

# 「摂食嚥下施設連会の会」 嚥下調整食早見表

令和7年7月現在

# 目的

- ・要介護者や患者への食事提供において「日本摂食嚥下リハビリテーション学会 嚥下調整食2021」を基に分類し、嚥下機能に応じた嚥下調整食を提供し安全な喫食をめざす
- ・「日本摂食嚥下リハビリテーション学会 嚥下調整食2021」を基に分類することで、名称用語、嚥下機能に応じた段階の概念の理解の共有を図る
- ・医療と介護における栄養情報連携を図る

# 嚥下調整食早見表索引（自施設形態名一覧）

2025/7/4 第1版

施設区分	病院	病院	病院	病院	病院	病院	病院	特別養護老人ホーム	特別養護老人ホーム	特別養護老人ホーム	特別養護老人ホーム	特別養護老人ホーム	特別養護老人ホーム	特別養護老人ホーム	特別養護老人ホーム	特別養護老人ホーム	特別養護老人ホーム	特別養護老人ホーム	介護老人保健施設	介護老人保健施設	介護老人保健施設	介護老人保健施設		
施設名	上尾中央総合病院	上尾中央第二病院	伊奈病院	こうのす共生病院	埼玉県総合リハビリテーションセンター	桃泉園北本病院	藤村病院	ヘリオス会病院	特養 あけぼの	クイーンズビラ桶川	小松の里	四季の郷上尾	翔裕園	新生ホーム	特別養護老人ホームてねる	特養ナーシングコート	ひおもす蒲桜	特別養護老人ホーム吹上苑	馬室たんぽぽ翔裕園	みちみち伊奈中央	あげお愛友の里	エルサ上尾	こうのすナーシングホーム共生園	ふれあいの郷あげお
所在地	上尾市	上尾市	伊奈町	鴻巣市	上尾市	北本市	上尾市	鴻巣市	上尾市	桶川市	鴻巣市	上尾市	鴻巣市	上尾市	鴻巣市	桶川市	北本市	鴻巣市	伊奈町	上尾市	上尾市	鴻巣市	上尾市	
連絡先	栄養科	栄養科	栄養科	栄養科	栄養科	栄養科	栄養科	栄養科	栄養科	栄養科	栄養科	栄養科	栄養科	栄養科	栄養科	栄養科	栄養科	栄養科	栄養科	栄養科	栄養科	栄養科	栄養科	
電話番号	048-773-1111	048-781-1101	048-721-3692	048-541-1131	048-781-2222	048-543-1011	048-776-1111	048-569-3111	048-726-6514	048-728-8887	048-540-5008	048-783-2581	048-541-8585	048-726-3100	048-547-2477	048-786-7777	048-581-7294	048-548-8801	048-541-4148	048-723-5300	048-772-7711	048-787-8686	048-540-6171	048-780-6600
0j	エンゲリード	「その他」または商品名	一般その他(ゼリー食)	嚥下テスト食	訓練食(ゼリー)	お茶ゼリー	エンゲリード		水分ゼリー	訓練食水分ゼリー	水分ゼリー	お茶ゼリー	イオンサポートゼリー		水分ゼリー	水分ゼリー	水分ゼリー	水分ゼリー	ジュレ	水分ゼリー		イオンゼリーお茶ゼリー	水分ゼリー	
0t		とろみ茶は病棟対応		とろみ茶(薄・中・濃)		とろみ水	とろみ茶は病棟対応			水分とろみ	水分トロミ	とろみ			とろみ水									
1j	朝ゼリー	「その他」または商品名	一般その他(ゼリー食)	嚥下ゼリー食	訓練食(プリン・ムース)	やわらかプリン	訓練ゼリー食	ゼリー食※kcalは要相談	汁ゼリー		栄養補助食品	プリックゼリーデザートムース		栄養補助食品	栄養補助食品					補助食品				
コード分類	2-1	主食:スベラカーゼ粥	ペースト食	ミキサー食	ペースト		ペースト食	ゼリー食	ペースト食	ゼリー粥 エンシュアパン粥	ペースト粥	ミキサー	ミキサー食		ミキサー食		粥ミキサー	粥ムース	主食:ペースト粥 副食:ミキサー食	ミキサー粥 ミキサー	ペースト食	主食:ペースト粥 副食:ペースト	ミキサー粥	
	2-2	全粥食ミキサトロミ	なし			嚥下Ⅱ(ペースト)	ミキサー食	嚥下軟食	ムース食(うらごし) 1100kcal/日 主食:ペースト粥のみ		ペースト食		ミキサー	超ざみ食	ペースト食		ペースト	(手元調整の為 形態名なし)				主食:パン粥	ミキサー食	
3	ソフト食 全粥食キザミトロミ	刻み食	極刻みトロミ食 (区分3)		なめらか食			・ムース(形)食1100kcal ・全粥/きざみ(あん付)食 ・全粥/きざみ →1400kcal/日	極刻み食	主食:粒ペースト粥 副食:ソフト食 副食:極刻みとろみ	ムース食	ムース	キザミ食 全粥	ペースト食	極刻み食	ソフト食	ごくざみ	ソフト食	主食:ペースト粥 主食:全粥 副食:ソフト食	ソフト粥 軟菜小さめカット ソフト	ソフト食 きざみ食 (とろみ付)	主食:とろみ粥	ソフト食	
4	主食:全粥・軟飯 副食:一口大トロミ			きざみ	嚥下Ⅱ(一口大)	きざみとろみ食		・全粥/きざみ(あん付)食 ・全粥/きざみ →1400kcal/日	刻み食	主食:全粥・軟飯 副食:刻みソフト 副食:刻みトロミ	全粥 ハーフ	軟飯 全粥	粗きざみ	軟菜食	きざみとろみ食		きざみ (トロミ付)	きざみ	極きざみ食	主食:全粥・米飯 副食:極きざみ食 副食:きざみ食	軟飯 全粥 軟菜	きざみ食	主食:全粥・軟飯 副食:極キザミ	全粥 軟飯
その他								※キザミ食は、提供するものによって嚥下調整食3~4の変動あり	常食							粗刻み食 常食								
ページ	7	8	9	13	17	23	29	31	5	12	15	18	19	20	22	25	27	28	33	34	6	10	14	30

※元データ: 嚥下調整食早見表索引（自施設形態名一覧） 20250704.xlsx

あ行

# 嚥下調整食分類2021 食形態早見表

20250205改定

施設名：あけぼの  
(特別養護老人ホーム)



コード 分類	名称	自施設の 形態名	自施設の特徴 (主食)	自施設の特徴 (副食)
0	j	嚥下訓練食 0j	水分ゼリー	イオン水・お茶をゼリー状にしたもの ソフティアG使用 0.75%濃度
	t	嚥下訓練食 0t		フロア対応 トロメイクSP使用
1	1	嚥下調整食 1j	汁ゼリー	汁をゼリー状にしたもの ソフティアG使用 0.75%濃度
2	1	嚥下調整食2	ミキサー食	スプーンで掬った時に跡が残る固さ トロメイクSP使用
	2			
3		嚥下調整食3	極刻み食	刻み食の物をさらにカッターにかける(1mm程度) ※必要に応じてとろみあんを混ぜ込む 肉・魚・焼壳・ぎょうざ・コロッケなどはソフト食使用
4		嚥下調整食4	刻み食	全粥 加水6倍 軟飯 加水2.5倍 5mm × 5mmにカットされている野菜を使用 肉・魚・焼壳・ぎょうざ・コロッケなどはソフト食使用 トロメイクSP使用しとろみをつけている (根菜類を使用することあるためコード4に分類)
			常食	米飯 肉・魚・根菜類は酵素に漬けて柔らかくしている

# 嚥下調整食分類2021 食形態早見表

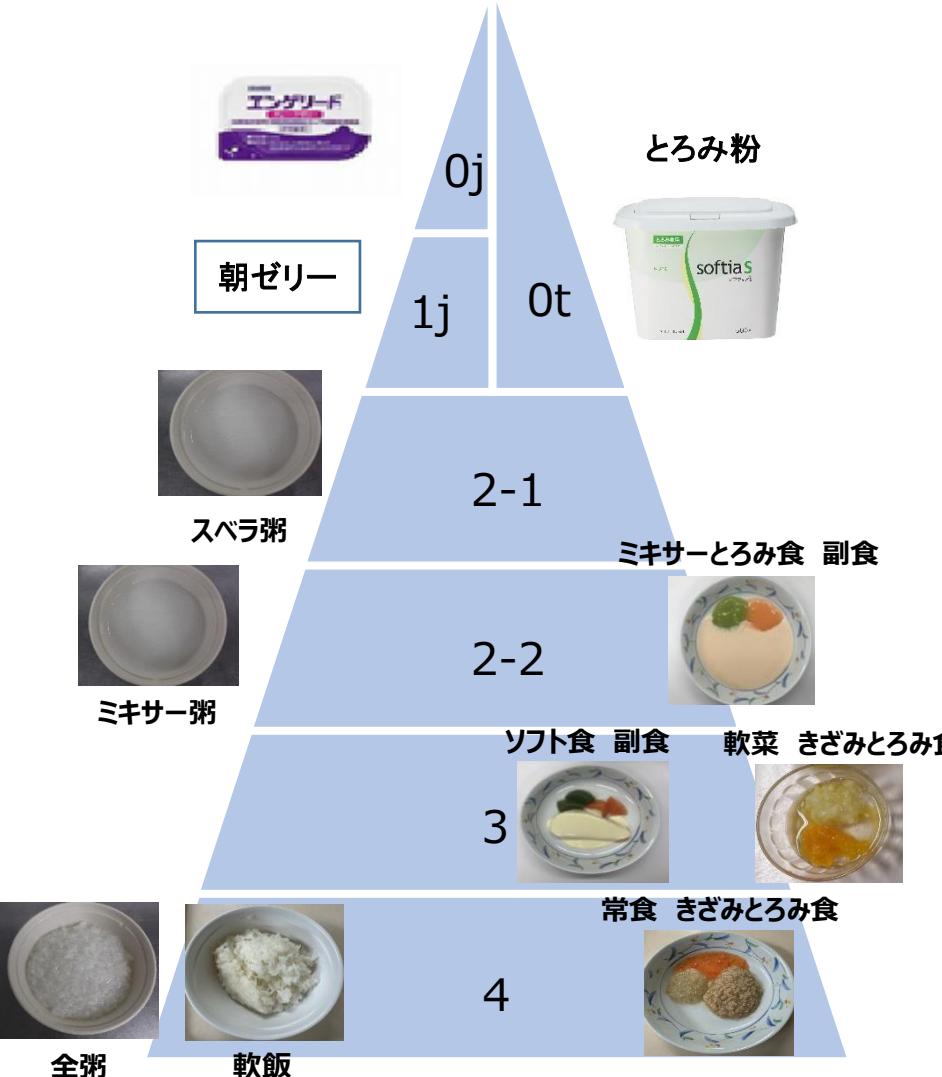
施設名：あげお愛友の里  
(介護老人保健施設)



