

吉田病院

学会分類 コード	食形態例 (副食)	名称例 (副食)	食形態	提供 有無	施設 嚥下調整食写真	施設 食種名称	備考欄
1j べたつき 粒やかす全くなし		ゼリー食 嚥下開始食	均質で、べたつきなどない ゼリー・プリン・ムース。	<input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無		つるん食	嚥下開始食としては、当院ステップ3「キッセイフルーツゼリー」などのコード0Jで訓練を行なう。 その次のステップ4では、コード1J相当の食品で訓練を行なう。 つるん食 約1000kcal/日は、主食は粥ゼリー、副食は、コード1Jの食品を組み合わせている。
2-1 粒やかすなし かまなくてよい		ミキサー食 ペースト食 (*ゲル化・とろみ調整必須)	ミキサーを使用し、粒が残らず なめらかに均一な状態。ゲル化剤・ とろみ剤でまとめたもの。	<input type="checkbox"/> 有 <input checked="" type="checkbox"/> 無			
2-2 若干の残渣あり (粥粒程度)			フードプロセッサーやミキサー等 を使用したもので、若干の粒が残った 状態。ゲル化剤・とろみ剤でまと めたもの。	<input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無		ミキサー食	やわらか食をフードプロセッサーに入れる。料理に応じて加水し、味を調える。0.5~1%のミキサーパウダー-MJを加え、約1分間かけてまとめる。
3 歯ぐきでも 噛める		ムース食 (*ゲル化調整)	フードプロセッサーやミキサー等 を使用したものをゲル化剤で固めたも の。舌や口蓋で押しつぶせる程度 の硬さ。	<input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無		ソフト刻み食	ミキサー食より粗めに(米粒位の大きさ)仕上げる。加水、ミキサーパウダー-MJ、同様に使用する。
4 容易に 噛める		きざみ食 やわらか食 軟菜食	軟らかく調理したものを、きざみ~ そのままの形態(*いずれの形態 も)バラつきや、多量の離水がな いよう配慮したもの。	<input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無		やわらか食 一口大	やわらか食を、1.5~2cmの一口大にカットした食事。食材は全て1.5~2cm位に切る。
				<input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無			
				<input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無			

学会分類 コード	食形態例 (主食)	名称例 (主食)	食形態	提供 有無	施設 主食写真	施設 主食名称	備考欄
1j/2-1 べたつき 粒やカス全くなし		ゼリー粥	ミキサーを使用したもの。 粒が残らずなめらかで <u>均一な状態</u> で、ゲル化剤を混ぜ、 <u>ゼリー状</u> にした粥。	<input checked="" type="checkbox"/> 有 . <input type="checkbox"/> 無		粥ゼリー	炊きたてのお粥（重湯は出来るだけ無い状態）に、お湯12.5ml/100g、スベラカゼン1.7g（1.5%）を合わせフードプロセッサに3分間かける。
2-1 粒やカスなし かまなくてよい		ミキサー粥 ペースト粥 （*ゲル化・とろみ調整必須）	ミキサーを使用したもの。 粒が残らずなめらかに <u>均一な状態</u> 。 離水や粘度、付着性に配慮した粥。	<input type="checkbox"/> 有 . <input checked="" type="checkbox"/> 無			
2-2 若干の残渣あり		フードプロセッサやミキサー等を使用したもので、 <u>若干の粒が残った状態</u> 。離水や粘度、付着性に配慮した粥。	<input type="checkbox"/> 有 . <input checked="" type="checkbox"/> 無				
3 歯ぐきでも 噛める		とろみ粥 （*ゲル化剤・とろみ調整必須）	全粥に離水防止のゲル化剤を混ぜたもの。	<input checked="" type="checkbox"/> 有 . <input type="checkbox"/> 無		ふっくらお粥	当院自家製二度炊き粥 ①炊飯器のお粥のコースで一度炊く。 ②炊きあがったら、水を加え、再度お粥のコースで炊く。（米1合の場合、差し水は200ml。米1合でふっくらお粥970gできる） 朝は時間が足りない為、市販のふっくらお粥を使用。
4 容易に 噛める		全粥 やわらかご飯 軟飯	米重量に対し5倍の水分量（または、米飯重量の2倍の水分量で炊いた粥。粒が残っている不均一な状態）。	<input checked="" type="checkbox"/> 有 . <input type="checkbox"/> 無		全粥	精白米7ml/gで炊く。 余分な重湯は濾して取り除く。
			水分量をやや多めに、軟らかく炊いたご飯。	<input checked="" type="checkbox"/> 有 . <input type="checkbox"/> 無		軟飯	精白米:水 1:2で炊く。

