性・凝集性・かたさに配慮したとろみ水(原則的には、中間のとろみあるいは濃いとろみ*のどちらかが適している) | | | | | | |
| かまなくくてよい | 赤1 | 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 | 高カロリー食 |  | 摂取不良者に提供。エンジョイゼリーを使用 | | | |
| かまなくくてよい | 赤2 | ビューレ・ペースト・ミキサー食など、均質でめねらからで、べたつかず、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なもの | 高カロリー食 |  | 摂取不良者に提供。メイバランスゼリーとメイバランスミニ(とろみ水と混ぜて使用)を使用 ※写真はメイバランスミニ | | | |
| | 赤2 | 2-1 | 高カロリー食 |  | 摂取不良者に提供。メイバランスゼリーとメイバランスミニ(とろみ水と混ぜて使用)を使用。 ※写真はメイバランスゼリー | ミキサー粥 |  全粥をミキシングしスベラカーゼで嚥下調整している。粒はなし。付着性、離水に配慮した粥 | |
| | 黄2 | 2-2 | ビューレ・ペースト・ミキサー食などで、べたつかず、まとまりやすいもので不均質なものを含む スプーンですくって食べることが可能なもの | ミキサー食 |  | 食材をミキシングしソフティアGで嚥下調整している。食材によってはやや繊維残法があるため分類2-2で区分 | | |
| 舌でつぶせる | 黄3 | 3 | 形はあるが、押しつぶしが容易、食塊形成や移送が容易、明確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 | ソフト食 |  | 食材をミキシングしソフティアGで嚥下調整している。野菜すべてにソフティアGで嚥下調整したソースやあんをかけている | 全粥 とろみ |  食事形態として用意はしてはいないが、嚥下調整が必要な場合にはユニットでつるりんこを使用し離水を防ぐことがある |
| 容易に舌でつぶせる(一部) | 黄4 | 4 | かたさ・ばらけやすさ・貼りつきやすさなどのないもの 箸やスプーンで切れるやわかさ | | | | 全粥 |  |
| | | 4 | | | | | 軟飯 |  |
| なし | なし | なし | きざみ |  | 0.5cm~1cm程度 つるりんこを使用したダシとろみあんかけ対応可 (ごんにやく、もやし、牛蒡等含むため学食分類なし) | 米飯 |  | |
| | | なし | 一口大 |  | 2cm~3cm程度 つるりんこを使用したダシとろみあんかけ対応可 | | | |
| | | なし | 普通 |  | | | | |

| 学食分類2021※1 | 性状 | 名称 | | 商品名・使用量等 ※2 |
|------------|--|----------|--|-------------|
| | | 名称 | 商品名・使用量等 ※2 | |
| 薄いとろみ | スプーンを傾けるとすっと流れ落ちる フォークの歯の間から簡単に流れ落ちる カップを傾げ、流れ出した後には、うっすらと跡が残る程度の付着 | とろみピンク1杯 | つるりんこQuickly 水分200mlに対し、1.7g(小さじ1) | |
| 中間のとろみ | スプーンを傾げるととろりと流れる フォークの歯の間からゆっくと流れ落ちる カップを傾げ、流れ出した後には、全体にコーティングしたように付着 | とろみピンク2杯 | つるりんこQuickly 水分200mlに対し、3.5g(小さじ2程度) | |
| 濃いとろみ | スプーンを傾げても、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 カップを傾げても流れ出ない(ゆっくと塊となって落ちる) | とろみピンク3杯 | つるりんこQuickly 水分200mlに対し、5.0g(小さじ3程度) | |
| | | とろみピンク4杯 | つるりんこQuickly 水分200mlに対し、6.6g(小さじ4程度) ※お茶、水のみ許可 ジュース、乳製品等は小さじ3まで | |
| その他 | | とろみブルー1杯 | つるりんこQuickly 水分200mlに対し、0.8g(小さじ1/2程度) | |

※1 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 ※2 使用方法については販売元の説明もご覧ください。

| コード 学会分類 2021 ※1 | 特徴・形態 | 副食 | | | 主食 | | | |
|---------------------------------|-----------|--|-------|---|-------------------------------|---|---|---------------------------|
| | | 名称 | 写真 | 備考 | 名称 | 写真 | 備考 | |
| 赤0 | 0j | | | | | | | |
| — | 0t | | | | | | | |
| かまなくて (ゼリー状) | 赤1 1j | | | | | | | |
| かまなくてよい | 赤2 2-1 | ピューレ・ペースト・ミキサー食など、均質でめめらかで、べたつかず、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なもの | ミキサー食 |  | とろみ剤あり | | | |
| | 黄2 2-2 | ピューレ・ペースト・ミキサー食などで、べたつかず、まとまりやすいもので不均質なものを含む スプーンですくって食べることが可能なもの | | | | | | |
| 舌でつぶせる | 黄3 3 | 形はあるが、押しつぶしが容易、食塊形成や移送が容易、嚥頭ではばれ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 | ソフト食 |  | ケアミールムース使用 | | | |
| 嚥下困難に (舌)かめつぶせる (舌)かめつぶせる | 黄4 4 | かたさ・ばらけやすさ・貼りつきやすさなどのないもの 箸やスプーンで切れるやわらかさ | | | 全粥 |  | | |
| | 4 | | | | 軟飯 |  | 米飯と粥を5:5で混ぜたもの | |
| なし | なし | | 極刻み |  | 3mm程度の大きさまでに刻んだもの 個別であんかけ可 | 米飯 |  | やや水多めで炊いているため、やわらかめ |
| | なし | | 刻み |  | 0.5～1cm程度まで刻んだもの 個別であんかけ可 | ミキサー粥 |  | 酵素・とろみ剤なし 状況に応じてとろみ剤あり |
| | なし | | 一口大 |  | 2cm角程度の大きさ | | | |
| | なし | | 普通 |  | 通常の形態 | | | |

| 学会分類2021 ※1 | 性状 | 名称 | 商品名・使用量等 ※2 | |
|-------------|--------|--|-------------|-----------------------------------|
| | | | | 水分とろみ |
| | 中間のとろみ | スプーンを傾けるととろりと流れる 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 | B | ネオハイトロミールⅢ 水200mlに対し、2.0g(小さじ2程度) |
| | 濃いとろみ | 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(ゆっくと塊となって落ちる) | C | ネオハイトロミールⅢ 水200mlに対し、3.0g(小さじ3程度) |
| | その他 | | D | ネオハイトロミールⅢ 水200mlに対し、4.0g(小さじ4程度) |

