

神奈川県東部地域 病院(施設)別食形態Book



編集：神奈川県東部地域連携栄養士会
第1版 2013年8月8日 発行
第2版 2019年12月12日改訂
第3版 2021年7月14日改訂



特定医療法人社団育成社 佐々木病院

常食

軟菜食

形状(大きさ)	4cm以下
基準の主食	ご飯
嚥下調整食 学会分類コード	-
とろみの程度	なし
使用増粘剤	なし
対象者	治療食以外
調理ポイント	
定義	<ol style="list-style-type: none"> 1. 栄養的には特別な制約はない 2. 健康時の日常に近い食事 3. ごはん200g

形状(大きさ)	4cm以下
基準の主食	
嚥下調整食 学会分類コード	4
とろみの程度	なし
使用増粘剤	なし
対象者	咀嚼障害、消化機能低下等
調理ポイント	<ol style="list-style-type: none"> 1. 柔らかく煮る 2. 常食の焼き物に準ずるものは蒸す 3. 揚げ物不可
定義	<ol style="list-style-type: none"> 1. 強い咀嚼力が必要でない硬さ 2. 特に固い食材、刺激の強い香辛料は未使用 3. ごはん200g



エネルギー 1900Kcal
たんぱく質 75g
脂質 55g
炭水化物 275g
塩分 10g以下



エネルギー 1900Kcal
たんぱく質 60g
脂質 55g
炭水化物 275g
塩分 10g以下
※かゆの場合1400kcal

ソフト食		ペースト食	
形状(大きさ)		形状(大きさ)	
基準の主食		基準の主食	
嚥下調整食 学会分類コード	3	嚥下調整食 学会分類コード	2-1
使用増粘剤	ソフティア スベラカーゼ ネオハイトロミールⅢ	使用増粘剤	スベラカーゼ ネオハイトロミールⅢ
対象者	摂食障害 嚥下困難	対象者	摂食障害 嚥下困難
調理ポイント	<ol style="list-style-type: none"> 肉、魚は既製品使用 必要に応じて餡をかける、とろみをつける等 	調理ポイント	<ol style="list-style-type: none"> 繊維の残らない食材と出汁等水分をミキサーに ゲル化剤使用
定義	<ol style="list-style-type: none"> 弱い舌圧でつぶせる硬さ 歯を使わず上顎、下顎でつぶせる硬さ おかゆ200g 	定義	<ol style="list-style-type: none"> なめらかであり均一な状態 ミキサーにかけたものがベース おかゆ200g



エネルギー 1200Kcal
たんぱく質 50g
脂質 35g
炭水化物 170g
塩分 10g以下



エネルギー 1000Kcal
たんぱく質 40g
脂質 30g
炭水化物 140g
塩分 10g以下



汐田総合病院 (併設:うしおだ老健やすらぎ)

常食

軟菜食

形状(大きさ)	
基準の主食	ご飯 180g
嚥下調整食 学会分類コード	-
とろみの程度	なし
使用増粘剤	なし
対象者	1. 消化器疾患がない。 2. 嚥下、咀嚼に問題がない方。
調理ポイント	味は濃くなりすぎないようにする。
定義	1. 制限はなし。 2. 日常に近いもの。

形状(大きさ)	
基準の主食	ご飯 180g
嚥下調整食 学会分類コード	4
とろみの程度	なし
使用増粘剤	なし
対象者	1. かたいものが食べられない方。 2. 高齢者向け。
調理ポイント	柔らかく調理する。
定義	1. 加熱しても固い状態のものを使用しない柔らかい食事 2. 揚げものはあり。 3. 強い咀嚼力を必要としない。



エネルギー 1700Kcal
たんぱく質 65g
脂質 40g
炭水化物 270g
塩分 10g以下



エネルギー 1700Kcal
たんぱく質 65g
脂質 35g
炭水化物 280g
塩分 10g以下

全粥食		きざみ食	
形状(大きさ)		形状(大きさ)	大豆
基準の主食	全粥300g	基準の主食	全粥300g
嚥下調整食 学会分類コード		嚥下調整食 学会分類コード	
とろみの程度		とろみの程度	
使用増粘剤		使用増粘剤	
対象者	<ol style="list-style-type: none"> 1. 消化器疾患がある。 2. かたいものが食べられない方。 	対象者	<ol style="list-style-type: none"> 1. 咀嚼力低下の方。
調理ポイント	<ol style="list-style-type: none"> 1. やわらかく調理する。 2. 揚げ物はなし。 	調理ポイント	<ol style="list-style-type: none"> 1. 歯茎でもかめるかたさに調理する。
定義	<ol style="list-style-type: none"> 1. 基本主食は全粥。 2. 消化の良い食事。 3. 油脂や繊維を控えている。 	定義	<ol style="list-style-type: none"> 1. 咀嚼力をあまり必要としない。 2. 歯茎でもかめる硬さ。 3. ティースプーンですくえる大きさ。
			



エネルギー 1500Kcal
たんぱく質 65g
脂質 35g
炭水化物 230g
塩分 10g以下



エネルギー 1500Kcal
たんぱく質 65g
脂質 35g
炭水化物 230g
塩分 10g以下

超きざみ食		ペースト食	
形状(大きさ)	ごま 0.5cm以下	形状(大きさ)	
基準の主食	全粥300g	基準の主食	なし
嚥下調整食 学会分類コード		嚥下調整食 学会分類コード	
とろみの程度	ジャム	とろみの程度	はちみつ
使用増粘剤	ネオハイトロミールⅢ	使用増粘剤	ネオハイトロミールⅢ
対象者	1. 咀嚼、嚥下困難がある。 2. 義歯を使用していない方。	対象者	嚥下困難な方。
調理ポイント	1. きざみ食をフードカッターで粒が残るくらいまで細かくする。 2. 必要とあればだし汁を入れたり、水分の分離を防ぐために増粘剤を加える。	調理ポイント	1. 粒が残らないようにミキサーにかける。 2. 水分の分離を防ぐために増粘剤を加える。
定義	1. 基本主食は全粥。 2. 消化の良い食事。 3. 油脂や繊維を控えている。	定義	1. 咀嚼を必要としない 2. なめらかなもの。



