
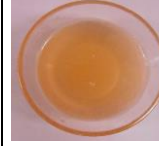
















イメージ写真	粘度・形状	コンセプト	学会分類	眺葉園・眺葉の家	紅寿の里	ひいな	長生園	いずみ	しらわ	やすらぎの里	さがえ	らふらんす大江	大寿荘	景雲荘	ケアハイッ西川	曙園	さくら	明鏡荘	せせらぎ草	あしたば	寒河江市立病院	朝日町立病院	西川町立病院	小原病院	メルヘン	ナーシングホームさくらんぼ	おとおみ	ソーレ東根	ふもと	白水荘	第二白水荘	ローズむらやま	山形ロイヤル病院	北村山公立病院	尾花沢病院	河北病院								
管理栄養士・栄養士の有無				有	有	有	有	有	有	有	有	有	有	有	有	有	有	有	有	有	有	有	有	有	有	有	有	有	有	有	有	有	有	有	有	有								
	おもゆ・ポターージュ・ジュース状・液体栄養剤	口腔や食道の器質適通過障害に対して適応となる形態。液状の食品、液体飲用時の誤嚥がない方が対象。市販の液体濃厚流動食を含む。	-			濃厚流動食		濃厚流動食						濃厚流動食							流動食 濃厚流動食	流動食 重湯流動食 濃厚流動食	流動食	流動食									経口濃厚流動食			重湯流動食								
	均質で、付着性・凝集性・硬さに配慮したゼリー状	嚥下評価・訓練用の位置付けで、丸呑みすることが可能。誤嚥した場合を考慮し、たんばく質含有量が少ないためらかなゼリー状の食品。	0j			果物ゼリー							ポカリゼリー (まぜてもジュレ)								嚥下機能評価食	ゼリー				ゼリー							嚥下ゼリー開始食	嚥下開始食	嚥下開始食0j									
	均質で、付着性・凝集性・硬さに配慮したとろみ水	嚥下評価・訓練用の位置付けで、ゼリー丸呑みでこえんしたり、ゼリーが口で溶けたりしてしまう場合に適する。誤嚥した場合を考慮し、たんばく質含有量が少ない。	0t			とろみ茶				とろみ												お茶ゼリー					とろみ								嚥下食 I									
	均質で離水が少ない上顎と舌で簡単につぶせるゼリー、プリン、ムース状	スプーンですくった時点で食塊状になる物だが、0jよりは表面のさらつきがある。たんばく質含有量は問わない。ミキサーを使用し再形成した物も含む。	1j	高カロリー食		一部食品のみムース食	ソフト食			ムース食 (一部食品のみ)			きざみ野菜 ミンチ菜 (主に主菜と副菜)	ソフト食							ミキサー食 主菜 ムース	ゼリー食 主菜 ムース	ソフト食 ムース食	ムース食	ソフト食	ソフト食 (あんなし)		ソフト食	ソフト食				ゼリー食 (HCゼリー、プロテインゼリー)			嚥下ソフト食	嚥下調整食1j							
	粒が残っておらず、スプーンですくえる均質なペースト・ミキサー状	ペースト状、ミキサー状であり、均質でなめらかで口腔内で容易に食塊状になる物。市販の半固形濃厚流動食の一部を含む。	2-1	ミキサー食	ペースト食	ペースト食	流動	ミキサー食	ミキサー食	ミキサー食	ミキサー食	ミキサー	とろみ菜	とろみ菜	ミキサー食	ミキサー食	ミキサー食	ミキサー食	ミキサー食	ミキサー食	副食 ペースト	ミキサー食	ミキサー食	ミキサー食	ミキサー食	ミキサー食	ミキサー食	ミキサー食	ミキサー食	ミキサー食	ミキサー食	ミキサー食	嚥下三分粥食		ミキサー食 嚥下調整食2									
	粒を含んだスプーンですくえる不均質なペースト・ミキサー状	ペースト食よりやや不均質な形状であり、容易に食塊状になる物。	2-2	超キザミ食		超きざみ食		軟菜食3	軟菜2	超きざみ食	軟菜2			ミンチ菜							きざみ (とろみ)	きざみ食 (あんなし)									ミキサー食	みじん												
	形はあるが軟らかく、舌で容易につぶせる食材や料理法を用いる	舌での押しつぶしが容易な軟らかい物であるが、粉碎再形成や均質さは必須ではない。様々な技術で素材を軟化させた市販の製品を含む。	3		ソフト食	※個別で相談																			ソフト食		ソフト食	ムース食	ムース食	ソフト食	ソフト食	ソフト食			嚥下調整食3									
	大きさ: 3~5mm 食品が口腔内でばらつきやすくまとまりにくい状態	菌、義歯が無くても菌蓋や、上顎と舌ですりつぶす事が出来るような(軟菜)、誤嚥と窒息のリスクを配慮して素材と調理法を選んだ物。嚥下機能等を考慮し細かく刻んだり、あんをかける。	4			※個別で相談	軟菜食2 (あんあり)			きざみ食 (あんなし) ※必要時あんかけ添付																								粗きざみ食 (あんなし)	きざみ食 ※必要時トロミ対応 ※超きざみは個別対応				・刻み食 (とろみつき) ・刻み食	極刻み食 (あんあり)		・キザミとろみ ・キザミ	軟菜 キザミ	カットー食 (あんあり)
