

日本摂食嚥下リハビリテーション学会嚥下調整食分類2021(食事) 早見表

Table with columns for hospital name, food code, and detailed food descriptions. Rows include 新別府病院, 西別府病院, 別府医療センター, 九州大学病院別府病院, 山本病院, 児玉病院, and 中村病院. Each row lists energy and protein values and provides visual examples of the food items.

日本摂食嚥下リハビリテーション学会嚥下調整食分類2021(食事) 早見表

コード	0	0	1	1	2	2	3	4	その他の食形態	常食			
[1-8項]	嚥下訓練食品0		嚥下訓練食品0		嚥下調整食2-1		嚥下調整食2-2		嚥下調整食3		嚥下調整食4		
名称	嚥下訓練食品0 j		嚥下訓練食品0 t		嚥下調整食 1 j		嚥下調整食 2-1		嚥下調整食 3		嚥下調整食 4		
16	別府済生会病院 いでゆの園【共通】	評価ゼリー食 ブロッカ	とろみ水 糊いとろみ(中間の とろみ) 濃いとろみ *ソフティアS使用	訓練ゼリー食 アイスカル+C ミキサー 茶碗蒸し etc.	ミキサー食 嚥下調整食4をミキ サーにかけたもの 中間のとろみ状 *パウースマイル 使用	ミキサー食 嚥下調整食4をミキ サーにかけたもの 中間のとろみ状 *パウースマイル 使用	ソフト食 嚥下調整食4をミキ サーにかけゼリー状に固めた もの。柔らかい食材は そのまま提供 *スルーパートナー *スベラカーゼ使用	軟菜食(肉み食・ 刻みあなかけ食) 軟菜食を5mm状の刻み にしたもの。 あなかけをかけた刻み あなかけ食もあり。					
	エネルギー(kcal)	80	0~200	900	1,000	1,000	1,000	1,000	1,200	1,200			
	たんぱく質(g)	6.2	0~7.5	30	35	35	35	35	40	40			
	主食の形態と重量(g)			ミキサー一箸(㍻)	ミキサー一箸(㍻)	全粥ミキサー食							
17	別府温泉病院	該当なし	該当なし	該当なし	該当なし	該当なし	該当なし	該当なし	該当なし	該当なし	該当なし	該当なし	
	エネルギー(kcal)						1,200	1,200					
	たんぱく質(g)						50	50					
	主食の形態と重量(g)						ミキサー一箸(190㍻)	全粥(190㍻)					
18	清瀬病院	該当なし	該当なし	該当なし	該当なし	該当なし	該当なし	該当なし	該当なし	該当なし	該当なし	該当なし	
	エネルギー(kcal)						1,400	1,400					
	たんぱく質(g)						45	45					
	主食の形態と重量(g)						ミキサー一箸(㍻)	全粥(190㍻)					
19	村橋病院	嚥下訓練食 くりんやエンブリード などたんぱく質含有量 が少なく、かつ難水の 少ないゼリー 1日につき1回から3回	嚥下訓練食 お茶やタンパク質を含まないジュース トロミはポタージュ・ヨーグルト・マ ヨネーズの3種類 増粘剤はつるりん・クイックリーを使用	嚥下訓練食 ブロッカゼリーやブロッカなど たんぱく質含有量は問わない ゼリーやプリン 1日につき1回から3回	ミキサー食 濃食(繊維の多いもの ゆめやまなどを含む) のペーストをミキ サーにかけ、増粘剤で マヨネーズ状のトロミ を付けたもの 粥はホット&ソフトを使用しその他はキ ンタンを添加したもの ゼリーやフルーツなどはつるりんを使用	ミキサー食 濃食(繊維の多いもの ゆめやまなどを含む) のペーストをミキ サーにかけ、増粘剤で マヨネーズ状のトロミ を付けたもの 粥はホット&ソフトを使用しその他はキ ンタンを添加したもの ゼリーやフルーツなどはつるりんを使用	ソフト食 大豆の肉や魚は既製品 のペーストを使用するこ とが多い。その他の肉 や魚はスベラカーゼミ ートに凍らせた後に刻む。 ツナフレークや豆腐などはそのまま使用。 野菜は5mm大の刻み野菜を使用。ミキサーに はかけていない。出来上がった出し汁につ るりんを溶いた粉をかけるもしくは混ぜ込 む。	刻み食 普通食をペース トに5mm大より小 さく刻んで提供。 出来上がった出し 汁にトロミを溶い た粉を混ぜ込む。					
	エネルギー(kcal)						1,400	1,400	1,400	1,400			
	たんぱく質(g)						55	55	55	55			
	主食の形態と重量(g)						ミキサー一箸(㍻)	全粥(190㍻)					