※1 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 ※2 使用方法については販売元の説明もご覧ください。

| コード 学食分類 2021※1 | 特徴・形態 | 副食 | | | 主食 | | | |
|-----------------------|-------|---|--|---|---|---|--|---|
| | | 名称 | 写真 | 備考 | 名称 | 写真 | 備考 | |
| 赤0 | Oj | 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 | お茶ゼリー |  | アクアジュレパウダー使用。100mlに対して2.5%使用 | | | |
| 赤1 | Ij | 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 | 高カロリー食 |  | 摂取不良者に提供。エンジョイゼリーを使用 | | | |
| かまなくてよい | 赤2 | 2-1 | ビューレ・ペースト・ミキサー食など、均質でなめらかで、べたつかず、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なもの | 高カロリー食 |  | 摂取不良者に提供。メイバランスゼリーとメイバランスミニ(とろみ水と混ぜて使用)を使用 ※写真(メイバランスミニ) | | |
| | 赤2 | 2-1 | | 高カロリー食 |  | 摂取不良者に提供。メイバランスゼリーとメイバランスミニ(とろみ水と混ぜて使用)を使用 ※写真はメイバランスゼリー | 全粥をミキシングしスベラカーゼで嚥下調整している。粒はなし。付着性、離水に配慮した粥 | |
| | 黄2 | 2-2 | ビューレ・ペースト・ミキサー食などで、べたつかず、まとまりやすいもので不均質なものを含む スプーンですくって食べることが可能なもの | ミキサー食 |  | 食材をミキシングしソフティアGで嚥下調整している。食材によってはやや繊維残法があるため分類2-2で区分 | | |
| 黄3 | 3 | 形はあるが、押しつぶしが容易。食塊形成や移送が容易。明確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 | ソフト食 |  | 食材をミキシングしソフティアGで嚥下調整している。野菜すべてにソフティアGで嚥下調整したソースやあんをかけている | 全粥 とろみ | 食事形態として用意はしてはいないが、嚥下調整が必要な場合にはユニットでつるりんこを使用し離水を防ぐことがある | |
| 容易に舌でつぶせる(一部) | 黄4 | 4 | かたさ・ばらけやすさ・貼りつきやすさなどのないもの 箸やスプーンで切れるやわらかさ | | | | 全粥 |  |
| | 黄4 | 4 | | | | | 軟飯 |  |
| なし | なし | | きざみ |  | 0.5cm~1cm程度 つるりんこを使用したダシとろみあんかけ対応可 (ごんにやく、もやし、牛蒡等含むため学食分類なし) | | 米飯 |  |
| | なし | | 一口大 |  | 2cm~3cm程度 つるりんこを使用したダシとろみあんかけ対応可 | | | |
| | なし | | 普通 |  | | | | |

| 水分とろみ | 学食分類2021※1 | 性状 | 名称 | 商品名・使用量等 ※2 |
|-------|------------|--|----------------------|--|
| | 薄いとろみ | スプーンを傾けるとすっと流れ落ちる フォークの歯の間から簡単に流れ落ちる カップを傾げ、流れ出した後には、うっすらと跡が残る程度の付着 | とろみピンク1杯 | つるりんこQuickly 水分200mlに対し、1.7g(小さじ1) |
| | 中間のとろみ | スプーンを傾げるととろりと流れる フォークの歯の間からゆっくと流れ落ちる カップを傾げ、流れ出した後には、全体にコーティングしたように付着 | とろみピンク2杯 | つるりんこQuickly 水分200mlに対し、3.5g(小さじ2程度) |
| | 濃いとろみ | スプーンを傾げても、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 カップを傾げても流れ出ない(ゆっくと塊となって落ちる) | とろみピンク3杯 とろみピンク4杯 | つるりんこQuickly 水分200mlに対し、5.0g(小さじ3程度) つるりんこQuickly 水分200mlに対し、6.6g(小さじ4程度) ※お茶、水のみ許可 ジュース、乳製品等は小さじ3まで |
| | その他 | | とろみブルー1杯 | つるりんこQuickly 水分200mlに対し、0.8g(小さじ1/2程度) |

※1 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 ※2 使用方法については販売元の説明もご覧ください。

| コード 学会分類 2021 ※1 | 特徴・形態 | 副食 | | | 主食 | | |
|--|-------|---|---|---|----|---|---------|
| | | 名称 | 写真 | 備考 | 名称 | 写真 | 備考 |
| 赤0 | 0j | 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 | | | | | |
| — | 0t | 均質で、付着性・凝集性・かたさに配慮したとろみ水(原則的には、中間のとろみあるいは濃いとろみ*のどちらかが適している) | | | | | |
| 赤1 (ゼリー状) かまなくて | 1j | 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 | | | | | |
| かまなくてよい | 赤2 | 2-1 | ピューレ・ペースト・ミキサー食など、均質でなめらかで、べたつかず、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なもの | | | | |
| | 黄2 | 2-2 | ピューレ・ペースト・ミキサー食などで、べたつかず、まとまりやすいもので不均質な物も含む スプーンですくって食べることが可能なもの | | | | |
| 黄3 舌でつぶせる | 3 | 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 | | | | | |
| 黄4 舌でつぶせる・ 歯ぐきでつぶせる・ 容易にかめる(一部) | 4 | かたさ・ばらけやすさ・貼りつきやすさなどのないもの 箸やスプーンで切れるやわらかさ | | | 全粥 |  | |
| | 4 | | | | 軟飯 |  | 軟らかめのご飯 |
| なし | | | ふつう |  | 米飯 |  | |

| | |
|-------|------|
| 水分とろみ | 対応なし |
|-------|------|

※1 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

| コード 学会分類 2021 ※1 | 特徴・形態 | 副食 | | | 主食 | | | |
|------------------------|---|--|-------|---|-------------------|---|---|----------|
| | | 名称 | 写真 | 備考 | 名称 | 写真 | 備考 | |
| 赤0 | 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、スライス状にすくことが可能なもの | | | | | | | |
| 0t | 均質で、付着性・凝集性・かたさに配慮したとろみ水(原則的には、中間のとろみあるいは濃いとろみ*のどちらかが適している) | | | | | | | |
| 赤1 | 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 | | | | ミキサー粥 |  | 粥をミキサーにかけたもの ソフティアU使用 | |
| 赤2 | 2-1 | ビュレ・ペースト・ミキサー食など、均質でなめらかで、べたつかず、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なもの | ミキサー食 |  | とろみ剤あり (食堂で調整) | | | |
| | 2-2 | ビュレ・ペースト・ミキサー食などで、べたつかず、まとまりやすいもので不均質な物も含む スプーンですくって食べることが可能なもの | | | | | | |
| 黄3 | 3 | 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の多量の離水がない | ソフト食 |  | ソフティア使用 | | | |
| 黄4 | 4 | かたさ・ばらけやすさ・貼りつきやすさなどのないもの 箸やスプーンで切れるやわらかさ | | | | 粥 |  | |
| | 4 | | | | | 軟飯 |  | やわらかめのご飯 |
| なし | なし | | 粗刻み食 |  | 1.5cm角 | ご飯 |  | |
| | なし | | 普通食 |  | | | | |

| 水分とろみ | 学会分類2021※1 | 性状 | 名称 | 商品名・使用量等 ※2 | |
|-------|------------|---|-----|----------------------------------|--|
| | | | | | |
| | 薄いとろみ | スプーンを傾けるとすつと流れ落ちる 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 | | | |
| | 中間のとろみ | 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 | | | |
| | 濃いとろみ | 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) | | | |
| | その他 | ※販売元の計測値がないためその他に記載 | 種ゆる | とろみ名人 水分約150mlに対し、少々 | |
| | | | ゆるめ | とろみ名人 水分約150mlに対し、0.7g(小さじ1/2程度) | |
| | | | 固め | とろみ名人 水分約150mlに対し、1.3g(小さじ1) | |

