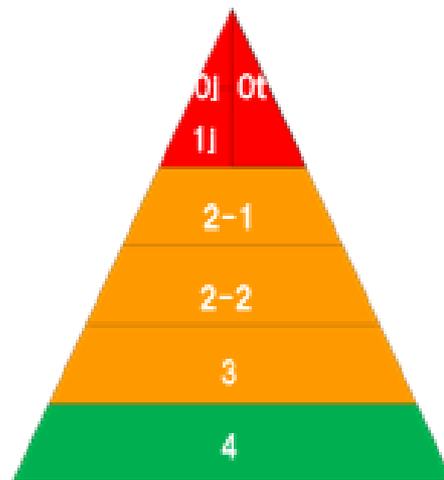


新潟 全県版



# 嚥下調整食一覧 施設別ブック



中越NST摂食嚥下部門【2018】

# ①「学会分類2013」とは

従来、嚥下調整食の統一された段階が存在せず、地域や施設ごとによって多くの名称（食種）や段階が混在していました。そうした混在によって、病院-病院間、病院-施設間、病院-在宅などの情報共有において、大きな障害となっていました。「学科分類2013」は、日本摂食嚥下リハビリテーション学会によって示された、「嚥下調整食」及び「とろみ」について、共通して使用できる段階分類です。分類として、コード0、コード1、コード2、コード3、コード4の5段階を分類として設定されています。今回、中越NST摂食嚥下部門では、「学会分類2013」を基に本資料を作成。作成にあたり、各コードを摂食嚥下障害の度合い別に「重度」、「中等度」、「軽度」として分け、各段階に色分けを行った資料を使用しています。

## 学会分類2013

### 摂食嚥下機能の障害

#### 重度

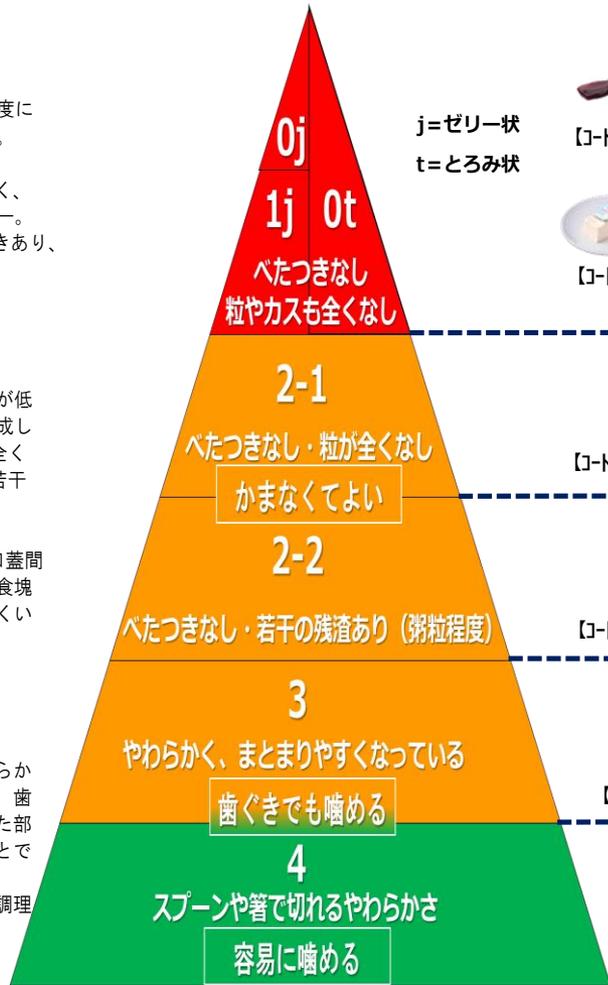
摂食嚥下機能（食べる力）が重度に低下しており、評価・訓練の段階。ゼリー状orとろみのついた液体。0jは、たんぱく質含有がほぼなく、表面にざらつきなど全くないゼリー。1jは、0jに比し、若干のざらつきあり、たんぱく質を含有する。

#### 中等度

咀嚼機能や口腔内でまとめる力が低下していても、ある程度食塊を形成しやすい形態。コード2-1は、粒が全くない状態に対し、コード2-2は、若干粒があり、不均一。コード3は、形はあるが、舌と口蓋間で、押しつぶし程度可能な硬さ。食塊形成しやすく、咽頭でもばらけにくいよう配慮。

#### 軽度

ある程度の咀嚼機能を有し、軟らかく調理することで、歯がなくても、歯槽堤（歯を失って歯肉のみとなった部分）で、押しつぶし・すり潰すことで食べることができる。誤嚥・窒息のリスクに配慮した調理を要する。

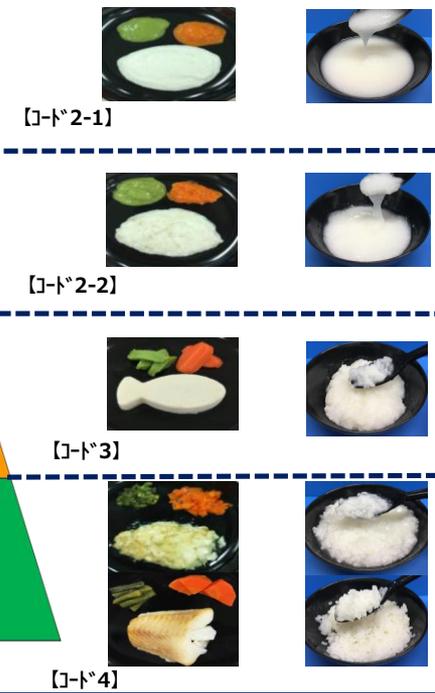


### 食形態例



学会分類2013（とろみ）		
薄いとろみ	中間のとろみ	濃いとろみ
スプーンを傾けるとすーっと流れ落ちる。	スプーンを傾けるととろとろとゆっくり流れる。	スプーンを傾けても形状が保たれ、流れにくい。

\*0t の段階では、基本的に中間～濃いとろみ程度が適している。



## ②嚥下調整食一覧の作成

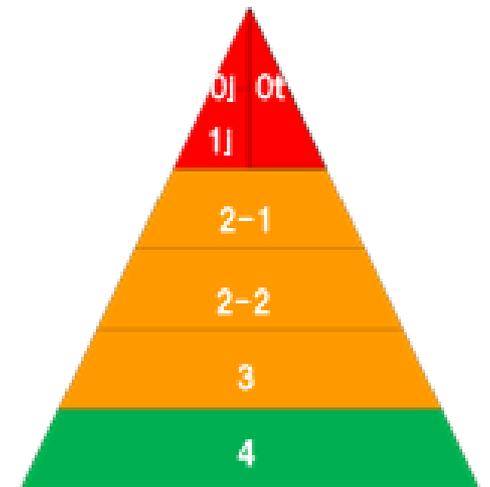
中越NST摂食嚥下部門では、「学会分類2013」に基づき、嚥下調整食調査表を作成しました。

嚥下調整食を「副食」、「主食」に分けて表記し、左記の「学会分類2013」コード別に沿った食形態の写真例、名称例を記載しています。

学会分類 コード	嚥下調整食 【副食】	名称例 【副食】	詳細欄 【食形態・物性・使用食品など】	学会分類 コード	嚥下調整食 【主食】	名称例 【主食】	詳細欄 【食形態・物性】
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。	1j/2-1 べたつき 粒やかス全くなし		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均一な状態で、ゲル化剤を混ぜ、ゼリー状にした粥。
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。	2-1 粒やかスなし 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均一な状態。離水や粘度、附着性に配慮した粥。
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。	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、若干の粒が残った状態。離水や粘度、附着性に配慮した粥。
3 歯くきでも 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。	3 歯くきでも 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。
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。	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。
							水分量をやや多めに、軟らかく炊いたご飯。