エネルギー 1500Kcal
たんぱく質 65g
脂質 35g
炭水化物 230g
塩分 10g以下



エネルギー 700Kcal
たんぱく質 40g
脂質 20g
炭水化物 90g
塩分 10g以下

嚥下ソフト食

形状(大きさ)	
基準の主食	全粥220g
嚥下調整食 学会分類コード	
とろみの程度	はちみつ(ソースのみ)
使用増粘剤	ネオハイトロミールⅢ (ソースのみ)
対象者	1. 嚥下困難。 2. 義歯を使用していない方。
調理ポイント	1. ソースにプロテインパウダーを使用し、たんぱく質を強化している。
定義	1. 舌でつぶせるかたさ。 2. 適度に粘度があり、口腔内で一塊になりやすい。 3. 口腔や咽頭を通過するときに変形しやすい。 4. 表面が滑りやすくべたつかない。



エネルギー 1500Kcal
たんぱく質 65g
脂質 35g
炭水化物 230g
塩分 10g以下

総合川崎臨港病院

常食		常食一口大食	
形状(大きさ)		形状(大きさ)	2~3cm
基準の主食	米飯 200g	基準の主食	米飯 200g
嚥下調整食 学会分類コード		嚥下調整食 学会分類コード	
とろみの程度	なし	とろみの程度	なし
使用増粘剤	なし	使用増粘剤	なし
対象者		対象者	1. 咀嚼機能がやや低下している方。 2. 箸が上手に使用できない方。
調理ポイント	主食は米飯、軟飯、全粥を選択可能	調理ポイント	1. 常食と同様の献立を2cm角にカット。 2. 大きくないものや柔らかいものはそのまま提供。 3. 主食は米飯、軟飯、全粥を選択可能。
定義		定義	1. 常食を一口で口に入れられる程度の大きさにカットした食事。



エネルギー 1800Kcal
たんぱく質 70g
脂質 50g
炭水化物 270g
塩分 10g以下
※米飯200g



エネルギー 1800Kcal
たんぱく質 70g
脂質 50g
炭水化物 270g
塩分 10g以下

粗きざみ食

やわらか食

形状(大きさ)	1~2cm	形状(大きさ)	2~3cm
基準の主食	米飯 200g	基準の主食	米飯 200g
嚥下調整食 学会分類コード	4	嚥下調整食 学会分類コード	4
とろみの程度	なし	とろみの程度	なし
使用増粘剤	なし	使用増粘剤	なし
対象者	<ol style="list-style-type: none"> 1. 咀嚼機能低下。 2. 義歯が合わない方。 	対象者	<ol style="list-style-type: none"> 1. 咀嚼機能低下。 2. 義歯が合わない方。 3. 食欲低下
調理ポイント	<ol style="list-style-type: none"> 1. 食材ごと包丁できざみ、色合いがきれいになるように盛り付けする。 2. 献立内容は常食に順ずる 3. パンは形のまま提供 	調理ポイント	<ol style="list-style-type: none"> 1. 酵素処理した魚や肉を使用し、見た目は常食と近いが、やわらかい。 2. 主食は米飯、軟飯、全粥を選択可能。
定義	<ol style="list-style-type: none"> 1. 調理後の食材を細かくした食事。 2. きざみ食から一口大に形態アップしたい方のワンクッション 	定義	<ol style="list-style-type: none"> 1. 見た目は常食に近いが、やわらかく調理された食事。



エネルギー 1800Kcal
たんぱく質 60g
脂質 50g
炭水化物 270g
塩分 10g以下



エネルギー 1800Kcal
たんぱく質 70g
脂質 50g
炭水化物 270g
塩分 10g以下

きざみ食

きざみトロミ食

形状(大きさ)	米・ごま
基準の主食	全粥 280g
嚥下調整食 学会分類コード	3
とろみの程度	なし
使用増粘剤	なし
対象者	1. 咀嚼機能低下。 2. 義歯が合わない方。
調理ポイント	1. 食材ごとフードカッターにかけて色合いがきれいになるように盛り付けする。 2. 魚は酵素処理済みの魚(素材deソフト)を使用
定義	1. 調理後の食材を細かくした食事。

形状(大きさ)	米・ごま
基準の主食	全粥 280g
嚥下調整食 学会分類コード	2-2
とろみの程度	ジャム状
使用増粘剤	ネオハイトロミールⅢ
対象者	1. 嚥下困難な方。 2. 咀嚼機能が低下している方。
調理ポイント	1. きざみ食の食材とペーストを混ぜる。または煮汁などがある献立には煮汁にトロミをつける 2. 粥にはトロミ剤でとろみをつける。
定義	1. 刻み食にとろみをつけた食事。



エネルギー 1600Kcal
たんぱく質 60g
脂質 44g
炭水化物 230g
塩分 10g以下



エネルギー 1600Kcal
たんぱく質 60g
脂質 44g
炭水化物 230g
塩分 10g以下

ペースト食

固形流動Ⅱ (ソフト食)

形状(大きさ)	ペースト	形状(大きさ)	ペースト、ソフト
基準の主食	ペースト粥 280g	基準の主食	ペースト粥 170g
嚥下調整食 学会分類コード	2-1	嚥下調整食 学会分類コード	2-1
とろみの程度	ジャム状	とろみの程度	はちみつ状(ソースのみ)
使用増粘剤	ネオハイトロミールⅢ スベラカーゼ	使用増粘剤	ネオハイトロミールⅢ スベラカーゼ
対象者	1. 嚥下困難な方。 2. 咀嚼機能が低下している方。	対象者	1. 嚥下障害 2. 食欲不振
調理ポイント	1. 色合いがきれいになるように食材ごとフードカッターにかけて盛り付けする。 2. 水分はだし汁を使用し味が薄くなりすぎないようにする。 3. 粥はスベラカーゼを使用。	調理ポイント	1. 固形流動食Ⅰにペースト粥1/2量、ゼリーを付けたもの。 2. 粥はスベラカーゼを使用。
定義	1. 調理後の食材をミキサーにかけ、とろみをつけたもの。	定義	1. 形はあるが押しつぶしが容易、食塊形成や移送がしやすいもの。



