



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 O F I



食事まるわかり表

第3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）の医療機関・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

急速に高齢化が進む中、高齢者が住み慣れた地域で安心して暮らし続けられるよう、医療・介護・予防・生活支援・住まいが切れ目なく提供される「地域包括ケアシステム」の構築が求められています。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するための体制の整備が必要とされています。

高齢者の栄養状態を適切に保つためには、医療機関・介護施設・在宅支援に関わる多職種が、食形態を含む食に関する情報を正確に共有することが重要です。しかし、施設や事業所ごとに食事の名称や食形態が異なるため、利用者が入院・退院・施設入所・在宅復帰される際に、食事情報が十分に伝わらない場合があります。

食に関する情報が正確に伝わらないことは、誤った食形態で提供されることによる誤嚥・窒息などの安全上のリスクを高めるだけでなく、必要な栄養量が確保できないなど栄養管理上の問題にもつながりかねません。

また、摂食・嚥下機能が低下した高齢者にとって、残された「口から食べる」力を活かし、適切な食形態で栄養を確保しながら機能回復へつなげる食事は、QOLの維持・向上に大きく寄与します。そのためにも、食に関する情報を共有できる体制整備が不可欠です。

そこで、愛知県江南保健所と愛知県江南保健所管内栄養士会が協力し、本冊子「KOFI（コフィ）食事まるわかり表」を作成しました。

管内（犬山市・江南市・岩倉市・大口町・扶桑町）の医療機関・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する食形態、水分とろみ、経管栄養剤の情報を整理し、多職種が共有して活用できるようにまとめています。

令和2年の初版以降、多くの皆さまにご活用いただき、このたび協力施設を増やし最新の情報に更新した第3版を作成しました。

本冊子が、地域における医療・介護・在宅支援の連携促進に寄与し、利用者の状態に応じた適切な食事提供と栄養管理の質の向上につながることを願っています。

最後に、本冊子の作成にあたりご協力いただきました、地域の管理栄養士・栄養士の皆さまをはじめ、すべての関係者の皆さまに心より感謝申し上げます。

令和8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) 医療機関		
	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 たんぽぽ絆の里	〃	38
⑬ 特別養護老人ホーム たんぽぽ鶴の里	〃	39
⑭ 特別養護老人ホーム ふぁみりい恕苑	〃	40
⑮ ケアハウス ふじの郷	〃	41
⑯ 特別養護老人ホーム 岩倉一期一会荘	岩倉市	42
⑰ 特別養護老人ホーム 岩倉一期一会荘 花むすび	〃	43
⑱ 軽費老人ホーム 一期一会荘	大口町	44
⑲ 特別養護老人ホーム 御桜乃里	〃	45
⑳ 特別養護老人ホーム 扶桑苑	扶桑町	46
(4) 社会福祉施設		
① ひかり学園	犬山市	47
② ふじの木園	江南市	48
(5) 配食事業者		
① 元氣べんとう	犬山市	49
② 配食センター 御桜乃里	大口町	50
③ みそら食堂	扶桑町	51
④ ライフデリ扶桑・江南店	〃	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を確認できるものです。

各施設・事業所では、食事の名称や食形態が異なるため、利用者が入院・退院・施設入所・在宅復帰される際に、相手先に食に関する情報が正確に伝わらないことがあります。

本冊子を活用することで、利用者の機能に応じた適切な食事提供の一助と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、各施設で使用している製品が異なるため、利用者が入院・退院・施設入所・在宅復帰される際に、同じ製品が使用できない場合があります。その場合には、栄養成分や性状が近い類似製品が選択されます。

本冊子の「経管栄養剤一覧表」では、施設が使用している経管栄養剤の種類や性状、エネルギー量などの情報を整理しています。事前に使用製品を確認することで、利用者の移行時にスムーズな製品選択ができ、栄養管理にも役立てることができます。



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)

UDF ユニバーサルデザインフード	赤0	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						
—	—	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						
		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						
	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、咽頭でほろ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

※各施設が記載する食事内容は、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」と完全に一致するものではありません。食材等によっても異なることがあります。

※「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。

※ミキサー粥については、粥をミキサーにかけると糊状になり、時間とともに付着性が増します。学会分類 2021 でも「嚥下調整食として適切ではありません」とされるため、酵素を作用させる等の調整がないものについては、本冊子では「コードなし」としています。

※軟飯は、施設ごとに硬さや水分量に差があるため、本冊子では「コードなし」としています。
(注)施設によっては、学会分類 2021 のコード4に該当すると判断される場合があります。