コード分類		名称	自施設の形態名	自施設の特色(主食)	自施設の特色(副食)
0	j	嚥下訓練食0j	ミキサー	ソフト粥 全粥を加水なしで加工スベラカーゼlight1.5%	バイタミックス使用 なめらかなペースト状
	t	嚥下訓練食0t			
1	1	嚥下調整1j	嚥下調整食2	きざみとろみ	フードプロセッサー使用 基本は加水なし 2-3mmにカットして とろみ剤でばらけないように配慮したもの
2	1	嚥下調整食2			
3	3	嚥下調整食3	きざみとろみ	全粥 炊き上がり5倍粥	肉、魚、根菜類は酵素使用
4	4	嚥下調整食4	軟菜	軟飯 炊きあがり2.3倍	

# 嚥下調整食分類2021 食形態早見表

施設名：上尾中央総合病院

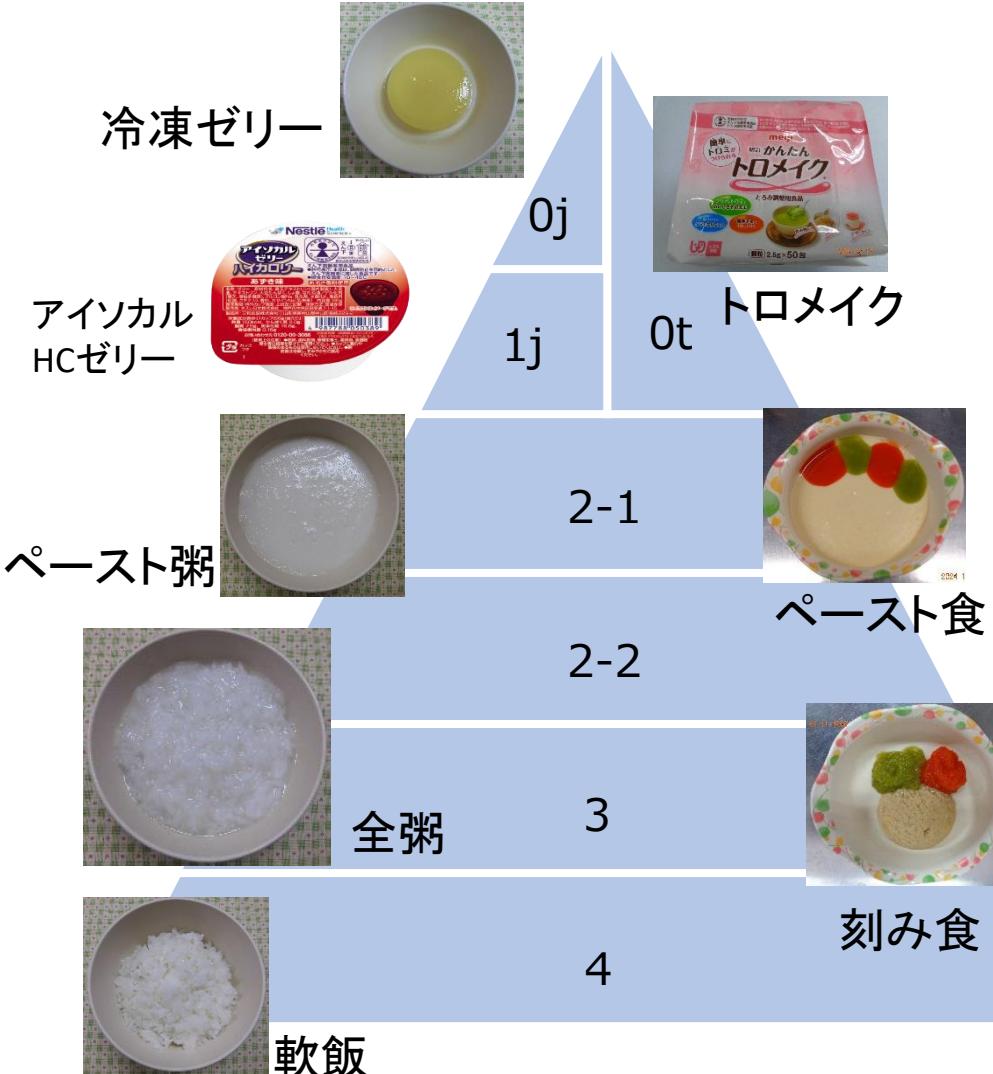


コード分類		名称	自施設の形態名	自施設の特色(主食)	自施設の特色(副食)
0	j	嚥下訓練食 0j	エンゲリード	市販品「エンゲリード」 大塚製薬	なし
	t	嚥下訓練食 0t	とろみ粉	市販品「ソフティアS」 ニュートリー	なし
1	1	嚥下調整食 1j	朝ゼリー	市販品「ゼリー」日清	なし
	2	嚥下調整食 2	スペラカーゼ粥	スペラカーゼ粥 (スペラカーゼライト 2.7~3.3%)	なし
2	1		全粥食 ミキサーとろみ	ミキサーに各食種の7分粥、 とろみ粉（ソフティアS 2~3%）を入れて攪拌	ミキサーに食材、熱湯を入れて攪拌後にとろみ粉（ソフティアS 2~3%）を入れて攪拌
	3	嚥下調整食3		ソフト食 副食 軟菜 きざみとろみ	ソフト食：日清医療食品株式会社のムース食品（副食）の組み合わせ（2~3品）  軟菜きざみとろみ：フードプロセッサーに軟らかくした食材を入れて攪拌後（3~4mm）、 とろみをつけた液体（ソフティアS 2~3%）を入れて攪拌
4		嚥下調整食4	常食きざみ とろみ食	全粥：米の6倍の加水量 軟飯：米の2倍の加水量	常食きざみとろみ：フードプロセッサーに食材を入れて攪拌後（3~4mm）、とろみをつけた液体（ソフティアS 2~3%）を入れて攪拌

# 嚥下調整食分類2021 食形態早見表

20250527改定

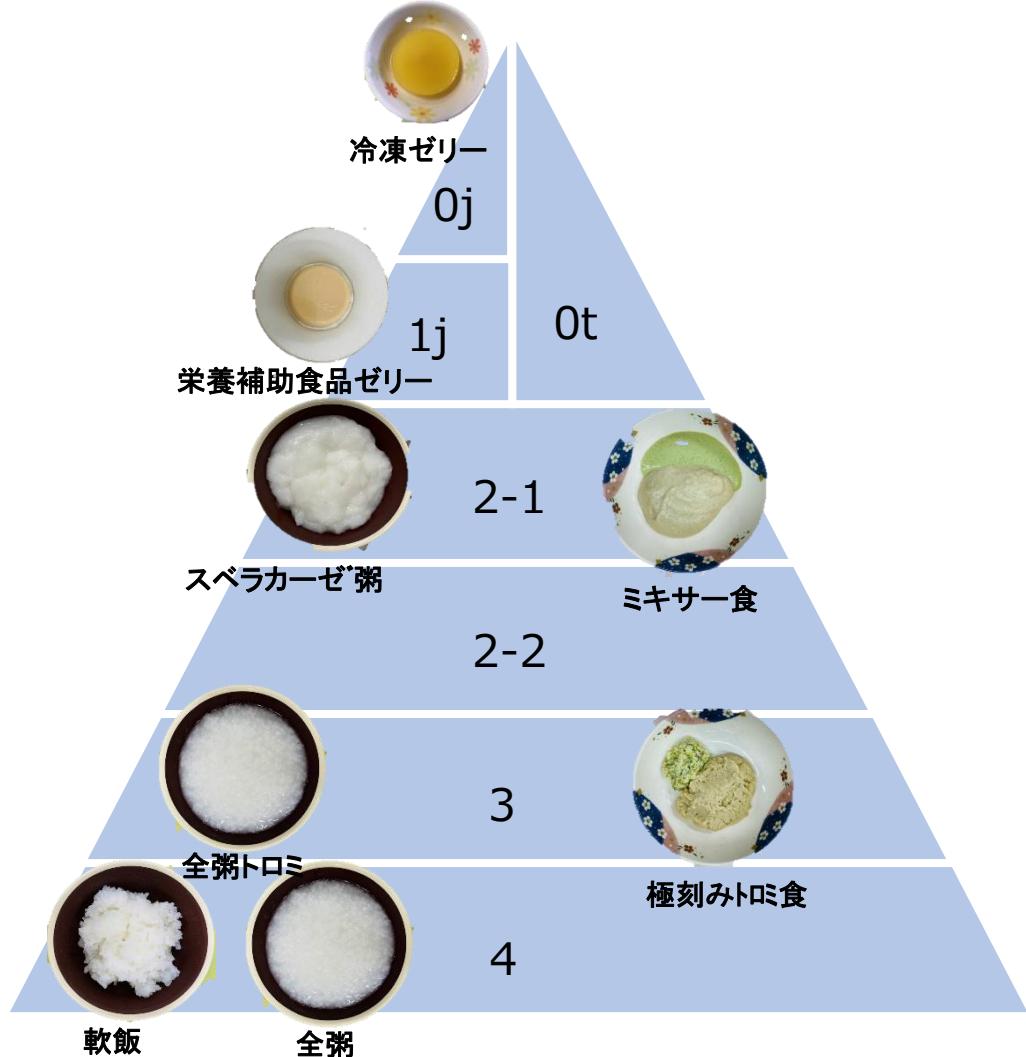
施設名：上尾中央第二病院



コード分類	名称	自施設の形態名	自施設の特色(主食)	自施設の特色(副食)
0	j	嚥下訓練食0j	「その他」または商品名	イオンゼリー 市販冷凍ゼリー たんぱく質含量が少ない
	t	嚥下訓練食0t	とろみ茶は病棟対応	とろみ付き水・ほうじ茶 たんぱく質含量が少ない
1	1	嚥下調整1j	「その他」または商品名	プリン ヨーグルト アイソカルHCゼリーなど たんぱく質含量は問わない
2	1	嚥下調整食2	ペースト食	ペースト粥：全粥gの1.5%スペラカーゼを混ぜる ペーストとろみ＝ナリコマ製品「ミキサー食」を使用
	2		なし	
3		嚥下調整食3	刻み食	ペースト粥～米飯 *必要に応じてとろみは個別対応 極刻みとろみ＝ナリコマ製品「ソフト食」を使用 (1～2mm) 食材により一部コード4を含む
4		嚥下調整食4	全粥 米×6.5倍加水 軟飯 米飯gの25%重湯を混ぜる	セントラルキッチンと検討中
		分類外	米飯 米g×1.8倍加水 炊く分量や季節で微調整	