# 施設リスト【下越地域】

1. 佐渡総合病院
2. 真野みずほ病院
3. 瀬波病院
4. 村上総合病院
5. 村上記念病院
6. 豊栄病院
7. あがの市民病院
8. 新潟医療センター
9. 猫山宮尾病院
10. 新津医療センター病院



学会分類 J-T <sup>o</sup>	嚥下調整食 【副食】	施設 食種名称	備考欄
1j べたつき 粒やかス全くなし		嚥下困難食	均質で、べたつきなどないゼリー・プリン・ムース。
2-1 粒やかスなし かまなくてよい		ミキサー食	ミキサーを使用し、粒が残らず、なめらかに均一な状態。必要に応じて、だし汁で伸ばすこともあり。
2-2 若干の残渣あり (粥粒程度)			
3 歯ぐきでも 噛める			
4 容易に 噛める		軟菜食 5分菜食	軟らかく調理したものを、きざみ、一口大、そのままの形態に形成したものを。
		軟菜食 5分菜食	
		軟菜食 5分菜食	

学会分類 J-T <sup>o</sup>	【主食】	施設 主食名称	備考欄
1j/2-1 べたつき 粒やかス全くなし			
2-1 粒やかスなし かまなくてよい		ミキサー粥	ミキサーを使用し、粒が残らずなめらかに均一な状態のもの。
2-2 若干の残渣あり			
3 歯ぐきでも 噛める		ふっくら粥	亀田製菓 ふっくら粥増粘多糖類剤を使用した、冷めても米と水分が分離せず、適度なとろみの調整がしてあるお粥。
4 容易に 噛める		全粥	粒が残っている不均一な状態。

学会分類 コード	嚥下調整食 【副食】	施設 食種名称	備考欄
<b>1j</b> べたつき 粒やかス全くなし			
<b>2-1</b> 粒やかスなし  かまなくてよい		*食種はなし ミキサー形態	つるりんこ。
<b>2-2</b> 若干の残渣あり (粥粒程度)			
<b>3</b>  歯ぐきでも 噛める		ソフト食	つるりんこ。 SGなめらかシリーズ、やさしい素材シリーズ、ぬくもりフルーツ、パンナコッタ、茶碗蒸し、小さなハイカロリーゼリー、エンジョイムース、プリン、ヨーグルト、ゼリー、ブリックゼリー等。
<b>4</b>  容易に 噛める		*食種はない きざみ形態	
		*食種はない 一口大形態	
		軟菜食	

学会分類 コード	【主食】	施設 主食名称	備考欄
<b>1j/2-1</b> べたつき 粒やかス全くなし			
<b>2-1</b> 粒やかスなし  かまなくてよい		主食ミキサー	
<b>2-2</b> 若干の残渣あり		主食ミキサー トロミ	つるりんこ。
<b>3</b>  歯ぐきでも 噛める			
<b>4</b>  容易に 噛める		全粥	

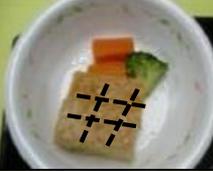
施設名： 瀬波病院

学会分類 コード	嚥下調整食 【副食】	施設 食種名称	備考欄
1j べたつき 粒やかス全くなし		その他食 (個別対応)	お試し食としてヨーグルト、エンジョイゼリー、とろみ水等、個別オーダーされ提供。
2-1 粒やかスなし かまなくてよい		ミキサー食 または 嚥下困難食	トロメイク使用。
2-2 若干の残渣あり (粥粒程度)			
3 歯ぐきでも 噛める			
4 容易に 噛める		きざみ食	煮汁にとろみをつける。トロメイク使用。
		*一口大形態	1~1.5cmに切ったもの。
		軟菜食	煮る蒸すゆでの調理が基本。

学会分類 コード	【主食】	施設 主食名称	備考欄
1j/2-1 べたつき 粒やかス全くなし			
2-1 粒やかスなし かまなくてよい		ミキサー粥	トロメイク使用。
2-2 若干の残渣あり			
3 歯ぐきでも 噛める		ふっくら粥	トロメイク使用。
4 容易に 噛める		全粥	
		やわらか飯	

学会分類 コード	嚥下調整食 【副食】	施設 食種名称	備考欄	
1j べたつき 粒やかス全くなし		その他食 (個別対応)	お茶トロミ、リハたいむゼリー(クリニコ)、ヨーグルト、果汁ゼリー、プリン等0j、1j相当の食品を組み合わせ、個人対応	
2-1 粒やかスなし かまなくてよい		嚥下困難食	トロメリンV使用。 軟々菜食(当院独自献立)をミキサーにかけ、トロミを付けて提供。	
2-2 若干の残渣あり (粥粒程度)				
3 歯くきでも 噛める		ゼリー食*1	*1: 2018年度提供開始に向け準備中。 スベラカーゼ使用予定、朝食のみ市販品(クリニコの茶わん蒸し・豆の富、やさしい素材たまご等)使用予定(写真は試作品)。	
4 容易に 噛める	軟々菜(きざみ) 	軟々菜食 軟菜食 各々 一口大 きざみ 極きざみ (トロミ対応)	・当院独自の軟々菜食や軟菜食をきざむという昔のルールで行っている。 煮る、蒸す、ゆでるが基本だが、軟菜食では焼き物もあり、今後見直しが必要。  ・一口大1cm きざみ5mm 極きざみ1~2mm  ・トロミ指示は、別に準備したトロミだし(トロメリンV使用)をかけ、食事摂取時に和えて摂取して頂く。	
	軟々菜(一口大) 			軟菜食(一口大) 
	軟々菜 			軟菜食 

学会分類 コード	【主食】	施設 主食名称	備考欄
1j/2-1 べたつき 粒やかス全くなし		ゼリー粥*2	*2: 2018年度提供開始に向け準備中。 スベラカーゼ使用予定(写真は試作品)。
2-1 粒やかスなし かまなくてよい		ミキサー粥	ミキサー粥(左写真)は、トロミ調整なし。 ふっくら粥(主食ミキサー)(右写真)は、ソフティア2GEL使用。 
2-2 若干の残渣あり			
3 歯くきでも 噛める		ふっくら粥	ソフティア2GEL使用。  *名称は「ふっくら粥」。 以前既製品のふっくら粥を使用していた名残。
4 容易に 噛める		全粥	
		やわらかご飯	水分量をごはんの倍にして炊いたもの。

学会分類 J-T*	嚥下調整食 【副食】	施設 食種名称	備考欄
1j べたつき 粒やかス全くなし		訓練食 キッセイフルーツゼリーのみ	メイバランスブリックゼリー: 補助食品として使用、キッセイフルーツゼリー: 経口移行訓練食として使用。
2-1 粒やかスなし かまなくてよい		ペースト食	粘度調整には、ネオハイトロミールⅢ(石本商事使用トロミ剤)を使用。
2-2 若干の残渣あり (粥粒程度)		きざみ菜 +とろみあん	きざみ菜に、出汁わり醤油をお湯で薄めてトロミナージュハイパー(病院側使用トロミ剤)で中間のトロミ付けをしたものを追加。
3 歯ぐきでも 噛める		ソフト食	スベラカーゼ使用。当院のソフト食はSTと相談し、ムースよりではなくゼリーよりの食感の方が必要とのことで、ゼリーに近い食感が固めているため、形成はしていない。見た目はペースト食とあまり変わらない。
4 容易に 噛める		きざみ菜	
			