エネルギー1500Kcal
たんぱく質 56g
脂質 40g
炭水化物 230g
塩分 10g



エネルギー 1200Kcal
たんぱく質 42g
脂質 33g
炭水化物 180g
塩分 10g以下

固形流動Ⅰ (ソフト食)

形状(大きさ)	ソフト
基準の主食	なし
嚥下調整食 学会分類コード	1j
とろみの程度	はちみつ状(ソースのみ)
使用増粘剤	ネオハイトロミールⅢ
対象者	1. 嚥下障害 2. 味覚が低下している方
調理ポイント	1. 昼食・夕食は市販のソフト食(アルソフト)を使用 2. 朝食は茶碗蒸しやヨーグルト、ハイカロリーゼリー(ネスレ)など3品提供
定義	1. 嚥下障害がある方が食事を開始するときを選択する食事訓練食



エネルギー 650Kcal
たんぱく質 25g
脂質 30g
糖質 70g
塩分 10以下



常食		軟菜食	
形状(大きさ)	4cm以下	形状(大きさ)	2~3cm
基準の主食	ご飯 200g	基準の主食	全粥 200g
嚥下調整食 学会分類コード	なし	嚥下調整食 学会分類コード	嚥下調整食4
とろみの程度	なし	とろみの程度	なし
使用増粘剤	なし	使用増粘剤	なし
対象者	治療食以外	対象者	1. 軽度の咀嚼障害 2. 消化機能低下など
調理ポイント		調理ポイント	1. 揚げ物はだし汁、調味液で煮る 2. 葉物は3~4cmのカット 3. 芋・人参は2~3cmのカット
定義	1. 治療上食事制限がない方。	定義	1. 器質的・機能的 原因や、認知障 害などの心理的 要因による嚥下 障害。



エネルギー 1800Kcal
たんぱく質 65g
脂質 50g
炭水化物 270g
塩分 9以下



エネルギー 1400Kcal
たんぱく質 55g
脂質 50g
炭水化物 190g
塩分 9以下

ソフト食

ペースト食

形状(大きさ)	2~3cm	形状(大きさ)	ペースト状
基準の主食	全粥 200g	基準の主食	ペースト粥 150g
嚥下調整食 学会分類コード	嚥下調整食3	嚥下調整食 学会分類コード	嚥下調整食2-1
とろみの程度	段階2 中間のとろみ ※必要時にコメントで指示	とろみの程度	段階3 濃いとろみ ※とろみ茶は段階1
使用増粘剤	ソフティアスーパーS	使用増粘剤	ソフティアスーパーS
対象者	術後開始食 頭頸部腫瘍 脳血管障害 心身症	対象者	頭頸部腫瘍 脳血管障害 神経難病 心身症
調理ポイント	1. 肉・魚などは既成品を使用。 2. 芋類はマッシュ 3. その他は1cmカット。	調理ポイント	1. 粒状のものが混在した不均一な形状にならないように、ミキサーにかけマヨネーズ状のとろみをつけたもの。
定義	1. 弱い舌圧でつぶせるかたさ。 2. 食材はテースプーン半分の大きさ。 3. ゲル化されている場合はこの限りでない。	定義	1. 食事のすべてをピューレ状に加工した食事。 2. 主として咀嚼に問題がある方。(軽い嚥下障害のある方)



エネルギー 1400Kcal
たんぱく質 50g
脂質 40g
炭水化物 210g
塩分 7以下



エネルギー 1400Kcal
たんぱく質 50g
脂質 40g
炭水化物 210g
塩分 7以下

ゼリー食

形状(大きさ)	
基準の主食	ゼリー粥 100g
嚥下調整食 学会分類コード	嚥下調整食1-j
とろみの程度	ゼラチンゼリー(スプーンですくって跡が残る)
使用増粘剤	糖類:スベラカーゼ その他:ソフティアG
対象者	嚥頭頸部腫瘍 脳血管障害 神経難病 心身症
調理ポイント	付着性を低下し、凝集性を持たせ成形したプリン・ゼリー状のもの。
定義	1. 嚥下障害 2. 口腔内で食塊形成が困難な方。



エネルギー 1400Kcal
たんぱく質 50g
脂質 40g
炭水化物 210g
塩分 7以下



生麦病院

常食

1口大食

形状(大きさ)		形状(大きさ)	2cm
基準の主食	米飯 160g	基準の主食	米飯 160g
嚥下調整食 学会分類コード	-	嚥下調整食 学会分類コード	4
とろみの程度	なし	とろみの程度	なし
使用増粘剤	なし	使用増粘剤	なし
対象者	特別な形態が必要ない方	対象者	箸が上手に使えない方。
調理ポイント	通常調理	調理ポイント	通常の調理方法
定義		定義	スプーンに乗る大きさ 麺は10cm長さ。

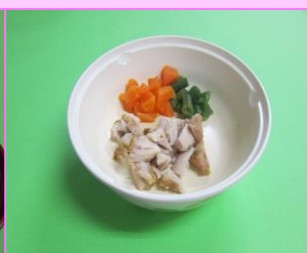


エネルギー 1900Kcal
たんぱく質 75g
脂質 55g
炭水化物 275g
塩分 10g以下



エネルギー 1700Kcal
たんぱく質 65g
脂質 50g
炭水化物 260g
塩分 10g以下

粗きざみ食		きざみ食	
形状(大きさ)	1cm 麺は5cm	形状(大きさ)	5mm 麺は5cm
基準の主食	米飯 160g	基準の主食	全粥 250g
嚥下調整食 学会分類コード	4	嚥下調整食 学会分類コード	3
とろみの程度	なし	とろみの程度	ジャム
使用増粘剤	なし	使用増粘剤	なし
対象者	1. 一口サイズでは 噛めない。 2. キザミでは細か すぎるという方	対象者	1. 噛めない方
調理ポイント	1. 豆腐は絹・木綿 一口大に刻む。 2. 葉物はキザミに する。	調理ポイント	1. 芋や魚など手で 崩せるものは手 で行う。 2. 豆腐は絹・木綿 一口大サイズに 刻む。 3. 葉物は極キザミ にする。
定義	1. 一口大とキザミ の間。	定義	1. 歯がなくても食べ られるもの。



