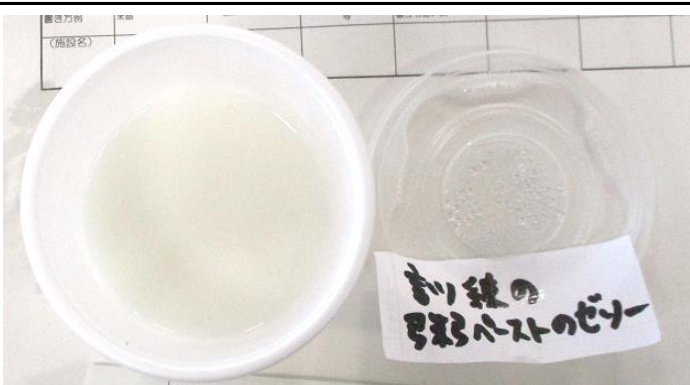

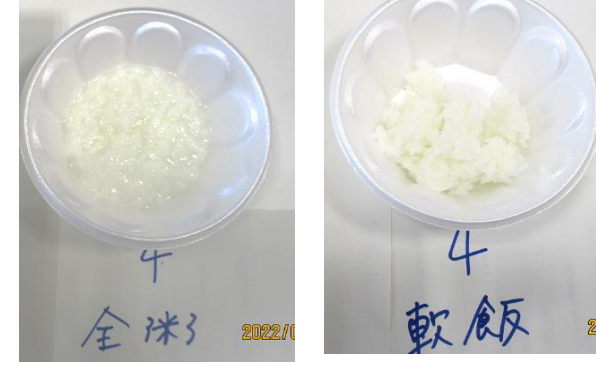
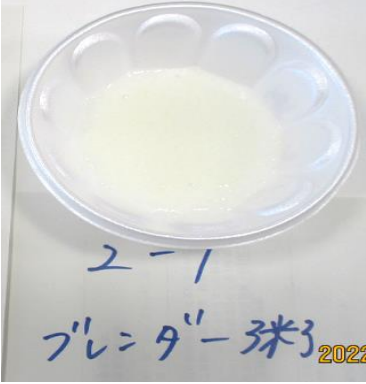
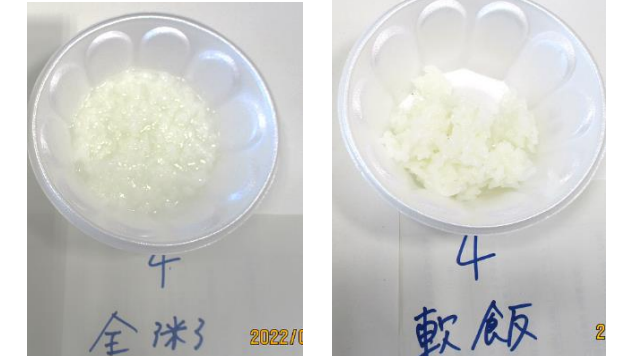






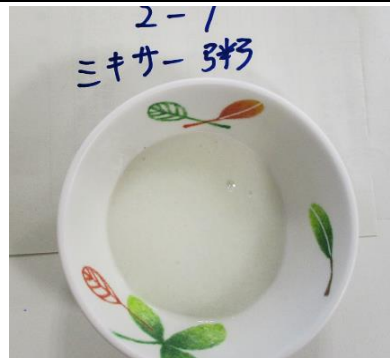


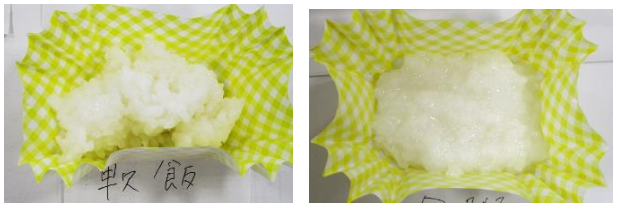



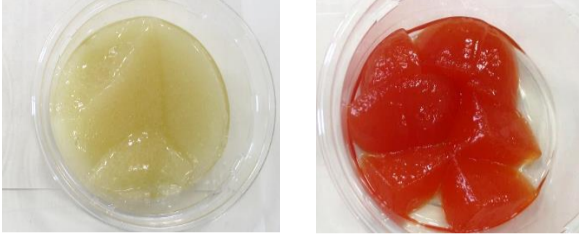







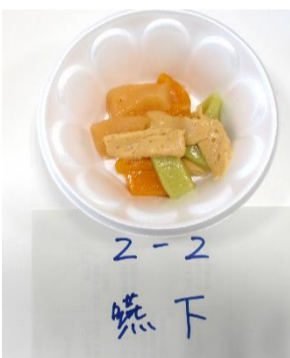

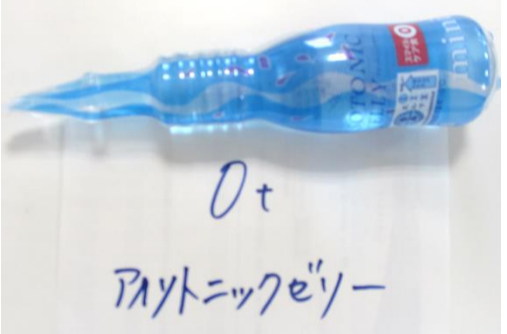




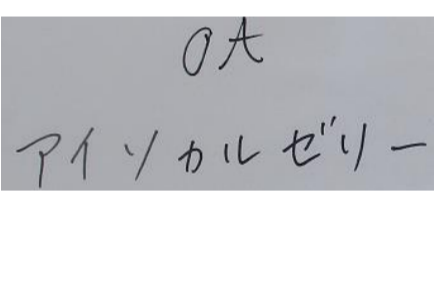
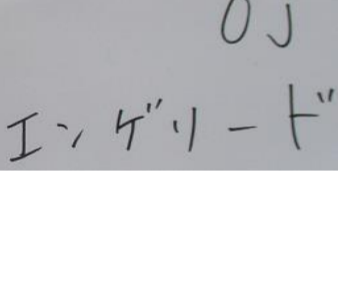