# 嚥下調整食分類2021 食形態早見表

施設名：伊奈病院

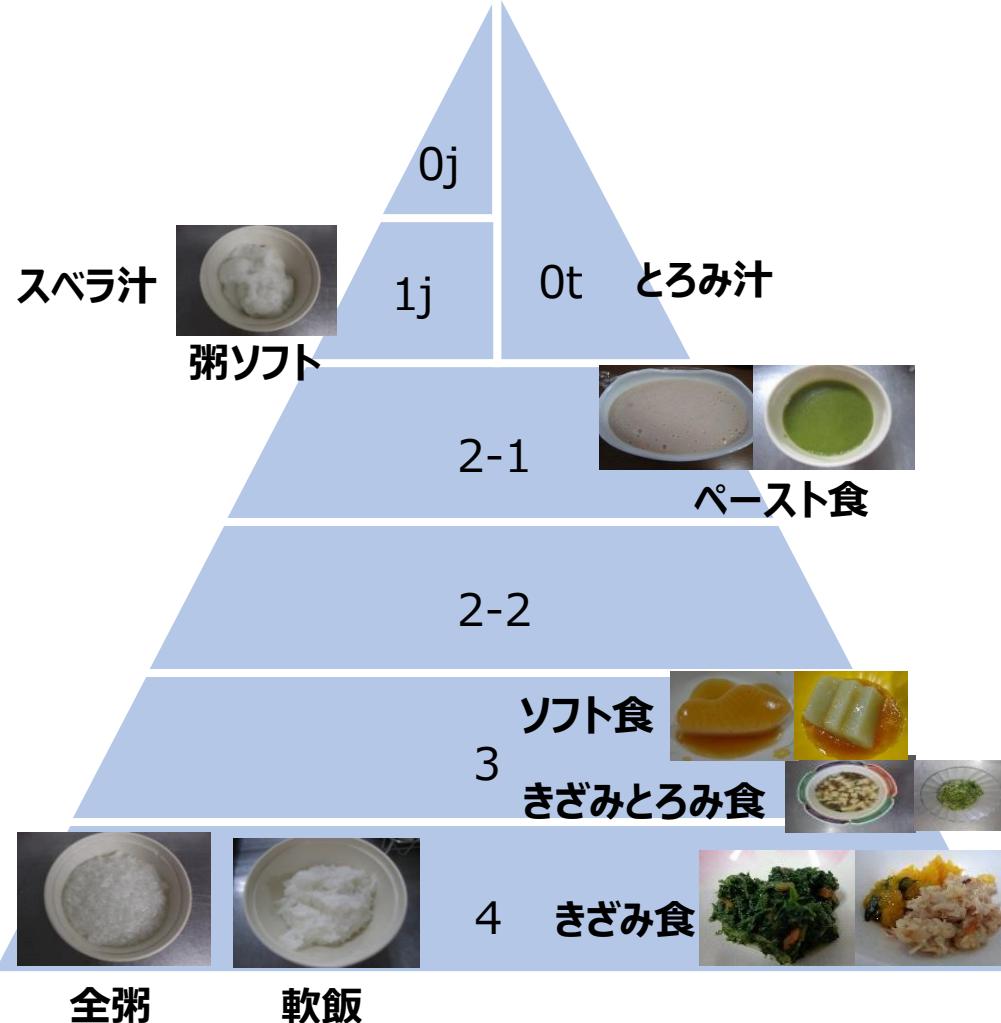


コード分類		名称	自施設の形態名	自施設の特色(主食)	自施設の特色(副食)
0	j	嚥下訓練食 0j	一般その他(ゼリー食)		市販の冷凍ゼリーを使用
	t	嚥下訓練食 0t			
1	1	嚥下調整 1j	一般その他(ゼリー食)		市販の栄養補助食品(主にアイソカルゼリー ハイカロリー)を使用
	2	嚥下調整食 2	ミキサー食	スペラカーゼ粥(米に対して加水量5倍, ミキサー状にしてスペラカーゼ1.26%を添加)	★副菜はナリコマエンタープライズの「ミキサー食」を使用 形状:ミキサー状でとろみつき
2	1				
	2				
3	3	嚥下調整食3	極刻みトロミ食(区分3)	全粥トロミ(米に対して加水量5倍, つるりんこ Quickyを1.07%添加) ※必要に応じて、個別対応	★副菜はナリコマエンタープライズの「ソフト食」を使用 形状: 極キザミとろみ(1-2mm) ※食材により一部コード4も含む
4	4	嚥下調整食4		・全粥(米に対して加水量5倍) ・軟飯(米に対して加水量2.1倍)	

# 嚥下調整食分類2021 食形態早見表

施設名：エルサ上尾

(介護老人保健施設)

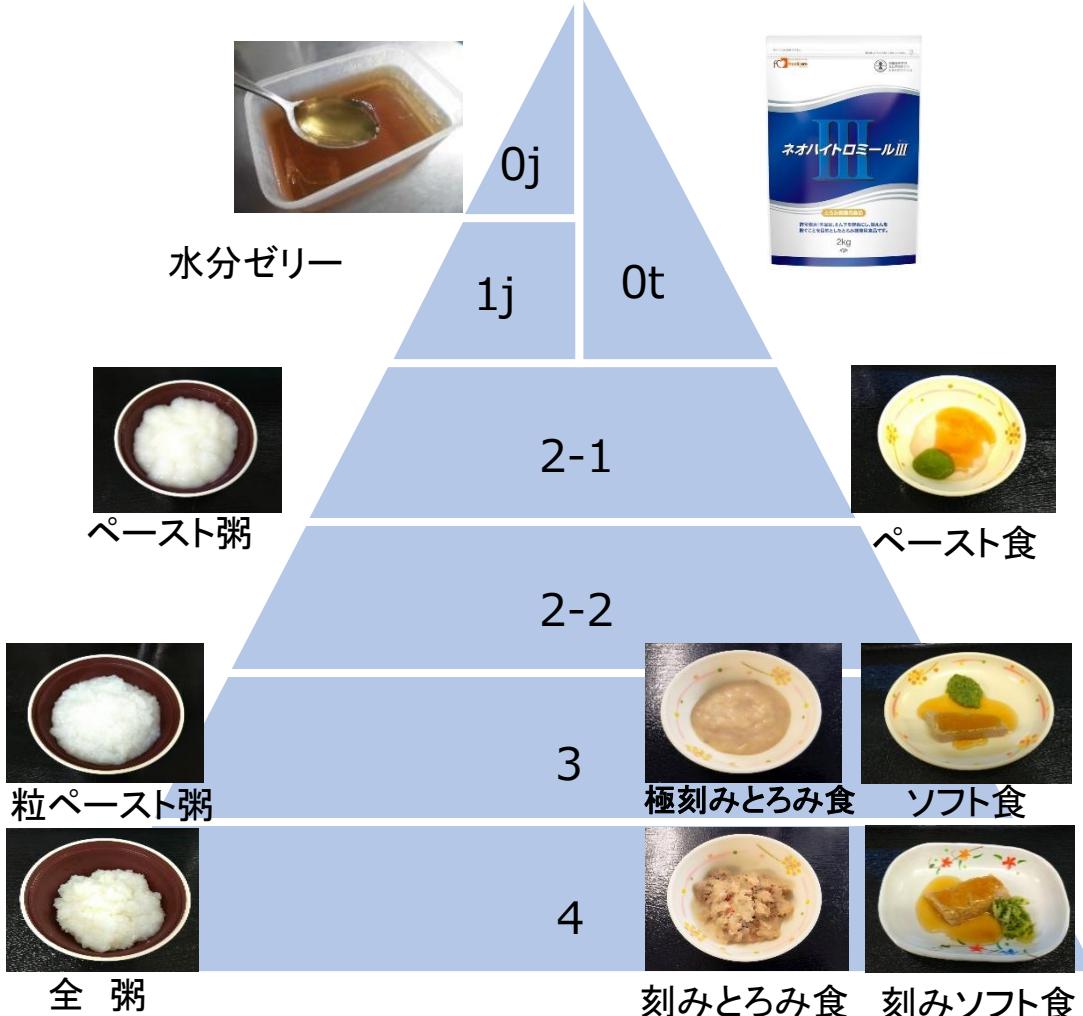


コード分類	名称	自施設の形態名	自施設の特色(主食)	自施設の特色(副食)
0	j	嚥下訓練食0j	イオンゼリー お茶ゼリー	スポーツドリンクの素を使用 お茶に少量の砂糖を付加
	t	嚥下訓練食0t		とろみ汁
1	1	嚥下調整1j		粥ソフト 全粥をミキサーにかけ、 スペラカーゼで固めた もの
2	1	嚥下調整食2	ペースト食	スペラ汁 汁をスペラカーゼで固めたもの
	2			ペースト 食材をミキサーにかけ、とろみ 剤（トロメイクSP）を使用し、 粘土統一したもの
3		嚥下調整食3	・ソフト食 ・きざみ食 (とろみつき)	ソフト →既製品使用 きざみとろみ →フードプロセッサーにかけ、 みじん切り（5mm以下）にし、 とろみ剤（トロメイクSP）でと ろみをつけたあんをかける
4		嚥下調整食4	きざみ食	全粥（水分量6倍） 軟飯（水分量2.6倍）
				きざみ フードプロセッサーにかけ、み じん切り（5mm以下）

か行

# 嚥下調整食分類2021 食形態早見表

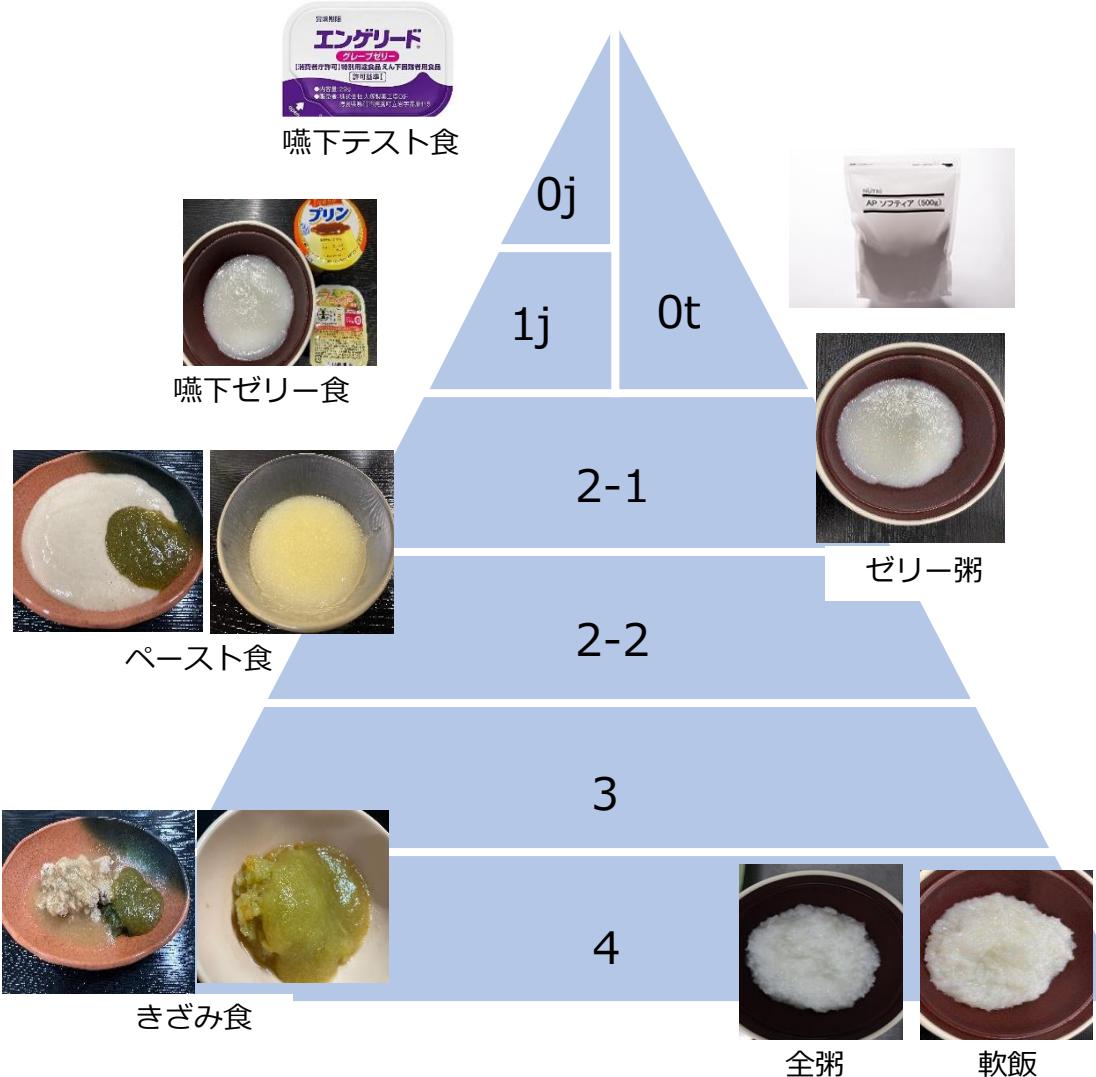
施設名：クイーンズビラ桶川  
(特別養護老人ホーム)



