







主食	ごはん	軟飯	全粥	ミキサー粥	7・5・3 分粥	重湯
嚥下調整食分類 2013	—	4		2-1 1j	—	—
形態の特徴	通常の水分量で炊いた飯	やわらかく炊いた飯	米重量に対し 5 倍の水分量で炊いたもの。粒が残っている不均質な状態	全粥をミキサーにかけもの。粒が残らずなめらかで均質な状態。ゲル化剤を混ぜたもの。	離水・とろみに配慮していない分粥	流動食 全粥の上澄み液
外観						
使用するとろみ剤やゲル化剤				ソフティアU		

【嚥下調整食学会分類 2013 とは】
「医療・福祉関係者が共通して使用できる統一基準」を作ることの目的に、日本摂食嚥下リハビリテーション学会が作成したもの

副食	常食	軟菜食 刻みなし	軟菜食 中刻み	軟菜食 あら刻み	軟菜食 細中	軟菜食 小刻み(ソフト食)	ミキサー食	嚥下訓練Ⅱ 主食+補助食品 副食 1 品	嚥下訓練Ⅰ 主食+補助食品	嚥下開始食 補助食品
嚥下調整食分類 2013	—	4				3	2-1	2-1	1j	1j 0j
形態の特徴	咀嚼・嚥下に特別な配慮をしない通常の食事	食材や調理法の変更などにより、硬さやばらつきなどに配慮したもの。魚は骨なしを使用。箸やスプーンで切れる程度の軟らかさ。	軟菜食を 1cm ~ 1.5cm 角程度に刻んだもの。魚、南瓜等はしやスプーンで切れるものはそのままの形	軟菜食を 1cm ~ 1.5cm 角程度に刻んだもの。魚、南瓜等もほぐす。	軟菜食を包丁やフードプロセッサーで 5mm 以下に細かく刻んだもの。絹豆腐、卵豆腐は原型のまま提供	形はあるが、押しつぶしが容易なもの。一度ペースト状にしたものをゲル化剤で固めた。絹豆腐、卵豆腐は原型のまま提供	ミキサーを利用し、粒が残らず均質な状態	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。ミキサー粥または全粥とゼリー類、ミキサー状のもの 1 品を組み合わせたもの。	均質なゼリー、プリン、ムース状のもの。ミキサー粥とゼリー類を組み合わせたもの。	均質で、付着性・凝集性・硬さに配慮したゼリー。物性に配慮した離水の少ないもの。
外観 主菜										
外観 副菜										
加工名称										
使用するとろみ剤やゲル化剤						ホットでもゼリー	トロミパワースマイル	トロミパワースマイル		