エネルギー 1700Kcal
たんぱく質 65g
脂質 50g
炭水化物 260g
塩分 10g以下



エネルギー 1400Kcal
たんぱく質 60g
脂質 50g
炭水化物 170g
塩分 10g以下

極きざみ食		きざみトロミ食	
形状(大きさ)	3mm以下 麺は5cm	形状(大きさ)	3mm 麺は5cm
基準の主食	全粥 250g	基準の主食	全粥 250g
嚥下調整食 学会分類コード	2-2	嚥下調整食 学会分類コード	2-2
とろみの程度	なし	とろみの程度	ヨーグルト状のものを かける。
使用増粘剤	なし	使用増粘剤	トロミメイク
対象者	嚥下障害	対象者	1. 食塊形成がうまく できない方
調理ポイント	1. フードプロセッ サーを使用。 2. 豆腐は木綿は刻 み、絹は一口大 に刻む。 3. パンは耳を切る。	調理ポイント	1. トロミのついてい る料理はトロミか けしない。 2. 豆腐は木綿は刻 み、絹は一口大。 3. 葉物は極キザミ にする。 4. パンは耳を切る。
定義		定義	1. 極キザミにトロミ をかけたもの



エネルギー 1400Kcal
たんぱく質 60g
脂質 50g
炭水化物 170g
塩分 10g以下



エネルギー 1400Kcal
たんぱく質 60g
脂質 50g
炭水化物 170g
塩分 10g以下

ミキサートロミ食

形状(大きさ)	
基準の主食	ミキサー粥 250g
嚥下調整食 学会分類コード	2-1
とろみの程度	ヨーグルト状
使用増粘剤	トロミメイク
対象者	<ol style="list-style-type: none"> 1. 食塊形成がうまくできない方。 2. 飲み込みが困難な方。
調理ポイント	<ol style="list-style-type: none"> 1. ミキサーにかける とき、水はミキ サーが回転する 最低限の量にす る。 2. ミキサー粥はた んぱくパウダー入 り。
定義	<ol style="list-style-type: none"> 1. ミキサーにかけて トロミをつけたも の。 2. スプーンですくっ たときにスプーン から垂れない硬さ



エネルギー 1200Kcal
 たんぱく質 50g
 脂質 40g
 炭水化物 160g
 塩分 10g以下



さいわい鶴見病院

常食		全粥食	
形状(大きさ)		形状(大きさ)	
基準の主食		基準の主食	
嚥下調整食 学会分類コード	なし	嚥下調整食 学会分類コード	4
とろみの程度	なし	とろみの程度	なし
使用増粘剤	なし	使用増粘剤	なし
対象者	1. 治療食以外 2. 外科的治療 3. 軽症状	対象者	1. 呼吸不全 2. 嘔吐 3. 下痢
調理ポイント	1. 歯ごたえのあるかたさ。	調理ポイント	1. 食べやすく消化しやすい。 2. 加熱し柔らかい食材を使用する。 3. 刺激物控える。 4. 脂質控えめ。 5. 食欲のわく色彩。
定義		定義	1. 消化機能の低下のあり、常食では摂取不十分となるときに提供する食事。



エネルギー 1600Kcal
 たんぱく質 75g
 脂質 55g
 炭水化物 175g
 塩分 10g以下



エネルギー 1400Kcal
 たんぱく質 70g
 脂質 40g
 炭水化物 265g
 塩分 10g以下

ソフト食		きざみトロミ食	
形状(大きさ)		形状(大きさ)	
基準の主食		基準の主食	
嚥下調整食 学会分類コード	3	嚥下調整食 学会分類コード	2-2
とろみの程度		とろみの程度	ジャム
使用増粘剤		使用増粘剤	ネオハイトロミールR&E
対象者		対象者	嚥下困難
調理ポイント		調理ポイント	1. トロミ剤と食材を一緒にフードカッターに入れ時間をかけて回す
定義		定義	1. 摂食機能低下により嚥下困難な人のためにトロミ剤を加え、むせずに飲み込めるように提供する食事。



エネルギー 1200Kcal
たんぱく質 60g
脂質 40g
炭水化物 200g
塩分 10g以下



エネルギー 1200Kcal
たんぱく質 60g
脂質 40g
炭水化物 200g
塩分 10g以下

ペースト食

形状(大きさ)	
基準の主食	
嚥下調整食 学会分類コード	2-1
とろみの程度	
使用増粘剤	
対象者	高度な嚥下困難者。
調理ポイント	<ol style="list-style-type: none"> ペースト状にしてとろみをつける。 色彩をよくする。
定義	<ol style="list-style-type: none"> 繊維をなくした状態の食事。



エネルギー	1100Kcal
たんぱく質	50g
脂質	40g
炭水化物	200g
塩分	7g



鶴見大学歯学部附属病院

常食1

軟菜食

形状(大きさ)	4cm以下	形状(大きさ)	4cm以下、あずき状
基準の主食	米飯 180g	基準の主食	全粥 350g
嚥下調整食 学会分類コード	4	嚥下調整食 学会分類コード	4
とろみの程度	なし	とろみの程度	なし
使用増粘剤	なし	使用増粘剤	なし
対象者	口腔外科術前など	対象者	顎変形症術後、顎骨腫瘍術後、抜歯後など
調理ポイント	1. すじのあるもの、固い食品は使用せず、柔らかめに調理	調理ポイント	1. 柔らかく火を通し、素材によってつぶしたり・刻んだり・トロミあんをつけたりする。
定義	1. 常食ではあるが、柔らかめの食事	定義	1. 噛む回数が少なくなるように柔らかく調理をした食事



エネルギー 1800Kcal
たんぱく質 60g
脂質 55g
糖質 266g
塩分 8.5g以下



エネルギー 1600Kcal
たんぱく質 60g
脂質 55g
糖質 266g
塩分 8.5g以下

ムース食

ペースト食

形状(大きさ)	
基準の主食	全粥 175g
嚥下調整食 学会分類コード	3
とろみの程度	なし
使用増粘剤	なし
対象者	顎変形症術後、舌癌・ 歯肉癌など
調理ポイント	1. ヤヨイサンフーズの ソフリ使用
定義	1. 歯茎でつぶせる硬 さ 2. メイバランスミニ又 はジューシオ1本毎 食あり