コード 分類	名称	自施設の 形態名	自施設の特色 (主食)	自施設の特色 (副食)
0	j 0j	嚥下訓練食 0J 訓練食 水分ゼリー		市販：エンゲリード 麦茶をスルーパートナー0.8%で固めたもの
	t 0t	嚥下訓練食 0t 水分とろみ		ネオハイトロミールⅢ 薄とろみ200mLに0.5g 中とろみ200mLに1g 濃とろみ200mLに2g
1	1 1j	嚥下調整 1j		
	1 2	嚥下調整食2	ペースト食 米6倍加水で炊いた粥をミキサーにかけ入バカゼラット1%で固める	副食：だしを加えてミキサーにかけ、ネオハイトロミールⅢを加えとろみをつける
2	2 2		ペースト食	ペースト食でも繊維が残りやすいものをこちらに分類
	3	嚥下調整食3	主食：粒ペースト粥 副食：ソフト食 副食：極刻みとろみ	粒ペースト粥：全粥をペースト粥でまとめたもの ソフト食：調理済み食品をミキサー(2-1相当)にかけ、スペラカーゼライト1.6%を加え、加熱し固める 極刻みとろみ：副食を5mm以下(極刻み)にミキサーにかけ、ネオハイトロミールⅢでまとめたもの
4	4 4	嚥下調整食4	主食：全粥 主食：軟飯 副食：刻みソフト 副食：刻みトロミ	刻みソフト：歯茎で噛める硬さの副食を1cm以下(刻み)にカットし3で使用するソフト食の生地と合わせ、加熱し、固めたもの 刻みトロミ：歯茎で噛める硬さの副食を1cm以下にカットしたものをネオハイトロミールでとろみをつけたもの

# 嚥下調整食分類2021 食形態早見表

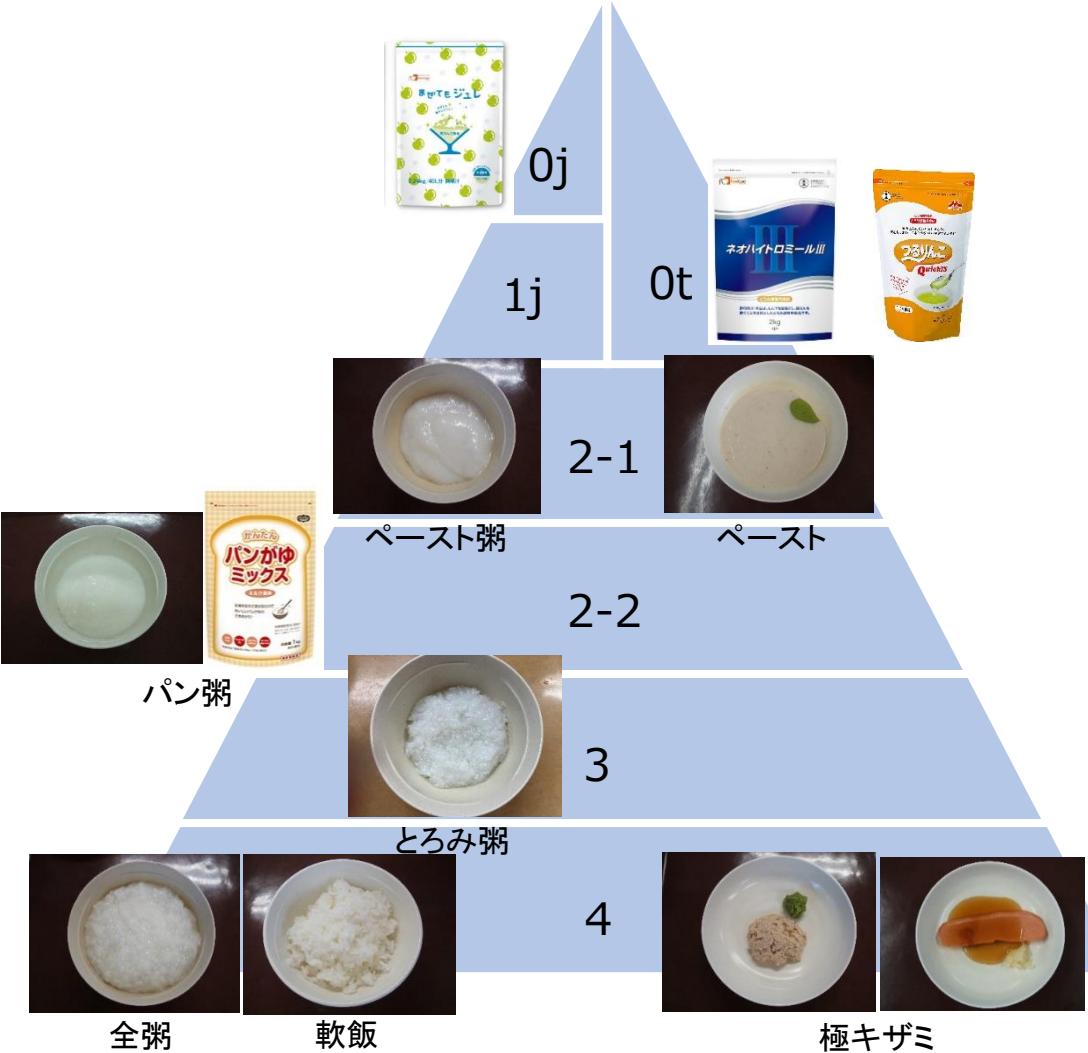
施設名：こうのす共生病院



コード 分類	名称	自施設の 形態名	自施設の特色 (主食)	自施設の特色 (副食)
0 j	嚥下訓練食 0j	嚥下テスト食		★エングリードミニグレープゼリー (29g) 1品
0 t	嚥下訓練食 0t	とろみ茶 (薄・中・濃)	飲水用に病棟にて とろみサーバー	麦茶100mlに対しAPソフティア 薄とろみ1%、中とろみ2%、 濃とろみ3%
1 1	嚥下調整 1j	嚥下ゼリー食	ゼリー粥	★0J～1Jの市販品 (栄養支援茶 碗蒸し、プロッカ、柔らかクラ ブHOT、エヌプロゼリーなど) ※ゼリー粥+市販品 2品で提供
2 1	嚥下調整食2	全粥ペースト食	ゼリー粥 全粥をミキサーにかけ スペラカーゼ1.5%	★副菜はトロミパワースマイル (1.2%) と一緒にミキサー処 理したもの ★汁は中間とろみ
2 2				
3	嚥下調整食3			
4	嚥下調整食4	全粥きざみ食	全粥 米に対して7倍加水 軟飯 米飯と全粥1：1で混ぜ る	★副菜は刻みとろみあん 0.5cm程度 (とろみあん又はペーストをき ざみの上にかけて提供)

# 嚥下調整食分類2021 食形態早見表

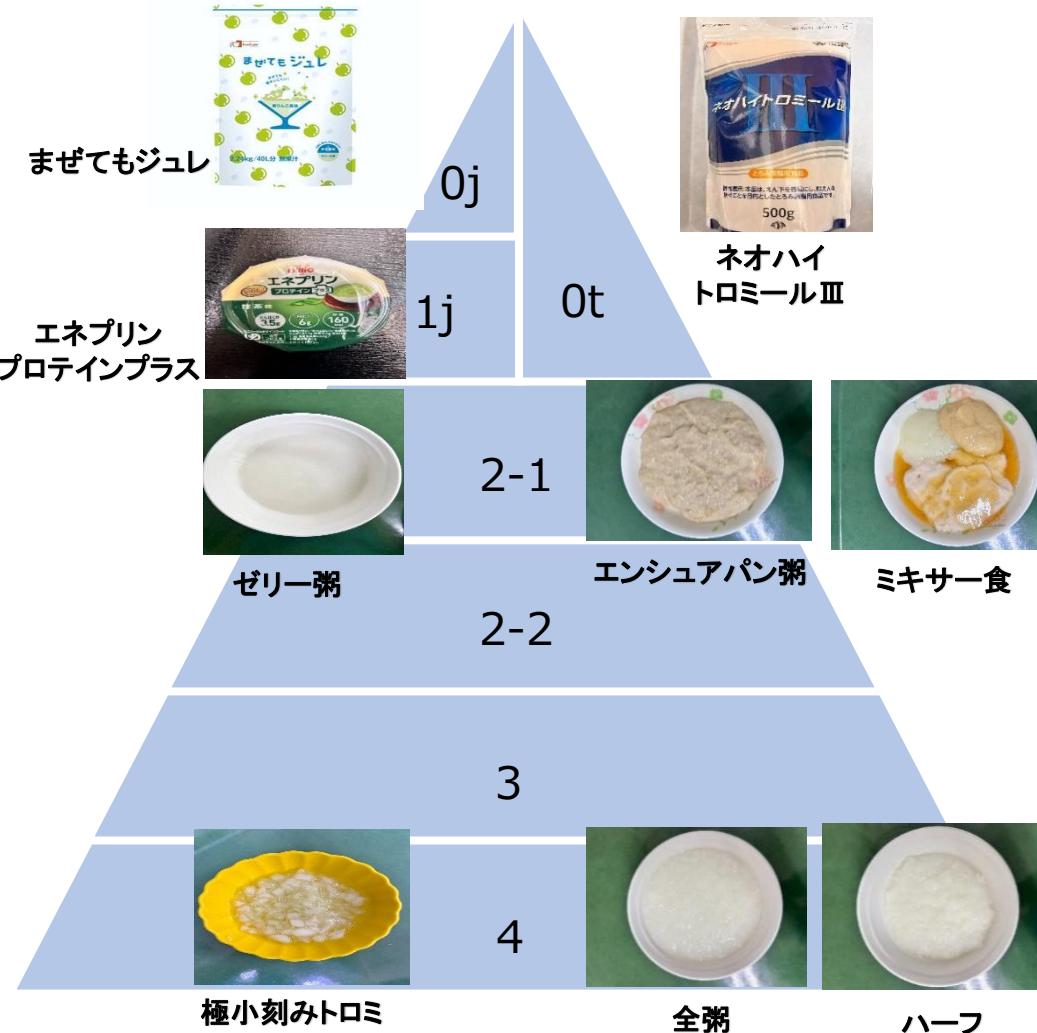
施設名：こうのすナーシングホーム共生園



コード 分類	名称	自施設の 形態名	自施設の特色 (主食)	自施設の特色 (副食)
j	嚥下訓練食 0J	水分ゼリー		まぜてもジュレ
0	嚥下訓練食 0t			(入所) ネオハイトロミールⅢ ユニットで各利用者毎に調整 (通所) つるりんごQuickly とろみサーバー使用
1	嚥下調整 1j			
2	嚥下調整食2	主食：ペースト粥 副食：ペースト	全粥をミキサーにかけ スペラカーゼライト 1.8%でかためる	食材をミキサーにかけ ネオハイトロミールⅢでとろみを つける
2		主食：パン粥	パン粥ミックス ミルク風味	
3	嚥下調整食3	主食：とろみ粥	全粥を スペラカーゼライト 1.8%でかためる	
4	嚥下調整食4	主食：全粥 主食：軟飯 副食：極キザミ	全粥：加水量6.0倍 軟飯：加水量2.5倍	フードプロセッサーで2mm各に刻む ネオハイトロミールⅢでまとめるか とろみあんをかけてまとめる 肉・魚はソフミートシリーズ使用 (一部除外となる料理あり)

