

摂食・嚥下調整食に関する早見表（学会分類コードあり）

摂食・嚥下学会分類2021				特別養護老人ホームあいおんの里 羽鳥	くらしテラス小美玉
コード		名称	形態		
0	j	嚥下 訓練食品0j	均質で、付着性・凝集性・硬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	食事の名称【 エネルギーゼリー 】 En：200kcal P：6g 特：	
	t	嚥下 訓練食品0t	均質で、付着性・凝集性・硬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。		
1	j	嚥下 調整食1j	均質で、付着性・凝集性・硬さ、離水に配慮したゼリー・プリン・ムース状のもの	食事の名称【 ペースト食 】 主：粥ゼリー 副：ペースト En：1000kcal P：30g 特：	
2	1	嚥下 調整食2	ピューレ・ペースト・ミキサー食など、均質でなめらかで、ベタつかず、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		食事の名称【ペースト食】 主：全粥またはペ-スト粥（ス`パ-ゼ`使用） 副：ペ-スト状 En：1000/1260/1400/1600kcal P：37.5/58.0/60.0/63.0g 特：主食＋副食3～4品 
	2		ピューレ・ペースト・ミキサー食など、ベタつかず、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	食事の名称【 ムース食 】 主：粥ゼリーorミキサー粥 副：ムース En：1200kcal P：40g 特：	
3		嚥下 調整食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	食事の名称【 極きざみ食 】 主：全粥 副：フードプロセッサー＋とろみがけ En：1600kcal P：60g 特：	食事の名称【刻み食】 主：米飯or全粥 副：刻み En：1000/1260/1400/1600kcal P：37.5/58.0/60.0/63.0g 特：主食＋副食3～4品 
4		嚥下 調整食4	硬さ・ばらけやすさ・貼り付きやすさなどのないもの 箸やスプーンで切れる柔らかさ	食事の名称【 きざみ食 】 主：軟飯 副：きざみ En：1600kcal P：60g 特：	
その他の食形態				【一口大】直径2cm程度  【一口大】3cm×1cm程度  【粗刻み】0.5mm×0.5mm程度 	施設側：ソフティアAP/厨房側：スルーマイルド
とろみ剤				トロメイクコンパクト	
とろみの段階					薄いとろみ・中間のとろみ・濃いとろみ
連絡先				あいおんの里羽鳥 TEL：0299-56-3123 FAX：0299-56-3223	くらしテラス小美玉 栄養課 Tel：0299-57-6330（代表） Fax：0299-57-6335 連絡のつきやすい時間帯：午後14時以降

【記載上の注意点】
主：主食の内容・形状を記載ください。
副：副食の内容・形状を記載ください。
En：エネルギー量を記載ください。
P：蛋白質の量を記載ください。
特：特記事項、食種の詳細等を記載ください。