長岡赤十字病院

学会分類 コード	食形態例 (副食)	名称例 (副食)	食形態	提供 有無	施設 嚥下調整食写真	施設 食種名称	備考欄
1j べたつき 粒やカス全くなし		ゼリー食 嚥下開始食	均質で、べたつきなどない ゼリー・プリン・ムース。	<input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無		嚥下調整食Ⅱ度	茶碗蒸し、プリン、エンジョイゼリーなどを2品/食提供 ※嚥下調整食1度は嚥下評価用としてフルーツゼリーを1 個/食提供（食事療養費算定なし）
2-1 粒やカスなし かまなくてよい		ミキサー食 ペースト食 (*ゲル化・とろみ調整必須)	ミキサーを使用し、粒が残らず なめらかに均一な状態。ゲル化剤・ とろみ剤でまとめたもの。	<input type="checkbox"/> 有 <input checked="" type="checkbox"/> 無			
2-2 若干の残渣あり (粥粒程度)			フードプロセッサーやミキサー等 を使用したもので、若干の粒が残った 状態。ゲル化剤・とろみ剤でまとめ たもの。	<input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無		嚥下調整食Ⅲ度 (ムース食)	楽デリシリーズ（加工済み食品）を使用
3 歯ぐきでも 噛める		ムース食 (*ゲル化調整)	フードプロセッサーやミキサー等 を使用したものをゲル化剤で固めたも の。舌や口蓋で押しつぶせる程度の 硬さ。	<input type="checkbox"/> 有 <input checked="" type="checkbox"/> 無			
4 容易に 噛める		きざみ食 やわらか食 軟菜食	軟らかく調理したものを、きざみ～ そのままの形態（*いずれの形態 も）バラつきや、 <u>多量の離水がな い</u> よう配慮したもの。	<input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無		嚥下調整食Ⅴ度 (ソフト食)	主菜：ほぐした魚ややわらかミート（加工済食品）を使用 し調理に合わせて必要なものには中間のとろみに調整した あんをかけて提供 副菜：大根、ほうれん草、人参等軟らかい物を使用 副食は基本的に1-1.5cm角にカット
				<input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無			
				<input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無			

学会分類 コード	食形態例 (主食)	名称例 (主食)	食形態	提供 有無	施設 主食写真	施設 主食名称	備考欄
1j/2-1 べたつき 粒やカス全くなし		ゼリー粥	ミキサーを使用したもの。 粒が残らずなめらかで <u>均一な状態</u> で、ゲル化剤を混ぜ、 <u>ゼリー状</u> にした粥。	<input checked="" type="checkbox"/> 有 . <input type="checkbox"/> 無		粥ゼリー	スベラカーゼ1.5%+PFCパウダー6%入り
2-1 粒やカスなし かまなくてよい		ミキサー粥 ペースト粥 (*ゲル化・とろみ調整必須)	ミキサーを使用したもの。 粒が残らずなめらかに <u>均一な状態</u> 。 離水や粘度、付着性に配慮した粥。	<input type="checkbox"/> 有 . <input checked="" type="checkbox"/> 無			※ミキサー粥の提供はあるがとろみの調整はしておらず嚥下食としては提供していない
2-2 若干の残渣あり			フードプロセッサーやミキサー等を使用したもので、 <u>若干の粒が残った状態</u> 。離水や粘度、付着性に配慮した粥。	<input type="checkbox"/> 有 . <input checked="" type="checkbox"/> 無			
3 歯ぐきでも 噛める		とろみ粥 (*ゲル化剤・とろみ調整必須)	全粥に離水防止のゲル化剤を混ぜたもの。	<input type="checkbox"/> 有 . <input checked="" type="checkbox"/> 無			
4 容易に 噛める		全粥 やわらかご飯 軟飯	米重量に対し5倍の水分量（または、米飯重量の2倍の水分量で炊いた粥。粒が残っている不均一な状態。	<input checked="" type="checkbox"/> 有 . <input type="checkbox"/> 無		全粥	精白米：水 1：8で炊く
			水分量をやや多めに、軟らかく 炊いたご飯。	<input checked="" type="checkbox"/> 有 . <input type="checkbox"/> 無		軟飯	精白米：水 1：2.5で炊く

