

情報連携-シート食形態一覧表		主 食					R6(2024).1.31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		
	食形態のレベル		4	3	2-2	2-1	1j	Ot	Oj
	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	
	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と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、スライス上にすくうことが可能なもの たんばく質含有量が少ない
芳賀赤十字病院	施設での名称	常食	5分菜食（全粥）	ソフト食 （ペースト粥ゼリー・全粥）	嚥下訓練食C （ペースト粥ゼリー）	嚥下訓練食C （ペースト粥ゼリー）	嚥下練習食B （おもゆゼリー）		
	主食例								
福田記念病院	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								
真岡病院・わたのみ荘	施設での名称	米飯	全粥・軟飯			ブレンダー粥	重湯		
	主食例								
菊池病院・シルバーケアホームのぞみ	施設での名称	米飯	軟飯・全粥・分粥		ミキサー粥		ゼリー粥		
	主食例								
もてぎの森うごた城	施設での名称	米飯	軟飯 全粥		ペースト粥				
	主食例								

\*学会分類とは、日本接嚥下リハビリテーション嚥下調整食分類2021をいう  
\*令和5（2023）年12月4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において依頼した「各施設で提供されている嚥下食形態の状況について」提出があったものを掲載












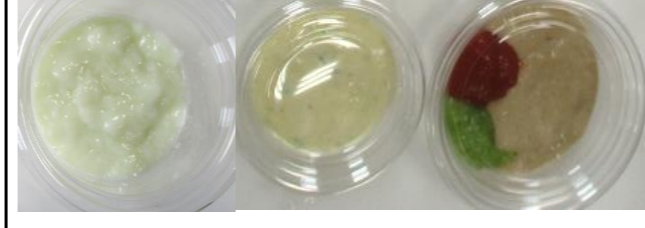














情報連携-シート食形態一覧表		副食				R6(2024).1.31現在			
学会分類	嚥下調整食 学科分類コード	普通食	嚥下調整食				嚥下訓練食品		
	食形態のレベル	4	3	2-2	2-1	1j	Ot	Oj	
	形態の特徴	通常の水分量で炊いた飯/分粥や粥ミキサーでゲル化剤などを使用していないもの 箸やスプーンで切れるやわらかさ	硬さ・ばらけやすさ・貼つきやすさなどのないもので箸やスプーンで切れるやわらかさ	形はあるが、押しつぶしが容易、食塊形成や移送が容易、咽頭ではばらけず嚥下しやすいように配慮されたもの	ピューレ・ペースト・ミキサー食などでべたつかず、まとまりやすいもので不均質なものも含む 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、中間のとろみが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
芳賀赤十字病院	施設での名称	常食	5分菜食	ソフト食	嚥下訓練食C		嚥下練習食B	嚥下練習食A	
	副食例								
福田記念病院	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 超キザミトロミ 分粥食 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 市販のゼリー *言語聴覚療法士が使用	
	副食例								
真岡病院・わたのみ荘	施設での名称	常食 形・粗刻み・刻み・極刻み	軟菜形 軟菜粗刻み	軟菜粗刻み	軟菜刻み	ブレンダー食	嚥下	水分補給ゼリー 嚥下訓練用 (メロンゼリー・水ようかん)	
	副食例								
菊池病院・シルバークエアホームのぞみ	施設での名称	常食 全粥食		ソフト食	ミキサー食	嚥下訓練食1j	嚥下訓練食Ot	嚥下調整食Oj	
	副食例								
もてぎの森こつた城	施設での名称	常食			ペースト食				
	副食例								

\*学会分類とは、日本接嚥下リハビリテーション嚥下調整食分類2021をいう

\*令和5(2023)年12月4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において依頼した「各施設で提供されている嚥下食形態の状況について」提出があったものを掲載

情報連携-シート食形態一覧表		主 食					R6(2024).1.31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		
	食形態のレベル		4	3	2-2	2-1	1 j	Ot	Oj
	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・ほらけやすさ・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、嚥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、中間のとろみがある 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。嚥水が少なく、スライス上ですく ることが可能なもの たんぱく質含有量が少ない
椿寿園	施設での名称	常食	粥		ミキサー粥	ミキサー粥	ゼリー粥		
	主食例								
喜望荘	施設での名称	米飯	やわらか 全粥			粥ブレンダー			
	主食例		 						
和順荘	施設での名称	米飯	全粥 軟飯			ミキ粥			
	主食例								
かめやまの郷	施設での名称	常食	粥食			ミキサー粥			
	主食例								
せんぼんの家	施設での名称	常食	粥食・ラーメン刻み			ミキサー粥			
	主食例		 						
うぐいすの社	施設での名称	常食（やわらか）	全粥				ペースト粥		
	主食例								

\*学会分類とは、日本摂食嚥下リハビリテーション嚥下調整食分類2021をいう  
\*令和5（2023）年12月4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において依頼した「各施設で提供されている嚥下食形態の状況について」提出があったものを掲載

情報連携-シート食形態一覧表		副食				R7(2025).3.31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			
	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	硬さ・ばらげやすさ・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、咽頭ではばらげず嚥下しやすいように配慮されたもの	なめらか食		ゼリー食	嚥下訓練ゼリー	
稽寿園	施設での名称	常食	一口大	刻み食	超刻み食		ムース食		
	副食例								
喜望荘	施設での名称	普通食 刻み	荒刻み		極刻み	ブレンダー食			
	副食例								
和順荘	施設での名称	一口大		きざみ食		ミキサー食			
	副食例								
かめやまの郷	施設での名称	常食	刻食		超刻食	ミキサー食			
	副食例								
せんぼんの家	施設での名称	常食	刻み食			ミキサー食			
	副食例								
うぐいすの柱	施設での名称	常食 一口大(常食をカットした形)			極きざみ食	ペースト食			
	副食例								
はがの柱	施設での名称	常食形・一口大・粗刻み		ムース食	刻み食	ミキサー食			
	副食例								

\*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5(2023)年12月4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において依頼した「各施設で提供されている嚥下食形態の状況について」提出があったものを掲載  
\*令和6(2024)年以降適宜提出があった施設を追記