※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。

(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	薄しとりみ	スプーンを傾けるとすっと流れ落ちる フォークの背の面から垂早く流れ落ちる 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		
	中間のとりみ	スプーンを傾けるととろとろと流れる フォークの背の面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)	〇〇〇 水100mlに対し、1.5g(小さじ1程度)
	濃しとりみ	スプーンを傾けても、形状がある程度保たれ、流れにくい フォークの背の面から流れ出ない 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	アインカル・サポート 1.5BAG		アインカル・ セミンリッドサポート		アインカル 2K NEO	アクトールアクア		インスロー	エコフローアクア		エコフローⅡ		グルゼルナーREX		ディムス アセ7BAG	ハイネックスイーブル	
1パック当たりのkcal	300kcal	400kcal	400kcal	500kcal	400kcal	300kcal	400kcal	200kcal	300kcal	400kcal	300kcal	400kcal	200kcal	400kcal	300kcal	300kcal	400kcal
販売元	ネスレ日本㈱		ネスレ日本㈱		ネスレ日本㈱	朝野クリニコ		朝野治	朝野クリニコ		朝野クリニコ		アボシジャパン㈱		朝野クリニコ	朝野大塚製薬工場	
製品(写真)																	
包装	200ml パック	267ml パック	200ml チアパック	250ml チアパック	200ml パック	400g/137ml パウチ	400g/137ml パウチ	200ml 紙パック	472g/137ml パウチ	546g/137ml パウチ	400g/137ml パウチ	400g/137ml パウチ	200ml パウチ	400ml パウチ	300ml アセ7BAG	375ml パック	500ml パック
1ml(1g)当たりのkcal	1.5kcal	1.5kcal	2kcal	2kcal	2kcal	0.75kcal	1kcal	1kcal	0.64kcal	0.73kcal	0.75kcal	1kcal	1kcal	1kcal	1kcal	0.8kcal	0.8kcal
濃厚流動食の区分	半消化型		半消化型		半消化型	半消化型		半消化型	半消化型		半消化型		半消化型		半消化型	消化型	
性状	液体		半固形		液体	半固形		液体	トロミ状		トロミ状		液体		液体	液体	
病院	〇〇病院		〇〇病院		〇〇病院	〇〇病院		〇〇病院	〇〇病院		〇〇病院		〇〇病院		〇〇病院	〇〇病院	
	〇〇病院		〇〇病院		〇〇病院	〇〇病院		〇〇病院	〇〇病院		〇〇病院		〇〇病院		〇〇病院	〇〇病院	
	〇〇病院		〇〇病院		〇〇病院	〇〇病院		〇〇病院	〇〇病院		〇〇病院		〇〇病院		〇〇病院	〇〇病院	
介護老人保健施設	〇〇		〇〇		〇〇	〇〇		〇〇	〇〇		〇〇		〇〇		〇〇	〇〇	
介護老人保健施設	〇〇		〇〇		〇〇	〇〇		〇〇	〇〇		〇〇		〇〇		〇〇	〇〇	

取扱いのある製品に〇印
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 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	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ば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 (原則的には、中間のとろみあるいは濃いとろみ*のとちらかが適している)	重度の症例に対する評価・訓練用少量ずつ飲むことを想定ゼリー丸呑みで誤嚥したりゼリーが口の中で溶けてしまう場合たんば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)	
i	嚥下調整食 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	口腔外で既に適切な食塊状となっている(少量をすくってそのまま丸呑み可能)送り込みの際に多少意識して口蓋に舌を押しつける必要がある Oj) に比し表面のざらつきあり	(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:ユニバーサルデザインフード)	
1	嚥下調整食 2-1	ピューレ・ペースト・ミキサー食など、均質でないめらかで、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、誤嚥をしにく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
		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		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
3	嚥下調整食 3	形はあるが、押しつぶしやす、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	舌と口蓋間で押しつぶしが可能なもの押しつぶしやす、送り込みの口腔操作を要し(あるいはそれらの機能を賦活し)、かつ誤嚥のリスクを軽減に配慮がなされているもの	舌と口蓋間の押しつぶし能力以上	嚥下食ピラミッド L4 UDF区分 舌でつぶせる	
		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	誤嚥と窒息のリスクを配慮して素材と調理方法を選んだもの 歯がなくとも対応可能だが、上下の歯槽提間で押しつぶすはすりつぶすことが必要で舌と口蓋間で押しつぶすことは困難	上下の歯槽提間の押しつぶし能力以上	嚥下食ピラミッド L4 UDF区分 舌でつぶせる および UDF区分 歯ぐきでつぶせる および UDF区分 容易にかめるの一部	
4	嚥下調整食 4					

