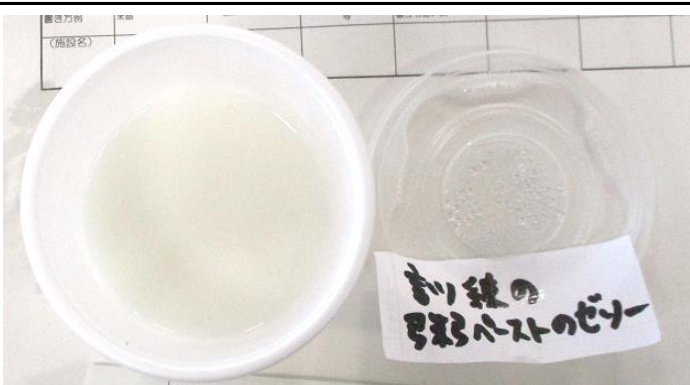

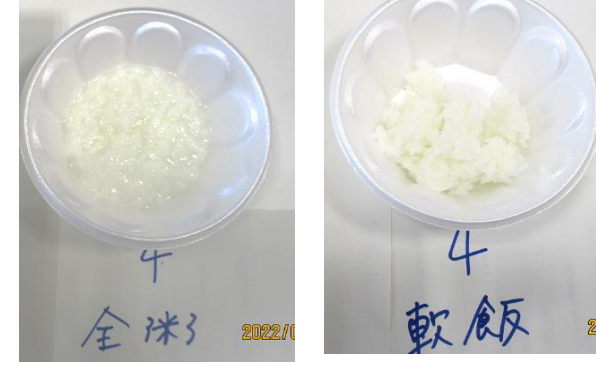
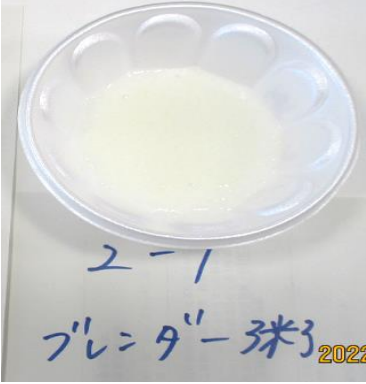
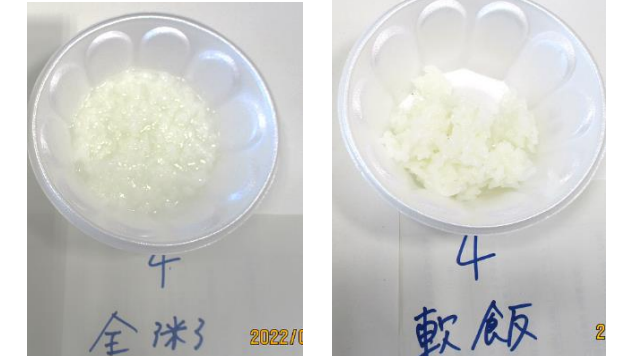






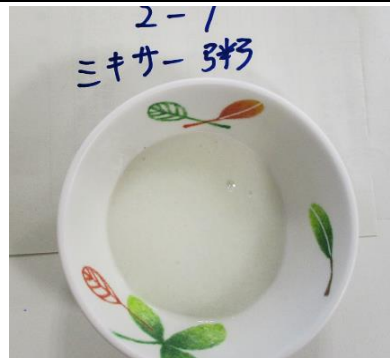


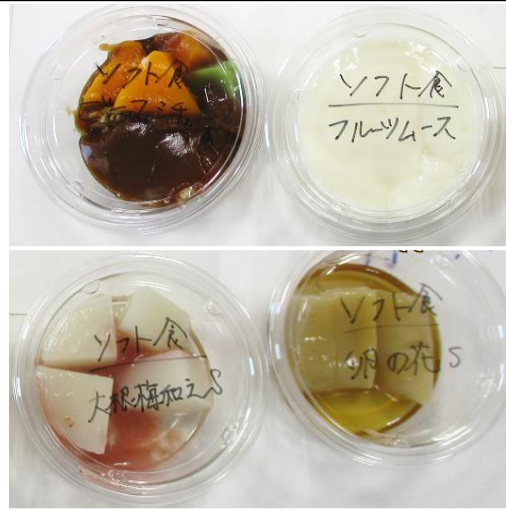
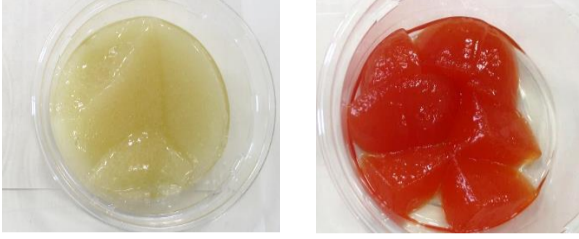