		軟菜	

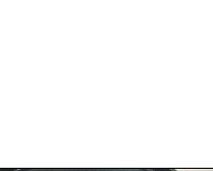
学会分類 J-T*	【主食】	施設 主食名称	備考欄
1j/2-1 べたつき 粒やかス全くなし		全粥ゼリー	スベラカーゼ使用。
2-1 粒やかスなし かまなくてよい		全粥ペースト	ネオハイトロミールⅢ使用。
2-2 若干の残渣あり			
3 歯ぐきでも 噛める			
4 容易に 噛める		全粥	
		軟飯	

学会分類 コード	嚥下調整食 【副食】	施設 食種名称	備考欄
1j べたつき 粒やかス全くなし		嚥下訓練食 (ゼリー)	みそ汁: 上澄み。 主菜: キューピーやさしい献立シリーズ。 それぞれを明治のゼリーメイクでゼリー状にしている。 +コード1j 相当の製品を追加。
2-1 粒やかスなし かまなくてよい		5分菜食 (ミキサー・トロミ)	ミキサーにかけたものを、つるりんこにてトロミ付け。
2-2 若干の残渣あり (粥粒程度)			
3 歯ぐきでも 噛める		5分菜食 (ソフト食)	5分菜食献立サイクル上に数回取り入れている。 主にマルハニチロのやさしい素材を使用。
		5分菜食 (きざみ・トロミ)	つるりんこにてトロミ付け。
4 容易に 噛める		5分菜食 (一口大)	つるりんこにてトロミ付け。
		5分菜食	つるりんこにてトロミ付け。

学会分類 コード	【主食】	施設 主食名称	備考欄
1j/2-1 べたつき 粒やかス全くなし		裏ごし ミキサー粥 (ゼリー)	ミキサー粥を裏ごし、スベラカーゼでゼリー化。
2-1 粒やかスなし かまなくてよい		裏ごし ミキサー粥 (トロミ)	ミキサー粥を裏ごし、つるりんこにてトロミ付け。
2-2 若干の残渣あり		ミキサー粥 (トロミ)	ミキサー粥をつるりんこにてトロミ付け。
3 歯ぐきでも 噛める		トロミ粥	つるりんこにてトロミ付け。
		全粥	
4 容易に 噛める		軟飯	米の2倍量の水で炊いたもの。

学会分類 J-T <sup>o</sup>	嚥下調整食 【副食】	施設 食種名称	備考欄
1j べたつき 粒やかス全くなし		その他食 (*個別対応)	メイバランスブリックゼリー(明治)、ビタミンサポートゼリー(クリニコ)、プロッカ(ニュートリー)、アイソカルゼリーPCF(ネスレ)等を組み合わせて個別に提供。
2-1 粒やかスなし かまなくてよい		嚥下リハ食 (ミキサー)	5分菜食をミキサーにかけて均一な状態にし、トロメイクコンパクト(明治)でとろみつけたもの。
2-2 若干の残渣あり (粥粒程度)			嚥下リハ食(ミキサー)にて対応。
3 歯ぐきでも 噛める		嚥下リハ食 (ゼリー)	やさしい素材(マルハニチロ)等の製品を使用した献立。今後名称を嚥下リハ食(ムース)に変更予定。
		嚥下リハ食 (きざみ)	刻んだ料理にトロメイクコンパクトでとろみつけたもの。
4 容易に 噛める		5分菜食	5分菜食に一口大のコメントを入力することで対応。(1.5cm×1.5cm程度)
		5分菜食	煮る、蒸す、茹でる調理方法が基本。繊維質の硬い食品(きのこ、海藻、ごぼう等)は提供しない。

学会分類 J-T <sup>o</sup>	【主食】	施設 主食名称	備考欄
1j/2-1 べたつき 粒やかス全くなし		粥ゼリー	スベラカーゼ(フードケア)を1.5~2.0%濃度で使用。
2-1 粒やかスなし かまなくてよい		粥ミキサー	トロメイクコンパクト(明治)を0.5%濃度で使用。
2-2 若干の残渣あり			
3 歯ぐきでも 噛める		全粥 (粥とろみつける)	オーダー上の主食の種類としては用意していないが、希望があればフリーコメント(「粥にとろみつける」)で個別対応。とろみの強さは個別対応だが、だいたいトロメイクコンパクト(明治)を1%濃度で使用。
		全粥	
4 容易に 噛める			

学会分類 J-T <sup>o</sup>	嚥下調整食 【副食】	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	
2-1 粒やかスなし かまなくてよい		ペースト食	ペースト状にしてトロメイクで調整。 完全な均質ではないものもあり。
2-2 若干の残渣あり (粥粒程度)		きざみ食	フードカッターにかけ、トロメイクで調整。 不均質なペースト状のものも使用。
3 歯ぐきでも 噛める			
4 容易に 噛める		一口大	1.5cm × 1.5cmにカット。
		3分粥食 5分菜食 7分粥食	
		軟菜食	

学会分類 J-T <sup>o</sup>	【主食】	施設 主食名称	備考欄
1j/2-1 べたつき 粒やかス全くなし		重湯ゼリー	ソフティア2
2-1 粒やかスなし かまなくてよい		ペースト粥	ソフティアU
2-2 若干の残渣あり			
3 歯ぐきでも 噛める		粥ゼリー	粥ゼリー(左写真)は、 ソフティア2使用。 ふっくら粥(右写真)は、 トロメイクを使用。
		ふっくら粥	
		全粥	
4 容易に 噛める		軟飯	

学会分類 コード	嚥下調整食 【副食】	施設 食種名称	備考欄
1j べたつき 粒やかス全くなし		嚥下訓練食①	お茶ゼリー(麦茶と市販のゼラチン2%濃度で作成)と、その他のゼリー(ヨーグルトやエンジョイカップゼリーなど)の計2品。
2-1 粒やかスなし かまなくてよい		嚥下訓練食② ミキサー	嚥下訓練食②は嚥下訓練食①に加え、全粥ミキサー、のり佃煮の計4品。 ミキサー食は、主食・主菜・副菜など一式の献立をミキサーにかけ、とろみ剤でまとめたもの。 ソフティアS(ニュートリー)を使用。
2-2 若干の残渣あり (粥粒程度)			ミキサー食にて対応。
3 歯ぐきでも 噛める			
4 容易に 噛める		みじん	食材を小さく刻み、ソフティアSでまとめたもの。
		小さめ一口大	咀嚼しやすいようにティースプーンにのる程度の大きさにカットしたもの。
		全粥食	硬さは常食と同程度だが、硬い食材や繊維質の多い食材(ごぼう、れんこん、こんにゃくなど)を除く。 主菜が豚肉の場合は鶏肉へ変更している。 (こま肉・ひき肉はそのまま)

