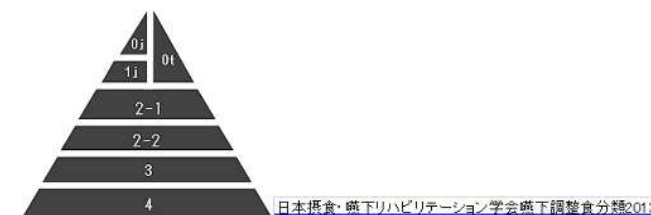


滑川・中新川嚥下食分類一覧 (No.2 中新川郡)

令和7年6月現在



コード	名称	形態	かみいち総合病院	藤木病院	つるぎの庭	陽風の里	常楽園	竜ヶ浜荘	ふなはし荘
0	嚥下訓練食品 0j 嚥下訓練食品 0t	たんぱく質が少ないゼリー状 均質で、付着性・凝集性・かたさに配慮したゼリー 離水が少なく、スライス状にすることが可能なもの	嚥下開始食 エンゲリド2個	お茶ゼリー スルーパートナー0.7%	水分ゼリー(ポカリゼリー) ソフティアG0.75%使用	お茶ゼリー スルーパートナー0.6%のお茶ゼリー	嚥下訓練食(プロッカ) プロッカゼリー (嚥下困難者用食品許可基準I)		お茶ゼリー・ラクーナゼリー/エンゲリド ゼリー:ソフティアG0.6% エンゲリド:補助食品として交互嚥下用を使用
		とろみ水 均質で、付着性・凝集性・かたさに配慮したとろみ水 (原則的には、中間のとろみあるいは濃いとろみのどちらかが適している)	とろみ水 給食からは提供しない ・ポターージュ状(弱粘度) ・とんかつソース状(中粘度) ・はちみつ状(強粘度)	とろみ茶 ・病棟で作成 ・ほうじ茶に明治かんたんトロミクを入れて普通のとろみ(薄い~中間のとろみの間)として提供	お茶とろみ 食堂で作成。トロメリンVを使用(薄い、中間、濃い)	お茶とろみ 食堂で作成、つるりんこソフトを使用し、とろみをつける。(中間とろみ又は強いとろみ)	嚥下訓練食(アイトニックゼリー) アイトニックゼリー (嚥下困難者用食品許可基準I)		お茶とろみ、イオン水とろみ 各フロアで嚥下状態に合わせて作る とろみが付きにくい飲料は厨房で調理することもある
1	嚥下調整食 1j	ゼリー・ムース状 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	嚥下食 I ・アインカルゼリー ・アガロリーゼリー (物性は0jだが、高カロリーのため1j)	粥ゼリー ・全粥をミキサーにかけてホト&ソフトプラス1.5%で作成 (物性は0jだが、高カロリーのため2-1か2-2)			ゼリー食 ・手作り野菜ジュース(日替わりで、黄色の野菜、緑の野菜、紫の野菜、オレンジジュースなど) ・お茶ゼリー ・オリゴ糖入りゼリー(牛乳、お茶)	ゼリー食 エブリッチパウチゼリー 状態に応じてフルーツや汁物追加可	
2	嚥下調整食 2-1	均質なペースト・ミキサー状 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なもの	ミキサー食 ミキサーした食品をとろみ調整食品でまとめたもの *主食はスベラカーゼ粥	ミキサー食/ソフト食 ・食品をミキサーにかけて均質で滑らかにしたもの(不均質な物も含む) ・主はミキサーだが、一部ソフト食の場合あり(スルーパートナー1%)		ムース食 粥ゼリーは、スベラカーゼ1.5%、副食は全て加熱不要の固形化補助食品ミキサー&ソフトを使用し、ムース状に仕上げる	ミキサー食 食品にとろみ調整食品を加えてポターージュ上にミキサーしたもの(主食はミキサー粥とろみ付き) (汁物の代替はアイトニックゼリー)		