摂食・嚥下調整食に関する早見表（学会分類コードあり）					茨城町一介護老人保健施設		
摂食・嚥下学会分類2021					介護老人保健施設 葵の園・水戸	サンホーム竹原	レイクヒルひぬま
コード		名称	形態				
0	j	嚥下 訓練食品0j	均質で、付着性・凝集性・硬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	食事の名称【 嚥下訓練食 】 En：40 kcal P：0 g 特：イオンサポート水分ゼリー 150ml	現在該当者はいないが、指示があれば対応可能。		
	t	嚥下 訓練食品0t	均質で、付着性・凝集性・硬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。				
1	j	嚥下 調整食1j	均質で、付着性・凝集性・硬さ、離水に配慮したゼリー・プリン・ムース状のもの	食事の名称【 ゼリー・ムース食 】 主：ゼリー粥（ソフティア入りミキサー粥） 副：なし En：650 kcal P：15 g 特：ゼリー粥100g＋ブリックゼリー1/3量			
2	1	嚥下 調整食2	ビューレ・ペースト・ミキサー食など、均質でなめらかで、ベタつかず、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	食事の名称【 ミキサー食 】 主：ゼリー粥 副：ペースト状 En： kcal P： g 特： 副食 2～3品、副食1/2量設定あり	食事の名称【 スベラカーゼ食 】 主：粥ゼリー 副：ペースト状 En：1200 kcal P：40 g 特：副食はペーストにして、ミキサー＆ソフトで形成	食事の名称【 ミキサー食 】 主：スベラカーゼ入り粥 副：プリン状 En：1197kcal P：45g 特：ブリックゼリー 1本/日付き	
	2		ビューレ・ペースト・ミキサー食など、ベタつかず、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		食事の名称【コード2-1とコード3の中間（個人対応）】 主： 粥 or 粥ゼリーと粥の半々食 副： コード2-1 or コード2-1とコード3の半々食 En： 1200～1300 kcal P： 40～50 g 特： 形態を下げる又は上げる時の段階食。主食と副食の組み合わせは個人対応。	食事の名称【 ミキサー食 】 主：全粥 副：プリン状 En：1197kcal P：45g 特：ブリックゼリー 1本/日付き	
3		嚥下 調整食 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	食事の名称【 刻みトロミ食 】 主：粒粥ゼリー（ソフティア入り全粥） 副：刻みにトロミをつける En： kcal P： g 特：副食 2～3品、副食1/2量設定あり	食事の名称【 刻み 】 主：粥 or 軟飯 副：粗刻み菜（直径2mm程度）にトロミあんを混ぜ込んだもの En：1400 kcal P：50 g 特：トロミあん（だし汁にソフティアでとろみをつけたもの）を料理ごとに混ぜ込んであるので、ばらけず嚥下しやすい。	食事の名称【 あんかけきざみ食 】 主：全粥 副：フードプロセッサーにかけてソフティアでとろみを付ける En：1535kcal P：60g 特：主食半量の場合→En:1208kcal、P:55g	
4		嚥下 調整食 4	硬さ・ばらけやすさ・貼り付きやすさなどのないもの 箸やスプーンで切れる柔らかさ		食事の名称【 粗刻み 】 主： 粥 or 軟飯 副： 粗刻み菜（直径5mm程度）にトロミあんを混ぜ込んだもの En： 1400 kcal P： 50 g 特：コード3よりは咀嚼が必要。コード3同様、トロミあんを料理ごとに混ぜ込んであるので、ばらけず嚥下がし易い。	食事の名称【 きざみ食 】 主：全粥 or 軟飯 副：フードプロセッサーにかける（3mm程度） En：1535kcal P：60g 特：	
その他の食形態				【一口大】1.5～2cm位 【刻み】5mm位	【一口大】常食をティースプーン（小）にのる程度にカットしたもの。	【一口大】直径2cm程度 【粗きざみ】直径1cm程度 【きざみ】直径3mm程度	
とろみ剤				ソフティアS	トロメイクコンパクト	ソフティアS	
とろみの段階				中間のとろみ：3g/200ml	薄めのとろみ：ドレッシング状 濃いとろみ：ケチャップ状、スプーンですくって食べる	薄いとろみ：1.5g/150ml 中間とろみ：3g/150ml	
連絡先				栄養課 Tel：029-219-0321（代表） Fax：029-219-0322	施設管理栄養士 Tel：0299-47-1526 Fax：0299-36-8686 連絡のつきやすい時間帯：14時以降	栄養課 TEL:029-240-8020 FAX:029-293-8250 連絡のつきやすい時間帯：15時～16時半	

【記載上の注意点】
主：主食の内容・形状を記載ください。
副：副食の内容・形状を記載ください。
En：エネルギー量を記載ください。
P：蛋白質の量を記載ください。
特：特記事項、食種の詳細等を記載ください。