# 嚥下調整食分類2021 食形態早見表

施設名：小松の里  
(特別養護老人ホーム)

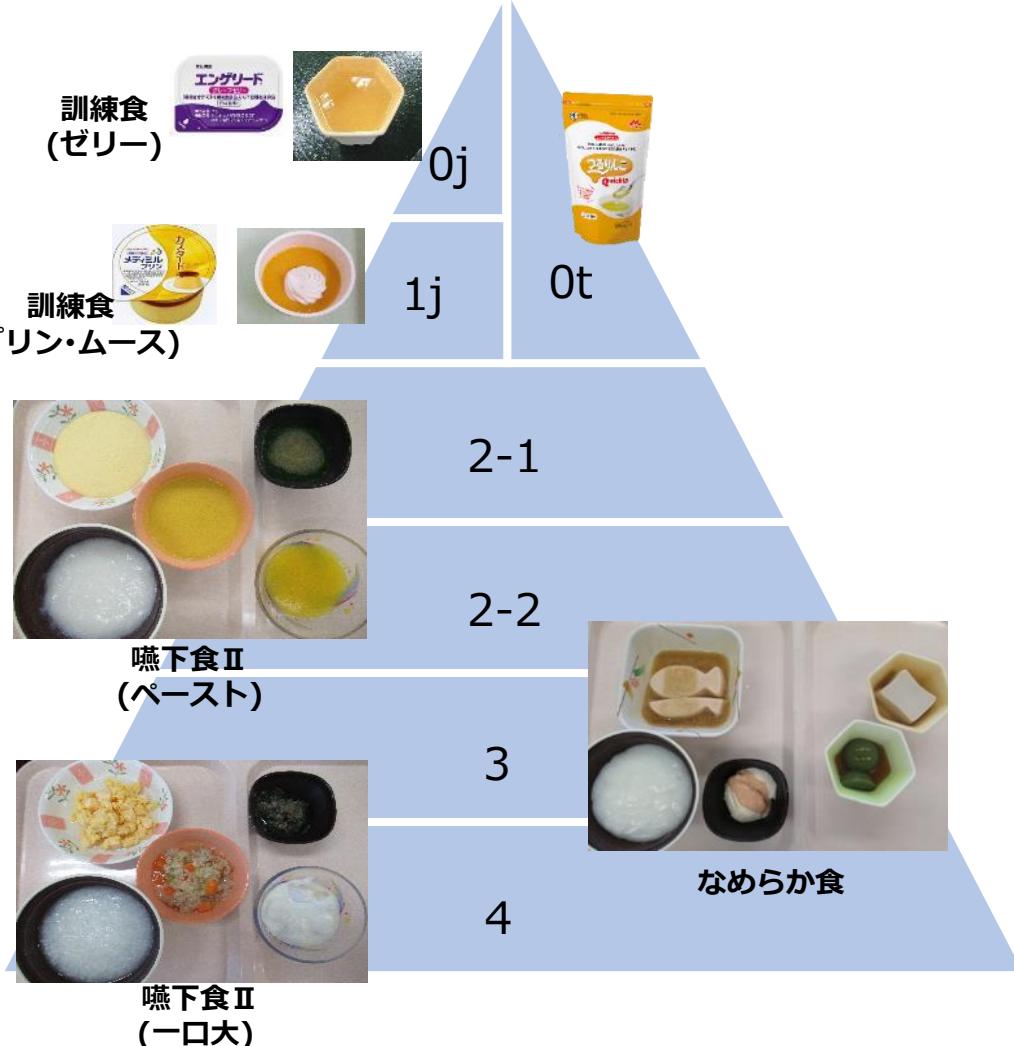


コード分類	名称	自施設の形態名	自施設の特色(主食)	自施設の特色(副食)
0	j	嚥下訓練食0j	水分ゼリー	まぜてもジュレ1包に対して水1000mlを加えて作成 ※水分補給目的
	t	嚥下訓練食0t	水分トロミ	ネオハイトロミールⅢ使用 薄いトロミ2.5cc ⇒水分200mlで青1杯 中間トロミ5cc ⇒水分200mlでピンク1杯 濃いトロミ7.5cc ⇒水分200mlで青1杯ピンク1杯
1	1	嚥下調整1j	栄養補助食品	エネプリンプロテインプラス プリン,ゼリー,ヨーグルト等 (市販品) ※他、対象者の状態に応じて提供内容を変更
2	1	嚥下調整食2	ゼリー粥 エンシュアパン粥	ミキサー食 食材+加水200ccにネオハイトロミールⅢ2%を加えミキサーにかける
	2			
3		嚥下調整食3		
4		嚥下調整食4	全粥 ハーフ	極小刻みトロミ 2mm×2mmに刻んだ調理済み 食品に中間トロミ水を大匙1か ける

さ行

# 嚥下調整食分類2021 食形態早見表

施設名：埼玉県総合リハビリテーションセンター



コード 分類	名称	自施設の 形態名	自施設の特色 (主食)	自施設の特色 (副食)
0 j	嚥下訓練食 0j	訓練食 (ゼリー)		言語聴覚科(エンゲリード) 栄養科(水分補給ゼリー※) ※2.5%イナアガーゼリー
0 t	嚥下訓練食 0t			病棟対応 (つるりんごQuickly使用)
1 1	嚥下調整 1j	訓練食 (プリン・ムース)	全粥ペーストゼリー (スベラカーゼライト2%使用)	メディミルムース、プリン、卵豆腐、 絹豆腐
2 1	嚥下調整食2		重湯 5分粥ペースト※ 全粥ペースト※ ※ミキサーにかける	
2 2		嚥下食II (ペースト)		嚥下食IIをミキサーにかけペースト 状にしたもの
3	嚥下調整食3	なめらか食	全粥粒ゼリー (スベラカーゼライト2%使用)	スベラカーゼライトを使用し 再形成したもの 形はあるが歯があっても押しつぶし が可能でかつ食塊形成、移送が容易 なもの
4	嚥下調整食4	嚥下食II (一口大)	全粥 分粥 軟飯	誤嚥や窒息の危険を配慮して素材と 調理方法を選んだもの、かたくなく、 ばらけにくいもの 一口大(3cm・1cm) キザミ(5mm・2mm) 各料理にだしとろみをかけて提供 (つるりんごQuickly)

# 嚥下調整食分類2021 食形態早見表

施設名：四季の郷上尾

(特別養護老人ホーム)

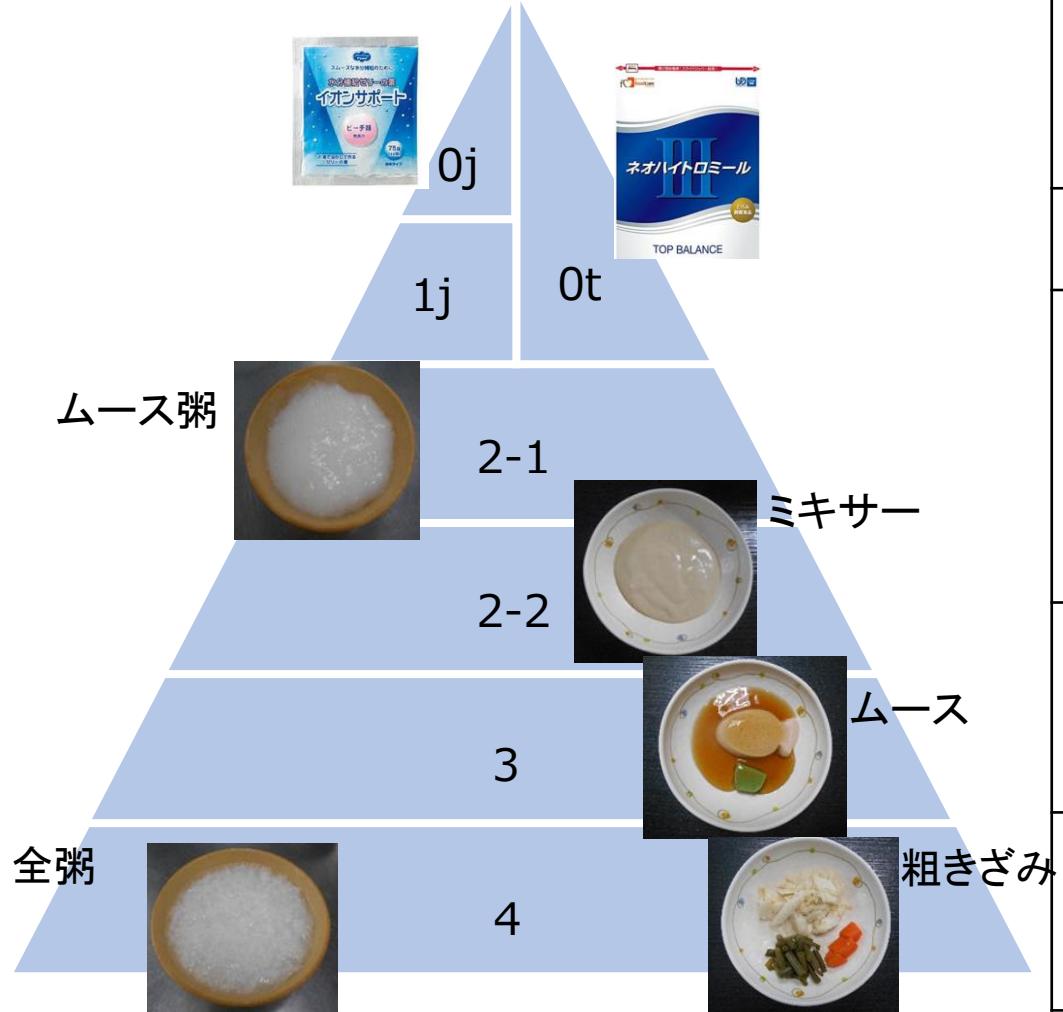


コード 分類	名称	自施設の 形態名	自施設の特色 (主食)	自施設の特色 (副食)
0	j 嚥下訓練食 0j	お茶ゼリー		
	t 嚥下訓練食 0t	とろみ	ネオハイトロミールスリム 200ml当たり とろみ剤1g (薄い) 1.5g (中間) 3g (濃い)	
1	1 嚥下調整 1j	ブリックゼリー デザートムース		
2	1 嚥下調整食2	ペースト粥	全粥に対してスペラカーゼ ライト2%で攪拌	
	2			
3	嚥下調整食3	ムース食		既製品を使用
4	嚥下調整食4	軟飯 全粥	加水量 軟飯：3.6倍 全粥：5.5倍	

