


主食	ごはん	軟らかごはん	全粥	分粥	全粥ミキサー	重湯
嚥下調整食分類 2013	—		4	3	1j	—
形態の特徴	通常の水分量で炊いた飯	米重量に対し 1.85 倍の水分量で炊いたもの。軟らかく炊いた飯	米重量に対し 5 倍の水分量で炊いたもの。粒が残っている不均質な状態	重湯と全粥をあわせたもの	ミキサー粥をスベラカーゼで固め、ゼリー状にしたもの。	全粥の上澄み液
外観						
使用するろみ剤やゲル化剤					スベラカーゼ	

【嚥下調整食学会分類 2013 とは】
 「医療・福祉関係者が共通して使用できる統一基準」を作ることを目的に、日本摂食嚥下リハビリテーション学会が作成したもの

副食	常食	一口大 +だしあん(必要時)	小さめ一口大 +だしあん(必要時)	きざみ食	きざみ食 +だしあん	やわらか食	ミキサー食トロミ食	ミキサー食	ゼリー食	嚥下訓練開始食
嚥下調整食分類 2013	—		4			3	2-2	2-1	1j	0j
形態の特徴	咀嚼・嚥下に特別な配慮をしない通常の食事	一口大程度(2cm)程度に刻んだもの	一口大程度(1cm)程度に刻んだもの	軟菜を包丁やカッターで刻んだもの	軟菜を包丁やカッターで刻んだものにだしあんをかけたもの	均等なゼリー状・ムース状に固めた食事。歯茎で押しつぶせる硬さのもの	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	ミキサーを利用し、粒が残らず均質な状態	均質なゼリー、プリン、ムース上のもの。 ・粥ゼリー ・ゼリー食 ・プリン	均質で、付着性・凝集性・硬さに配慮したゼリー。たんぱく質を含まない。 ・エンゲリード
外観 主菜										
外観 副菜										
使用するろみ剤やゲル化剤						ソフティア G	トロミスマイル			