学会分類 2021 は、概説・総論、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。
* 上記 Oj 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」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」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ずっと流れ落ちる フォークの歯の間から素早く流れ落ちる カップを傾け、流れ出た後には、うっすらと跡が残る程度の付着	スプーンを傾けるととろとろと流れる フォークの歯の間からゆっくりと流れ落ちる カップを傾け、流れ出た後には、全体にコーティングしたように付着	スプーンを傾けても、形状がある程度保たれ、流れにくい フォークの歯の間から流れ出ない カップを傾けても流れ出ない (ゆっくりと塊となって落ちる)
粘度 (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 20ml 注入し、30 秒後にリングを持ち上げ、30 秒後に試料の広がり距離を 6 点測定し、その平均値を LST 値とする【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。

※ 『日摂食嚥下リハ学会誌 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。



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>※食品のメニュー例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/>



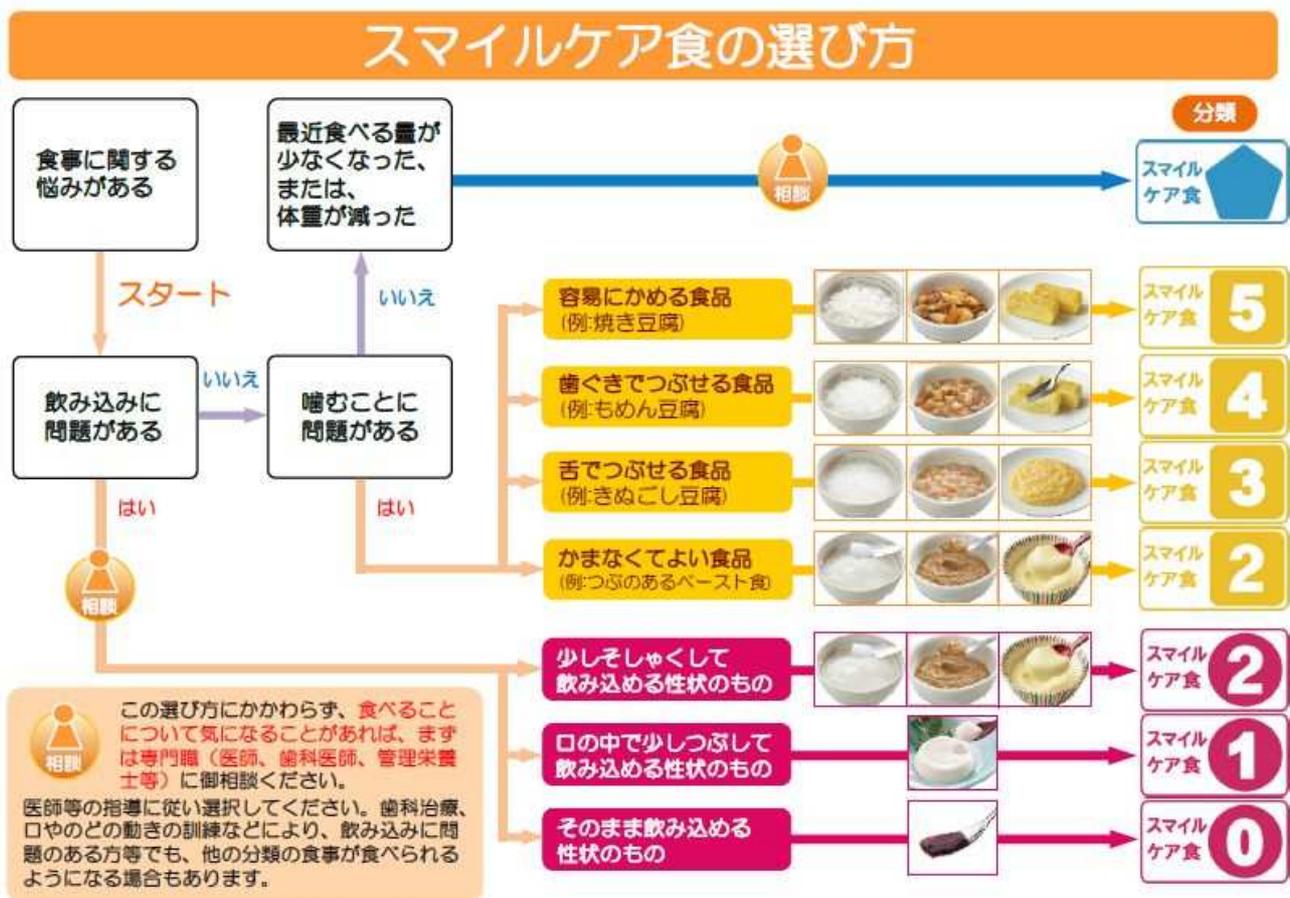
(3) スマイルケア食(新しい介護食品) 農林水産省

「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/kaigo-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。