形状(大きさ)	
基準の主食	全粥 350g
嚥下調整食 学会分類コード	2-2
とろみの程度	濃いとろみ
使用増粘剤	トロミアップパーフェ クト
対象者	舌癌・歯肉癌など
調理ポイント	1. ミキサーにかけ る。 2. ジャム状にとろ みをつける。
定義	1. かまずに飲み込 める食事。



エネルギー 1700Kcal
たんぱく質 60g
脂質 55g
糖質 216g
塩分 8.5g以下



エネルギー1400Kcal
たんぱく質 50g
脂質 50g
糖質 187g
塩分 8.5g以下



済生会神奈川県病院

常食

軟菜食

形状(大きさ)	制限なし	形状(大きさ)	制限なし
基準の主食	米飯 200g	基準の主食	全粥 200g
嚥下調整食 学会分類コード	なし	嚥下調整食 学会分類コード	4～分類外のもの含む
とろみの程度	なし	とろみの程度	なし
使用増粘剤	なし	使用増粘剤	なし
対象者	特別な制限はなく必要 栄養量に沿い提供量を 調整している方	対象者	1. 咀嚼機能がやや低 下した方 2. 各治療食への調整 可
調理ポイント		調理ポイント	1. 箸やスプーンが切 れるようやわらかく 調理する。
定義	1. 栄養的には特別な 制約がなく患者の栄 養状態を良好に維 持する食事。 2. 高齢な方が多い為、 極端に硬いものは 提供しない、または 食べやすい形にして 提供 3. 一口大(3cm)対応も 可能。	定義	1. 常食に移行する間 の食事で硬さなど 形態を考慮し、消化 されやすくした食事。 2. パン提供する。 3. 一口大(3cm)対応も 可能。



エネルギー 1800kcal
たんぱく質 70g
脂質 55g
炭水化物 250g
塩分 8g未満
※米飯200g



エネルギー 1400kcal
たんぱく質 55g
脂質 40g
炭水化物 210g
塩分 8g
※全粥200g

ソフト食

みじん食

形状(大きさ)	2~3cm一口大	形状(大きさ)	0.2cm
基準の主食	全粥	基準の主食	全粥
嚥下調整食 学会分類コード	3	嚥下調整食 学会分類コード	2-2~3
とろみの程度	必要に応じ対応	とろみの程度	あり
使用増粘剤	ネオハイトロミールスリム	使用増粘剤	ネオハイトロミールスリム
対象者	1. 咀嚼・嚥下困難な方	対象者	1. 咀嚼・嚥下困難な方
調理ポイント	1. やわらかく調理する。 2. 一口大、スライスなど 食べやすい大きさに 加工。 3. 必要に応じトロミをつ ける。	調理ポイント	1. フードプロセッサーで 細かく刻む。(繊維が 残る場合、包丁にて 刻む) 2. 離水がないよう増粘 剤を使用。
定義	1. 形があり、口蓋でつ ぶせる硬さの食事。 2. パンの提供はなし	定義	1. 口腔内でばらばらに ならないようにとろみ をつけた食事。 2. 汁物は具なし・トロミ 付が基本。 3. パン、麺類は使用しな い。 4. ゼリーは離水の少な いもの



エネルギー 1400kcal
たんぱく質 55g
脂質 40g
炭水化物 210g
塩分 8g
※全粥200g



エネルギー 1400kcal
たんぱく質 55g
脂質 40g
炭水化物 210g
塩分 8g
※全粥200g

ペースト食

ゼリー食

形状(大きさ)	ペースト状	形状(大きさ)	ゼリー状
基準の主食	ペースト粥 150g	基準の主食	ゼリー粥 100g
嚥下調整食 学会分類コード	2-1	嚥下調整食 学会分類コード	1j~3
とろみの程度	あり	とろみの程度	
使用増粘剤	ネオハイトロミールスリム	使用増粘剤	ホット&ソフト
対象者	摂食嚥下障害	対象者	摂食嚥下障害
調理ポイント	<ol style="list-style-type: none"> 1. 粒状が残らないように十分にミキサーにかける 2. 食材による水分量に考慮する。 	調理ポイント	<ol style="list-style-type: none"> 1. ペースト状にしたお粥を適度な硬さに固める。
定義	<ol style="list-style-type: none"> 1. ペースト状の食事にとろみを調整したもの。 2. 汁物は具なしでとろみ付。 3. パン、ゼリー、麺類は使用しない。 <p>※場合により離水の少ないゼリーの提供あり</p>	定義	<ol style="list-style-type: none"> 1. コードに準じたゼリー状の食事 2. 通常のゼリーとは異なり、口腔内では溶けないもの。 3. 主食以外は市販のものを使用。



エネルギー 1400kcal
たんぱく質 55g
脂質 40g
炭水化物 210g
塩分 8g



エネルギー 900kcal
たんぱく質 35g
脂質 25g
炭水化物 130g
塩分 6g未満



医療法人財団俊陽会 古川病院

常食

軟菜食

形状(大きさ)	4cm以下	形状(大きさ)	4cm以下
基準の主食	米飯 150g	基準の主食	全粥 300g
嚥下調整食 学会分類コード	なし	嚥下調整食 学会分類コード	なし
とろみの程度	なし	とろみの程度	なし
使用増粘剤	なし	使用増粘剤	なし
対象者	治療食以外	対象者	1. 主食の食形態が粥の方 2. 消化器系統に疾患のある方
調理ポイント		調理ポイント	1. 繊維の多い野菜、果物等難消化食品、多量の油脂(揚げ物) 2. は控え、柔らかく調理する。 3. パンはパン粥
定義	1. 制限や調整の必要はなく一般的な食事。 当院の基本食。	定義	1. 常食に対し、主食の形態が粥であり、副食は柔らかく、消化吸収のしやすいもの。



エネルギー 1500Kcal
たんぱく質 60g
脂質 40g
炭水化物 230g
塩分 10g以下



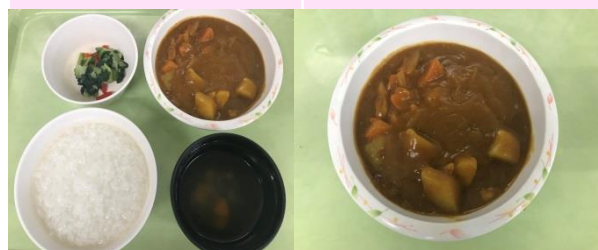
エネルギー 1400Kcal
たんぱく質 55g
脂質 40g
炭水化物 210g
塩分 10g以下