※1 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 ※2 使用方法については販売元の説明もご覧ください。

| コード 学会分類 2021 ※1 | 特徴・形態 | 副食 | | | 主食 | | |
|------------------------|--|-------|---|--|-------|---|----------------------------------|
| | | 名称 | 写真 | 備考 | 名称 | 写真 | 備考 |
| 赤0 | 0j 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 | | | | | | |
| — | 0t 均質で、付着性・凝集性・かたさに配慮したとろみ水(原則的には、中間のとろみあるいは濃いとろみ*のどちらかが適している) | | | | | | |
| 赤1 (ゼリー状) | 1j 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 | | | | | | |
| 赤2 かまなくてよい | 2-1 ピューレ・ペースト・ミキサー食など、均質でなめらかで、べたつかず、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なもの | | | | | | |
| | 黄2 2-2 ピューレ・ペースト・ミキサー食などで、べたつかず、まとまりやすいもので不均質な物も含む スプーンですくって食べることが可能なもの | | | | | | |
| 黄3 舌でつぶせる | 3 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 | ソフト食 |  | ペーストを固めたもの 舌で押しつぶせる固さ | | | |
| 黄4 容易にかめる(一部) | 4 かたさ・ばらけやすさ・貼りつきやすさなどのないもの 箸やスプーンで切れるやわらかさ | ミキサー食 |  | ミキサーでペースト状にしたもの とろみ剤なし 個別でとろみ剤の対応可 | 全粥 |  | |
| | 4 | | | | 軟飯 |  | 軟らかめのご飯 |
| なし | なし | 一口大 |  | 1.5cm角程度の大きさ | 米飯 |  | |
| | なし | ふつう |  | 通常の形態 | ミキサー粥 |  | 粥をミキサーにかけペースト状にしたもの 酵素・とろみ剤なし |

| 水分とろみ | 学会分類2021※1 | 性状 | 名称 | 商品名・使用量等 ※2 |
|-------|------------|---|----------------------|---|
| | 薄いとろみ | スプーンを傾けるとすっと流れ落ちる フォークの歯の間から素早く流れ落ちる カップを傾け、流れ出た後には、うっすらと跡が残る程度の付着 | | |
| | 中間のとろみ | スプーンを傾けるととろりと流れる 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 | とろみ茶(極ゆる) | かんたんトロメイク 水100mlに対し、1.5g(小さじ1) |
| | 濃いとろみ | 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) | | |
| | その他 | | とろみ茶(緩め) とろみ茶(固め) | かんたんトロメイク 水100mlに対し、4.5g(大きじ1) かんたんトロメイク 水100mlに対し、6g(大きじ1+小さじ1) |

※1 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

※2 使用方法については販売元の説明もご覧ください。

| | | | |
|-----|---------------|-----|--------------|
| 施設名 | 軽費老人ホーム 一期一会荘 | 連絡先 | 0587-95-3118 |
|-----|---------------|-----|--------------|

作成日
R5.2

|   | コード 学会分類 2021 ※1 | 特徴・形態 | 副食 | | | 主食 | | |
|--|------------------------|-------|--|----|---|----|----|---|
| | | | 名称 | 写真 | 備考 | 名称 | 写真 | 備考 |
| | 赤0 | 0j | 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 | | | | | |
| | — | 0t | 均質で、付着性・凝集性・かたさに配慮したとろみ水(原則的には、中間のとろみあるいは濃いとろみ*のどちらかが適している) | | | | | |
| (ゼリー状) かまなくて | 赤1 | 1j | 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 | | | | | |
| かまなくてよい | 赤2 | 2-1 | ピューレ・ペースト・ミキサー食など、均質でなめらかで、べたつかず、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なもの | | | | | |
| | 黄2 | 2-2 | ピューレ・ペースト・ミキサー食などで、べたつかず、まとまりやすいもので不均質なものも含む スプーンですくって食べることが可能なもの | | | | | |
| 舌でつぶせる | 黄3 | 3 | 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 | | | | | |
| 舌でつぶせる 一部「かめる」 (一部) | 黄4 | 4 | かたさ・ばらけやすさ・貼りつきやすさなどのないもの 箸やスプーンで切れるやわらかさ | | | | | |
| | | なし | | 普通 |  | | 米飯 |  |

| | |
|-------|-------|
| 水分とろみ | 対象者なし |
|-------|-------|

※1 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

| コード 学会分類 2021 ※1 | 特徴・形態 | 副食 | | | 主食 | | | | |
|--------------------------------------|-------|-----|--|------------|---|-----------------------------|-------|---|----------------------|
| | | 名称 | 写真 | 備考 | 名称 | 写真 | 備考 | | |
| — | 赤0 | 0j | 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 | | | | | | |
| — | — | 0t | 均質で、付着性・凝集性・かたさに配慮したとろみ水（原則的には、中間のとろみあるいは濃いとろみ*のどちらかが適している） | | | | | | |
| かまなくてよい (ゼリー状) | 赤1 | 1j | 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 | | | | ミキサー粥 |  | 全粥をペーストにしてゼリー状に固めたもの |
| かまなくてよい | 赤2 | 2-1 | ビュレペースト・ミキサー食など、均質でなめらかで、べたつかず、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なもの | | | | | | |
| | 黄2 | 2-2 | ビュレペースト・ミキサー食などで、べたつかず、まとまりやすいもので不均質なものも含む スプーンですくって食べることが可能なもの | ミキサー |  | ペースト状 (強度のとろみ) | | | |
| 舌でつぶせる | 黄3 | 3 | 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 | 極 |  | 1mm角程度の大きさとペーストを固めたもの | | | |
| 容易にかめる (舌でつぶせる・ 舌でつぶせる・ 一部) | 黄4 | 4 | かたさ・ばらけやすさ・貼りつきやすさなどのないもの 箸やスプーンで切れるやわらかさ | | | | 全粥 |  | |
| | | 4 | | | | | 軟飯 |  | 軟らかめのご飯 |
| | なし | なし | | 極荒 |  | 3mm角程度の大きさ パスツクものにはあんかけ有 | 米飯 |  | |
| | | | | 荒 (一口大) |  | 5cm角程度の大きさ | | | |
| | | | | 普通 |  | 通常の形態 | | | |

| 水分とろみ | 学会分類2021※1 | 性状 | 名称 | 商品名・使用量等 ※2 |
|-------|------------|---|----------|------------------------------|
| | 薄いとろみ | スプーンを傾けるとすっと流れ落ちる フォークの歯の間から素早く流れ落ちる カップを傾け、流れ出た後には、うっすらと跡が残る程度の付着 | | |
| | 中間のとろみ | スプーンを傾けるととろりと流れる 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 | とろみ茶(普通) | トロメイクSP 水100mlに対し、1.5g(小さじ1) |
| | 濃いとろみ | 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) | | |
| | その他 | | とろみ茶(固め) | トロメイクSP 水100mlに対し、3.0g(小さじ2) |