4 食形態・水分とろみ

(1) 医療機関

施設名	あいちせぼね病院 栄養科	連絡先	0568-20-9100
-----	--------------	-----	--------------

更新日
R8.3

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						
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		
	なし	極刻み食		5mm角程度の大きさ	軟飯				
		刻み食		1cm角程度の大きさ	米飯				
		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
-------	------

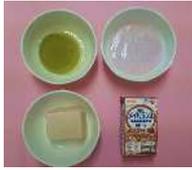
※1 日本摂食・嚥下リハビリテーション学会嚥下調整食分類2021

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							
—	0t							
赤1 (ゼリー状)	1j				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							
	黄2 2-2	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 垂てつぶせる	3							
黄4 舌でつぶせる・歯ぐきにかめる・(一部)	4				全粥			
なし	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	軟飯			
		きざみ		米粒大の大きさ	米飯			
		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
-------	-------

施設名	犬山駅西病院 栄養科	連絡先	0568-61-2017
-----	------------	-----	--------------

更新日
R8.3

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	エンゲ食		・メイバランスミニ ・メイバランスプ 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)			
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	ミキサー食		ブレンダー機で粒がな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物も含む 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			
舌でつぶせ	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 (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		
	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	軟飯		柔らかめのご飯
	なし		一口大(常食)		1.5cm角	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	
				商品名	使用量等
	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	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(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
-----	----------	-----	--------------

更新日
R8.3

 	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						
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	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、咽頭ではばけず嚥下しやすいように配慮されたもの 多量の離水がない						
容易にかめる （一部） （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	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		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	スプーンを傾げ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		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	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						
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				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
赤2	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	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						
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	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		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			
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		
なし		ひと口大		1~1.5cm	軟飯		柔らかめのご飯
なし		ふつう			米飯		

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	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	開始食		検査食 (ST介入)			
—	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	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
		開始食		エンジョイゼリー 80kcal			
赤2 かまなくてよい	ビュール・ペースト・ミキサー食など、均質でぬめらかで、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
	ビュール・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	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III		きざみとろみ			
		きざみとろみ		常食・全粥用			
黄4 容易にかめつぶせる・ 舌でつぶせる・ (一部)	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		
		一口とろみ		1cm 常食・全粥用			
	なし			常食・全粥 きざみ	軟飯		
	なし			常食	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	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	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)
	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)	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・1/3程度)
		とろみ4 ポターージュ状	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られている

※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		
—	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
	黄2	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、咽頭でほろほろつぶ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
舌でつぶせる (歯でかめつぶせる)	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	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どろどろと流れる 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、流れ出した後には、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		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、附着性・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、附着性・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 (ゼリー状でもよい)	1j	均質で、附着性、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 かまなくてもよい	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					
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、咽頭でほろほろとつぶ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		
黄4 容易に舌でつぶせる・ 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		
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附着	ウスターソース状	つるりんこQuickly 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附着	とんかつソース状	つるりんこQuickly お茶150mlに対し、1.5g(小さじ1)	
		はちみつ状	つるりんこQuickly 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(ゆつく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						
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		要望により①とろみあり②とろみ強めで対応 魚、魚の加工品は、ペースト〜一口大まであんをかける。要望があれば、あんなしで提供			
	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	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			
歯茎にかめあ る(歯)	黄4	4	かたさ・ほらけやすさ・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)
なし	なし	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	軟飯		軟らかめの御飯
				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	米飯		
				一口大		2cm大 魚、魚の加工品はあんをかける	粥ペースト とろみなし		酵素・とろみ剤なし
				普通			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とろみ強めで対応

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	とろみあり	ソフティア トロメリン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)	強め	ソフティア トロメリン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。

特徴・形態	副食			主食		
	名称	写真	備考	名称	写真	備考
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	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)			
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)						
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			
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			
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						
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	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
				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
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
	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)	軟飯		
	嚥下調整食4-2		約2cm角に切ったもの(一口大)	米飯		
	常食			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
	刻み		約0.5cm角に刻んだもの			

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	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	学会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							
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	嚥下訓練食		ゼリー・プリン・ヨーグルト どれか1つ/食			
赤2	2-1	ビュレ・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	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 均質でめ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、でんぷん分解酵素含む)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	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					
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、でんぷん分解酵素含む)を加えゼリー状にしたもの。付着性に配慮している
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		キザミ		2~3mm角	軟飯		軟らかく炊いたご飯
	なし		一口大キザミ		2~3cm角	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	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	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	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。

