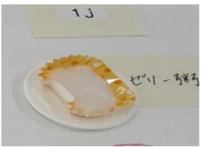
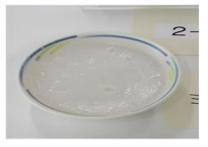
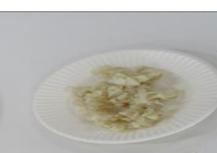


情報連携-シート食形態一覧表		主 食					2021.11.10現在		
嚥下調整食		嚥下調整食					嚥下訓練食品		
学会分類	学科分類コード	普通食	4	3	2-2	2-1	1j	Ot	Oj
食形態のレベル	形態の特徴	やわらか食	つぶせる食	なめらか食			ゼリー食	嚥下訓練ゼリー	
		通常の水分量で炊いた飯/分粥や粥ミキサーでゲル化剤などを使用していないもの 箸やスプーンで切れるやわらかさ	硬さ・ばらけやすさ・貼つきやすさなどのないもので箸やスプーンで切れるやわらかさ	形はあるが、押しつぶしが容易、食塊形成や移送が容易、咽頭ではばらけず嚥下しやすいように配慮されたもの	ピューレ・ペースト・ミキサー職などでべたつかず、まよまりやすいもので均質なものを含む スプーンですくって食べることが可能	ピューレ・ペースト・ミキサー職などでべたつかず、まよまりやすいもので不均質なものを含む スプーンですくって食べることが可能	均質で、付着性・凝集性、かたさ、離水に配慮したゼリー、プリン、ムース状のもの たんばく質含有量は問わない	均質で、付着性・凝集性・硬さに配慮したとろみ水（原則的には、中間のとろみある濃い） ろみのどちらかが適している） たんばく質含有量が少ない	均質で、付着性・凝集性・硬さに配慮したゼリー。 離水が少なく、スライスにすくうことが可能なもの たんばく質含有量が少ない
1	主食例								
	施設での名称	①米飯 ②全粥・軟飯	5分粥 全粥、軟飯	ペースト粥ゼリー 全粥		ペースト粥ゼリー	おもゆゼリー		
2	主食例								
	施設での名称	米飯	全粥	全粥 (食介時、トロミ材で調整)	全粥 (食介時、トロミ材で調整)	粥ミキサー	ミキサー粥ゼリー		
3	主食例								
	施設での名称	米飯	全粥	全粥 (食介時、トロミ材で調整)	全粥 (食介時、トロミ材で調整)	粥ミキサー	ミキサー粥ゼリー		
4	主食例								
	施設での名称	米飯	全粥 軟飯			ミキサー粥	ゼリー粥		
5	主食例								
	施設での名称	米飯	軟飯 全粥			ミキサー粥			
6	主食例								
	施設での名称	硬飯	全粥・軟飯			ペースト粥			

*学会分類とは、日本接触嚥下リハビリテーション嚥下調整食分類2013をいう
*令和3（2021）年11月10、11日開催の県東健康福祉センター管内給食施設関係者研修会より作成

情報連携-シート食形態一覧表		副食				2021.11.10現在			
学会分類	嚥下調整食 学科分類コード	普通食	嚥下調整食				嚥下訓練食品		
			4	3	2-2	2-1	1j	Ot	Oj
形態のレベル	形態の特徴	やわらか食	つぶせる食	なめらか食		ゼリー食	嚥下訓練ゼリー		
1	形態の特徴	通常の分量で炊いた飯/分粥や粥ミキサーでゲル化剤などを使用していないもの 箸やスプーンで切れるやわらかさ	硬さ・ばらけやすさ・貼つきやすさなどのないもので箸やスプーンで切れるやわらかさ	形はあるが、押しつぶしが容易、食塊形成や移送が容易、咽頭でばらけず嚥下しやすいように配慮されたもの	ピューレ・ペースト・ミキサー職などでべたつかず、まよまりやすいもので均質なものを含む スプーンですくって食べることが可能	ピューレ・ペースト・ミキサー職などでべたつかず、まよまりやすいもので不均質なものを含む スプーンですくって食べることが可能	均質で、付着性・凝集性、かたさ、離水に配慮したゼリー、プリン、ムース状のもの たんぱく質含有量は問わない	均質で、付着性・凝集性・硬さに配慮したとろみ水（原則的には、中間のとろみある濃いとろみのどちらかが適している） たんぱく質含有量が少ない	均質で、付着性・凝集性・硬さに配慮したゼリー。離水が少なく、スライス上にすくうことが可能なもの たんぱく質含有量が少ない
	副食例								
	施設での名称	①常食 ②軟菜食	5分菜食	ソフト食	2-1に準ずる	嚥下調整食C ミキサーでなめらかなペースト状にし、固めたもの	嚥下調整食B ゼリー状・プリン状のもの		嚥下調整食A エンゲリード
2	副食例								
	施設での名称	常食 一口大	全粥食 一口大 キザミ食 キザミ キザミトロミ	全粥食 軟菜 分粥食 超キザミ 超キザミトロミ ソフト・ムース食 (同一献立もあり)	全粥食 軟菜 分粥食 超キザミ 超キザミトロミ	キザミトロミ食 軟菜ミキサー	訓練食 ヨーグルト 卵豆腐 ムース・野菜ゼリー	流動食 ゼリー プリン	エンゲリードなど (市販) *言語聴覚療法士が使用 厨房から提供してない
3	副食例								
	施設での名称	常食	野菜刻み 軟菜ごく刻み 軟菜・軟菜一口大	嚥下食 (治療食の一部)	ブレンダー食 嚥下食	捕食プリン	アイソトニックゼリー		
4	副食例								
	施設での名称	常食 常食一口大 全粥 全粥一口大	ソフト食		ミキサー食	嚥下調整食1j	嚥下調整食Ot	嚥下調整食Oj	
5	副食例								
	施設での名称	常食	軟菜 軟菜刻み 細刻み			ミキサー食			
6	副食例								
	施設での名称	常食	軟菜 一口大 きざみ 超きざみ			ペースト食			

*学会分類とは、日本接触嚥下リハビリテーション嚥下調整食分類2013をいう

*令和3(2021)年11月10、11日開催の県東健康福祉センター管内給食施設関係者研修会より作成