	大きさ: 1cm 食品が口腔内でばらつきやすくまとまりにくい状態。	菌、義歯が無くても菌蓋や、上顎と舌ですりつぶす事が出来るような(軟菜)、誤嚥と窒息のリスクを配慮して素材と調理法を選んだ物。嚥下機能等を考慮し細かく刻んだり、あんをかける。	4			※個別で相談	軟菜食1 (あんあり) 軟菜食1 (あんなし)			・一口大 (あんあり) ・一口大 (あんなし)																									コロコロ食 粗きざみ食	軟食きざむ 老人食きざむ (あんあり)				・刻み食 (あんあり) ・刻み食 (あんなし)	軟菜 (粗刻み)	・一口大 とろみ ・一口大	軟菜 粗キザミ (あんなし)	

イメージ写真	粘度・形状	コンセプト	学会分類	眺葉園・眺葉の家	紅寿の里	ひいなの里	長生園	いずみ	しらいわ	やすらぎの里	さがえ	らふらんす大江	大寿荘	景雲荘	ケアハイッ西川	麗蘭	さくら	明鏡荘	せせらぎ草	あしたば	寒河江市立病院	朝日町立病院	西川町立病院	小原病院	メルヘン	ナーシングホームさくらんぼ	おおとみ	ソーレ東根	ふもと	白水荘	第二白水荘	ローズむらやま	山形ロイヤル病院	北村山立病院	尾花沢病院	河北病院				
	大きさ:2cm しっかりと噛まなくても上顎と舌でつぶせる食品を一口大に切って提供、	菌、義歯が無くても歯茎や、上顎と舌ですりつぶす事が出来るような、誤嚥と窒息のリスクを配慮して素材と調理法を選んだ物。	4			常食4等分カット				一口大													軟菜一口大	軟食老人食	軟菜一口大											軟菜一口大				
	カットなし しっかりと噛まなくても上顎と舌でつぶせる食品。	嚥下機能等を考慮し細かく刻んだり、あんをかける。また、手指の機能障害に対する配慮として一口大きざみなどの対応を行う。	4							常食		軟菜		軟菜											軟菜食										軟菜	五分粥食	軟菜	嚥下調整食4 特別食 柔らかから菜食		
	大きさ:3~5mm 食品が口腔内でばらつきやすくまとまりにくい状態		4	きざみ(あんなし)	・超きざみとろみ付(あんあり) ・超きざみ(あんなし)					超きざみ食(あんなし) ※必要時あんかけ添付	※個別で対応	きざみ小(あんなし)	きざみ菜(あんなし)	きざみ小食		超きざみ(あんあり) 刻み(あんあり)	超きざみ	きざみ食(あんなし) ※あんは個別対応	きざみ食(あんなし)						刻み(あんあり)			・刻み食(とろみつき) ・刻み食	刻みトロミ食(あんあり)								常菜 キザミ(あんあり)			
	大きさ:1cm 食品が口腔内でばらつきやすくまとまりにくい状態	一般的な食品(常菜)を使用するが、いか、たこ等の硬い揚げ物など、多くの高齢者が硬くて食べられない食品や調理法は使用範囲を設定。食事摂取に際し、菌・義歯を有する事が望ましい。	4	きざみ(あんなし)	・荒きざみ(あんなし) ・荒きざみ食(あんなし)	きざみ(あんなし) ・魚のみ(あんあり)		軟菜食1(あんあり)	軟菜(あんなし)	きざみ食(あんなし) ※必要時あんかけ添付	軟菜(あんなし)	きざみ大(あんなし)	一口きざみ菜(あんなし)		刻み食(とろみあんかけ(あんあり)) 刻み食(あんなし)	一口大(あんなし)	粗きざみ																				常菜 粗キザミ(あんなし)			
	大きさ:2cmある程度噛むことが必要。	嚥下機能等を考慮し細かく刻んだり、あんをかける。また、手指の機能障害に対する配慮として一口大きざみなどの対応を行う。	4	普通食	一口大	一口大		常食		一口大			普通菜(肉料理や揚げ物等)	粗きざみ菜	きざみ食	一口大	一口きざみ	常食(魚はカットなし、肉揚げ物は盛りつけ時にカット、その他食材は小さめにカット)	粗刻み食								一口大	一口大	一口大食(硬くなりかちな焼魚や肉にはあんかけて食べやすくしている。)	常食(肉料理・揚げ物等)							一口刻み(1.5cm) 常食(2.5cm)		常菜一口大	
	カットなし ある程度噛むことが必要。		4		常食		普通食	常食	常食	常食	常食	普通食	普通菜(揚げ物以外の魚料理)	普通菜	普通食		常食	常食					軟菜食	常食又は軟食	常食	常食		常食	常食	常菜(普通食)(硬くなりかちな焼魚や肉にはあんかけて食べやすくしている。)	常食(揚げ物以外の魚料理)					常食(魚はカットなし)	常菜	常菜	軟菜食	
	原則カットなし ほぼ全ての食品や調理法が選択可能。	基本的に摂食、嚥下機能に配慮なし。	一		常食(一部材料使用制限有調理方法制限無)					常食			普通菜			常食	常食			常食	常食	常食		常食						常食						常食		常食		