(2)介護老人保健施設

施設名	介護老人保健施設 フローレンス犬山	連絡先	0568-68-1366
-----	-------------------	-----	--------------

更新日
R8.3

 	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）												
（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	ミキサー食		ペースト状 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、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											
容易にかめる（一部） 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								
	なし		キザミ		みじん切り	軟飯		軟らかめのご飯							
										なし	常食		2cm角程度	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	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(大さじ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	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		全粥にスペラカーゼライトを加えミキサーにかけてゼリー状にしたもの
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	ミキサー食		ミキサーでペースト状にしたもの トロミ剤あり			
	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						
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	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 (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		
	なし			キザミ食		みじん切り あんかけは個別対応	軟飯		やわらかめのご飯
	なし			粗キザミ食		1cm程度にカットしたもの	米飯		
	なし			一口大		2cm程度にカットしたもの			
	なし			常食		通常の形態			

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	スプーンを傾げ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	薄いトロミ	トロメリンV 水200mlに対し、1.0g(小さじ1)
			中間トロミ	トロメリンV 水200mlに対し、2.0g(小さじ2)
	中間のとろみ	スプーンを傾げ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	濃いトロミ	トロメリンV 水200mlに対し、3.0g(小さじ3)
	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				

※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
-----	---------------	-----	--------------

更新日
R8.3

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）						
かまなくともよい (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		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	介護食		ペーストを固めたもの			
容易く舌にかきつけてつぶせる部分	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	刻み		刻んだものにあんを付けてまとめたもの	全粥		
	なし			一口大		1.5cm角の大きさにカット	軟飯		
				ふつつ			米飯		

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

特徴・形態	副食			主食		
	名称	写真	備考	名称	写真	備考
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)						
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
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						
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						
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、食材毎にホットでもゼリーで形成・カットしたもの			
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
なし	きざみ食		1cm程度にカットしたもの	軟飯		米1合に対して、400ml加水して炊飯
なし	一口大		1.5~2cm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	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、うすらと跡が残る程度の付着		トロケアスタンダード 水100mlに対し、1.0g(小さじ1/2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 カップを傾け、流れ出た後には、全体にコーティングしたように付着		トロケアスタンダード 水100mlに対し、2.0g(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)		トロケアスタンダード 水100mlに対し、3.0g(小さじ2程度)
	その他		お茶ゼリー	ホットでもゼリー お茶100mlに対し、0.8g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						
—	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						
赤2 かまなくくてよい	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						
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						
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	ペースト		ペーストを固めたもの 舌で押しつぶせる固さ			
黄4 容易に舌でつぶせる・ 歯ぐきでつぶせる・ 歯ぐきでつぶせる・ 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		
なし	なし	極きざみ		みじん切り 肉・魚等のバサつくものにはあんかけ有 *個別であんかけ可	軟飯		軟らかめのご飯
なし	なし	きざみ		グリーンピース程度の大きさ 肉・魚等のバサつくものにはあんかけ有 *個別であんかけ可	米飯		
なし	なし	一口大		1.5cm角程度の大きさ	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	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	スプーンを傾げ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	とろみ茶(薄め)	トロミナール 水100mlに対し、1.5g(小さじ1)
	中間のとろみ	スプーンを傾げ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(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)	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。

LD	赤0	赤1	赤2	黄2	黄3	黄4	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						
		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)		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
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						
		2-2	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								
つぶせる		3	ソフト食		既製品		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						
容易く舌にきかてつぶせる。一部		4	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		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	一口大		2cm角程度の大きさ						軟飯		軟らかいご飯
		なし	常食		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	薄いとろみ	かんたんトロメイク 水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	中間のとろみ	かんたんトロメイク 水150mlに対し、2.25g(小さじ1と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(ゆっくりと塊となって落ちる)	濃いとろみ	かんたんトロメイク 水150mlに対し、3.75g(小さじ2と1/2)
	その他		ごく薄いとろみ	かんたんトロメイク 水150mlに対し、0.75g(小さじ1/2)

※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。

(3) 老人福祉施設

施設名	特別養護老人ホーム 犬山白寿苑	連絡先	0568-67-6699
-----	-----------------	-----	--------------

更新日
R8.3

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) 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						
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					
	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 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 容易にかみつぶせる (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				粥		
なし	なし	刻み		フードプロセッサーで細かくしている。 あんかけ対応可	軟飯		
	なし	中刻		2cm角程度の大きさ	米飯		
	なし	普通			ミキサー		