長岡中央綜合病院

学会分類 コード	食形態例 (副食)	名称例 (副食)	食形態	提供 有無	施設 嚥下調整食写真	施設 食種名称	備考欄
1j べたつき 粒やかス全くなし		ゼリー食 嚥下開始食	均質で、べたつきなどない ゼリー・プリン・ムース。	<input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無		その他食	エンジョイゼリー 粉飴ムース ソフトアガロリーゼリーなど
2-1 粒やかスなし かまなくてよい		ミキサー食 ペースト食 (*ゲル化・とろみ調整必須)	ミキサーを使用し、粒が残らず なめらかに均一な状態。ゲル化剤・ とろみ剤でまとめたもの。	<input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無		ミキサー食	とろみの有無を選択可。 明治トロメイクコンパクト使用。中間のとろみ。 果物は既製品を仕様。 (ホリカフーズ ピーチすりおろし、アップルすりおろし)
2-2 若干の残渣あり (粥粒程度)			フードプロセッサーやミキサー等を 使用したもので、若干の粒が残った 状態。ゲル化剤・とろみ剤でまとめ たもの。	<input type="checkbox"/> 有 <input checked="" type="checkbox"/> 無			
3 歯ぐきでも 噛める		ムース食 (*ゲル化調整)	フードプロセッサーやミキサー等を 使用したものをゲル化剤で固めたも の。舌や口蓋で押しつぶせる程度の 硬さ。	<input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無		ムース食	やさしい素材、やさしい素材温野菜等を使用。 アレルギー等で使用できない場合は、 スベラカーゼorまとめるこを使用して作る。 明治トロメイクコンパクト使用。中間のとろみ。
4 容易に 噛める		きざみ とろみ食	形はあるが食塊形成が容易。 バラつき、嚥下に配慮されたもの。 多量の離水がない。	<input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無		ソフト食(きざみ)	みじん切り(粥粒以下の大きさ)、粗ミキサー 明治トロメイクコンパクト使用。中間のとろみ。
		きざみ食 やわらか食 軟菜食	軟らかく調理したものを、きざみ～ そのままの形態(*いずれの形態 も)バラつきや、多量の離水がない よう配慮したもの。	<input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無		ソフト食	一口大(1.5cm以内) 明治トロメイクコンパクト使用。中間のとろみ。 カロリーメイトゼリー
				<input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無		5分菜食	やわらかく調理したもの。 一口大～きざみまで選択可能。 肉はひき肉の使用のみ。 副食はとろみ剤使用無。(汁物のとろみは選択可)

学会分類 コード	食形態例 (主食)	名称例 (主食)	食形態	提供 有無	施設 主食写真	施設 主食名称	備考欄
1j/2-1 べたつき 粒やカス全くなし		ゼリー粥	ミキサーを使用したもの。 <u>粒が残らずなめらかで均一な状態</u> で、ゲル化剤を混ぜ、 <u>ゼリー状</u> にした粥。	<input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無		ゼリー粥	スベラカーゼ使用。
2-1 粒やカスなし かまなくてよい		ミキサー粥 ペースト粥 (*ゲル化・とろみ調整必須)	ミキサーを使用したもの。 <u>粒が残らずなめらかに均一な状態</u> 。 離水や粘度、付着性に配慮した粥。	<input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無		ミキサー粥	とろみの有無を選択可。 明治トロメイクコンパクト使用。
2-2 若干の残渣あり			フードプロセッサーやミキサー等を使用したもので、 <u>若干の粒が残った状態</u> 。離水や粘度、付着性に配慮した粥。	<input type="checkbox"/> 有 <input checked="" type="checkbox"/> 無			
3 歯ぐきでも 噛める		とろみ粥 (*ゲル化剤・とろみ調整必須)	全粥に離水防止のゲル化剤を混ぜたもの。	<input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無		とろみ粥	亀田製菓 ふっくら白かゆ使用。
4 容易に 噛める		全粥 やわらかご飯 軟飯	米重量に対し5倍の水分量(または、米飯重量の2倍の水分量で炊いた粥。粒が残っている不均一な状態。	<input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無		全粥	
			水分量をやや多めに、軟らかく炊いたご飯。	<input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無		やわらか飯	