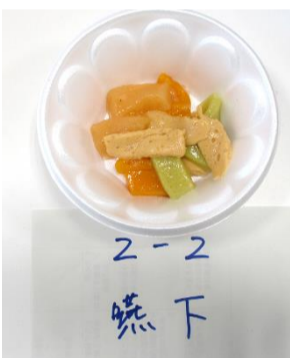

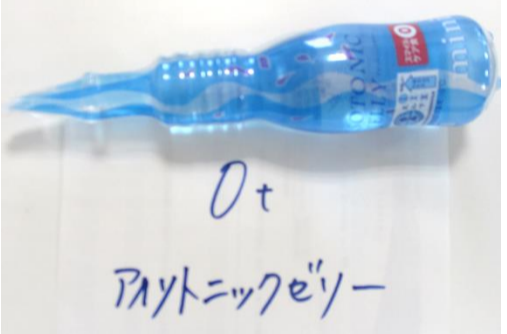




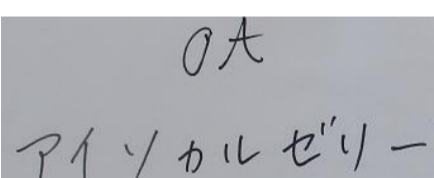
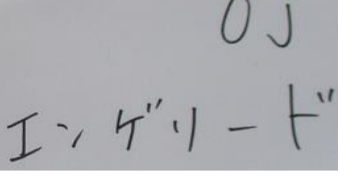


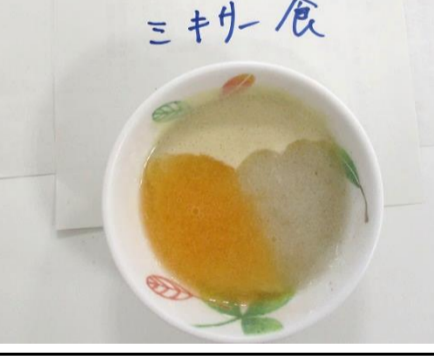


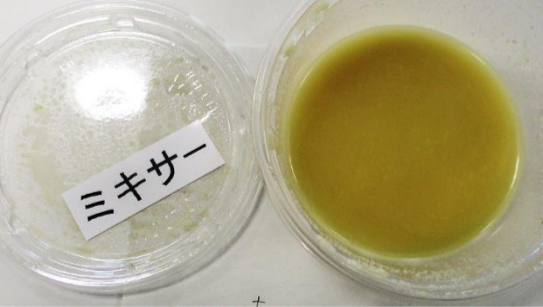




情報連携-シート食形態一覧表		主 食				2022.6.20現在			
嚥下調整食 学科分類コード 食形態のレベル		普通食	嚥下調整食				嚥下訓練食品		
形態の特徴		4 やわらか食	3 つぶせる食	2-2 なめらか食	2-1 なめらか食	1j ゼリー食	Ot 嚥下訓練ゼリー	Oj 嚥下訓練ゼリー	
1	主食例	通常の水分量で炊いた飯/分粥や粥ミキサーでゲル化剤などを使用していないもの箸やスプーンで切れるやわらかさ	硬さ・ばらけやすさ・貼つきやすさなどのないもので箸やスプーンで切れるやわらかさ	形はあるが、押しつぶしが容易、食塊形成や移送が容易、咽頭でばらけず嚥下しやすいように配慮されたもの	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・硬さに配慮したろみ水（原則的には、中間のろみあるいは濃いとこ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
	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	
2	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)	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 軟飯		ブレンダー粥				
4	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			
5	主食例								
	施設での名称	米飯	全粥 軟飯		ミキサー粥				
6	主食例								
	施設での名称	常食	粥食			流動			
7	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
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
	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	エンゲリッドなど (市販) *言語聴覚療法士が使用
3	副食例								
	施設での名称	常菜 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	常菜	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日開催の関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