










イメージ写真	粘度・形状	コンセプト	学会分類	読菜園・読菜の家	紅寿の里	ひいの里	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	ケアハイツ西川	醍醐	さくら	さくらホーム天童	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	ひがしざわ	白水荘	第二白水荘	ローズむらやま	白田医院	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	無	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													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											ミキサー食	濃厚流動食	終口濃厚流動食		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							ボカリゼリー (まぜてもジュレ)								嚥下機能評価食	ゼリー				ゼリー	ゼリー (エネルギーゼリー)									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		水とろみ、茶とろみ			とろみ											嚥下食Ⅰ		
	均質で離水が少ない上顎と舌で簡単なつぎせるゼリー、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よりは表面のざらつきがある。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)			ソフト食		ムース食	※個別で相談					ミキサー食	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)	ソフト食			ソフト食	ソフト食	ゼリー食		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。市販の半固形化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	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	ミキサー食			とろみ菜		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	超きざみ食								きざみ食 （とろみ）	きざみ食 （あんなし）		きざみ食 （あんなし）				ミキサー食	刻み食	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ぐらい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			ソフト食		ムース食	ムース食			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	歯、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(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）	刻み食			・キザミとろみ ・キザミ	軟菜キザミ	カッター食 （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。		4			・荒きざみ食 （あんあり） ・荒きざみ食 （あんなし）		・軟菜食1 あんかけ （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）												やわらか食 (粗刻み)	・一口大 とろみ ・一口大	軟菜粗キザミ （あんなし）		