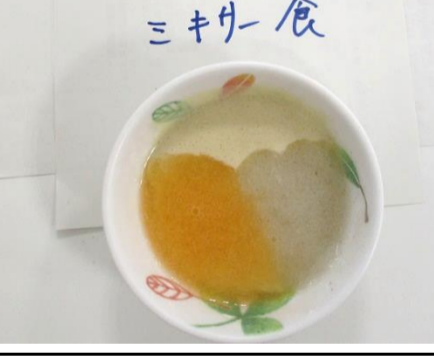


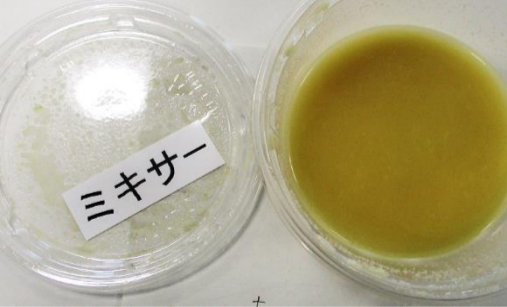
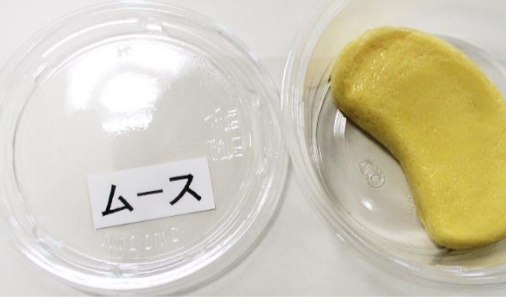

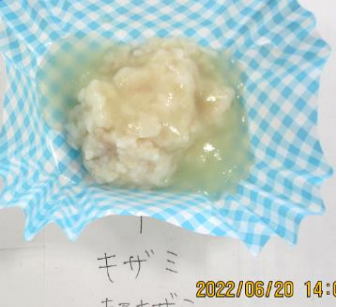



情報連携-シート食形態一覧表		主 食				2022.6.20現在			
嚥下調整食 学科分類コード		嚥下調整食				嚥下訓練食品			
食形態のレベル		普通食	4	3	2-2	2-1	1j	Ot	Oj
形態の特徴		通常の水分量で炊いた飯/分粥 や粥ミキサーでゲル化剤などを 使用していないもの 箸やスプーンで切れるやわらか さ	やわらか食	つぶせる食	なめらか食		ゼリー食	嚥下訓練ゼリー	
主食例									
施設での名称		常食	5分粥	ペースト粥ゼリー 嚥下C・ソフト食	2-1に準ずる	嚥下練習食C	嚥下練習食B		おもゆゼリー 嚥下B
主食例									
施設での名称		米飯	全粥	全粥 (食介時、トロミ剤で調整)	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		
主食例									
施設での名称		米飯	全粥 軟飯			ブレンダー粥			
主食例									
施設での名称		米飯	全粥 軟飯	粥ゼリー	粥ミキサー		プリン状お粥		
主食例									
施設での名称		米飯	全粥 軟飯			ミキサー粥			
主食例									
施設での名称		常食	粥食				流動		
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2021をいう  
\*令和4（2022）年6月20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				2022.6.20現在			
学会分類	嚥下調整食 学科分類コード	嚥下調整食				嚥下訓練食品			
		普通食	4	3	2-2	2-1	1j	Ot	Oj
	食形態のレベル		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	
	形態の特徴	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・ミキサー食などでべたつかず、まとまりやすいもので不均質なものも含む 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・ミキサー食など、均質でなめらかで、べたつかず、まとまりやすいもの 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、スライスにすくうことが可能なもの たんぱく質含有量が少ない
1	副食例								
	施設での名称	常食 軟菜食	5分菜	ソフト食	2-1に準ずる	嚥下練習食C	嚥下練習食B		嚥下練習食A
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	キザミ食 分粥食 超キザミトロミ キザミトロミ ムース	分粥食 超キザミトロミ ムース食	ミキサー食 ミキサー	訓練食 ムース・野菜ゼリー ヨーグルト・卵豆腐	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
3	副食例								
	施設での名称	常食 形・粗刻み・刻み・極刻み	軟菜 形・粗刻み・刻み・極刻み		嚥下	ブレンダー食		アイソニックゼリー	
4	副食例								
	施設での名称	常食 全粥食	分粥食（トロミ剤を混ぜる）	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	刻み 細刻み		ミキサー食				
6	副食例								
	施設での名称		きざみ		超きざみ	ミキサー	ムース		
7	副食例								
	施設での名称	常食	軟菜 軟菜（一口大・きざみ）	軟菜 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2021をいう  
\*令和4（2022）年6月20日開催の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