立川綜合病院

学会分類 コード	食形態例 (副食)	名称例 (副食)	食形態	提供 有無	施設 嚥下調整食写真	施設 食種名称	備考欄
1j べたつき 粒やカス全くなし		ゼリー食 嚥下開始食	均質で、べたつきなどない ゼリー・プリン・ムース。	<input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無		訓練食Ⅰ	粥ゼリーと他2品の計3品で構成。 粥ゼリー以外は既製品で、 「アイソカルゼリーハイカロリー」や「メディミル ムース」などを使用。
2-1 粒やカスなし かまなくてよい		ミキサー食 ペースト食 (*ゲル化・とろみ調整必須)	ミキサーを使用し、粒が残らず なめらかに均一な状態。ゲル化剤・ とろみ剤でまとめたもの。	<input type="checkbox"/> 有 <input checked="" type="checkbox"/> 無		訓練食Ⅱ、 ミキサー食	粒は残らず、滑らかなペースト状。 ミキサー後に濾し器は使用しない。 とろみ剤はトロミーナを使用。 ※献立の一部に2-2(果物ピューレ)を含む。
2-2 若干の残渣あり (粥粒程度)			フードプロセッサーやミキサー等を 使用したもので、若干の粒が残った 状態。ゲル化剤・とろみ剤でまとめ たもの。	<input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無		訓練食Ⅱ・Ⅲ、 ミキサー食の果物	コード2-2で統一した食種は存在せず、 ミキサー食・訓練食Ⅱ・訓練食Ⅲの 果物ピューレなどが該当。
3 歯ぐきでも 噛める		ムース食 (*ゲル化調整)	フードプロセッサーやミキサー等を 使用したものをゲル化剤で固めたも の。舌や口蓋で押しつぶせる程度の 硬さ。	<input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無		訓練食Ⅲ	煮物などコード4相当の食品をみじん切り程度の 大きさに調整し、とろみ剤でまとめています。 とろみ剤はトロミーナを使用。 ※訓練食Ⅲでは、果物をピューレ(コード2-2)に しています。
4 容易に 噛める		きざみ食 やわらか食 軟菜食	軟らかく調理したものを、きざみ～ そのままの形態(*いずれの形態 も)バラつきや、 <u>多量の離水がな</u> <u>いよう配慮したもの。</u>	<input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無		軟菜食(軟軟菜)	軟らかく調理したものを一口大にカットしたもの。 基本的にとろみ剤でまとめる、とろみあんを かけることはない。コード4以上のものも含む。 「水分トロミ付」というオーダーがあれば、煮汁など に中間のとろみをつける。
				<input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無		軟菜食	軟らかく調理したものをそのままの形態で提供。 揚げ物は提供しない。(一部コード4以上含む) バラつきや離水には配慮していない。 「水分とろみ付」というオーダーの場合、煮汁などに 中間のとろみをつける。
				<input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無		水分とろみ付 の軟軟菜	※画像は上記の食事の「水分とろみ付き」の場合。

学会分類 コード	食形態例 (主食)	名称例 (主食)	食形態	提供 有無	施設 主食写真	施設 主食名称	備考欄
1j/2-1 べたつき 粒やカス全くなし		ゼリー粥	ミキサーを使用したもの。 <u>粒が残らずなめらかで均一な状態</u> で、ゲル化剤を混ぜ、 <u>ゼリー状</u> にした粥。	<input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無		粥ゼリー	「スベラカーゼ」を使用。
2-1 粒やカスなし かまなくてよい		ミキサー粥 ペースト粥 (*ゲル化・とろみ調整必須)	ミキサーを使用したもの。 <u>粒が残らずなめらかに均一な状態</u> 。 離水や粘度、付着性に配慮した粥。	<input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無		粥ミキサー	全粥に「トロミーナ」を加え、ミキサーにかけています。
2-2 若干の残渣あり		フードプロセッサーやミキサー等を使用したもので、 <u>若干の粒が残った状態</u> 。離水や粘度、付着性に配慮した粥。	<input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無				
3 歯ぐきでも 噛める		とろみ粥 (*ゲル化剤・とろみ調整必須)	全粥に離水防止のゲル化剤を混ぜたもの。	<input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無		とろみ粥	全粥に離水防止のため「トロミーナ」を加えています。
4 容易に 噛める		全粥 やわらかご飯	米重量に対し5倍の水分量（または、米飯重量の2倍の水分量で炊いた粥。粒が残っている不均一な状態。	<input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無		全粥	
		軟飯	水分量をやや多めに、軟らかく 炊いたご飯。	<input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無		軟飯	米1合に対し水350mlで炊いたもの。 全粥と米飯の中間といった感じ。