※1 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 ※2 使用方法については販売元の説明もご覧ください。

| コード 学会分類 2021 ※1 | 特徴・形態 | 副食 | | | 主食 | | |
|---------------------------------|---|------|---|------------------------------|-------|---|--------------------|
| | | 名称 | 写真 | 備考 | 名称 | 写真 | 備考 |
| 赤0 | 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(原則的には、中間のとろみあるいは濃いとろみ*のどちらかが適している) | | | | | | |
| 赤1 (ゼリー状) かまなくて | 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 | | | | | | |
| かまなくてよい | 2-1 ピューレ・ペースト・ミキサー食など、均質でなめらかで、べたつかず、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なもの | ペースト |  | ゼリーを濾したものとろみ剤あり | | | |
| | 黄2 2-2 ピューレ・ペースト・ミキサー食などで、べたつかず、まとまりやすいもので不均質なものを含む スプーンですくって食べることが可能なもの | | | | | | |
| 舌でつぶせる | 黄3 3 形はあるが、押しつぶしが容易、食塊形成や移送が容易、咀嚼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 | ゼリー |  | ソフティアで固めたもの。肉・魚はとろろと卵で蒸し上げる | | | |
| 容易にかめる(一部) (舌でつぶせる・歯ぐきでつぶせる) | 黄4 4 かたさ・ばらけやすさ・貼りつきやすさなどのないもの 箸やスプーンで切れるやわらかさ | 極刻み |  | 野菜は細かく切る。肉・魚はゼリー食使用 あんかけ有 | 全粥 |  | 1合に対して約10倍の水で炊いたもの |
| | 4 | | | | 軟飯 |  | 1合に対し約2.9倍の水で炊いたもの |
| なし | なし | 刻み |  | 一口大にカット。スプーンに乗る程度の大きさ | 米飯 |  | 1合に対し約1.3倍の水で炊いたもの |
| | なし | 普通 |  | そのまま大きくカット | ペースト粥 |  | 全粥を濾したものの酵素・とろみ剤なし |

| 水分とろみ | 学会分類2021※1 | 性状 | 名称 | 商品名・使用量等 ※2 |
|--------|---|--|-----|-------------------------------|
| | 薄いとろみ | スプーンを傾けるとすっと流れ落ちる フォークの歯の間から素早く流れ落ちる カップを傾げ、流れ出た後には、うっすらと跡が残る程度の付着 | | 1/3トロ |
| 半トロ | | | | トロメイクSP 水分150mlに対し、1.5g(小さじ1) |
| 中間のとろみ | スプーンを傾けるととろりと流れる フォークの歯の間からゆっくりと流れ落ちる カップを傾げ、流れ出た後には、全体にコーティングしたように付着 | | | |
| 濃いとろみ | 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) | | 全トロ | トロメイクSP 水分150mlに対し、3.0g(小さじ2) |
| その他 | | | | |

※1 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 ※2 使用方法については販売元の説明もご覧ください。

|   | コード 学会分類 2021 ※1 | 特徴・形態 | 副食 | | | 主食 | | |
|--|------------------------|-------|---|---|--------|----|---|---------|
| | | | 名称 | 写真 | 備考 | 名称 | 写真 | 備考 |
| — | 赤0 | 0j | 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、スライス状にすくことが可能なもの | | | | | |
| — | — | 0t | 均質で、付着性・凝集性・かたさに配慮したとろみ水(原則的には、中間のとろみあるいは濃いとろみ*のどちらかが適している) | | | | | |
| (ゼリー状) かまなくても | 赤1 | 1j | 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 | | | | | |
| かまなくてもよい | 赤2 | 2-1 | ピューレ・ペースト・ミキサー食など、均質でなめらかで、べたつかず、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なもの | | | | | |
| | 黄2 | 2-2 | ピューレ・ペースト・ミキサー食などで、べたつかず、まとまりやすいもので不均質な物も含む スプーンですくって食べることが可能なもの | | | | | |
| つぶ舌せる | 黄3 | 3 | 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 | | | | | |
| 容易に舌でつぶせる かめつぶせる 一部・ | 黄4 | 4 | かたさ・ばらけやすさ・貼りつきやすさなどのないもの 箸やスプーンで切れるやわらかさ | | | | | |
| | なし | | カット |  | 2cm角程度 | 軟飯 |  | 軟らかめのご飯 |
| | | | 普通 |  | | 米飯 |  | |

| | |
|-------|------|
| 水分とろみ | 対応なし |
|-------|------|

※1 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

| コード 学会分類 2021 ※1 | 特徴・形態 | 副食 | | | 主食 | | | | |
|--------------------------------|-------|-----|--|---|--------------------------------|----|----|---|---------|
| | | 名称 | 写真 | 備考 | 名称 | 写真 | 備考 | | |
| — | 赤0 | 0j | 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 | | | | | | |
| — | — | 0t | 均質で、付着性・凝集性・かたさに配慮したとろみ水(原則的には、中間のとろみあるいは濃いとろみ*のどちらかが適している) | | | | | | |
| (ゼリー状) かまなくて | 赤1 | 1j | 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 | | | | | | |
| かまなくてよい | 赤2 | 2-1 | ピューレ・ペースト・ミキサー食など、均質でなめらかで、べたつかず、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なもの | | | | | | |
| | 黄2 | 2-2 | ピューレ・ペースト・ミキサー食などで、べたつかず、まとまりやすいもので不均質なものも含む スプーンですくって食べることが可能なもの | | | | | | |
| 舌でつぶせる | 黄3 | 3 | 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 | | | | | | |
| 容易にかめる(一部) 舌でつぶせる・歯ぐきでつぶせる・ | 黄4 | 4 | かたさ・ばらけやすさ・貼りつきやすさなどのないもの 箸やスプーンで切れるやわらかさ | | | | 全粥 |  | |
| | | 4 | | | | | 軟飯 |  | 軟らかめのご飯 |
| | なし | | 極荒 |  | 3mm角程度の大きさ バサつくものには あんあり | | 米飯 |  | |
| | | | 荒 (一口大) |  | 5cm角程度の大きさ | | | | |
| | | | 普通 |  | 通常の形態 | | | | |

| | |
|-------|------|
| 水分とろみ | 対応なし |
|-------|------|

|   | コード 学会分類 2021 ※1 | 特徴・形態 | 副食 | | | 主食 | | |
|--|------------------------|-------|-------|---|---------|----|---|----|
| | | | 名称 | 写真 | 備考 | 名称 | 写真 | 備考 |
| | 赤0 | 0j | | | | | | |
| | — | 0t | | | | | | |
| (ゼリー状) かまなくとも | 赤1 | 1j | | | | | | |
| かまなくともよい | 赤2 | 2-1 | | | | | | |
| | 黄2 | 2-2 | | | | | | |
| 舌でつぶせる | 黄3 | 3 | ペースト食 |  | ムース状 | | | |
| 舌でつぶせる・ 歯をかめる・ （一部） | 黄4 | 4 | | | | お粥 |  | |
| | | 4 | | | | 軟飯 |  | |
| | なし | なし | 刻み |  | 0.5cm | 普通 |  | |
| | | | 一口大 |  | 1~1.5cm | | | |
| | | | ふつう |  | 普通の形態 | | | |

| | |
|-------|------|
| 水分とろみ | 対応なし |
|-------|------|

※1 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

| コード 学食分類 2021 ※1 | 特徴・形態 | 副食 | | | 主食 | | |
|------------------------|--|--------|---|---------|-----|---|----------------------|
| | | 名称 | 写真 | 備考 | 名称 | 写真 | 備考 |
| 赤0 | 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 | | | | | | |
| 赤0t | 均質で、付着性・凝集性・かたさに配慮したとろみ水(原則的には、中間のとろみあるいは濃いとろみ*のどちらかが適している) | | | | | | |
| 赤1 (ゼリー状) かまなくとも | 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 | | | | | | |
| 赤2 かまなくともよい | ピューレ・ペースト・ミキサー食など、均質でなめらかで、べたつかず、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なもの | | | | | | |
| 黄2 | ピューレ・ペースト・ミキサー食などで、べたつかず、まとまりやすいもので不均質なものを含む スプーンですくって食べることが可能なもの | | | | | | |
| 黄3 舌でつぶせる | 3 形はあるが、押しつぶしが容易、食塊形成や移送が容易、咽喉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 | ムース食 |  | | | | |
| | 3 | やわらか食 |  | | | | |
| 黄4 容易く舌でつぶせる一部 | 4 かたさ・ばらけやすさ・貼りつきやすさなどのないもの 箸やスプーンで切れるやわらかさ | | | | 全粥 |  | |
| | 4 | | | | 軟飯 |  | 水を入れてレンジアップして軟らかさを調整 |
| なし | なし | 極刻み食 |  | 約5mm以下 | 五分粥 |  | 離水・とろみの配慮なし |
| | なし | 粗刻み食 |  | 約1~2cm | 七分粥 |  | 離水・とろみの配慮なし |
| | なし | 一口大刻み食 |  | 2cm~一口大 | 米飯 |  | 水を入れてレンジアップして軟らかさを調整 |
| | なし | 普通食 |  | | | | |