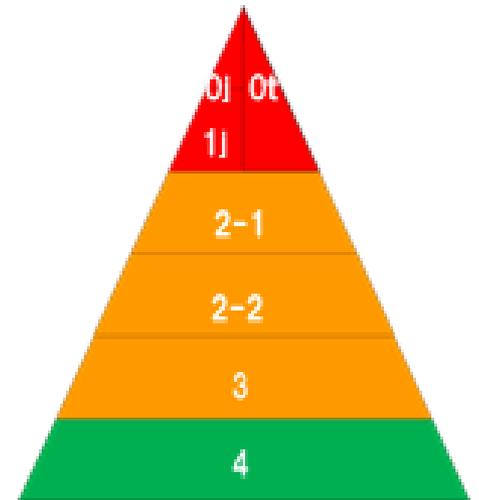
学会分類 コード	【主食】	施設 主食名称	備考欄
1j/2-1 べたつき 粒やかス全くなし			全粥ミキサーで対応。
2-1 粒やかスなし かまなくてよい		全粥ミキサー	ソフティアSを使用(概ね1%濃度)。
2-2 若干の残渣あり			
3 歯ぐきでも 噛める		* 個別対応	主食の種類としては設けていないが、指示があれば対応している。 トロミ剤はソフティアSを使用。
4 容易に 噛める		全粥	重量比は、米1:水7。
		* 個別対応	軟飯対応はしていないが、摂食嚥下機能面から、必要性があり、軟らかめ米飯の指示があれば、盛付で工夫(釜全体を混ぜる前の軟らかい部分を一番最初に盛付け)している。

学会分類 J-T*	嚥下調整食 【副食】	施設 食種名称	備考欄
1j べたつき 粒やかス全くなし		開始食 嚥下Ⅰゼリー 嚥下Ⅱゼリー	開始食:フルーツゼリー(キッセイ)の1品。 嚥下Ⅰゼリー:ソフトアガロリー(キッセイ)、 くりん(ネスレ)の2品。 嚥下Ⅱゼリー:おいしくサポートゼリー(ハウス)、 プリン(良寛)、フリックゼリー(明治) などの3品。
2-1 粒やかスなし かまなくてよい		ミキサー食	
2-2 若干の残渣あり (粥粒程度)			
3 歯ぐきでも 噛める		3分菜 (ソフト食)	カタメリン(三和科学)使用。
4 容易に 噛める		5分菜 (粗刻み)	粗刻みしたものをトロミ剤でまとめる。
		7分菜 (一口大)	
		軟菜	

学会分類 J-T*	【主食】	施設 主食名称	備考欄
1j/2-1 べたつき 粒やかス全くなし		粥ペースト	スベラカーゼ(フードケア)使用。
2-1 粒やかスなし かまなくてよい			
2-2 若干の残渣あり			
3 歯ぐきでも 噛める			
4 容易に 噛める		全粥	

# 施設リスト【中越地域】

1. 誠心会 吉田病院
2. 長岡赤十字病院
3. 長岡中央総合病院
4. 立川総合病院
5. 長岡西病院
6. 悠遊健康村病院
7. 小千谷総合病院
8. 三条総合病院
9. 柏崎総合医療センター
10. 中条第二病院
11. 小千谷さくら病院
12. 三之町病院



学会分類 コード	嚥下調整食 【副食】	施設 食種名称	備考欄
1j べたつき 粒やかス全くなし		つるん食	嚥下開始食としては、当院ステップ3「エンゲリド」 「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 粒やかスなし かまなくてよい			
2-2 若干の残渣あり (粥粒程度)		ミキサー食	やわらかく調理し、フードプロセッサに入れる。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		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、同様に行う。
4 容易に 噛める		やわらか食 (一口大)	やわらかく調理し、1.5～2cmの大きさにカットした食事。食材は全て1.5～2cm位に切る。
		やわらか食	繊維の多い魚や肉はスベラカーゼミートに漬けこみ、皮の硬い魚は、皮を取る。骨なし魚を使用する。ぜんまい、ごぼう、蓮根等は圧力鍋で軟らかく下処理する。

学会分類 コード	【主食】	施設 主食名称	備考欄
1j/2-1 べたつき 粒やかス全くなし		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、スベラカーゼ1.1g/100gを合わせフードプロセッサに3分間かける。
2-1 粒やかスなし かまなくてよい			
2-2 若干の残渣あり		ソフト粥	「OKUNOSぬくもりミキサー白がゆ」を使用する。 当院では名称をソフト粥とした。食上げを検討する際、粥ゼリーの次はコード3のふつからお粥を基本としている。必要度に応じてソフト粥を使用する。
3 歯ぐきでも 噛める		ふつからお粥	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合でふつからお粥970gできる)朝は時間が足りない為、市販のふつからお粥を使用。
4 容易に 噛める		全粥	精白米7ml/gで炊く。 余分な重湯は濾して取り除く。
		やわらかご飯	精白米1.6ml/gで炊く。

施設名： 長岡赤十字病院

学会分類 J-T*	嚥下調整食 【副食】	施設 食種名称	備考欄
1j べたつき 粒やカス全くなし		嚥下調整食Ⅱ	茶碗蒸し、エンジョイゼリー、みそ汁ゼリーなどから毎食2品提供。
2-1 粒やかスなし			
かまなくてよい			
2-2 若干の残渣あり (粥粒程度)		嚥下調整食Ⅲ (ムース食)	ミキサーにかけた食事をゲル化剤(スルーパートナー)でまとめた形態。濾し器は、不使用。主菜には、ニュートリーコンク使用(1回20ml)、とろみ剤(つるりんこ)で調整したあんをかける。
3			
歯ぐきでも 噛める			
		嚥下調整食Ⅳ (ゼリー寄せ食)	5~8mm程度に粗刻みの食品をゲル化剤(スルーパートナー)でまとめた形態。主菜には、ニュートリーコンク使用(1回20ml)。口当たりが滑らかになるように魚には油使用量多めにする。とろみ剤(つるりんこ)で調整したあんをかける。
4			
容易に 噛める		嚥下調整食Ⅴ (ソフト食)	10~15mm程度にカットしあんをかけた形態。魚はほぐし身。肉は柔らかくミート使用。主菜には、とろみ剤(つるりんこ)で調整したあんをかける。
		軟菜食	軟らかい食材を使用。

学会分類 J-T*	【主食】	施設 主食名称	備考欄
1j/2-1 べたつき 粒やかス全くなし		カユゼリー	スベラカーゼ使用。粥に対して1.5%調整。
2-1 粒やかスなし			
かまなくてよい			
2-2 若干の残渣あり			
3			
歯ぐきでも 噛める		全粥	
4			
容易に 噛める		軟飯	米に対して2.5倍量の水で炊く。

学会分類 コード	嚥下調整食 【副食】	施設 食種名称	備考欄
1j べたつき 粒やかス全くなし		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		5分菜食 (副食ミキサー)	とろみの有無を選択可。 明治トロメイクコンパクト、基本は中間のとろみ。 果物は既製品使用(ホリカフーズ ビーチすりおろし、アップルすりおろし)。
2-2 若干の残渣あり (粥粒程度)		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、基本は中間のとろみ。
3 歯ぐきでも 噛める		ムース食	やさしい素材、やさしい素材温野菜等使用。 アレルギーがある場合は、スベラカーゼかまとめるこを使用し手作り。明治トロメイクコンパクトを使用し、基本は中間とろみ。
4 容易に 噛める		5分菜食 (きざみ)	0.5cmにきざむ。とろみの有無は選択可能。明治トロメイクコンパクト使用、基本は中間とろみ。
		ソフト食	一口大(1.5cm以内)のきざみ。トロメイクコンパクト(明治)、基本は中間のとろみ。 カロリーメイトゼリー。
		軟菜食	