# 嚥下調整食分類2021 食形態早見表

施設名：翔裕園

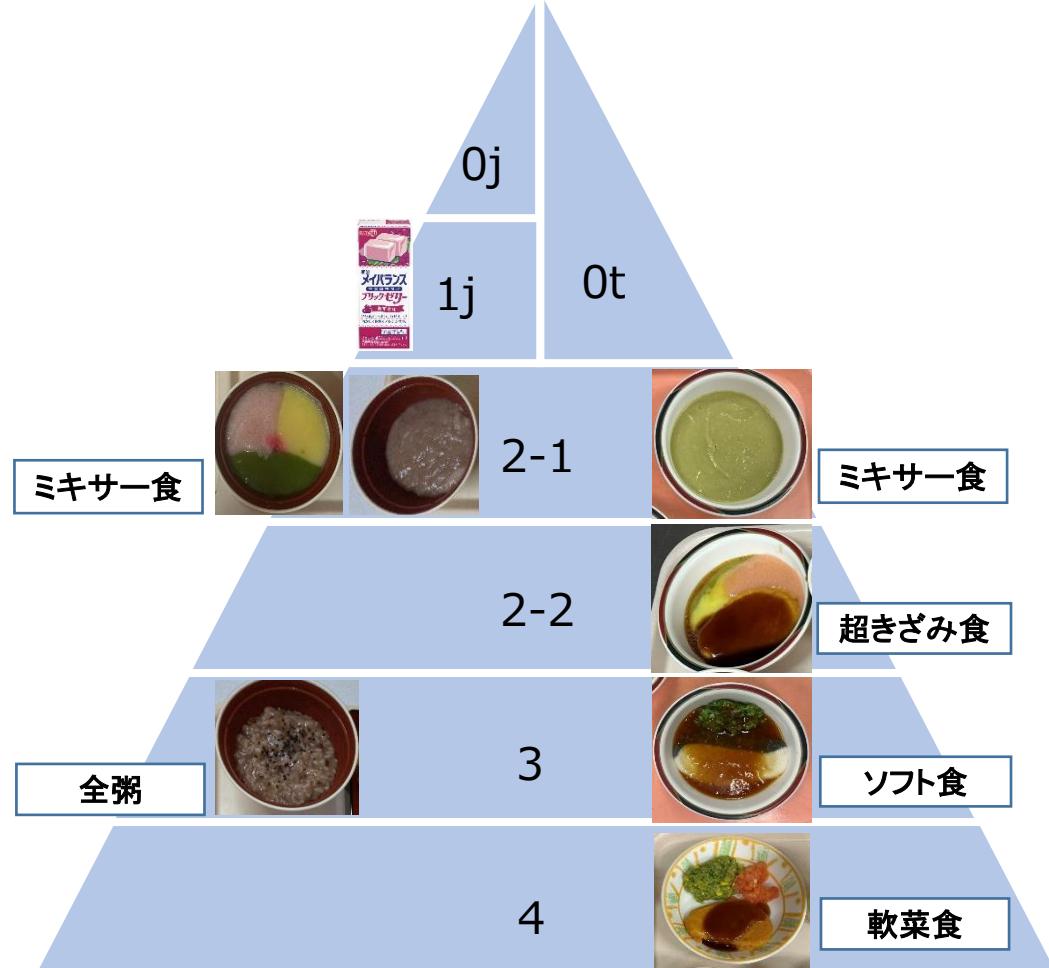
(特別養護老人ホーム)



コード 分類	名称	自施設の 形態名	自施設の特色 (主食)	自施設の特色 (副食)
0	j	嚥下訓練食 0j	イオンサポートゼリー	
	t	嚥下訓練食 0t		ネオハイトロミールⅢ お茶200mlあたり とろみ剤1g(薄いとろみ) 1.5g(中間とろみ) 3g(濃いとろみ)
1	1	嚥下調整 1j		
	2	嚥下調整食2	ミキサー	ムース粥(全粥に対してスベラカーゼライト1.5%) 食材をミキサーにかけネオハイトロミールⅢでとろみをつけて滑らかになったもの(副食ミキサーのほとんどのものが2-1に当てはまる)
3			ミキサー	2-1に比べてやや不均一のもの
		嚥下調整食3	ムース	主に既製品を使用して提供 ※介助者にて攪拌することで2-2にもなる
4		嚥下調整食4	粗きざみ	全粥(加水量5倍) 食材をフードプロセッサーでそぼろ状にし、必要であればネオハイトロミールⅢでとろみをつける

# 嚥下調整食分類2021 食形態早見表

施設名：新生ホーム  
(特別養護老人ホーム)

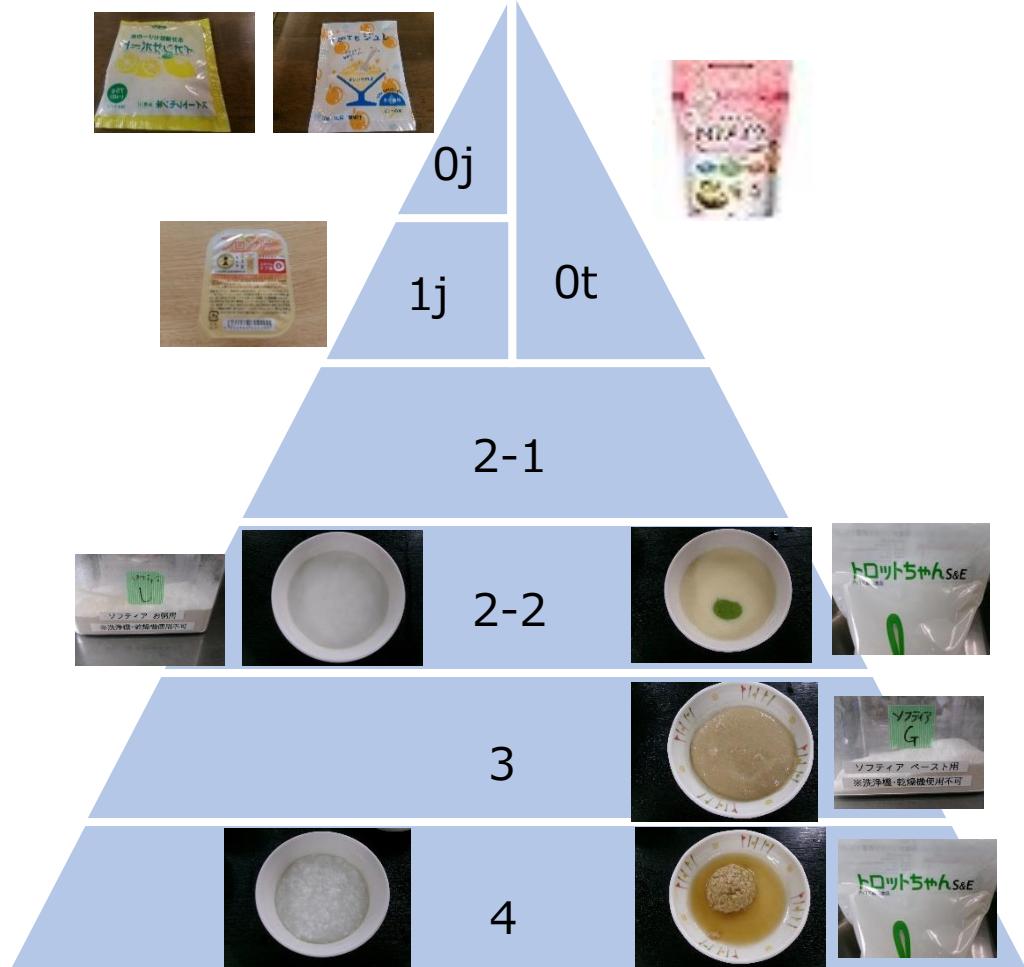


コード 分類	名称	自施設の 形態名	自施設の特色 (主食)	自施設の特色 (副食)
0	j	嚥下訓練食 0j		
	t	嚥下訓練食 0t		
1	1	嚥下調整 1j	栄養補助食品	ブリックゼリー
	2	嚥下調整食2	ミキサー食	ミキサーにかけ、トロケアでとろみをつける ソフミート、たんぱく21使用
2	2		超きざみ食	コード3をカッターで更に細かくして、あんをかける ソフミート使用
	3	嚥下調整食3	キザミ食 全粥	カッターを使用し、あんをかける ソフミート、やわらくマルシェ使用
4	嚥下調整食4	軟菜食	軟飯：米1：水2	野菜を軟らかく煮る ソフミート使用

た行

# 嚥下調整食分類2021 食形態早見表

施設名：てねる  
(特別養護老人ホーム)

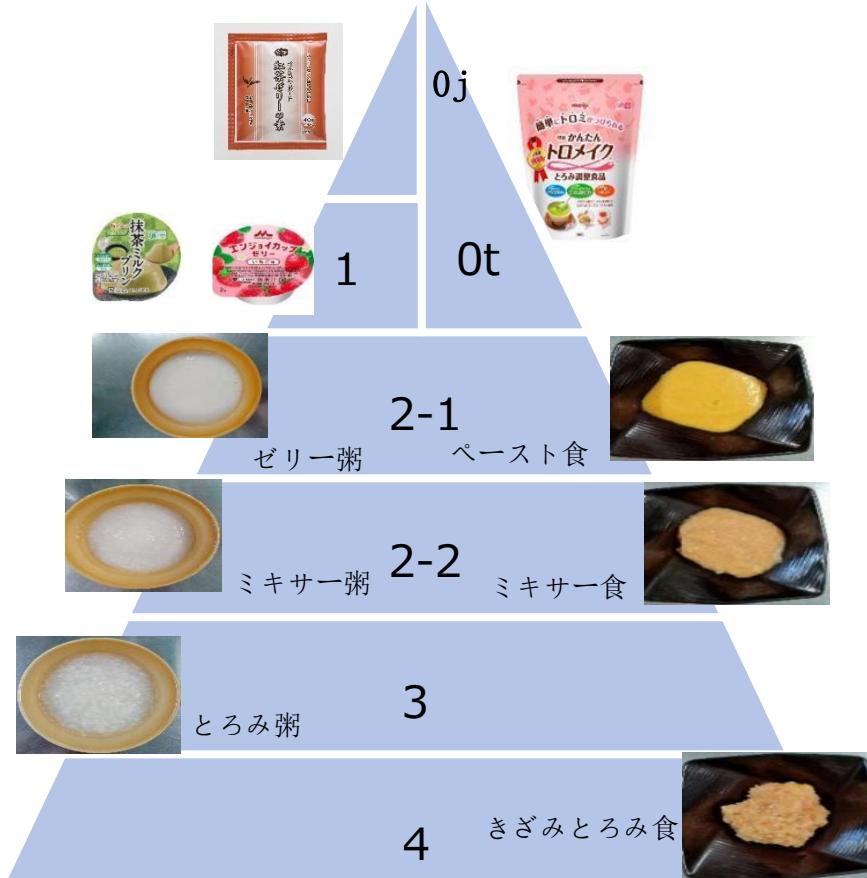


コード 分類	名称	自施設の 形態名	自施設の特色 (主食)	自施設の特色 (副食)
0 j	嚥下訓練食 0j	水分ゼリー		まぜてもジュレ イオンサポート
0 t	嚥下訓練食 0t	とろみ水		トロメイク お茶100ccに対して 薄とろみ 1.5g 中とろみ 2.0g 濃とろみ 3.0g
1 1	嚥下調整 1j	栄養補助食品		プロッカゼリー
1 2	嚥下調整食2	ペースト食	ペースト粥 全粥(米1：水5) 70 度以上に対し0.6%の ソフティアUを加えミ キサーで攪拌。	ミキサーにかけペースト状に なった料理にとろとっちゃんを 加え攪拌。
3				
4	嚥下調整食4	ペースト食	ペースト粥 全粥(米1：水5) 70 度以上に対し0.6%の ソフティアUを加えミ キサーで攪拌。	ミキサーにかけペースト状に なった料理に10%のソフティアGを 加え攪拌し型で成型。
		きざみとろみ食	全粥 (米1：水5)	嚥下調整食2.3主菜で提供し2は 手元調整。
				フードプロセッサーにかけ2ミ リ程度になった料理にとろとっ ちゃんを加え攪拌。とろみあん (中間)をかける。