| | |
|-------|------|
| 水分とろみ | 対応なし |
|-------|------|

| コード 学会分類 2021 ※1 | 特徴・形態 | 副食 | | | 主食 | | | | |
|------------------------|-------|-----|---|----------|---|-----------------------------------|-----------|---|--|
| | | 名称 | 写真 | 備考 | 名称 | 写真 | 備考 | | |
| — | 赤0 | 0j | 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、スライス状にすくことが可能なもの | | | | | | |
| — | — | 0t | 均質で、付着性・凝集性・かたさに配慮したとろみ水(原則的には、中間のとろみあるいは濃いとろみ*のどちらかが適している) | | | | | | |
| (「ゼリー状」) かまなくいても | 赤1 | 1j | 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 | | | | | | |
| かまなくともよい | 赤2 | 2-1 | ピューレペースト・ミキサー食など、均質でなめらかで、べたつかず、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なもの | | | | | | |
| | 黄2 | 2-2 | ピューレペースト・ミキサー食などで、べたつかず、まとまりやすいもので不均質なものを含む スプーンですくって食べることが可能なもの | | | | | | |
| 舌でつぶせる | 黄3 | 3 | 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 | | | | | | |
| 容易く舌にかかてつぶせる 部分 | 黄4 | 4 | かたさ・ばらけやすさ・貼りつきやすさなどのないもの 箸やスプーンで切れるやわらかさ | ミキサー |  | うすめのだしを加えてミキサーで均質にする とろみ剤は個別対応 | 全粥 |  | 米45g水100cc |
| | | 4 | | ミキサーペースト |  | ミキサーにかけペースト状にする とろみ剤は個別対応 | 軟飯 |  | 米65g水120cc |
| なし | なし | なし | | 刻み |  | みじん切り 米粒程度 | 米飯 |  | 米65g水110cc |
| | | なし | | 半口 |  | 一口の半分 1cm角程度 | ミキサー粥 |  | 全粥に30ccの水を加えミキサーで均質にする 酵素・とろみ剤なし とろみ剤は個別対応 |
| | | なし | | 小さめ一口 |  | 2cm角程度 | ミキサーペースト粥 |  | 全粥をミキサーにかけペースト状にする 酵素・とろみ剤なし とろみ剤は個別対応 |
| | | なし | | 一口 |  | 3cm角程度 | | | |
| | | なし | | 二分の一 |  | 普通食を半分にかット | | | |
| | | なし | | 普通 |  | | | | |

| | |
|-------|------|
| 水分とろみ | 個別対応 |
|-------|------|

※1 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

|   | コード 学会分類 2021 ※1 | 特徴・形態 | 副食 | | | 主食 | | |
|--|------------------------|-------|--|-----|---|-----|---|----|
| | | | 名称 | 写真 | 備考 | 名称 | 写真 | 備考 |
| | 赤0 | 0j | 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 | | | | | |
| | — | 0t | 均質で、付着性・凝集性・かたさに配慮したとろみ水（原則的には、中間のとろみあるいは濃いとろみ*のどちらかが適している） | | | | | |
| （ゼリー状） かまなくて | 赤1 | 1j | 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 | | | | | |
| かまなくてよい | 赤2 | 2-1 | ピューレ・ペースト・ミキサー食など、均質でなめらかで、べたつかず、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なもの | | | | | |
| | 黄2 | 2-2 | ピューレ・ペースト・ミキサー食などで、べたつかず、まとまりやすいもので不均質なものも含む スプーンですくって食べることが可能なもの | | | | | |
| 舌でつぶせる | 黄3 | 3 | 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 | | | | | |
| 容易にかめる（一部） 舌でつぶせる・歯ぐきでつぶせる・ | 黄4 | 4 | かたさ・ばらけやすさ・貼りつきやすさなどのないもの 箸やスプーンで切れるやわらかさ | | | おじや |  | |
| | | 4 | | | | 軟飯 |  | |
| | | なし | | きざみ |  | | | |
| | | なし | | ふつう |  | | | |

| | |
|-------|------|
| 水分とろみ | 対応なし |
|-------|------|

※1 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

| LD | コード 学会分類 2021※1 | 特徴・形態 | 副食 | | | 主食 | | |
|----------------|-----------------------|-------|-------|---|---|-----------|---|-----------------|
| | | | 名称 | 写真 | 備考 | 名称 | 写真 | 備考 |
| — | 赤0 | 0j | | | | | | |
| — | — | 0t | | | | | | |
| (ゼリー状) | 赤1 | 1j | | | | | | |
| かまなくともよい | 赤2 | 2-1 | ミキサー食 |  | ペースト状 とろみ剤あり | | | |
| | 黄2 | 2-2 | | | | | | |
| つぶさせる | 黄3 | 3 | | | | | | |
| 容易く舌にきかてつぶせる一部 | 黄4 | 4 | | | | 全粥 |  | |
| | 4 | | | | | 軟飯 |  | |
| なし | 極刻み | | |  | みじん切り 個別であんかけ可 | 米飯 |  | |
| | 刻み小 | | |  | 5mm程度の 大きさ 個別であんかけ可 | ミキサー 粥 |  | 酵素なし、とろみ 剤あり |
| | 刻み大 | | |  | 1cm程度の 大きさ 個別であんかけ可 | | | |
| | 一口大 | | |  | 2cm程度の 大きさ | | | |
| | ふつつ | | | |  | 通常の形態 | | |

| 水分 とろみ | 学会分類2021※1 | 性状 | 名称 | 商品名・使用量等 ※2 |
|-----------|------------|---|------|-------------------------------------|
| | 薄いとろみ | スプーンを傾けるとすっと流れ落ちる フォークの歯の間から素早く流れ落ちる カップを傾げ、流れ出した後には、うすすらと跡が残る程度の付着 | とろみ茶 | つるりんこQuickly 水100mlに対して1g(小さじ2/3程度) |
| | 中間のとろみ | スプーンを傾けるととろりと流れる フォークの歯の間からゆっくりと流れ落ちる カップを傾げ、流れ出した後には、全体にコーティングしたように付着 | とろみ茶 | つるりんこQuickly 水100mlに対して2g(小さじ1程度) |
| | 濃いとろみ | 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) | | |
| | その他 | | とろみ茶 | つるりんこQuickly 水100mlに対して3.5g(小さじ1) |