学会分類 コード	【主食】	施設 主食名称	備考欄
1j/2-1 べたつき 粒やかス全くなし		ゼリー粥	スベラカーゼ(フードケア)。
2-1 粒やかスなし かまなくてよい		粥ミキサー	とろみの有無を選択可。 トロメイクコンパクト(明治)。
2-2 若干の残渣あり			
3 歯ぐきでも 噛める		とろみ粥	ふっくら白かゆ(亀田製菓)。
4 容易に 噛める		全粥	

施設名： 立川総合病院

学会分類 コード	嚥下調整食 【副食】	施設 食種名称	備考欄
1j べたつき 粒やカス全くなし		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。
2-1 粒やカスなし かまなくてよい		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。 ※一部に2-2(果物ピューレ)を含む場合あり。
2-2 若干の残渣あり (粥粒程度)		※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の果物ピューレが該当します。
3 歯ぐきでも 噛める		訓練食Ⅲ きざみ食	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		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。「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。
		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。バラつきや離水には配慮していない。「水分とろみ付」というオーダーがあれば、煮汁などに中間のとろみをつける。
		水分とろみ付 の軟軟菜	※「水分とろみ付き」の場合。

学会分類 コード	【主食】	施設 主食名称	備考欄
1j/2-1 べたつき 粒やカス全くなし		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		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る。
2-2 若干の残渣あり			
3 歯ぐきでも 噛める		とろみ粥	「トロミーナ」を使用。
4 容易に 噛める		全粥	
		軟飯	※水分量の調節はせず、釜の中心からすくった軟らかめのご飯を「軟飯」として提供。 ※学会分類2013には即していないと考える。

学会分類 J-T*	嚥下調整食 【副食】	施設 食種名称	備考欄
1j べたつき 粒やカス全くなし		固形食 (嚥下訓練)	べたつきのないゼリー(プロッカ・おいしいプロテインゼリー・ブイカップゼリー・フルーツゼリーなど)を1～3品組み合わせ提供。
2-1 粒やカスなし かまなくてよい		ミキサー食	魚は繊維が残るため、調理前にスベラカーゼミート溶解液に浸漬し加熱後ミキサー。滑らかで均一になるまで120秒～240秒ミキサーを回転させ、とろみ剤(クリニコ：つるりんこパワフル)でケチャップ状にまとめたもの。食品によって繊維が気になる時は濾して提供。
2-2 若干の残渣あり (粥粒程度)		刻み食	ミキサーと同一に調理し、粒が残る程度(米粒)に仕上げ、とろみ剤(クリニコ：つるりんこパワフル)でまとめたもの。
3 歯ぐきでも 噛める		三分食 (一口大)	三分食と同様に調理し、全食品を7～8mmにカットしとろみ剤でまとめたもの。
4 容易に 噛める		三分食	全食品を圧力鍋で調理。魚はスベラカーゼミート溶解液に浸漬し加熱。(野菜も時季や冷菜料理などはスベラカーゼミート溶解液に浸漬)。咀嚼は必要とせず、舌・口唇で潰せる軟らかさに仕上げたもの。
		分粥食	軟らかい食品を煮る・蒸すなど調理したもの。

学会分類 J-T*	【主食】	施設 主食名称	備考欄
1j/2-1 べたつき 粒やカス全くなし		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			
2-2 若干の残渣あり		ぬくもり白粥	ぬくもり白粥(オクノス)を温め、器に開けて提供。 
3 歯ぐきでも 噛める		とろみ全粥	全粥をとろみ剤【つるりんこパワフル(クリニコ)】でまとめたもの。
4 容易に 噛める		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な状態。炊いた後、重湯を混ぜて“ぼったり”仕上げたもの。
		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。

学会分類 J-T*	嚥下調整食 【副食】	施設 食種名称	備考欄
1j べたつき 粒やかス全くなし		個別対応	プロテインゼリー/ごま豆腐/エブリッチ
2-1 粒やかスなし			
かまなくてよい			
2-2 若干の残渣あり (粥粒程度)			
3 歯ぐきでも 噛める		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			
		軟食	蒸す・煮る・茹でる。繊維質高い物は除く。

学会分類 J-T*	【主食】	施設 主食名称	備考欄
1j/2-1 べたつき 粒やかス全くなし		ミキサー粥	スベラカーゼ(フードケア)使用
2-1 粒やかスなし			ミキサー粥を代用
かまなくてよい			
2-2 若干の残渣あり			
3 歯ぐきでも 噛める			
		全粥	
4 容易に 噛める		ソフト飯	

施設名： 小千谷総合病院

学会分類 コード	嚥下調整食 【副食】	施設 食種名称	備考欄
1j べたつき 粒やかス全くなし		その他食 (個別対応)	ブリックゼリー(明治) ソフトアガロリー(キッセイ) 粉飴ムース(H+Bサイエンス)  コード1j相当のゼリー類を個別に組み合わせて提供。
2-1 粒やかスなし かまなくてよい		ミキサー食	5分菜食をミキサーにかけ、スベラカーゼでまとめる。ミキサー食の献立あり(品数を減らし、メイバランスminiを使用して提供する予定)。
2-2 若干の残渣あり (粥粒程度)			
3 歯ぐきでも 噛める		嚥下困難食 (*ムース食)	ヤヨイのそのままシリーズ、肉、魚、野菜ムース製品など使用。  (*今後、ムース食へ名称変更予定)
4 容易に 噛める		5分菜食 (きざみ、トロミ)	トロメイクコンパクト(明治)使用。 (*0.5cmの大きさ)
		ソフト食	トロメイクコンパクト(明治)使用。基本は一口大で提供。 5分菜食を基本に、歯茎でつぶせる程度まで軟らかくなるように調整した食事を提供(軟らかい根菜類中心)。
		5分菜食	

学会分類 コード	【主食】	施設 主食名称	備考欄
1j/2-1 べたつき 粒やかス全くなし		粥ミキサー	スベラカーゼでまとめたもの。
2-1 粒やかスなし かまなくてよい			粥ミキサーで代用。
2-2 若干の残渣あり			
3 歯ぐきでも 噛める		とろみ粥	全粥にトロメイクコンパクト(明治)でまとめた粥。
4 容易に 噛める		全粥	
		やわらかご飯	米×2.3(水)=できあがり重量。

学会分類 J-T*	嚥下調整食 【副食】	施設 食種名称	備考欄
1j べたつき 粒やかス全くなし		嚥下開始食	エンゲリードゼリー、お茶ゼリー使用。 【お茶ゼリー】 ⇒スルーパートナー(キッセイ薬品)使用。 (ほうじ茶に対してスルーパートナー0.7%) * 基本的には経口開始時や嚥下評価用
2-1 粒やかスなし かまなくてよい		ミキサー食	ネオハイトロミールR&E(フードケア)使用。 トロミの目安はジャム程度。
2-2 若干の残渣あり (粥粒程度)			ミキサー食にて対応。
3 歯くきでも 噛める		ソフト食	やさしい素材シリーズ(マルハニチロ)等を使用。 あん(煮汁や出し醤油等にネオハイトロミールR&Eを2%)をかける。
		きざみ食	フードプロセッサー使用。 粒多い。
4 容易に 噛める		軟々菜食	厚生連でいう所の5分菜食です。三条では軟々菜食となっている。 煮る、蒸す、茹でる調理方法が基本。繊維質の硬い食品は提供しない。塊肉はつかない。