(形態別)一口大

(形態別)大豆大

形状(大きさ)	1~2cm
基準の主食	米飯
嚥下調整食 学会分類コード	なし
とろみの程度	なし
使用増粘剤	なし
対象者	噛み切る力の弱い 方、フォーク使用の 方など
調理ポイント	なるべく元の形が 分かるように整形 する。
定義	1. 各食種を一口 大にしたもの。

形状(大きさ)	1cm以下大豆大
基準の主食	全粥 300g
嚥下調整食 学会分類コード	なし
とろみの程度	なし
使用増粘剤	なし
対象者	咀嚼力の弱い方等
調理ポイント	1. 各食種の軟菜 食を使用する。 2. パンはパン粥。
定義	1. 各食種の軟菜 食を大豆大にし たもの。 2. 咀嚼力の弱い 方で、キザミ食 程刻まなくても 良い方



エネルギー 1500Kcal
たんぱく質 60g
脂質 40g
炭水化物 230g
塩分 10g以下



エネルギー 1400Kcal
たんぱく質 55g
脂質 40g
炭水化物 210g
塩分 10g以下

(形態別)きざみ食

ミキサー食

形状(大きさ)	米粒大以下	形状(大きさ)	
基準の主食	全粥 300g	基準の主食	ミキサー粥
嚥下調整食 学会分類コード	なし(きざみとろみあん かけは嚥下調整食4)	嚥下調整食 学会分類コード	嚥下調整食2-1~2-2
とろみの程度	まとまる程度	とろみの程度	ポターージュ状
使用増粘剤	つるりんこ	使用増粘剤	つるりんこ
対象患	咀嚼、嚥下困難者	対象者	咀嚼、嚥下困難者
調理ポイント	<ol style="list-style-type: none"> 1. パサつくものは煮汁にとろみを付ける などしてまとまりを良くしている。 2. 果物はバナナ以外、缶詰やコンポート。 3. パンはパン粥。 4. 肉、魚はムースを使用。 	調理ポイント	<ol style="list-style-type: none"> 1. パン食はなし。 2. 主食はミキサー粥か分粥か全粥。 3. とろみあんを使用する場合は、食材のミキサーにとろみをつけたものをあんとして使用。
定義	<ol style="list-style-type: none"> 1. 各食種の軟菜食をキザミにしたもの。 2. 歯がなくても咀嚼出来るくらいの形態。 	定義	<ol style="list-style-type: none"> 1. 軟菜食に、だしやスープなどを加えてミキサーし、とろみをつけてなめらかに仕上げたもの。 2. 水分量が多いため、軟菜食より正味量は減量する。



エネルギー 1400Kcal
たんぱく質 55g
脂質 40g
炭水化物 210g
塩分 10g以下



エネルギー 1300Kcal
たんぱく質 50g
脂質 35g
炭水化物 200g
塩分 10g以下

ムース食		流動食②	
形状(大きさ)		形状(大きさ)	
基準の主食		基準の主食	
嚥下調整食 学会分類コード	嚥下調整食3	嚥下調整食 学会分類コード	嚥下調整食1j
とろみの程度	ヨーグルト～ホイップ状	とろみの程度	
使用増粘剤	スベラカーゼ ソフティアG つるりんこ	使用増粘剤	無し
対象者	咀嚼、嚥下障害者	対象者	咀嚼、嚥下困難者
調理ポイント	1. パン食は無し 2. ミキサーにかけた 食材をムース剤に て再形成したもの。	調理ポイント	1. 市販品を使用 オクノス 栄養支援茶碗蒸し ネスレ アイソカルゼリーHC
定義	1. 形はあるが押しつ ぶしが容易。 2. 咽頭でばらけず嚥 下しやすいように 配慮されたもの。 3. 多量の離水が無 い。	定義	1. 均質で、付着性、 凝集性、固さ、 離水に配慮し たゼリー、プリ ン、ムース状の もの。 2. 口腔外で既に 適切な食塊状 となっているも の。



エネルギー 1300Kcal
たんぱく質 50g
脂質 35g
炭水化物 200g
塩分 10g以下
※全粥の場合



エネルギー 750Kcal
たんぱく質 24.0g
脂質 38.7g
炭水化物 76.8g
塩分 1.98g

流動食①

形状(大きさ)

基準の主食

嚥下調整食
学会分類コード

嚥下訓練食品Oj

とろみの程度

使用増粘剤

無し

対象者

咀嚼、嚥下障害者
重度の症例に対する評
価、訓練用

調理ポイント

1. 市販品を使用
アイソカルゼリーくりん
エンゲリード
ブイクレスゼリー
の内1個

定義

1. 均質で、付着性、凝集性、固さに配慮したゼリー。
2. 離水が少なく、スライス状にすくうことが可能なもの。
3. 少量をすくってそのまま丸のみ可能
4. 残留しても吸引が容易
5. たんぱく質含有量が少ない。



エネルギー 135Kcal

たんぱく質 0g

脂質 0g

炭水化物 49.2g

塩分 0.48g

※アイソカルゼリーくりんの場合



横浜鶴見リハビリテーション病院

常菜食

軟菜食

形状(大きさ) -

形状(大きさ) -

基準の主食 米飯 180g

基準の主食 全粥 300g

嚥下調整食
学会分類コード -

嚥下調整食
学会分類コード 4

とろみの程度 -

とろみの程度 -

使用増粘剤 -

使用増粘剤 -

対象者 嚥下・咀嚼機能に問題がない方

対象者 嚥下・咀嚼機能低下がある方
・咀嚼力の低下
・嚥みづらさ など

調理ポイント
1.一般的な調理法で調理可。
2.基本的には制限食材等はなし。
2.一口大対応可。
・1~1.5cm角
・麺は3cm

調理ポイント
1.繊維質な食材や硬い食材は使用しない。
3.肉や魚は、酵素を使用して、軟らかくしたものを使用するか、ひき肉や肉団子等を使用する。
4.揚げ物は基本不可。
5.パンはパン粥にて提供。
6.一口大対応可能。
7.とろみ対応可能。