※1 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 ※2 使用方法については販売元の説明もご覧ください。

| 製品名 | アイソカル・サポート 1.5BAG | | アイソカル 2K NEO | アクトエールアクア | | インスロー | エコフローアクア | | クリミール | エコフロー | | グルセルナ-REX | | ディムス アゼフバッグ | ハイネックスイージェル | | |
|----------------|---------------------------|---------------------|---------------------|--------------|--------------|------------|--------------|--------------|--------------|--------------|-----------|------------|--------------|-------------|---------------|-----------------|-----------------|
| | 1パック当たりのkcal | 300kcal | 400kcal | 300kcal | 400kcal | 200kcal | 300kcal | 400kcal | 300kcal | 400kcal | 300kcal | 400kcal | 200kcal | 400kcal | 300kcal | 300kcal | 400kcal |
| 販売元 | ネスレ日本㈱ | | ネスレ日本㈱ | ㈱クリニコ | | ㈱明治 | ㈱クリニコ | | ㈱クリニコ | | アホツシヤハン㈱ | | ㈱クリニコ | ㈱大塚製薬工場 | | | |
| 製品(写真) | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 包装 | 200ml パック | 267ml パック | 200ml パック | 400gオリジナルパウチ | 400gオリジナルパウチ | 200ml 紙パック | 472gオリジナルパウチ | 546gオリジナルパウチ | 400gオリジナルパウチ | 400gオリジナルパウチ | 200ml パウチ | 400ml パウチ | 300ml アゼフバッグ | 375ml パック | 500ml パック | | |
| 1ml(心)当たりのkcal | 1.5kcal | 1.5kcal | 2kcal | 0.75kcal | 1kcal | 1kcal | 0.64kcal | 0.73kcal | 0.75kcal | 1kcal | 1kcal | 1kcal | 1kcal | 1kcal | 0.8kcal | 0.8kcal | |
| 濃厚流動食の区分 | 半消化態 | | 半消化態 | 半消化態 | | 半消化態 | 半消化態 | | 半消化態 | | 半消化態 | | 半消化態 | 消化態 | | | |
| 性状 | 液体 | | 液体 | 半固形 | | 液体 | ドロミ状 | | ドロミ状 | | 液体 | | 液体 | 液体 | | | |
| 病院 | あいせぼね病院 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 樹クリニック | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 犬山駅西病院 | | | | | | | | | | | | | | | ○ (褥瘡・逆流・たん) | ○ (褥瘡・逆流・たん) |
| | 犬山病院 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | さとう病院 | | | | | | | ○ (通常) | ○ (通常) | | | | | | | | ○ (下痢・褥瘡) |
| | 総合犬山中央病院 | | | | | | | | | | | ○ (高血糖) | ○ (高血糖) | | | ○ (下痢・誤嚥) | ○ (下痢・誤嚥) |
| | 江南厚生病院 | ○ (通常) | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 佐藤病院 | | | ○ (水分制限) | | | ○ (高血糖) | ○ (下痢・誤嚥) | | | | | | | | | |
| | 布袋病院 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 岩倉病院 | ○ (高血糖・排便コントロール) | ○ (高血糖・排便コントロール) | | | | | | | | | | | | | | ○ (下痢・誤嚥) |
| さくら総合病院 | ○ (高血糖・排便コントロール) | ○ (高血糖・排便コントロール) | | ○ (通常) | ○ (通常) | | | | | | | ○ (高血糖) | | | ○ (下痢・逆流) | ○ (下痢・逆流) | |
| 介護老人保健施設 | 介護老人保健施設 フローレンス犬山 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 介護老人保健施設 ほほえみ | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 介護老人保健施設 はじまり | | | | | | ○ | ○ | | | | | | | | | |
| | 介護老人保健施設 フラワーコート江南 | | | | | | ○ | ○ | | | | | | | | | |
| | 介護老人保健施設 ぐるどるの泉 | | | | | | ○ | | | | | | ○ | | | | |
| | 老人保健施設 さくら荘 | ○ (水分制限) | | | | | | | | | | | ○ (高血糖) | | | | ○ (下痢) |
| | 老人保健施設 ゆとり | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 老人福祉施設 | 特別養護老人ホーム 犬山白寿苑 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 特別養護老人ホーム ぬく森 | | | | | | | | ○ | | | | | | | | |
| | 特別養護老人ホーム ぬく森・第二 | | | | | | | | ○ | | | | | | | | |
| | さとうータルケア ネクサス | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 大型デイサービスセンター サンサンリゾート太古の湯 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 養護老人ホーム サンライフむつみ | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 特別養護老人ホーム ジョイフル江南 | | | | | | | | | | | ○ | | | | | |
| | 特別養護老人ホーム ジョイフル布袋 | | | | | | | ○ | ○ | | | | | | | | |
| | 特別養護老人ホーム 第2サンライフ江南 | | | | | | | ○ | ○ | | | | | | | | |
| | 特別養護老人ホーム 第2ジョイフル江南 | | ○ | | | | | | | | | ○ | | | | | |
| | 特別養護老人ホーム 第2ふあみりい憩苑 | | | | ○ | ○ | | ○ | ○ | | | | | | ○ (高血糖・糖尿) | | |
| | 特別養護老人ホーム たんぼほ鶴の里 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 特別養護老人ホーム ふあみりい憩苑 | | | | ○ | ○ | | ○ | ○ | | | | | | ○ (高血糖・糖尿) | | |
| | ケアハウス ふじの郷 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 特別養護老人ホーム 岩倉一期一会荘 | | | | | | | | ○ | | | | | | | | |
| | 特別養護老人ホーム 岩倉一期一会荘 花むすび | | | | | | | | | ○ | | | | | | | |
| | 経費老人ホーム 一期一会荘 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 特別養護老人ホーム 御役乃里 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 特別養護老人ホーム 扶桑苑 | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| 製品名 | ハイネックスイーゲル LC | | ハイネゼリー(黒糖風味) | ヘバス | ペプタメンスタンダード パック | | ペプタメン AF | ペプタメン プレビオ | マーメッドワン | | メイグッド | | メイバラン スHP1.0 | メイバラン ス1.0 | | |
|-----------------|---------------------------|----------------------|----------------------|------------|-----------------|-------------|-------------|------------|-----------|-----------|-----------|--------------|--------------|------------|---------|--|
| | 1パック当たりのkcal | 300kcal | 400kcal | 300kcal | 200kcal | 300kcal | 400kcal | 300kcal | 300kcal | 300kcal | 400kcal | 300kcal | 400kcal | 200kcal | 400kcal | |
| 販売元 | 株式会社大塚製薬工場 | | 株式会社大塚製薬工場 | 株式会社クリニコ | ネスレ日本㈱ | | ネスレ日本㈱ | ネスレ日本㈱ | ニュートリー㈱ | | 株式会社明治 | | 株式会社明治 | 株式会社明治 | | |
| 製品(写真) | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 包装 | 375ml パック | 500ml パック | 300g アルミパウチ | 125ml紙 パック | 200ml パック | 267ml パック | 200ml パック | 200ml パック | 300ml パック | 400ml パック | 300ml パック | 312ml パック | 200ml 紙パック | 400ml パック | | |
| 1ml(10)当たりのkcal | 0.8kcal | 0.8kcal | 1.0kcal | 1.6kcal | 1.5kcal | 1.5kcal | 1.5kcal | 1.5kcal | 1.0kcal | 1.0kcal | 1kcal | 1.28kcal | 1.0kcal | 1.0kcal | | |
| 濃厚流動食の区分 | 消化態 | | 半消化態 | 半消化態 | 消化態 | | 消化態 | 消化態 | 液体~半固形 | | 半消化態 | | 半消化態 | 半消化態 | | |
| 性状 | 液体 | | ゼリー | 液体 | 液体 | | 液体 | 液体 | 液体~半固形 | | 半固形 | | 液体 | 液体 | | |
| 病院 | あいせぼね病院 | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 樹クリニック | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 犬山駅西病院 | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 犬山病院 | | | | | | | | | | | | | | | |
| | さとう病院 | | | | | | | | | | | ○ (下痢・逆流) | ○ (下痢・逆流) | | | |
| | 総合犬山中央病院 | ○ (下痢・ 誤嚥・低糖質) | ○ (下痢・ 誤嚥・低糖質) | | ○ (肝) | | | | | | | ○ (下痢・褥瘡) | ○ (下痢・褥瘡) | | | |
| | 江南厚生病院 | | | | | | | ○ (経管) | ○ (経管) | | | | | | | |
| | 佐藤病院 | | | | | | | | | | | ○ (下痢・誤嚥) | | | | |
| | 布袋病院 | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 岩倉病院 | | | | ○ (肝) | ○ (絶食明け) | ○ (絶食明け) | | | | | | | | | |
| さくら総合病院 | | | | | ○ (絶食明け) | ○ (絶食明け) | ○ (ICU) | | | | | | | | | |
| 介護老人保健施設 | 介護老人保健施設 フローレンス犬山 | | | | | | | | | | | | | ○ | | |
| | 介護老人保健施設 ほほえみ | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 介護老人保健施設 はじまり | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 介護老人保健施設 フラワーコート江南 | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 介護老人保健施設 るどん泉 | | | | | | | | | | | | ○ | | ○ | |
| | 老人保健施設 さくら荘 | | | | | | | | | | | | | | | |
| 老人保健施設 ゆとり | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 老人福祉施設 | 特別養護老人ホーム 犬山白寿苑 | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 特別養護老人ホーム ぬく森 | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 特別養護老人ホーム ぬく森・第二 | | | | | | | | | | | | | | | |
| | さとうータルケア ネクサス | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 大型デイサービスセンター サンサンリゾート太古の湯 | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 養護老人ホーム サンライフむつみ | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 特別養護老人ホーム ジョイフル江南 | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 特別養護老人ホーム ジョイフル布袋 | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 特別養護老人ホーム 第2サンライフ江南 | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 特別養護老人ホーム 第2ジョイフル江南 | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 特別養護老人ホーム 第2ふみりい憩苑 | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 特別養護老人ホーム たんぼほ鶴の里 | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 特別養護老人ホーム ふみりい憩苑 | | | | | | | | | | | | | | | |
| | ケアハウス ふじの郷 | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 特別養護老人ホーム 岩倉一期一会荘 | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 特別養護老人ホーム 岩倉一期一会荘 花むすび | | | ○ (胃ろう) | | | | | | | | | | | | |
| | 経費老人ホーム 一期一会荘 | | | | | | | | | | | | | | | |
| 特別養護老人ホーム 御後乃里 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 特別養護老人ホーム 扶桑苑 | | | | | | | | | | | | ○ (誤嚥) | | | | |