# 嚥下調整食分類2021 食形態早見表

20250205改定

施設名：桃泉園北本病院



コード 分類	名称	自施設の 形態名	自施設の特色 ( 主食 )	自施設の特色 ( 副食 )
0	j 0j	嚥下訓練食 0J	お茶ゼリー	水150cc:紅茶ゼリーの素12.5g
	t 0t	嚥下訓練食 0t	とろみ水	中間のトロミ: 水150cc:トロミ7.5cc(5%) 濃いトロミ: 水150cc:トロミ剤10cc(6.7%)
1	1 1j	嚥下調整 1j	やわらかプリン	エンジョイカップゼリーハ ウスやわらかプリン
2	1 2-1	嚥下調整食2	ペースト食	ゼリー粥 全粥にソフティアU0.5%加えペースト状になる までミキサーにかけたもの ペースト 各種料理をミキサーにかけペースト状にしたものトロミ 剤2 %使用
	2 2-2		ミキサー食	ミキサー粥 全粥をミキサーにかけ粒がややある状態にしたもの トロミ剤 2%使用 ミキサー 各種料理をミキサーにかけ粒がややある状態にしたもの トロミ剤2%使用
3	3 3	嚥下調整食3	とろみ粥	全粥にとろみ剤を2%加えたもの または米100g:水650g:ソフティア U1gで炊飯したもの
4	4 4	嚥下調整食4	きざみとろみ食	全粥 米1:水5 軟飯 米 1 :水2.2 きざみとろみ 軟菜をフードプロセッサーにかけ(約 2mm)トロミを付けたもの トロミ剤 2 %

な行

# 嚥下調整食分類2021 食形態早見表

施設名：ナーシングコート  
(特別養護老人ホーム)



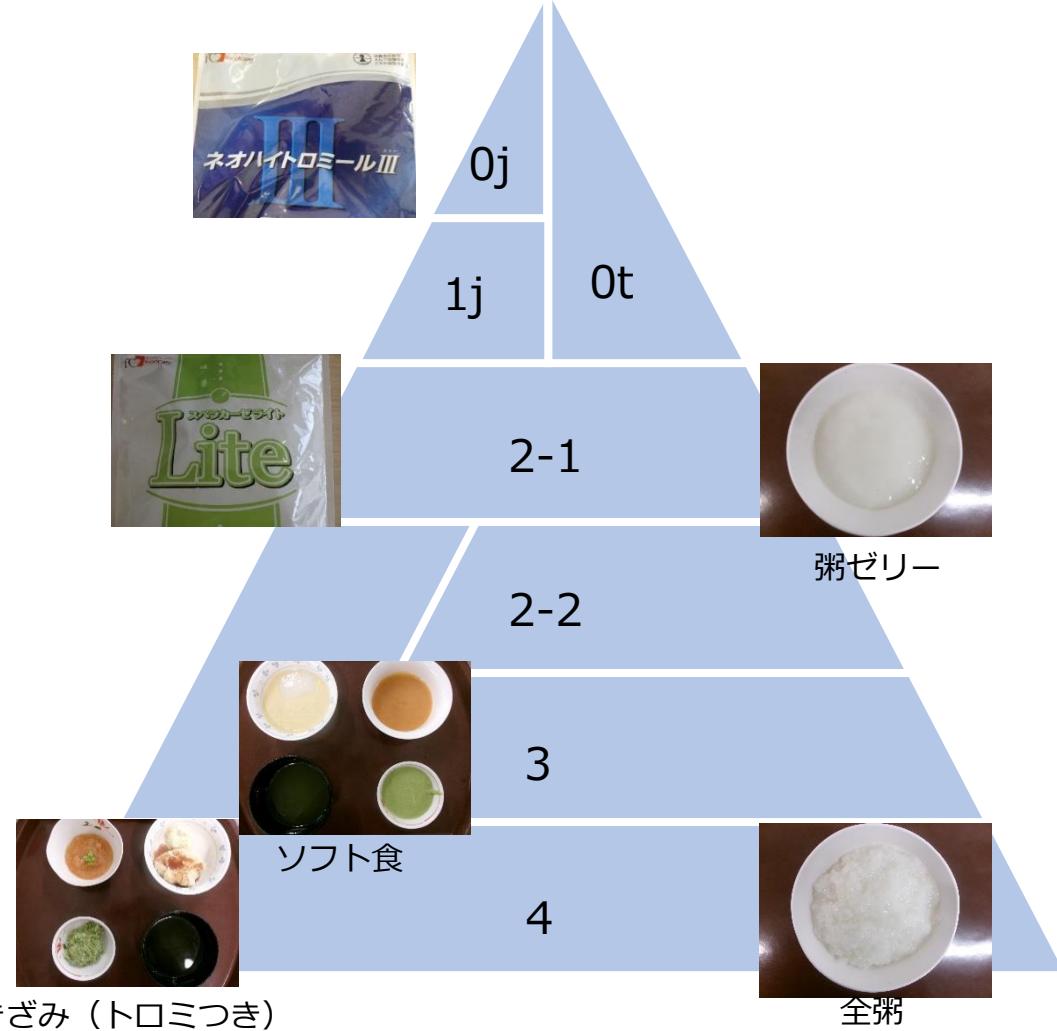
コード 分類	名称	自施設の 形態名	自施設の特色 (主食)	自施設の特色 (副食)
0 j	嚥下訓練食0j			
0 t	嚥下訓練食0t			トロメイクSP (水分150mlあたり) 薄いとろみ: 小さじ1 (約1.5g) 中間とろみ: 中さじ1 (約3g) 濃いとろみ: 大さじ1 (約4.5g)
1 1	嚥下調整 1j			
2 1	嚥下調整食2	ミキサー食	ゼリー粥 スペラカーゼライト 1.5%使用	ミキサー ・食材をミキサーにかけ、 トロメイクSPでとろみをつける
3	嚥下調整食3	極刻み食		極刻み ・3mm以下 (肉魚は2-2相当) ・フードプロセッサーで刻み、 トロメイクSPでまとめる
4	嚥下調整食4		全粥 (加水量7倍) 軟飯 (加水量2.5倍)	
		粗刻み食 常食	米飯 (加水量1.5倍)	粗刻み ・約1cm ・魚料理は片栗粉のだしあんをかける (他は必要に応じて、ユニットでだし あんかける) 常菜 ・肉魚は「やわらかしっとり調味料」 に浸漬する

※粗刻み食～ミキサー食まで 常菜を使用して加工

は行

# 嚥下調整食分類2021 食形態早見表

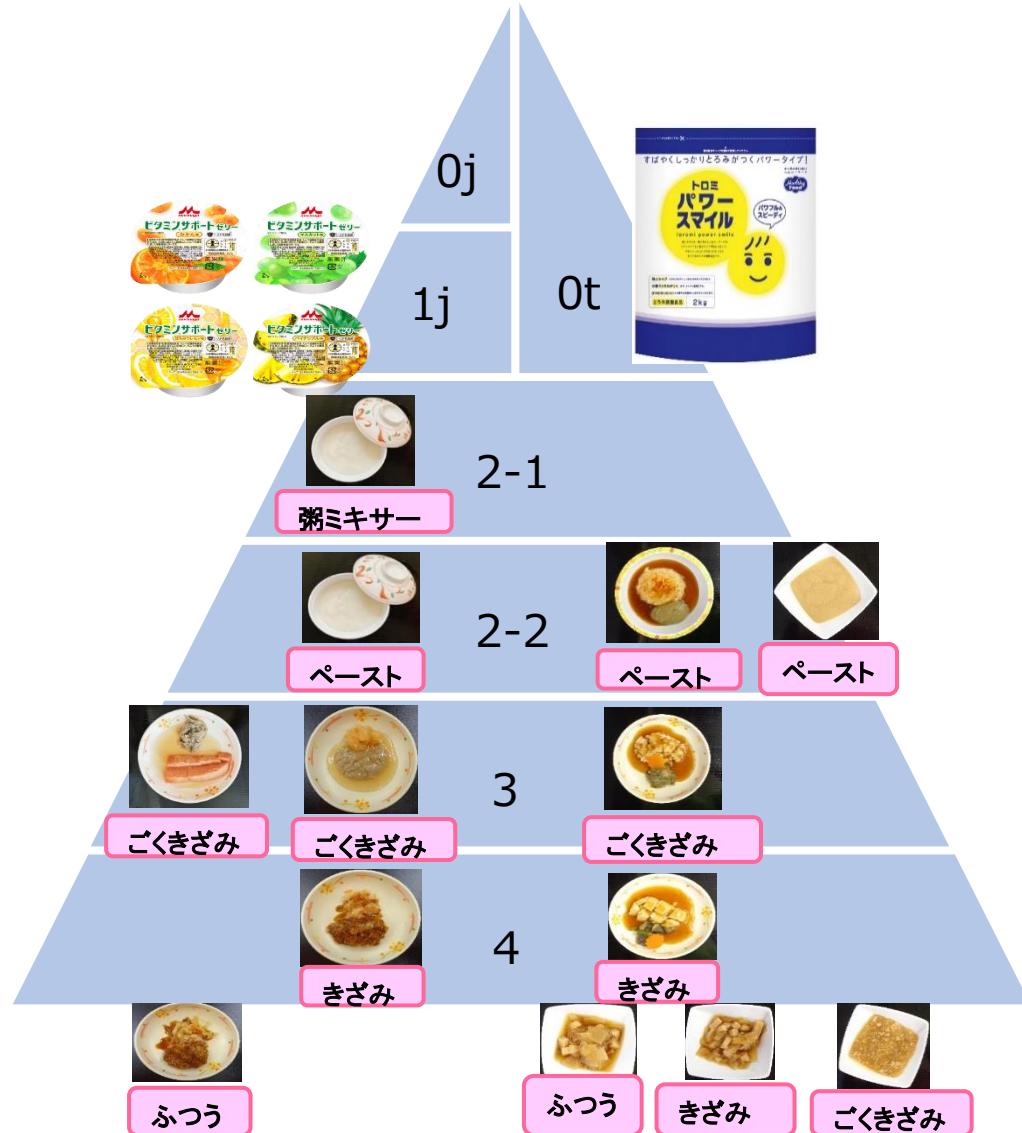
施設名：びおもす蒲桜  
(特別養護老人ホーム)