定義 特に制限を必要としない一般的な食事

定義 ある程度、嚥下・咀嚼機能低下があっても容易に食べられるもの。



エネルギー 1800 Kcal
たんぱく質 70 g
脂質 50 g
炭水化物 270 g
塩分 8 g以下



エネルギー 1450 Kcal
たんぱく質 60 g
脂質 40 g
炭水化物 210 g
塩分 8 g以下

横浜鶴見リハビリテーション病院

軟菜・きざみ食

軟菜・きざみ(とろみ)食

形状(大きさ)	5mm以下
基準の主食	全粥 300g
嚥下調整食 学会分類コード	3
とろみの程度	—
使用増粘剤	—
対象者	咀嚼困難な方 ・歯がない ・義歯の不具合 等
調理ポイント	1.軟菜食をフードプロセッサ等を使用し、細かく刻む。 2.パンはパン粥で提供。 3.麺は1cm未満に刻む。
定義	多少の咀嚼を要する食事

形状(大きさ)	5mm以下
基準の主食	全粥 300g
嚥下調整食 学会分類コード	3
とろみの程度	あり
使用増粘剤	ネオハイトロミールⅢ
対象者	咀嚼・嚥下困難な方 ・食塊形成がうまくできない 等
調理ポイント	1.軟菜食を細かく刻んだあと、ばらけないようにとろみをつける。 2.とろみは煮汁等に直接付ける、またはとろみあんをかけて対応する。
定義	多少の咀嚼を要するが、まとまりやすい食事



エネルギー 1450 Kcal
たんぱく質 60 g
脂質 40 g
炭水化物 210 g
塩分 8 g以下



エネルギー 1450 Kcal
たんぱく質 60 g
脂質 40 g
炭水化物 210 g
塩分 8 g以下

横浜鶴見リハビリテーション病院

ミキサー食

形状(大きさ)	ペースト状
基準の主食	ミキサー粥 300g
嚥下調整食 学会分類コード	2-2
とろみの程度	あり
使用増粘剤	ネオハイトロミール Ⅲ スベラカーゼ
対象者	咀嚼・嚥下困難な方
調理ポイント	1.軟菜食をミキサー にかけ、トロミをつけ て滑らかに仕上げる。 2.パンはパン粥ミキ サーを提供。 3.汁物は具なし(とろ み付き)
定義	咀嚼を要さない食事



エネルギー 1450 Kcal
たんぱく質 60 g
脂質 40 g
炭水化物 210 g
塩分 8 g以下



ふれあい鶴見ホスピタル

常食

全粥食

形状(大きさ)	制限なし	形状(大きさ)	制限なし
基準の主食	米飯 200g	基準の主食	全粥 350g
嚥下調整食 学会分類コード	-	嚥下調整食 学会分類コード	なし
とろみの程度	なし	とろみの程度	なし
使用増粘剤	なし	使用増粘剤	なし
対象者	特別な形態が必要ない方	対象者	主食の形態が全粥の方
調理ポイント	通常調理	調理ポイント	常食と同じ
定義	日常摂取する食品や料理をとりいれたバランス食	定義	パン食禁止



エネルギー 1800Kcal
たんぱく質 70g
脂質 40g
炭水化物 280g
塩分 8g以下



エネルギー 1600Kcal
たんぱく質 68g
脂質 37g
炭水化物 250g
塩分 8g以下

一口大食		きざみ食	
形状(大きさ)	2cm	形状(大きさ)	米粒、ごま
基準の主食	米飯 全粥	基準の主食	米飯 全粥
嚥下調整食 学会分類コード	なし	嚥下調整食 学会分類コード	4
とろみの程度	なし	とろみの程度	なし
使用増粘剤	なし	使用増粘剤	なし
対象者	1. 咀嚼機能がやや低下している方 2. 箸が上手に使用できない方	対象者	1. 咀嚼機能の低下 2. 義歯が合わない
調理ポイント	1. 常食と同様の献立を2cm角にカット 2. 主食が全粥の方はパン・めん類禁止	調理ポイント	1. 全粥食と同様の献立を刻んだものの 2. 主食が全粥の方はパン・めん類禁止
定義	1. 常食を一口で食べられる程度にカットした食事	定義	1. 歯がなくても食べられるもの。



エネルギー 1800Kcal
たんぱく質 70g
脂質 40g
炭水化物 280g
塩分 8g以下
常食1800kcalの場合



エネルギー 1600Kcal
たんぱく質 68g
脂質 37g
炭水化物 250g
塩分 8g以下
全粥食1600kcalの場合

極きざみ食		全粥安全食	
形状(大きさ)	ごま粒以下	形状(大きさ)	ごま粒以下
基準の主食	全粥 350g	基準の主食	全粥 300g
嚥下調整食 学会分類コード	4	嚥下調整食 学会分類コード	3
とろみの程度	なし	とろみの程度	ヨーグルト状のものをかける。
使用増粘剤	なし	使用増粘剤	ネオハイトロミールⅢ
対象者	咀嚼機能の低下	対象者	1. 咀嚼機能の低下 2. 嚥下機能の低下
調理ポイント	1. 全粥食と同様の献立を刻んだもの 2. パン・めん類禁止	調理ポイント	1. 軟菜のおかずを刻み、とろみあんをかけたもの 2. 麺類禁止。パンはらくらく食パン 3. 汁物はトロミ 4. お茶はゼリーメイクを使用したゼリーをつける
定義	歯がなくても食べられるもの	定義	口腔内でばらばらにならないようトロミをつけた食事