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	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(大さじ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(大さじ山盛り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 (へ 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	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					
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		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 	
水分 と ろ み	なし			極刻み		フードプロセッサーを使い刻む	軟飯 	柔らかめのご飯
	なし			刻み		3mm~1cm程度の大きさ	米飯 	
	なし			ふつう		普通の形態	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

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他に記載		とろみ調整食品(SARAYA) 水100mlに対し、1.0g(小さじ1/2程度) とろみ調整食品(SARAYA) 水100mlに対し、2.0g(小さじ1程度) とろみ調整食品(SARAYA) 水100mlに対し、3.0g(小さじ1と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 へゼり い い く て (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		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		
水分とろみ	なし	極刻み		フードプロセッサーを使い刻む	軟飯		柔らかめのご飯
	なし	刻み		3mm~1cm程度の大きさ	米飯		
	なし	ふつう		普通の形態	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

学食分類2021 ※1	性状	名称	商品名・使用量等 ※2
	中間のとろみ		
	濃いとろみ		
	その他		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						
—	—	0t						
かまなくくてよい (ゼリー状)	赤1	1j				ゼリー粥		全粥をペーストにしてゼリー状に固めたもの
かまなくくてよい	赤2	2-1	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						
舌でつぶせる	黄3	3	ゼリー		ペーストをゼリー状に固めたもの			
歯がきかぬ・舌でつぶせる・ (一部)	黄4	4				全粥		
	なし		極刻み		みじん切り あんかけの個別対応可	軟飯		
	なし		刻み		包丁で荒く刻む程度のもので、魚料理は手でほくしているあんかけの個別対応可	米飯		
	なし		小口		1cm角程度の大きさ	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		一口		2cm角程度の大きさ			
	なし		普通					

水分とろみ	個別対応
-------	------

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 (ゼリー状) 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				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
かまなく 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	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、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
				一口大		1.5~2cm程度にカットしたもの			
				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

※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

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

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						
赤1 (ゼリー状)	1j				ミキサー粥		全粥をミキサーにかけて、ソフトイアUでムース状にしたもの
赤2 黄2	2-1						
	2-2						
黄3	3	なめらか食		食材毎にミキサーにかけて、食材毎にホットでもゼリーで形成・カットしたもの			
黄4	4				全粥		米1合に対して、800ml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	軟飯		米1合に対して、400ml加水して炊飯
	なし	一口大		1.5~2cm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	普通食		通常の形態			

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		トロケアスタンダード 水100mlに対し、2.0g(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)		トロケアスタンダード 水100mlに対し、3.0g(小さじ2程度)
	その他			

※1 日本棋食・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								
赤0	0t								
赤1 (ゼリー状)	1j				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	2-1								
黄2	2-2								
黄3	3	なめらか食		食材毎にミキサーにかけて、食材毎にホットでもゼリーで形成・カットしたもの					
黄4	4						全粥		米1合に対して、1,000ml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	軟飯			米1合に対して、400ml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	米飯			米1合に対して、240ml加水して炊飯	
なし	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		トロケアスタンダード 水100mlに対し、2.0g(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)		トロケアスタンダード 水100mlに対し、3.0g(小さじ2程度)
	その他		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 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 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、ソフティアしてムース状にしたもの
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きむ 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、食材毎にホットでもゼリーで形成・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、1,000ml加水して炊飯
なし		きざみ食		1cm程度にカットしたもの	軟飯		米1合に対して、350ml加水して炊飯
なし		一口大		1.5~2cm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		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		トロケアスタンダード 水100mlに対し、2.0g(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)		トロケアスタンダード 水100mlに対し、3.0g(小さじ2程度)
	その他		お茶ゼリー	ホットでもゼリー 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	0j								
赤0	0t								
赤1 (ゼリー状)	1j				ミキサー粥		全粥をミキサーにかけて、ソフトエアUでムース状にしたもの		
赤2	2-1								
黄2	2-2								
黄3	3	なめらか食		食材毎にミキサーにかけて、食材毎にホットでもゼリーで形成・カットしたもの					
黄4	4						全粥		米1合に対して、800ml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	軟飯		米1合に対して、400ml加水して炊飯		
		一口大		1.5~2cm程度にカットしたもの	米飯		米1合に対して、250ml加水して炊飯		
		普通食		通常の形態					

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	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	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			トロケアスタンダード 水100mlに対し、2.0g(小さじ1程度)
濃い	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)			トロケアスタンダード 水100mlに対し、3.0g(小さじ2程度)
その他			お茶ゼリー	ホットでもゼリー お茶100mlに対し、0.8g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。