学会分類 J-T*	【主食】	施設 主食名称	備考欄
1j/2-1 べたつき 粒やかス全くなし		ミキサー粥 (とろみ付)	スベラカーゼ使用。2%濃度で調整。
2-1 粒やかスなし かまなくてよい		ミキサー粥	ゲル化剤、とろみ調整剤の使用無したが、あまり離水無い。ミキサー粥が合わないようであれば、上記のミキサー粥(とろみ付)で代用。
2-2 若干の残渣あり			
3 歯くきでも 噛める		全粥 (とろみ付)	スベラカーゼ使用。2%濃度で調整。
		全粥	
4 容易に 噛める			

学会分類 J-T*	嚥下調整食 【副食】	施設 食種名称	備考欄
1j べたつき 粒やカス全くなし		嚥下困難食 その他食 (個別対応)	1j相当のものを中心に嚥下困難食として提供。 またST,NS等からの要望、対象者の状態に合わせ、その他食にて個別対応もあり。
2-1 粒やカスなし かまなくてよい		副食ミキサー (5分菜食)	トロメイクコンパクト(明治)使用。 5分菜食より、コメント選択にて対応。
2-2 若干の残渣あり (粥粒程度)			
3 歯ぐきでも 噛める		ソフト食	やさしい素材市シリーズ(マルハニチロ)使用。 一式ではなく、ソフト食献立にて使用。
		ソフト食	一式ではなく、ソフト食献立にて使用。3分粥食の 主菜より使用できそうなものをきざみ、とろみ調整した煮汁・かけ汁をかけたもの。
4 容易に 噛める		3分粥食 5分粥食 軟菜食	煮る、蒸す、茹でる調理方が基本。 繊維質の強い食品(海藻、きのこ、ごぼう)、加熱して硬くなる食品(肉類はひき肉使用)は避ける。 形態としては、軟菜食>5分菜食>3分粥食。 副食のきざみorミキサーは5分菜食より対応。

学会分類 J-T*	【主食】	施設 主食名称	備考欄
1j/2-1 べたつき 粒やカス全くなし		ミキサー粥	スベラカーゼLite(フードケア)使用。 1.4~1.5%濃度で調節。
2-1 粒やカスなし かまなくてよい			ミキサー粥を代用。
2-2 若干の残渣あり			
3 歯ぐきでも 噛める			
		全粥	
4 容易に 噛める			

学会分類 コード	嚥下調整食 【副食】	施設 食種名称	備考欄
1j べたつき 粒やかス全くなし		嚥下困難食	トウフィール(日清オイリオ)、にこごりシリーズ(マルハチ村松)、メイバランスゼリー(明治)等使用。 献立あり。
2-1 粒やかスなし かまなくてよい		ミキサー食	ネオハイトロミールスリム(フードケア)使用。
2-2 若干の残渣あり (粥粒程度)			
3 歯ぐきでも 噛める			
4 容易に 噛める		きざみ食	大きさの目安は米粒大。
		軟菜食 (一口大)	大きさの目安は1.5cm角。
		軟菜食	煮る、蒸す、茹でる、が中心。 煮汁には片栗粉でとろみをつけている。

学会分類 コード	【主食】	施設 主食名称	備考欄
1j/2-1 べたつき 粒やかス全くなし		粥ミキサー	スベラカーゼ(フードケア) 2%。
2-1 粒やかスなし かまなくてよい			
2-2 若干の残渣あり			
3 歯ぐきでも 噛める			
4 容易に 噛める		全粥	米に対し約5倍の水分量で炊く。

学会分類 コード	嚥下調整食 【副食】	施設 食種名称	備考欄
1j べたつき 粒やカス全くなし		エンジョイゼリー	
2-1 粒やカスなし			
かまなくてよい			
2-2 若干の残渣あり (粥粒程度)		ペースト食	ミキサーは多少の粒が残る事が有る為、区分は2-2。「つるりんこ」のみでまとめている。経口摂取が可能で、嚥下機能が低下している場合はこの食事形態。
3 歯ぐきでも 噛める		キザミ食	刻みは2~3mm。主菜を固める時は「ソフティア」。他は「つるりんこ」でまとめている。歯が無い、嚥下機能がやや低下している場合はこの食事形態。
4 容易に 噛める		粗キザミ食	一口大の大きさだが、上下の歯(特に奥歯)がないと噛めない硬さ。
		一口大カット	

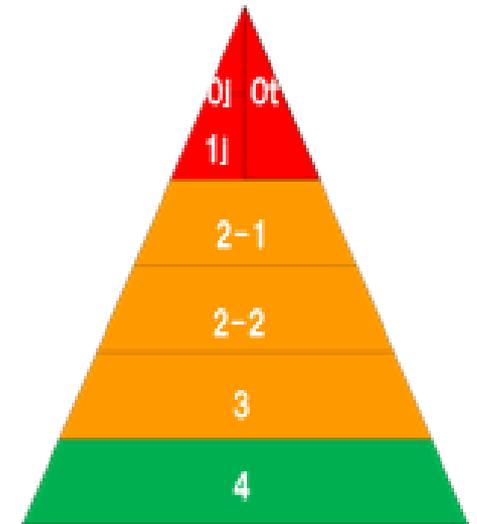
学会分類 コード	【主食】	施設 主食名称	備考欄
1j/2-1 べたつき 粒やカス全くなし			
2-1 粒やカスなし			
かまなくてよい			
2-2 若干の残渣あり		ゲル粥	「スベラカーゼ」を基準量使用。
3 歯ぐきでも 噛める		全粥	離水に配慮し、「つるりんこ」を使用。
		全粥	
4 容易に 噛める		軟飯	

学会分類 J-T <sup>®</sup>	嚥下調整食 【副食】	施設 食種名称	備考欄
1j べたつき 粒やかス全くなし		開始食	エンゲリード(大塚製薬)
2-1 粒やかスなし かまなくてよい		ミキサー食	軟菜食を全てペースト状にしたもの。 水分は全てトロミ付き。 主菜・副菜など一式の献立あり。
2-2 若干の残渣あり (粥粒程度)			
3 歯ぐきでも 噛める		ムース食 I・II ソフト食	均質で、付着性・凝集性・硬さに配慮した食 事。 やさしい素材(マルハニチロ)、ソフリ(ヤヨイサ ンフーズ)、スムースグルメ(日東ベスト)使用。 手作りのものは、食材に対し水分50%・ゲル 化剤(ソフティア)0.75%で調理。 品数によって、食種名称が変わる。
		移行食	軟菜食を5mm角に刻み、バラけないようにま とめたもの。
4 容易に 噛める			
		軟菜食	煮る・蒸す・茹でるを調理の基本に、軟らかく 調理したもの。 一口大(3cm角程度)の対応が可能。

学会分類 J-T <sup>®</sup>	【主食】	施設 主食名称	備考欄
1j/2-1 べたつき 粒やかス全くなし		ペースト粥	ソフティアU(ニュートリー)使用。 0.5%濃度で調整。
2-1 粒やかスなし かまなくてよい			
2-2 若干の残渣あり			
3 歯ぐきでも 噛める		ソフティア粥	トロメイクコンパクト(明治)使用。 0.5%濃度で調整。
		全粥	
4 容易に 噛める		軟飯	