長岡西病院

学会分類 コード	食形態例 (副食)	名称例 (副食)	食形態	提供 有無	施設 嚥下調整食写真	施設 食種名称	備考欄
1j べたつき 粒やかス全くなし		ゼリー食 嚥下開始食	均質で、べたつきなどない ゼリー・プリン・ムース。	<input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無		固形食 (嚥下訓練)	べたつきのないゼリー (ブロッカ・ブイカップゼリー・おいしいプロテインゼリー・フルーツゼリーなど) を1~3品組み合わせ提供
2-1 粒やかスなし かまなくてよい		ミキサー食 ペースト食 (*ゲル化・とろみ調整必須)	ミキサーを使用し、粒が残らず なめらかに均一な状態。ゲル化剤・ とろみ剤でまとめたもの。	<input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無		ミキサー食	魚・肉・葉物野菜などはムース (コード3相 当)、その他は食品加熱後、加水しミキサーにか ける。滑らかで均一になるまでミキサーを回転さ せ、とろみ剤でケチャップ状にまとめたもの。ざ らつきは全くなし
2-2 若干の残渣あり (粥粒程度)			フードプロセッサーやミキサー等を 使用したもので、若干の粒が残った 状態。ゲル化剤・とろみ剤でまと めたもの。	<input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無		刻み食	軟菜食・分粥食と同一に調理。加水し米粒程度 の粒が残るまでミキサーにかけとろみ剤でまと めたもの
3 歯ぐきでも 噛める		ムース食 (*ゲル化調整)	フードプロセッサーやミキサー等を 使用したものをゲル化剤で固めたも の。舌や口蓋で押しつぶせる程度 の硬さ。	<input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無		ムース食	日東ベストのムース食をそのまま使用
4 容易に 噛める		きざみ食 やわらか食 軟菜食	軟らかく調理したものを、きざみ~ そのままの形態 (*いずれの形態 も) <u>バラつきや、多量の離水がな い</u> よう配慮したもの。	<input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無		三分食一口大	三分食と同様に調理し、全食品を7~8mmにカッ トしたもの
				<input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無		三分食	全食品をスベラカーゼミート溶解液に浸漬し圧力 鍋で加熱調理。咀嚼は必要とせず、舌と口蓋で潰 せる軟らかさに仕上げたもの
				<input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無		分粥食	硬い食品は除き、軟らかく調理したもの。形~一 口大 (1.5cm) での提供

学会分類 コード	食形態例 (主食)	名称例 (主食)	食形態	提供 有無	施設 主食写真	施設 主食名称	備考欄
1j/2-1 べたつき 粒やカス全くなし		ゼリー粥	ミキサーを使用したもの。 <u>粒が残らずなめらかで均一な状態</u> で、ゲル化剤を混ぜ、 <u>ゼリー状</u> にした粥。	<input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無		粥ミキサー	全粥を均一な状態にミキサーにかけ、スベラカーゼを混ぜ、ゼリー状にしたもの
2-1 粒やカスなし かまなくてよい		ミキサー粥	ミキサーを使用したもの。 <u>粒が残らずなめらかに均一な状態</u> 。 離水や粘度、付着性に配慮した粥。	<input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無		粥ミキサー	
2-2 若干の残渣あり		ペースト粥 (*ゲル化・とろみ調整必須)	フードプロセッサーやミキサー等を使用したもので、 <u>若干の粒が残った状態</u> 。離水や粘度、付着性に配慮した粥。	<input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無			
3 歯ぐきでも 噛める		とろみ粥 (*ゲル化剤・とろみ調整必須)	全粥に離水防止のゲル化剤を混ぜたもの。	<input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無		とろみ全粥	全粥をとろみ剤（クリニコ：つるりんこパワフル）でまとめたもの
4 容易に 噛める		全粥	米重量に対し5倍の水分量（または、米飯重量の2倍の水分量で炊いた粥。粒が残っている不均一な状態。	<input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無		全粥	米重量に対し4.9倍の水分量で炊いた粥で、粒が残っている不均質は状態。炊いた後、重湯を混ぜて“ぼったり”仕上げたもの
		やわらかご飯 軟飯	水分量をやや多めに、軟らかく 炊いたご飯。	<input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無		硬粥	米重量に対し4.9倍の水分量で炊いた粥で、重湯を全く入れずに盛り付けたもの