20	鳩病院	嚥下開始食 ゼリー開始食 嚥下訓練の 程度によって 1日1回、2種 類提供 市販のエンブリード、フルーツゼリー、 グル化剤で作成したりんごゼリーを使用	嚥下開始食 とろみ開始食(評価訓練用) お茶や市販のフルーツジュースにとろ みを付けて提供。とろみは4段階に 分類 種うすいとろみ 薄いとろみ 濃いとろみ	嚥下訓練食 蛋白ゼリー食 市販のゼリー、手作りの ゼリーのうち3種類を提 供し、粥状によって1~ 3食で提供 甘いゼリー2種、おかずゼリーとの組合せ 2週間をめどに提供	ペースト食 嚥下調整食コード4 メニューを基本に ミキサーにかけ、 中間のとろみを食に 渡し、中間のとろみ 程度の粘度を付加したもの のペースト1食から提供可能 増粘剤使用時の段階から とろみを付けて提供 A-ト粥にはA-ト粥を使用	ペースト食 嚥下調整食コード4 メニューを基本に ミキサーにかけ、 中間のとろみを食に 渡し、中間のとろみ 程度の粘度を付加したもの のペースト1食から提供可能 増粘剤使用時の段階から とろみを付けて提供 A-ト粥にはA-ト粥を使用	ミキサー食 嚥下調整食コード4 メニューを基本に ミキサーにかけ、 中間のとろみを食に 渡し、中間のとろみ 程度の粘度を付加したもの のペースト1食から提供可能 増粘剤使用時の段階から とろみを付けて提供 A-ト粥にはA-ト粥を使用	ソフト食 肉や魚は水分に対し 3%の酵素を一晩浸 漬後調理。薬物野菜 は薬物水で30分煮 した後に調理。他の 野菜は時間をかけてゆらから調理。蜜やス ープで自然に切れるが、摂食状況により カットや一口大などの加工を行う。とろみ が必要な薬、煮汁等にはとろみを付けて離 水が無い状態を提供	やわらか食 肉や魚は水分に対し 3%の酵素を一晩浸 漬後調理。薬物野菜 は薬物水で30分煮 した後に調理。他の 野菜は時間をかけてゆらから調理。蜜やス ープで自然に切れるが、摂食状況により カットや一口大などの加工を行う。とろみ が必要な薬、煮汁等にはとろみを付けて離 水が無い状態を提供	普通食から固い根菜類や 海藻類などを除いた食事 一口大やカットには対応 ハーフ食に対応	口嚥機能が正常な人が食 べるごく一般的な食事 一口大やカットには対応 ハーフ食に対応		
	エネルギー(kcal)	60~100	200~900	600~1200	600~1200	600~1200	600~1200	600~1200	600~1400	600~1600	指示カロリー	指示カロリー	
	たんぱく質(g)	0	15~45	30~58	35~58	30~58	30~58	30~58	30~60	30~63	指示タンパク	指示タンパク	
	主食の形態と重量(g)			A-ト粥(110~220㍻)	A-ト粥(110~220㍻)	A-ト粥(110~220㍻)	A-ト粥(110~220㍻)	A-ト粥(110~220㍻)	全粥(110~280㍻) 軟飯(60~160㍻)	全粥(110~330㍻) 軟飯(60~180㍻)	指示量	指示量	
21	石垣病院	果汁ゼリー ・市販果汁ゼリー ・手作りの果汁ゼリー アガー、ゼラチン 使用状況 1.25% (液体の) ・1日3回、1回1食	とろみ調整 入院時 学会分類中間のとろみ その後随時調整	プリン・ムース ・市販品 果汁ゼリー、プリン、 カップ入りのヨーグルト等 ・手作りの 果汁ゼリー、牛乳ゼリー、各種ムース等 ・アガー、ゼラチン使用状況 1.25%~5% (液体の) ・1日3回、1回1食、摂食状況により増あり	ミキサーソフトロミ付き(均質) ・一般食 エネルギー600kcal ~1600kcal/日 ・特別治療食 医師の指示に対応 ・とろみ調整 入院時は学会分類 中間のとろみ、その後随時調整 ・不使用食品 こんにゃく、わかめ、こねぎ等、ミキ サーで均質困難な食品	ミキサーソフトロミ付き(不均質) ・一般食 エネルギー600kcal ~1600kcal/日 ・特別治療食 医師の指示に対応 ・とろみ 必要に応じて対応 ・不使用食品 こんにゃく等	該当なし	該当なし	該当なし	該当なし	該当なし	該当なし	該当なし
	エネルギー(kcal)				600~1600	600~1600	600~1600	600~1600	600~1600	600~1600			
	たんぱく質(g)				27~72	27~72	27~72	27~72	25~65	25~65			
	主食の形態と重量(g)				ミキサー一箸(㍻)	ミキサー一箸(㍻)	ミキサー一箸(㍻)	ミキサー一箸(㍻)	全粥・軟飯(㍻)	全粥・軟飯(㍻)			
22	野口病院	該当なし	該当なし	該当なし	該当なし	該当なし	該当なし	該当なし	該当なし	該当なし	該当なし	該当なし	
	エネルギー(kcal)												
	たんぱく質(g)												
	主食の形態と重量(g)												
23	安部内科医師	該当なし	該当なし	該当なし	該当なし	該当なし	該当なし	該当なし	該当なし	該当なし	該当なし	該当なし	
	エネルギー(kcal)				600~1500	600~1500	600~1500	600~1500	600~1500	600~1500			
	たんぱく質(g)				20~60	20~60	20~60	20~60	20~60	20~60			
	主食の形態と重量(g)				ミキサー一箸(100~250㍻)	ミキサー一箸(100~250㍻)	ミキサー一箸(100~250㍻)	ミキサー一箸(100~250㍻)	全粥(100~350㍻)	全粥(100~350㍻)			
24	ヒロセ内科医師	該当なし	該当なし	該当なし	該当なし	該当なし	該当なし	該当なし	該当なし	該当なし	該当なし	該当なし	
	エネルギー(kcal)						600~1200	600~1200					
	たんぱく質(g)						20~60	20~60					
	主食の形態と重量(g)						ミキサー一箸(100~250㍻)	嚥下調整食2-2					