# 施設リスト【上越地域】

1. 新潟県立中央病院
2. 新潟労災病院
3. 上越総合病院
4. 上越地域医療センター病院
5. 知命堂病院
6. さいがた医療センター病院
7. けいなん総合病院
8. 糸魚川総合病院
9. 新潟県立柿崎病院



学会分類 J-T*	嚥下調整食 【副食】	施設 食種名称	備考欄
<b>1j</b> べたつき 粒やかス全くなし		嚥下訓練食	基本の組み合わせは他に粥ゼリー、練梅、とろみ水。
<b>2-1</b> 粒やかスなし		ミキサー食	5分菜に準拠。
かまなくてよい			
<b>2-2</b> 若干の残渣あり (粥粒程度)			ミキサー食にて対応。
<b>3</b>		ソフト食	
歯ぐきでも 噛める			
		きざみ食	5分菜に準拠。
<b>4</b>		3分菜	
容易に 噛める			
		5分菜	

学会分類 J-T*	【主食】	施設 主食名称	備考欄
<b>1j/2-1</b> べたつき 粒やかス全くなし		粥ゼリー	粥：ソフティアU 粥以外：ソフティア2GEL、つるりんこクイックリー
<b>2-1</b> 粒やかスなし		粥ミキサー	
かまなくてよい			
<b>2-2</b> 若干の残渣あり			
<b>3</b>			
歯ぐきでも 噛める			
		全粥	
<b>4</b>			
容易に 噛める			

施設名： 上越総合病院

学会分類 コード	嚥下調整食 【副食】	施設 食種名称	備考欄
1j べたつき 粒やかス全くなし		その他食 (* 個別対応)	ブリックゼリー(明治)、ソフトアガロリーゼリー(キッセイ薬品)使用。食種名はなく、コード1j相当の食品を、個別に組み合わせて提供している。
2-1 粒やかスなし かまなくてよい		開始食 ミキサー食	トロメイクコンパクト(明治)使用。開始食は、1j相当ゼリー+ミキサー食1品のみの提供。ミキサー食は、主菜・副菜など一式の献立あり。
2-2 若干の残渣あり (粥粒程度)			ミキサー食にて対応。
3 歯ぐきでも 噛める			* 2018年度より、提供予定。 * やさしい素材シリーズ(マルハニチロ)製品など。
4 容易に 噛める		きざみ食 +とろみだし	きざみ食に、別に用意したとろみ調整ダシを食事介助時に、和えながら提供する。 * ST介助下での提供を基本とする。
		ソフト食	1~1.5cm程度の大きさにカット。魚は、素材deソフト(マルハニチロ)使用。肉は、ひき肉orやさしい素材シリーズ(マルハニチロ)を使用。
		3分粥食 5分粥食	煮る、蒸す、茹でる調理方が基本。繊維質の硬い食品(海藻、きのこ、ゴボウなど)提供しない。

学会分類 コード	【主食】	施設 主食名称	備考欄
1j/2-1 べたつき 粒やかス全くなし		ミキサー粥	スベラカーゼ(フードケア)使用。全粥に対して、1.5%濃度で調整。2-1を兼ねているため、なるべく流動性ある軟らかなゼリー状に調整している。
2-1 粒やかスなし かまなくてよい			ミキサー粥を代用。
2-2 若干の残渣あり			
3 歯ぐきでも 噛める		とろみ粥	トロメイクコンパクト(明治)使用。
4 容易に 噛める		全粥	

学会分類 J-T*	嚥下調整食 【副食】	施設 食種名称	備考欄
1j べたつき 粒やかス全くなし		個別対応 嚥下訓練食 嚥下食Ⅰ～Ⅲ *写真は嚥下食Ⅱ	個別対応(左写真のほか、個別に対応)。嚥下訓練食(ST介助下が基本)。嚥下食Ⅰ(お茶ゼリー、ラクーナ飲むゼリー)。嚥下食Ⅱ(お茶ゼリー、ラクーナ、ブリックゼリー、プリン等)。嚥下食Ⅲ(嚥下Ⅱ+主食、副菜1品) ※嚥下Ⅲの副菜は、ペーストまたは刻み食対応)
2-1 粒やかスなし			
かまなくてよい			
2-2 若干の残渣あり (粥粒程度)		ペースト食	トロメイク(明治)を使用。 ペースト食、刻み食はコンク2.5を使用し、栄養価アップをしている。
3 歯くきでも 噛める			
		きざみ食	ペースト食と同様。
4 容易に 噛める		3分菜食	調理方法は、煮る、蒸す、茹でる。 繊維質の硬い食品は提供しない。 (海藻、きのこ、ごぼう、コーンなど)
		軟菜食	軟菜食は、繊維質の食品は少量にして提供。 常食と同じ内容だが、揚げ物は提供しない。

学会分類 J-T*	【主食】	施設 主食名称	備考欄
1j/2-1 べたつき 粒やかス全くなし			
2-1 粒やかスなし		ペースト粥	
かまなくてよい			
2-2 若干の残渣あり			ペースト粥を代用。
3 歯くきでも 噛める			
		全粥	3分粥、5分粥、7分粥と対応。
4 容易に 噛める			

施設名： 上越医療センター病院

学会分類 コード	嚥下調整食 【副食】	施設 食種名称	備考欄
1j べたつき 粒やかス全くなし		ごっくん1	エンジョイゼリー(クリニコ)、コンソメゼリー(ソフティアG使用)、ソフト食1品(ホット&ソフト使用)ST介入が基本。最長1週間を期限とする。その他、エンジョイコラーゲンゼリー(クリニコ)、エンジョイゼリー(クリニコ)など単品での提供もあり。
2-1 粒やかスなし		ミキサー食	とろみ調整はされていない。必要に応じて、とろみ剤を付加。
かまなくてよい			
2-2 若干の残渣あり (粥粒程度)			
3 歯ぐきでも 噛める		ソフト食	ホット&ソフト、ミキサーゲルにて固めたもの。
		粗きざみ食	必要に応じて、とろみ剤を付加。
4 容易に 噛める			
		3分菜食 5分菜食	煮る、蒸す、茹でるが基本の調理。繊維質の硬い食品は使用せず、葉物は葉先のみ、花野菜は花のみ、トマトやナス、南瓜は皮なしで提供。きのこや海藻類は提供しない。

学会分類 コード	【主食】	施設 主食名称	備考欄
1j/2-1 べたつき 粒やかス全くなし		ソフト粥	スベラカーゼ使用。1.5%濃度で調整。
2-1 粒やかスなし		ミキサー粥	ゲル化剤やとろみ剤は不使用。ミキサーにかけてあるのみ。必要に応じて、とろみ剤を付加。
かまなくてよい			
2-2 若干の残渣あり			
3 歯ぐきでも 噛める			とろみ粥の用意はないが、必要に応じて、とろみ剤を付加。
		全粥	
4 容易に 噛める			

学会分類 コード	嚥下調整食 【副食】	施設 食種名称	備考欄
1j べたつき 粒やカス全くなし		嚥下1	① お茶ゼリー(作る) ② ポカリゼリー(作る) ③ エンジョイゼリー(既製品) 【ゼラチン・イナアガー使用】
2-1 粒やカスなし かまなくてよい		ミキサー食	① ミキサーかけるだけ ② ミキサーをかけたろみをつける ①②の2種類あり 【つるりんこ使用】
2-2 若干の残渣あり (粥粒程度)			
3 歯ぐきでも 噛める		ソフト食	【ソフティアゲル・スルーパートナー使用】
4 容易に 噛める	 	きざみ食  軟食	きざみの大きさについては、極きざみ・きざみ・一口大等の区別があるが、とろみ付きまでの対応は現在していない。

