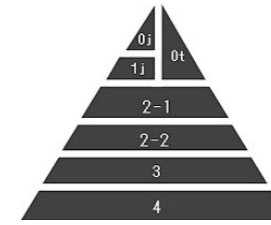


滑川・中新川嚥下食分類一覧 (No.1 滑川市)

令和7年6月現在



日本摂食・嚥下リハビリテーション学会嚥下調整食分類2013

コード	名称	形態	厚生連滑川病院	吉見病院	なごみ苑	清寿荘	カモメ荘
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	お茶ゼリー/エンゲリード お茶ゼリー:ほうじ茶にスルーパートナー0.5%添加		お茶ゼリー お茶をゲル化剤(スベラカーゼLite 1%)で固めた物	お茶ゼリー スルーパートナー0.56%使用	お茶ゼリー スルーパートナー0.8%使用
		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	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)	お茶ゼリー 病棟で作成 ・ほうじ茶100cc(トロミパワースマイル小さじ1杯添加)	お茶ゼリー ほうじ茶につるりんこパワフル2.5%添加	とろみ付お茶・ジュース お茶・水分にとろみ剤でとろみを付けたもの	とろみ付きお茶 食堂でトロミパワースマイルを使用しとろみを付ける
1	嚥下調整食 1j	ゼリー・ムース状	ゼリー食/エンジョイゼリー 食品をミキサーにかけた後、ゲル化剤を添加しゼリー状にしたもの ・主菜にニュートリーコンク2.5を添加 ・主食はミキサー粥	ミルク粥 ホット&ソフト1.5%	ゼリー食・水分補給ゼリー 食品をペースト状にしたものをゲル化剤で固めたもの。(クックチルシステム委託先にて学会分類に合わせて調節) お茶・水分を寒天で固めたもの	高栄養ゼリー食 既製品のみ(高栄養ゼリー食は一部コード2・3も含む)	ゼリー食 食品をミキサーにかけてホットでもゼリーで固めたもの その他は既製品を使用
		均質なペースト・ミキサー状	ミキサー食 食品をミキサーにかけた後、ゲル化剤を添加しゼリー状にしたもの ・主菜にニュートリーコンク2.5を添加 ・主食はミキサー粥	ミキサー食 食品をミキサーにかけた後、とろみ調整食品を加えたもの ・主菜にニュートリーコンク2.5を添加 ・主食はミキサー粥	ミキサー食 食品をペースト状にしたものをゲル化剤で固めたもの。(クックチルシステム委託先にて学会分類に合わせて調節されている)	ミキサー食/高栄養ゼリー食 食品をミキサーにかけた後、とろみ調整食品を加えたもの(写真はミキサー食)	ミキサー食 食品をミキサーにかけた後、とろみ調整食品を加えたもの(写真はミキサー食)
2	嚥下調整食 2-1	不均質なペースト・ミキサー状	ミキサー食 食品をミキサーにかけた後、とろみ調整食品を加えたもの ・主菜にニュートリーコンク2.5を添加 ・主食は全粥	ミキサー食 食品をミキサーにかけた後、とろみ調整食品を加えたもの	ミキサー食 食品をペースト状にしたものをゲル化剤で固めたもの。(クックチルシステム委託先にて学会分類に合わせて調節されている)	ミキサー食/高栄養ゼリー食 食品をミキサーにかけた後、とろみ調整食品を加えたもの(写真はミキサー食)	ミキサー食 常食、きざみ食とは別献立で毎食4品構成 クックチル株式会社の調理済み食品を使用(粘度調整済み)
		舌でつぶせる	極刻み食 食品を1~2mm程度に刻んだ後とろみ調整食品を加えたもの(粒ペースト)	ソフト食 食品を2~3mmに刻んだものをゲル化剤で固めたもの。(クックチルシステム委託先にて学会分類に合わせて調節されている)	ソフト食/高栄養ゼリー食 主菜のみ、既製品にあんやソースをかけ提供(写真はソフト食)	きざみ食 1~3mm程度に刻みとろみ調整食品を加えたもの とろみの有無は選択可能	
3	嚥下調整食 3	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	極軟菜食/極軟きざみ食 極軟菜:やわらかく調理したもの ・極軟きざみ食:食材を5mm程度に刻む	軟菜食 軟らかく調理したもの	刻み食 食材を5mm程度に刻む	刻み食 食材を5mm以下程度に刻む(必要に応じて加水しとろみ剤を使用する)	
		主食について 食形態に応じた調整内容等	主食は嚥下状態にあわせて選択可能	主食は軟飯、全粥、ミルク粥の選択可能	主食は嚥下状態にあわせて選択可能 ミキサー粥にはスベラカーゼライトを使用	主食は軟飯、全粥、ゼリー粥(全粥をホット&ソフトで固めたもの)、ミキサー粥選択可能	主食は軟飯、全粥、ミキサー粥(ソフティアU0.7%使用)選択可能
4	嚥下調整食 4	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	とろみ剤:とろみパワースマイル(中間のとろみ) ゲル化剤:スルーパートナー(ゼリー食は1%、お茶ゼリーは0.5%) 酵素入りゲル化剤(粥用):スベラカーゼ(ゼリー食用粥は2%、ミキサー食用粥は1%)	とろみ調整食品はつるりんこパワフルを使用	とろみ調整食品はパワースマイルを使用(100mlに対し0.7g使用) お茶・水分ゼリーは水分1Lに対し粉寒天4g使用	嚥下状態に応じてとろみ付きを提供、とろみ剤はトロミパワースマイルを使用、とろみ調整食品はトロミパワースマイル(汁物以外の副食)、ホット&ソフト(主食・汁物)を使用	とろみ剤はトロミナル(ファイン)使用 ゼリー食はホットでもゼリー1.2%使用
		分類に含まれない食事 食種と内容	食材を一口大(2cm程度)に刻む	刻み食:食材を5mm程度に刻む	粗刻み食:食材を1~2cm程度に刻む	粗刻み食:食材を1~2cm程度に刻む	粗刻み食:食材を1~2cm程度に刻む
その他	特別食、療養食への適応 嚥下食の対応状況	ミキサー食、ゼリー食は特別食の対応なし	対応あり	対応あり	糖尿病等への対応あり	療養食は、食種ごとに制限内容に合わせて調整	糖尿病食、減塩食へ対応