LD	R1	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		全粥をミキサーにかけて、ソフトエアUでムース状にしたもの
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	なめらか食		食材毎にミキサーにかけて、食材毎にホットでもゼリーで形成・カットしたもの			
容易にかめ舌にかきつぶせる・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		米1合に対して、950ml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	軟飯		米1合に対して、400ml加水して炊飯
				一口大		1.5~2cm程度にカットしたもの	米飯		米1合に対して、220ml加水して炊飯
				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	のどろみ	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		トロケアスタンダード 水100mlに対し、2.0g(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(ゆっくと塊となって落ちる)		トロケアスタンダード 水100mlに対し、3.0g(小さじ2程度)
その他			お茶ゼリー	ホットでもゼリー お茶100mlに対し、0.8g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*のどちらかが選んでいる)						
赤1 (「ゼリー状」)	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。フリックゼリーを使用			
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	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			
	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
	2-2	ビュレペースト・ミキサー食などで、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。食材によってはやわらか繊維残差があるため分類2-2で区分			
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		食材をミキシングしソフティアGで嚥下調整している。副菜すべてにソフティアSOL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
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				全粥		
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 (こんにやく、もやし、牛蒡等含むため学食分類なし)	軟飯		
	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	米飯		
	なし		普通					

学食分類2021 ※1	性状	名称	商品名・使用量等 ※2	
			名称	使用量等
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	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。

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			お茶ゼリー ジュレ			
—	—	0t						
(ゼリー状) かまなくてよい	赤1	1j			ゼリー食			
かまなくてよい	赤2	2-1			ミキサー食 とろみ剤あり	ミキサー粥		全粥にスベラカーゼを入れて攪拌したもの
	黄2	2-2						
舌でつぶせる	黄3	3			ソフト食			
容易にかめる(一部)	黄4	4				全粥		
	なし				一口大 2cm角程度の大きさ	軟飯		
	なし				普通 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、流れ出した後には、うっすらと跡が残る程度の付着	薄いとろみ	ネオハイトロミールⅢ 200mlに対して、1.0g使用(小さじ1/2)
	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、流れ出した後には、全体にコーティングしたように付着	中間のとろみ	ネオハイトロミールⅢ 200mlに対して、2.0g使用(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)	濃いとろみ	ネオハイトロミールⅢ 200mlに対して、4.0g使用(小さじ2)
	その他		お茶ゼリー	ソフティアG 100mlに対して、1.0g使用
			ジュレ	まぜてもジュレ 100mlに対して、6.0g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	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						
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	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						
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、咽頭ではらげ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			
黄4 容易に舌でつぶせる・ 歯のかきでつぶせる・ (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		
なし		極刻み		3mm程度の大きさに刻んだもの 個別であんかけ可	軟飯		米飯と粥を5:5で混ぜたもの
なし		刻み		0.5~1cm程度まで刻んだもの 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		一口大		2cm角程度の大きさ	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		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ずと流れ落ちる 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	A
	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(ゆっくり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			
—	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*のどちらかが選んでいる）						
赤1 (「ゼリー状」)	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。フリックゼリーを使用			
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	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			
	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
	2-2	ビュレペースト・ミキサー食などで、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SOLで嚥下調整している。食材によってはやわらか繊維残差があるため分類2-2で区分			
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		食材をミキシングしソフティアSOLで嚥下調整している。副菜すべてにソフティアSOL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
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				全粥		
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 (こんにやく、もやし、牛蒡等含むため学食分類なし)	軟飯		
	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	米飯		
	なし		普通					

学食分類2021 ※1	性状	名称	商品名・使用量等 ※2	
			名称	使用量等
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	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。

施設名	ケアハウス ふじの郷	連絡先	0587-55-5100
-----	------------	-----	--------------

更新日
R8.3

	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							
かまなくてよい	赤2	2-1							
	黄2	2-2							
舌でつぶせる	黄3	3							
容易にかめる(一部)	黄4	4				全粥			
	なし		ふつう				軟飯		軟らかめのご飯
								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				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
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		とろみ剤あり (食堂で調整)			
	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	ソフト食		ソフティア使用			
容易にかめる (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		
	なし			粗刻み食		1.5cm角	軟飯		やわらかめのご飯
	なし			普通食			ご飯		

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	極ゆる	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								
赤0	0t								
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		ミキサーでペースト状にしたもの とろみ剤あり	ミキサー粥		粥をミキサーにかけペースト状にしたもの スペラカーゼLite使用
	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						
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		ペーストを固めたもの 舌で押しつぶせる固さ			
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		
	なし			一口大		1.5cm角程度の大きさ	軟飯		軟らかめのご飯
				ふつう		通常の形態	米飯		