2	嚥下調整食 2-2	不均質なペースト・ミキサー状 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なもの	ミキサー食 ミキサーした食品をとろみ調整食品でまとめたもの *主食は全粥(粒粥とろみ付)	極刻み食/ソフト食 ・食品をミキサーで1~3mmにしたもの ・主は極刻みだが、一部ソフト食の場合あり(スルーパートナー1%)	ペースト状 ミキサー状のものにとろみをつけたもの 噛まなくて良い	ミキサー食 主食は、粥ゼリー1.5%及び粥ミキサーとろみ、副食は、ミキサーで均一にしたものにとろみ剤を入れたもの	ミキサー食 食品にとろみ調整食品を加えてポターージュ上にミキサーしたもの(主食は全粥) (汁物は具なし)	ミキサー食 食品をミキサーにをかけ、均質でなめらかにする。 ソフティア(とろみ調整食品)使用	ミキサー食 食品をミキサーにかけたもの。 粥はとろみ調整食品のスベラカーゼを使用
3	嚥下調整食 3	舌でつぶせる 形はあるが、押しつぶしが容易、食塊形成や移送が容易、咽頭ではけず嚥下しやすいように配慮されたもの 多量の離水がない	ソフト食 既製品(冷凍)のソフト食に餡をかけたもの *主食は選択可能	手刻みミンチとろみつき ・食品を3mm程度に包丁でみじん切りし、とろみをつけたもの			ソフト食 食品を固形化補助食品(ソフティアG、もしくはまとめるこ)を加え、ミキサーし、器に流し入れたもの汁物もゲル材で固めたもの	超きざみ食 細かくミキサーにかけ、必要に応じてソフティア(とろみ調整食品)使用 肉や魚はソフトミートをベースに他食品を加えて加工したもの	ソフト食 食品をミキサーにかけ、スルーパートナー使用し固めたもの。一部既製品使用 昼食は全面ソフト食 夕食は主菜のみソフト食にして提供
4	嚥下調整食 4	歯茎でつぶせる かたさ・ばらけやすさ・張り付きやすさなどのないもの 箸やスプーンで切れるやわらかさ	刻み・とろみ付又は3分菜食 ・刻み、とろみ付食材をみじん切りし、餡を混ぜ込んだもの。 ・3分菜→歯茎でつぶせるかたさ *主食は選択可能		ソフト食 食品を2~3mmに刻んだものにゲル化剤で固めた物 歯茎でつぶせる 上下の歯槽間で押しつぶしが可能	きざみ食 主食は、全粥及び軟飯、副食は、3mm以下に刻んだ物にとろみ剤を加えた物、もしくはペースト状にした物にとろみ剤を加えた物	やわらか食 食品にとろみ調整食品を加え、フードプロセッサにかけ、5mm以下に刻んだもの (別名:細刻み食)	きざみ食 食材を1cm以下に刻む	軟菜刻み食 食材を1cm~5mm以下に刻む とろみの有無は選択可能
その他	主食について 食形態に応じた調整内容等	主食は嚥下状態に合わせて選択可能 (スベラカーゼ粥又は全粥とろみ付)	主食は嚥下状態にあわせて選択可能(米飯、軟飯、全粥、粥ゼリー、7~3分粥)	主食は嚥下状態にあわせて選択可能(ミキサー粥、全粥とろみ、全粥、軟々飯、軟飯、パン) ミキサー粥には「カーク」使用(とろみ調整食品) 軟飯(水1.5倍) 軟々飯(水2倍) 全粥(水5.5倍)	主食は嚥下状態にあわせて選択可能(粥ゼリー、粥ミキサー、全粥とろみ、全粥、軟々飯、軟飯)	主食は嚥下状態にあわせて選択可能: ごはん、おにぎり、パン、麺(そうめん)、固めのお粥、おかゆ、ミキサー粥、ゼリー粥	主食は嚥下状態にあわせて選択可能: ごはん、おにぎり、パン、麺(そうめん)、固めのお粥、おかゆ、ミキサー粥、ゼリー粥	主食はご飯、軟飯、全粥、ゼリー粥、重湯選択可能 ゼリー粥にはプリンナルを使用(とろみ調整食品)	主食は飯・粥・ミキサー粥等から嗜好・嚥下状態に合わせて選択可能 (ミキサー粥はスベラカーゼ使用)