| 製品名 | メイバランス1.5 | | | メイバラン ス2.0 | メイバラン スMini | メイフロー | | メイフロー-RHP | | メディエフブッシュケア 2.5 | | ラクフィール | リカバリーニュート リートBeSolid | | | |
|-------------------|------------------------------|---------------|---------------|----------------|----------------|-------------------------|--------------|--------------|--------------|--------------------|--------------|------------------|-------------------------|--------------|--------------|--------------|
| | 300kcal | 300kcal | 400kcal | 200kcal | 200kcal | 300kcal | 400kcal | 400kcal | 500kcal | 300kcal | 400kcal | 300kcal | 300kcal | 400kcal | 500kcal | |
| 1パック当たりのkcal | (株)明治 | | | 明治 | 明治 | 明治 | | 明治 | | ネスレ日本 | | 森下 | ニュートリー | | | |
| 販売元 | (株)明治 | | | 明治 | 明治 | 明治 | | 明治 | | ネスレ日本 | | 森下 | ニュートリー | | | |
| 製品(写真) | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 包装 | 200ml 紙パック | 200ml Zパック | 267ml Zパック | 1000ml 紙パック | 125ml パック | 167ml パック | 223ml パック | 562ml パック | 578ml パック | 120g パウチ | 160g パウチ | 200gオリジナル パウチ | 200g パック | 267g パック | 333g パック | |
| 1ml(1)当たりのkcal | 1.5kcal | 1.5kcal | 1.5kcal | 2.0kcal | 1.6kcal | 1.8kcal | 1.8kcal | 0.71kcal | 0.87kcal | 2.5kcal | 2.5kcal | 1.5kcal | 1.5kcal | 1.5kcal | 1.5kcal | |
| 濃厚流動食の区分 性状 | | 半消化態 液体 | | 半消化態 液体 | 半消化態 液体 | 半消化態 とろみ状 | 半消化態 とろみ状 | 半消化態 とろみ状 | 半消化態 とろみ状 | 半消化態 とろみ状 | 半消化態 とろみ状 | 半消化態 半固形 | | 半消化態 とろみ状 | とろみ状 | |
| 病院 | あいせぼね病院 | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 樹ククリニック | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 犬山駅西病院 | | ○ (水分制限) | ○ (水分制限) | | | | | | | | | | | | |
| | 犬山病院 | | | | | | | | | | | | | | | |
| | さとう病院 | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 総合犬山中央病院 | | | | | ○ (はるみきー補給・ 水分制限) | | | | | | | | ○ (下痢・誤嚥) | ○ (下痢・誤嚥) | ○ (下痢・誤嚥) |
| | 江南厚生病院 | | | | | ○ (はるみきー補給・ 水分制限) | | | | | | | | | | |
| | 佐藤病院 | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 布袋病院 | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 岩倉病院 | | | | | | | | | | | | | | | |
| | さくら総合病院 | | | | | | | | | | | | ○ (通常) | | | |
| 介護老人保健施設 | 介護老人保健施設 フローレンス犬山 | ○ | | | | | | | | | | | | | | |
| | 介護老人保健施設 ほほえみ | | | | | | | | | ○ | ○ | | | | | |
| | 介護老人保健施設 はじまり | | | | | | | | | | | | | ○ | | |
| | 介護老人保健施設 フラワーコート江南 | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 介護老人保健施設 るどの泉 | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 老人保健施設 さくら荘 | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 老人保健施設 ゆとり | | | | | | ○ | ○ | | | | | | | | |
| 老人福祉施設 | 特別養護老人ホーム 犬山白寿苑 | | | | | | | ○ | ○ | | | | | | | |
| | 特別養護老人ホーム ぬく森 | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 特別養護老人ホーム ぬく森・第二 | | | | | | | | | | | | | | | |
| | さとうータルケア ネクサス | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 大型デイサービスセンター サンサンリゾート太古の湯 | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 養護老人ホーム サンライフむつみ | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 特別養護老人ホーム ジョイフル江南 | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 特別養護老人ホーム ジョイフル布袋 | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 特別養護老人ホーム 第2サンライフ江南 | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 特別養護老人ホーム 第2ジョイフル江南 | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 特別養護老人ホーム 第2ふみりい 忍苑 | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 特別養護老人ホーム たんぼほ鶴の里 | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 特別養護老人ホーム ふみりい 忍苑 | | | | | | | | | | | | | | | |
| | ケアハウス ふじの郷 | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 特別養護老人ホーム 岩倉一期一会荘 | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 特別養護老人ホーム 岩倉一期一会荘 花むすび | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 経費老人ホーム 一期一会荘 | | | | | | | | | | | | | | | |
| 特別養護老人ホーム 御役乃里 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 特別養護老人ホーム 扶桑苑 | | | | ○ | | | | | | | | | | | | |