エネルギー 1600Kcal
たんぱく質 68g
脂質 37g
炭水化物 250g
塩分 8g以下
全粥食1600kcalの場合



エネルギー 1500Kcal
たんぱく質 60g
脂質 25g
炭水化物 250g
塩分 8g以下

嚥下食		嚥下開始食	
形状(大きさ)	ペースト状	形状(大きさ)	ゼリー
基準の主食	ゼリー粥 I 100g、II 150g、III 200g	基準の主食	なし
嚥下調整食 学会分類コード	2-1	嚥下調整食 学会分類コード	1j
とろみの程度	ヨーグルト状	とろみの程度	なし
使用増粘剤	ネオハイトロミルⅢ ゼリー粥:スベラカーゼ	使用増粘剤	なし
対象者	1. 食塊形成がうまくできない方。 2. 嚥下機能低下	対象者	咀嚼機能低下、嚥下機能低下
調理ポイント	1.ゼリー粥にはメイプロテイン入り。	調理ポイント	1. 市販品を使用 ハイカロリーゼリー(ネスレ株)、プロテインゼリー(バランス株)
定義	1. ミキサーにかけてトロミをつけたもの。 2. スプーンですくったときにスプーンから垂れない硬さ	定義	1. 均質で付着性、凝集性、固さ、離水に配慮したゼリー・ムース状のもの。 2. 口腔外で既に適切な食塊になっているもの

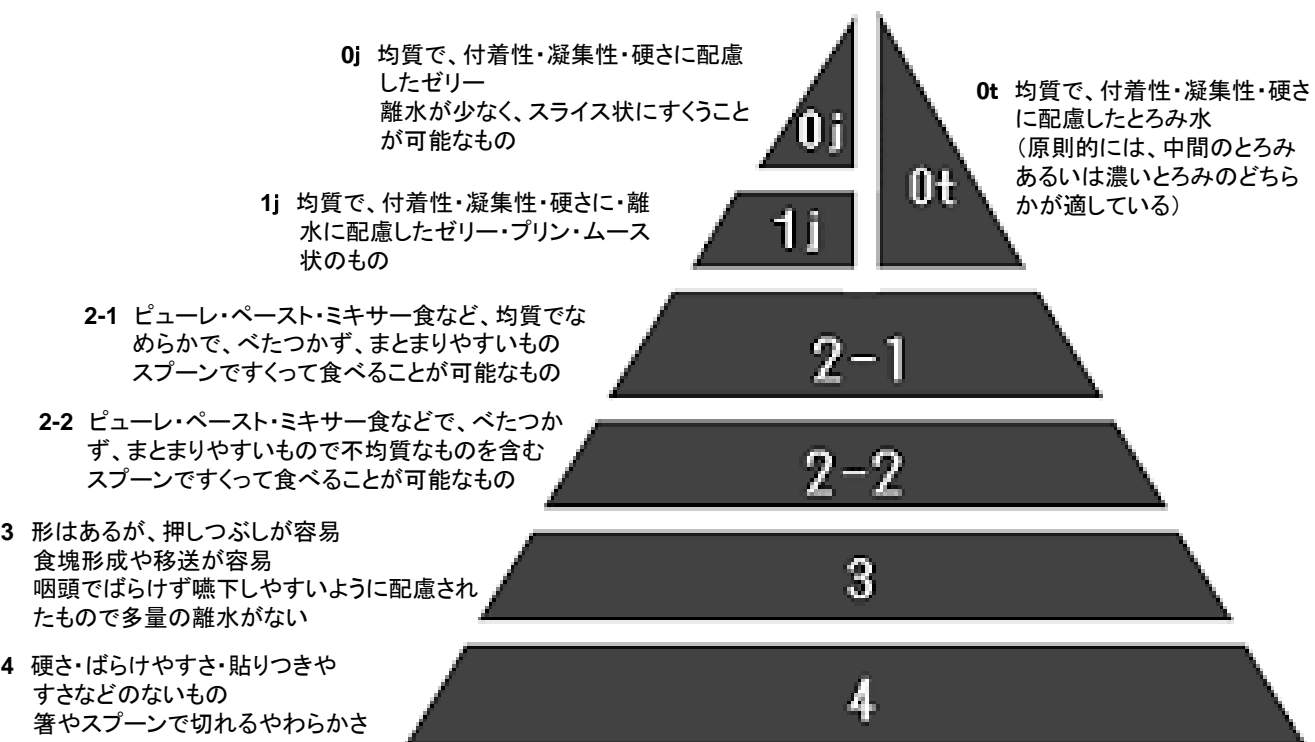


エネルギー 1500Kcal
たんぱく質 70g
脂質 28g
炭水化物 230g
塩分 8g以下
嚥下食Ⅲの場合



エネルギー 750Kcal
たんぱく質 30.6g
脂質 23.7g
炭水化物 104.4g
塩分 0.57g

日本リハビリテーション学会 嚥下調整食分類2013



『日摂食嚥下リハ会誌17(3):255-267, 2013』または日本摂食嚥下リハ学会HPホームページ:
http://www.jsdr.or.jp/doc/doc_manual1.html『嚥下調整食学会分類2013』を必ずご参照ください。」

学会分類2013に基づいた各施設の食形態マトリックス

	0t	0j	1j	2-1	2-2	3	4
佐々木病院			ゼリー食 (個別対応)	ペースト食		ソフト食	軟菜食
汐田総合病院		お茶ゼリー	ゼリー食	ペースト食	超キザミ食	超キザミ食 ソフト食	キザミ食 軟菜食
川崎臨港病院		嚥下開始食 お茶ゼリー		ペースト食	キザミ トロミ食	キザミ食	やわらか食 粗キザミ
済生会横浜市 東部病院	トロミ茶	エンゲリート	ゼリー粥 プロッカ等	ペースト食	つぶつぶ食	ソフト食 ゼリー食	軟菜食
生麦病院				ペースト食	極キザミ食	キザミ食	一口大 粗キザミ食
さいわい 鶴見病院		お茶ゼリー	プロッカ	ペースト食	キザミ トロミ食	ソフト食	軟菜食 一口大
鶴見大歯学部 付属病院	トロミ茶	お茶ゼリー	ゼリー粥	ペースト食 (レトルト)	ペースト食 (厨房調理)	軟菜食	常食 (他院より軟らかめ)
済生会 神奈川県病院			ゼリー食 (市販)	ペースト食	みじん食	ソフト食 ゼリー食	軟菜食
古川病院		流動食①	流動食②	ミキサー食	ミキサー食	ムース食	キザミ食
横浜鶴見リハ リテーション病院					ミキサー食	軟菜刻み (トロミも)	軟菜食
ふれあい鶴見 ホスピタル			嚥下開始食	嚥下食		全粥安全食	キザミ食 極キザミ食
平和病院							