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	極ゆる	かんたんトロメイク 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)	ゆるめ	かんたんトロメイク 水分150mlに対し、4.5g(大さじ1)
その他		固め	かんたんトロメイク 水分150mlに対し、5.3g(大さじ1+小さじ1/2)

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

更新日
R8.3

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	1j						
赤2	2-1						
	2-2						
黄3	3						
黄4	4						
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						
—	—	0t						
かまなくてよい (ゼリー状)	赤1	1j				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						
	黄2	2-2	ミキサー		ペースト状 (強度のとりみ)			
舌でつぶせる	黄3	3	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(一部)	黄4	4				全粥		
	なし		極荒		3mm角程度の大きさ ハサつくものにはあんかけ有	軟飯		軟らかめのご飯
			荒 (一口大)		5cm角程度の大きさ	米飯		
			普通		通常の形態			

水分 とりみ	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	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	0j							
—	0t							
赤1	1j							
かまなくてよい	赤2	2-1	ペースト		ゼリーを漉したものとろみ剤あり			
	黄2	2-2						
舌でつぶせる	黄3	3	ゼリー		ソフトエアで固めたもの。肉・魚はとろろと卵で蒸し上げる			
容易に舌でつぶせる・歯ぐきでつぶせる・（一部）	黄4	4	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
	なし		刻み		一口大にカット。スプーンに乗る程度の大きさ	軟飯		1合に対し約2.9倍の水で炊いたもの
なし			普通		そのまま大きくカット	米飯		1合に対し約1.3倍の水で炊いたもの
なし						ペースト粥		全粥を漉したものとろみ剤なし

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 カップを傾け、流れ出た後には、うっすらと跡が残る程度の付着	1/3 つるりんこSoft 水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 カップを傾け、流れ出た後には、全体にコーティングしたように付着	半 つるりんこSoft 水150mlに対し、3.0g(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)	全 つるりんこSoft 水150mlに対し、4.5g(小さじ3)
	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。

(4) 社会福祉施設

施設名	ひかり学園 (社会福祉施設)	連絡先	0568-61-4591
-----	----------------	-----	--------------

更新日
R8.3

  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					
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				
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				
歯ぐきでつぶせる・ 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			おじや	
	なし		きざみ (とろみ付)		個別であんかけ可 (とろみ剤使用)	軟飯	
	なし		きざみ				
	なし		一口小				
	なし		一口大				
	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

	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) かまなくても	赤1	1j						
かまなくてもよい	赤2	2-1						
	黄2	2-2	ミキサー		フードプロセッサーで攪拌し、トロミ剤でまとめたもの			
つぶ舌で	黄3	3						
容易く舌にきでかたさつぶせる部	黄4	4				全粥		
	なし		刻み小		5mm程度の大きさ 個別であんかけ可	軟飯		
			刻み大		2cm程度の大きさ	米飯		
			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	とろみ茶
	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	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(中さじ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。

(5) 配食事業者

施設名	元氣べんとう	連絡先	0568-61-7718
-----	--------	-----	--------------

更新日
R8.3

  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)						
(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						
容易く舌にかきかめつぶせる部分	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						
		なし		カット		2cm角程度	軟飯		軟らかめのご飯
		なし		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

施設名	配食センター 御桜乃里	連絡先	0587-95-8151
-----	-------------	-----	--------------

更新日
R8.3

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	1j						
赤2	2-1						
黄2	2-2						
黄3	3						
黄4	4				全粥		
なし		極荒		3mm角程度の大きさ パサつくものには あんあり	軟飯		軟らかめのご飯
なし		荒 (一口大)		5cm角程度の大きさ	米飯		
なし		普通		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

施設名	みそら食堂	連絡先	0587-96-6635
-----	-------	-----	--------------

更新日
R8.3

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						
赤2	2-1						
	2-2						
黄2	2-2						
黄3	3	ペースト食		ムース状			
黄4	4				お粥		
なし	なし	刻み		0.5cm	軟飯		
	なし	一口大		1~1.5cm	普通		
	なし	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 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 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	ムース食					
	3		やわらか食					
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			
容易く舌でつぶせる 部分	なし		極刻み食		約5mm以下	軟飯		水を入れてレンジアップして軟らかさを調整
	なし		粗刻み食		約1~2cm	五分粥		離水・とろみの配慮なし
	なし		一口大刻み食		2cm~一口大	七分粥		離水・とろみの配慮なし
	なし		普通食			米飯		水を入れてレンジアップして軟らかさを調整

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

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)明治、サラヤ(株)、
日清オイリオグループ(株)、(株)大塚製薬工場

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
令和8年3月 第3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