学会分類 コード	【主食】	施設 主食名称	備考欄
1j/2-1 べたつき 粒やカス全くなし		粥ゼリー	【スベラカーゼ使用(1.5%)】
2-1 粒やカスなし かまなくてよい		全粥ミキサー	① ミキサーかけるだけ ② ミキサーをかけたろみをつける ①②の2種類あり 【つるりんこ使用】
2-2 若干の残渣あり			
3 歯ぐきでも 噛める		全粥とろみ	【つるりんこ使用】
4 容易に 噛める	 	全粥  ごはん	*当院は高齢者が多いので、ごはんの炊き方自体が軟らかめです。お若い方が入院されると、ごはんをもう少し硬くたいしてほしいとのご意見を承る事があります。

施設名： さいがた医療センター病院

学会分類 コード	嚥下調整食 【副食】	施設 食種名称	備考欄
1j べたつき 粒やかス全くなし		嚥下開始食	アイソカルゼリー(ネスレ)、プロッカゼリー(ニュートリー)、エンジョイハイカロリーゼリー(クリニコ)、茶碗蒸し(ホリカ)など、コード1j相当の食品を組み合わせて提供。
2-1 粒やかスなし かまなくてよい		ミキサー食	とろみ剤はつるりんこ(クリニコ)使用。
2-2 若干の残渣あり (粥粒程度)			ミキサー食にて対応
3 歯ぐきでも 噛める		主菜ムース	主菜のみムース食を対応。ゲル化剤はゼリーメイク(明治)を使用。1%濃度で調整。
		きざみ食	きざみ食につるりんこ(クリニコ)を使用しまとめて提供。ただ完全に軟らかい食品、調理をしたものばかりではなく、一部は不適切。
4 容易に 噛める			

学会分類 コード	【主食】	施設 主食名称	備考欄
1j/2-1 べたつき 粒やかス全くなし		全粥ミキサー	ホット&ソフト(ヘルシーフード)使用。1.2%濃度で調整。
2-1 粒やかスなし かまなくてよい			
2-2 若干の残渣あり			
3 歯ぐきでも 噛める			
		全粥	
4 容易に 噛める		軟飯	洗米前の米重量の2倍の加水量で炊飯。

学会分類 コード	嚥下調整食 【副食】	施設 食種名称	備考欄
1j べたつき 粒やかス全くなし		L1	ソフトアガロリーゼリー(キッセイ食品)を使用。 個別にブリックゼリー(明治)や粉飴ムース(H+Bライフサイエンス)、ソフールなどを組み合わせることもあり。
2-1 粒やかスなし かまなくてよい		ミキサー食	つるりんこQuickly(クリニコ)を使用。 嚥下訓練食L2では1j相当のゼリー2品+ミキサー食1品で提供。ミキサー-とろみ食は主菜+副食2品の一式の献立で提供。
2-2 若干の残渣あり (粥粒程度)			ミキサー食にて対応。
3 歯くきでも 噛める		ソフト食	やさしい素材、やさしいおかずシリーズ(マルハニチロ)を中心に1週間のサイクル献立。
		きざみ食	フードプロセッサーまたはハンドブレンダーできざみ、とろみ剤のつるりんこQuicklyを加えて提供。 パスつきやすい魚にはエプディッシュを重量の20%加えている。
4 容易に 噛める		5分菜食	5分粥相当の副食であり、煮る・蒸す・ゆでの調理法が基本。とろみが必要な方にはとろみだしをかけて提供。

学会分類 コード	【主食】	施設 主食名称	備考欄
1j/2-1 べたつき 粒やかス全くなし		全粥 (ミキサー+トロミ)	スベラカーゼを使用しており、重量の約1.15%の濃度で調整。
2-1 粒やかスなし かまなくてよい			
2-2 若干の残渣あり			
3 歯くきでも 噛める		全粥 (主食+トロミ)	つるりんこQuickly(クリニコ)を使用しており、重量の約0.5%の濃度で調整。
		全粥	
4 容易に 噛める			

学会分類 コード	嚥下調整食 【副食】	施設 食種名称	備考欄
1j べたつき 粒やかス全くなし		訓練食	アイソカルゼリーHC(ネスレ日本)とトロミ茶の2品。3食とも2品のみ。ST介助下が基本。 ※トロミ茶はお茶1Lに対しトロミコンパクト(明治)15g使用
2-1 粒やかスなし かまなくてよい		ミキサー食	ミキサーをかけた後、トロミコンパクト(明治)を使用。
2-2 若干の残渣あり (粥粒程度)		きざみ食	フードプロセッサーで刻みトロミコンパクト(明治)を使用。当院のきざみ食はフードプロセッサーで細かく仕上げているため、この位置づけとなる。
3 歯ぐきでも 噛める			
4 容易に 噛める			
		移行食	副食は3分粥食をベースとしている。副食は一口大+汁トロミ対応。煮る、蒸す、茹でるが基本の調理法。硬い食品は提供しない。 魚はカラスガレイ、銀鮭、舌びらめ、ほっけ(皮なし)、やわらか豆乳つみれのみ使用。肉は肉団子やハンバーグなど、ひき肉を固めたもののみ使用

学会分類 コード	【主食】	施設 主食名称	備考欄
1j/2-1 べたつき 粒やかス全くなし			
2-1 粒やかスなし かまなくてよい		ミキサー粥	7分粥にソフティアU(ニュートリー)とトロミコンパクト(明治)を併用。ソフティアUは0.16%、トロミコンパクトは1.6%の濃度で調節。
2-2 若干の残渣あり			
3 歯ぐきでも 噛める		とろみ粥	トロミコンパクト(明治)を使用。0.3%程度の濃度で調節。
4 容易に 噛める		全粥	

学会分類 J-T*	嚥下調整食 【副食】	施設 食種名称	備考欄
1j べたつき 粒やかス全くなし		嚥下2品 嚥下3品	嚥下2品:0jのゼリーとブロック。 嚥下3品:エンジョイカップゼリー、ブロック、やわらかカップ。
2-1 粒やかスなし かまなくてよい		ソフト食 ミキサー食	ソフト食:ゼリーメイクを使用した副菜2品とブロック、豆腐よせ、ヨーグルト等1品、ねりうめ。 ミキサー食:3分粥食をミキサーにかけ、ネオハイトリミールスリム使用。
2-2 若干の残渣あり (粥粒程度)			
3 歯ぐきでも 噛める		刻みとろみ	5分粥食をきざみ、とろみをつける。
		きざみ食	5分粥食をきざむ。
4 容易に 噛める		3分粥食 5分粥食	煮る、蒸す、茹でるの調理方法が基本。繊維質の硬い食品(海藻、きのこ、ごぼうなど)提供しない。

学会分類 J-T*	【主食】	施設 主食名称	備考欄
1j/2-1 べたつき 粒やかス全くなし			
2-1 粒やかスなし かまなくてよい		粥ミキサー とろみ	ネオハイトロミールスリムを使用。
2-2 若干の残渣あり			
3 歯ぐきでも 噛める			
		全粥	
4 容易に 噛める			