	とろみについて 使用しているとろみ調整食品(とろみ剤、増粘剤等) 調理等での使用上の留意点 水、お茶への使用上の留意点等	*嚥下機能に応じてとろみ付を提供(2段階あり) ・とろみ付→ソフティアS1.5% ・ゼリー状→ソフティアS2.0% ・刻み食以外のとろみ付コメントにはとろみスティック付(ソフティアS)にて対応 *病棟での水分に対し、給食よりとろみスティックを提供	嚥下状態にあわせてとろみ付を提供。 とろみ調整食品は食事はトロミナル。 病棟で作るとろみ茶は0t参考。 濃いとろみ茶は中間~濃いとろみに相当するもの。	嚥下機能に応じてとろみ付を提供 トロメリン使用(お茶や味噌汁など) お茶とろみは個人に応じて(薄い・中間・濃いトロミ)対応 水分ゼリーはソフティアGを使用	水分は、嚥下機能に応じて個別にとろみの濃度を調整。とろみ調整食品は、つるりんこソフトを使用。(3段階)弱いとろみ(お茶100mlに対して0.9g) 中間とろみ(100mlに対して1.8g)、濃いとろみ(100mlに対して2.5g)それぞれ、専用スプーンにて計量している。とろみ使用量の目安表を参考	固形化補助食品はソフティアG(たんぱく質の多いものを使用)、まとめるこ(野菜等水分の多いものを使用) とろみ調整食品はつるりんこ、トロミプラスを使用 汁物・お茶は喫食直前に個人に合わせてグループにてとろみを調整する場合やソフト食に関しては汁物をソフティアGで固めている	嚥下機能に応じてとろみ付を提供 とろみ調整食品は食事は「ソフティア」、フロアでの飲み物には「トロミバフースマイル」を使用	嚥下状態に応じてとろみ付を提供 とろみ調整食品はネオホワイトロミールスリム使用 お茶ゼリー、ラクーナゼリー(ソフティアG0.6%)	
	分類に含まれない食事 食種と内容	一口大: 約1cm大にカット	荒刻み食: 1口大(2cm程度) 手刻みミンチ: 3mm程度に包丁でみじん切り(とろみなしもの)	粗刻み: 食材は軟菜食と同じ 一口大(2cm以下)程度に刻む	荒きざみ食: 食材を2cm角程度に切ったもの	荒きざみ食: 食材は常食と同じものを使用し、一口大(2cm以下)程度に刻む。必要に応じてフードプロセッサを使用	きざみ食: 食材を1cm程度に刻む	刻み食: 食材は常食と同じ (主菜は一口大、副食は2cm以下に刻む)	
	特別食、療養食への適応 嚥下食の対応状況	ミキサー食・ソフト食は治療食の対応不可。刻み食・一口大食は治療食の対応あり。分菜食は塩分制限食は対応可だが、糖尿病食は対応不可。	対応あり	療養食: 糖尿病食、減塩食(塩分制限6g未満/日)	療養食は、糖尿病食(15単位~25単位)、心臓食、胃潰瘍食、肝臓食、貧血食、腎臓食(蛋白制限、塩分制限、カリウム制限)などに対応。嚥下食は、各療養食から展開	個別に減塩食等へ対応 多職種で食事形態の相談	療養食: 心臓食・糖尿減塩食・腎臓食・貧血食	療養食: 糖尿病食に対応。食事形態・とろみは嚥下状態に合わせる	