悠遊健康村病院

学会分類 コード	食形態例 (副食)	名称例 (副食)	食形態	提供 有無	施設 嚥下調整食写真	施設 食種名称	備考欄
1j べたつき 粒やかス全くなし		ゼリー食 嚥下開始食	均質で、べたつきなどない ゼリー・プリン・ムース。	<input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無		個別対応	プロテインゼリー/アイソカルゼリー
2-1 粒やかスなし かまなくてよい		ミキサー食 ペースト食 (*ゲル化・とろみ調整必須)	ミキサーを使用し、粒が残らず なめらかに均一な状態。ゲル化剤・ とろみ剤でまとめたもの。	<input type="checkbox"/> 有 <input checked="" type="checkbox"/> 無			退院後の食形態検討の為、一定期間のみミキサー 食の提供が可能。常時提供はなし。
2-2 若干の残渣あり (粥粒程度)			フードプロセッサーやミキサー等を 使用したもので、若干の粒が残った 状態。ゲル化剤・とろみ剤でまとめ たもの。	<input type="checkbox"/> 有 <input checked="" type="checkbox"/> 無			
3 歯ぐきでも 噛める		ムース食 (*ゲル化調整)	フードプロセッサーやミキサー等を 使用したものをゲル化剤で固めたも の。舌や口蓋で押しつぶせる程度 の硬さ。	<input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無		ムース食	ゼリーメイク(明治)使用 舌や口蓋で押しつぶせる硬さ
4 容易に 噛める		きざみ食 やわらか食 軟菜食	軟らかく調理したものを、きざみ~ そのままの形態(*いずれの形態 も) <u>バラつきや、多量の離水がな</u> <u>いよう配慮した</u> もの。	<input type="checkbox"/> 有 <input checked="" type="checkbox"/> 無			退院後の食形態検討の為、一定期間のみきざみ食 の提供が可能。常時提供はなし。
				<input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無		軟食を病棟にて一口サイズにカットしたもの	
				<input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無		軟食 蒸す・煮る・茹でる/ 繊維質高い物は除く	

学会分類 コード	食形態例 (主食)	名称例 (主食)	食形態	提供 有無	施設 主食写真	施設 主食名称	備考欄
1j/2-1 べたつき 粒やカス全くなし		ゼリー粥	ミキサーを使用したもの。 <u>粒が残らずなめらかで均一な状態</u> で、ゲル化剤を混ぜ、 <u>ゼリー状</u> にした粥。	<input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無		ミキサー粥	スベラカーゼ（フードケア）使用
2-1 粒やカスなし かまなくてよい		ミキサー粥 ペースト粥 (*ゲル化・とろみ調整必須)	ミキサーを使用したもの。 <u>粒が残らずなめらかに均一な状態</u> 。 離水や粘度、付着性に配慮した粥。	<input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無			
2-2 若干の残渣あり			フードプロセッサーやミキサー等を使用したもので、 <u>若干の粒が残った状態</u> 。離水や粘度、付着性に配慮した粥。	<input type="checkbox"/> 有 <input checked="" type="checkbox"/> 無			
3 歯ぐきでも 噛める		とろみ粥 (*ゲル化剤・とろみ調整必須)	全粥に離水防止のゲル化剤を混ぜたもの。	<input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無			全粥にトロミ剤使用。病棟個別対応。
4 容易に 噛める		全粥 やわらかご飯 軟飯	米重量に対し5倍の水分量（または、米飯重量の2倍の水分量で炊いた粥。粒が残っている不均一な状態。	<input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無		全粥	
			水分量をやや多めに、軟らかく 炊いたご飯。	<input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無		ソフト飯	