| 製品名 | リカバリーMini | リーナレンLP | | リーナレンMP | | CZ-Hi | F2ショットEJ | | MA-ラクファイア0.6 | MA-ラクファイア0.8 | MA-ラクファイア1.0 | | | PGソフトエースA | | 備考 |
|------------------------|---------------------------|--------------|------------|------------|------------|------------|-----------|-----------|--------------|--------------|--------------|-------------|-------------|-----------|-------------|-------------|
| | 1パック当たりのkcal | 200kcal | 200kcal | 400kcal | 200kcal | 400kcal | 200kcal | 300kcal | 400kcal | 300kcal | 400kcal | 200kcal | 300kcal | 400kcal | 300kcal | |
| 販売元 | ニュートリー㈱ | 株明治 | | 株明治 | | 株クリニコ | ニュートリー㈱ | | 株クリニコ | 株クリニコ | 株クリニコ | | | ニュートリー㈱ | | |
| 製品(写真) | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 包装 | 125ml パック | 125ml 紙パック | 250ml Zパック | 125ml 紙パック | 250ml Zパック | 200ml 紙パック | 300g EJ容器 | 400g EJ容器 | 500ml アセパック | 500ml アセパック | 200ml 紙パック | 300ml アセパック | 400ml アセパック | 400g EJ容器 | 533g EJ容器 | |
| 1ml(心)当たりのkcal | 1.6kcal | 1.6kcal | 1.6kcal | 1.6kcal | 1.6kcal | 1kcal | 1kcal | 1kcal | 0.6kcal | 0.8kcal | 1kcal | 1kcal | 1kcal | 0.75kcal | 0.75kcal | |
| 濃厚流動食の区分 | 半消化態 | 半消化態 | | 半消化態 | | 半消化態 | 半消化態 | | 半消化態 | 半消化態 | 半消化態 | | | 半消化態 | 半消化態 | |
| 性状 | 液体 | 液体 | | 液体 | | 液体 | とろみ状 | | 液体 | 液体 | 液体 | | | 半消化態 | 半固形 | |
| 病院 | あいせげね病院 | | | | | | | | | | | | | | | 対応なし |
| | 樹クリニック | | | | | | | | | | | | | | | 薬剤のみ |
| | 犬山駅西病院 | | | | | | | | ○(通常) | ○(通常) | | | | | | |
| | 犬山病院 | | | | | | | | | | | | | | | 現在使用なし |
| | さとう病院 | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 総合犬山中央病院 | ○(大豆由来・水分調整) | ○(透析・腎) | | ○(透析・腎) | | | | | | | ○(通常) | ○(通常) | ○(通常) | | |
| | 江南厚生病院 | | ○(透析・腎) | | | | | | | | | ○(通常) | ○(通常) | ○(胃ろう) | | |
| | 佐藤病院 | | ○(透析・腎) | | | | ○(通常) | | | | | ○(下痢) | | | | |
| | 布袋病院 | | | | | | | | | | | | | | | 個別対応 |
| | 岩倉病院 | | | | | ○(透析・腎) | | | | ○(通常) | ○(通常) | | | | ○(下痢・嘔吐・誤嚥) | ○(下痢・嘔吐・誤嚥) |
| さくら総合病院 | | | ○(透析・腎) | ○(透析・腎) | | | | | ○(通常) | ○(通常) | ○(通常) | ○(通常) | | | | |
| 介護老人保健施設 | 介護老人保健施設 フローレンス犬山 | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 介護老人保健施設 ほほえみ | | | | | | | | ○ | ○ | | | | | | |
| | 介護老人保健施設 はじまり | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 介護老人保健施設 フラワーコート江南 | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 介護老人保健施設 るどの泉 | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 老人保健施設 さくら荘 | | ○(たんばく質制限) | | | | | | | ○(通常) | ○(通常) | | | | ○(嘔吐・誤嚥) | ○(嘔吐・誤嚥) |
| 老人福祉施設 | 老人保健施設 ゆとり | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 特別養護老人ホーム 犬山白寿苑 | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 特別養護老人ホーム ぬく森 | | | | | | | | | | ○ | | | | | |
| | 特別養護老人ホーム ぬく森・第二 | | | | | | | | | | | | | | | |
| | さとうータルケア ネクサス | | | | | | | | | | | | | | | 個別対応 |
| | 大型デイサービスセンター サンサンリゾート太古の湯 | | | | | | | | | | | | | | | 対応なし |
| | 養護老人ホーム サンライフむつみ | | | | | | | | | | | | | | | 対応なし |
| | 特別養護老人ホーム ジョイフル江南 | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 特別養護老人ホーム ジョイフル布袋 | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 特別養護老人ホーム 第2サンライフ江南 | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 特別養護老人ホーム 第2ジョイフル江南 | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 特別養護老人ホーム 第2ふあみりい忍苑 | | | | | | | | ○(嘔吐予防) | ○(嘔吐予防) | | | | | | |
| | 特別養護老人ホーム たんぼほ鶴の里 | | | | | | | | ○ | | | | | | | |
| | 特別養護老人ホーム ふあみりい忍苑 | | | | | | | | ○(嘔吐予防) | ○(嘔吐予防) | | | | | | |
| | ケアハウス ふじの郷 | | | | | | | | | | | | | | | 対応なし |
| | 特別養護老人ホーム 岩倉一期一会荘 | | | | | | | | | | | | | | | |
| 特別養護老人ホーム 岩倉一期一会荘 花むすび | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 経費老人ホーム 一期一会荘 | | | | | | | | | | | | | | | 対応なし | |
| 特別養護老人ホーム 御役乃里 | | | | | | | | | | | | | | ○(通常) | ○(通常) | |
| 特別養護老人ホーム 扶桑苑 | | | | | | | | | | | | | | ○(通常) | ○(通常) | |

冊子作成を中心となって取り組んでいただいた
関係機関の皆様

総合犬山中央病院、江南厚生病院、佐藤病院、
正翔会クリニック江南、岩倉病院、さくら総合病院、
サンライフむつみ、ジョイフル布袋、御桜乃里、扶桑苑、
配食センター御桜乃里、犬山市、岩倉市、大口町、地域活動
の管理栄養士・栄養士

総合犬山中央病院、江南厚生病院、佐藤病院、岩倉病院、
さくら総合病院、フラワーコート江南の言語聴覚士

※資料提供等

(株)スズケン、(株)クリニコ、ニュートリー(株)、
(株)ファイン、(株)フードケア、(株)宮源、(株)明治、
サラヤ(株)、日清オイリオグループ(株)

愛知県江南保健所職員

KOFI 食事まるわかり表

令和2年3月 初版
令和5年2月 第2版

愛知県江南保健所
愛知県江南保健所管内栄養士会

〒483-8146 愛知県江南市布袋下山町西 80
電話 0587-56-2157 ファックス 0587-54-5422