摂食・嚥下調整食に関する早見表（学会分類コードあり）

摂食・嚥下学会分類2021				介護老人保健施設 おおあらい
コード		名称	形態	
0	j	嚥下 訓練食品0j	均質で、付着性・凝集性・硬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	
	t	嚥下 訓練食品0t	均質で、付着性・凝集性・硬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。	
1	j	嚥下 調整食1j	均質で、付着性・凝集性・硬さ、離水に配慮したゼリー・ プリン・ムース状のもの	
2	1	嚥下 調整食2	ピューレ・ペースト・ミキサー食など、均質でなめらか で、ベタつかず、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		ピューレ・ペースト・ミキサー食など、ベタつかず、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	食事の名称【 ペースト食 】 主：ペースト粥 副：ペースト状 En：（女）1550kcal（男）1750kcal P：（女）55g（男）60g 特：
3		嚥下 調整食 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	食事の名称【 極刻み、極刻みとろみ 】 主：全粥、ペースト粥 副：刻んだおかず（1mm以下） En：（女）1500kcal（男）1750kcal P：（女）55g（男）60g 特：
4		嚥下 調整食 4	硬さ・ばらけやすさ・貼り付きやすさなどのないもの 箸やスプーンで切れる柔らかさ	食事の名称【 軟菜食一口大 】 主：全粥 副：一口大に切ったおかず（1~2cm） En：（女）1550kcal（男）1750kcal P：（女）55g（男）60g 特：
その他の食形態				【常食一口大】1~2cm 【常食並菜、軟菜食並菜】そのまま
とろみ剤				フロア：トロメイク/厨房：スベラカーゼライト
とろみの段階				薄いとろみ：1g/200ml 濃いとろみ：3g/200ml
連絡先				栄養科 TEL：029-267-1331（事務所） FAX：029-267-1332 連絡のつきやすい時間帯：午前中

【記載上の注意点】
主：主食の内容・形状を記載ください。
副：副食の内容・形状を記載ください。
En：エネルギー量を記載ください。
P：蛋白質の量を記載ください。
特：特記事項、食種の詳細等を記載ください。

摂食・嚥下調整食に関する早見表（学会分類コードあり）

摂食・嚥下学会分類2021				介護老人保健施設きんもくせい
コード		名称	形態	
0	j	嚥下 訓練食品0j	均質で、付着性・凝集性・硬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	
	t	嚥下 訓練食品0t	均質で、付着性・凝集性・硬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。	
1	j	嚥下 調整食1j	均質で、付着性・凝集性・硬さ、離水に配慮したゼリー・ プリン・ムース状のもの	食事の名称【 嚥下Ⅰ、嚥下Ⅱ 】 主：なし 副：ゼリー、プリン、ムース状 En：（嚥下Ⅰ）900kcal（嚥下Ⅱ）600kcal P：（嚥下Ⅰ）0g（嚥下Ⅱ）15g 特：嚥下Ⅰは毎食1品、嚥下Ⅱは毎食3品
2	1	嚥下 調整食2	ピューレ・ペースト・ミキサー食など、均質でなめらか で、ベタつかず、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	食事の名称【 嚥下Ⅲ 】 主：なし 副：ゼリー、プリン、ムース、ピューレ状 En：900kcal P：20g 特：嚥下Ⅰ～嚥下Ⅲは既製品のみ
	2		ピューレ・ペースト・ミキサー食など、ベタつかず、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	食事の名称【 ペースト食 】 主：ペースト粥 副：ペースト状 En：1200kcal P：50g 特：
3		嚥下 調整食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	食事の名称【 嚥下移行食 】 主：全粥 副：嚥下Ⅲ相当を使用 En：1050kcal P：30g 特：En、Pは主食や他補食で増減させる
4		嚥下 調整食4	硬さ・ばらけやすさ・貼り付きやすさなどのないもの 箸やスプーンで切れる柔らかさ	食事の名称【 キザミ食 】 主：全粥 副：フードプロセッサー、とろみ付き En：1250kcal P：52g 特：汁物は具なし対応
その他の食形態				【粗キザミ】1～2cmに切ったもの
とろみ剤				
とろみの段階				
連絡先				栄養課 TEL：029-288-7221 連絡のつきやすい時間帯：14時半以降

【記載上の注意点】

主：主食の内容・形状を記載ください。

副：副食の内容・形状を記載ください。

En：エネルギー量を記載ください。

P：蛋白質の量を記載ください。

特：特記事項、食種の詳細等を記載ください。