コード 分類	名称	自施設の 形態名	自施設の特色 (主食)	自施設の特色 (副食)
0	j	嚥下訓練食 0j	水分・汁トロミ	Neohaito Miree III 使用
	t	嚥下訓練食 0t		
1	1	嚥下調整 1j		
2	1	嚥下調整食2		粥ゼリー スペラカーゼライト使用
	2			
3	嚥下調整食3	ソフト食		スペラカーゼライト使用 400ccに小さじ5cc×2にて調整
4	嚥下調整食4	きざみ (トロミつき)	全粥 軟飯	・食品を口ボにかけ、水分とトロミ剤にて調整し、トロミをかけている。 ・全粥：米に対して7倍加水 ・軟飯：米飯：全粥=1：1

# 嚥下調整食分類2021 食形態早見表

施設名：特別養護老人ホーム吹上苑

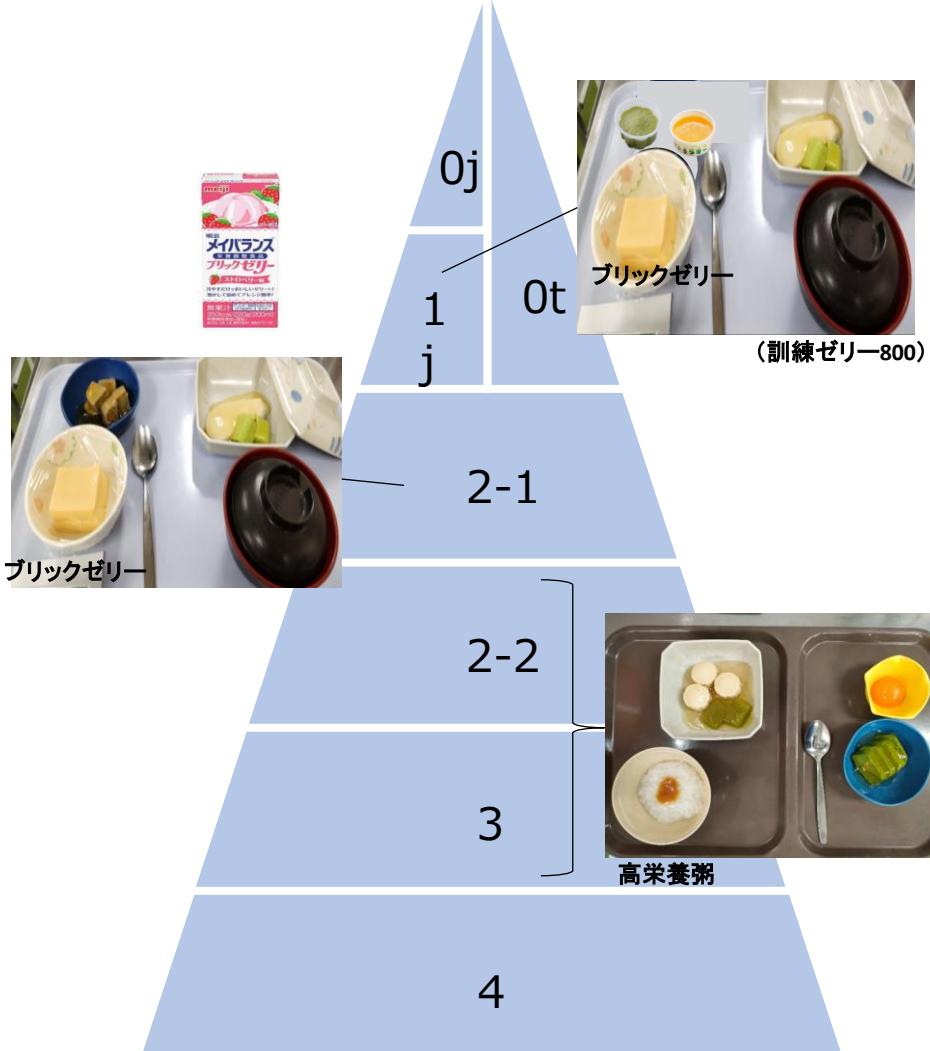


コード 分類	名称	自施設の 形態名	自施設の特色 (主食)	自施設の特色 (副食)
0 j	嚥下訓練食 0j	ジュレ		・まぜてもジュレ 嚥下障害のある方に提供 ・エナチャージ 個人購入
0 t	嚥下訓練食 0t			トロミパワースマイル 水分200mlに対してピンクスプーン 1杯 (1.6g) ・・・薄いトロミ 2杯 (3.2g) ・・・中間のトロミ 3杯 (4.8g) ・・・濃いトロミ
1 1	嚥下調整 1j			・エンジョイゼリー、MCTゼリー ビタミンサポートゼリーなど 個人購入
2 1	嚥下調整食2	粥ミキサー	全粥 ソフティU0.5%	
		ペースト		・だしを入れて粉碎する ・あんをかける ・色味にパブリカや青のり、 パセリをかける
3	嚥下調整食3	ごくきざみ		・2~5mmに粉碎する ・あんをかける ・ソフト食の調理素材（ソフミート） を使用（鮭、鰯、鰆、鰻、チキンカツ、 とんかつ、メンチカツ）
4	嚥下調整食4	きざみ	全粥 水の量5.5倍	・スプーンにのる大きさにカットする ・小松菜、青梗菜を使用した冷菜には とろみ剤を加える ・豚汁、けんちん汁、芋煮は具を軽く 粉碎する
			飯 水の量1.4倍	・スペラカーゼミートに浸漬する (鮭、鰯、鰻、鰆、枝豆) ・・・全て の形態にて ・圧力をかける (ごぼう、大豆、いか、 れんこん) ・重曹処理をする (たけのこ、 煮豆) ・卵料理にとろっと卵を入れる

# 嚥下調整食分類2021 食形態早見表

20250205改定

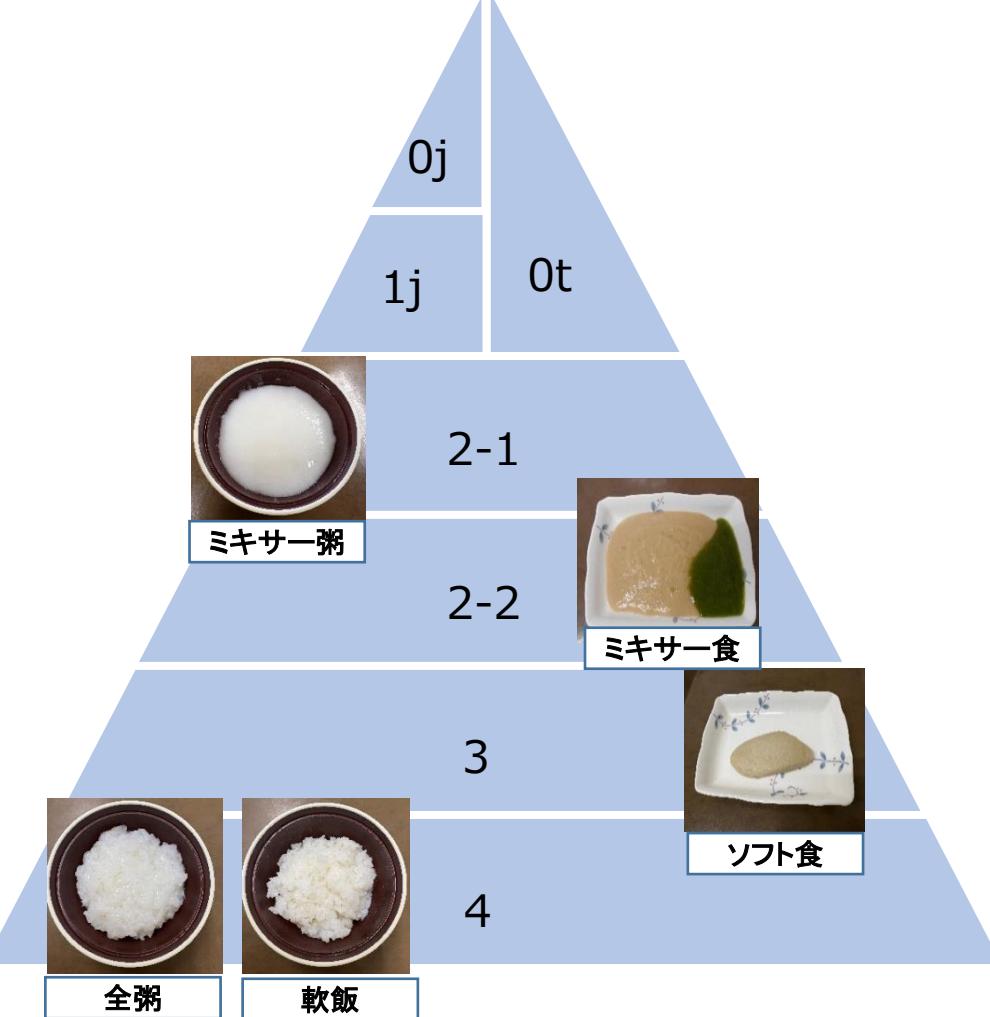
施設名：藤村病院



コード分類		名称	自施設の形態名	自施設の特色(主食)	自施設の特色(副食)	
0	j	嚥下訓練食0j	エンゲリード		ST対応 たんぱく質含量が少ない	
	t	嚥下訓練食0t			とろみ付き水・ほうじ茶 たんぱく質含量が少ない	
1	1	嚥下調整1j	訓練ゼリー食	エネルギー： 300、600、800Kcal 300Kcal：主食なし 600・800Kcal：ブリックゼリー 1/6～2/6個	エネルギー 300、600、800Kcal 300Kcal： 一般のゼリー、ムース 600・800Kcal：ゼリー、 ムース、味噌汁（100mLに対してトロメリソV 小さじ1/2 使用） たんぱく質含量は問わない	
2	1	嚥下調整食2	ゼリー食	エネルギー1000～1600Kcal ブリックゼリー	エネルギー1000～1600Kcal 冷凍のソフト食製品 エネルギーに応じて栄養補助 食品を使用	
	2		嚥下軟菜食	エネルギー1000～1600Kcal 高栄養粥（米に対して加水量7倍 +プロテインパウダー、 MCTパウダー各5g）	エネルギー1000～1600Kcal 冷凍のソフト食製品 エネルギーに応じて栄養補助 食品を使用	
3	嚥下調整食3					
4	嚥下調整食4			全粥：米(g)×7倍加水 軟飯：米飯と同量の全粥を混ぜる 米飯：米(g)×1.4倍加水 炊く分量や季節で微調整	3分粥食の副食を 一口大・とろみ対応	

# 嚥下調整食分類2021 食形態早見表

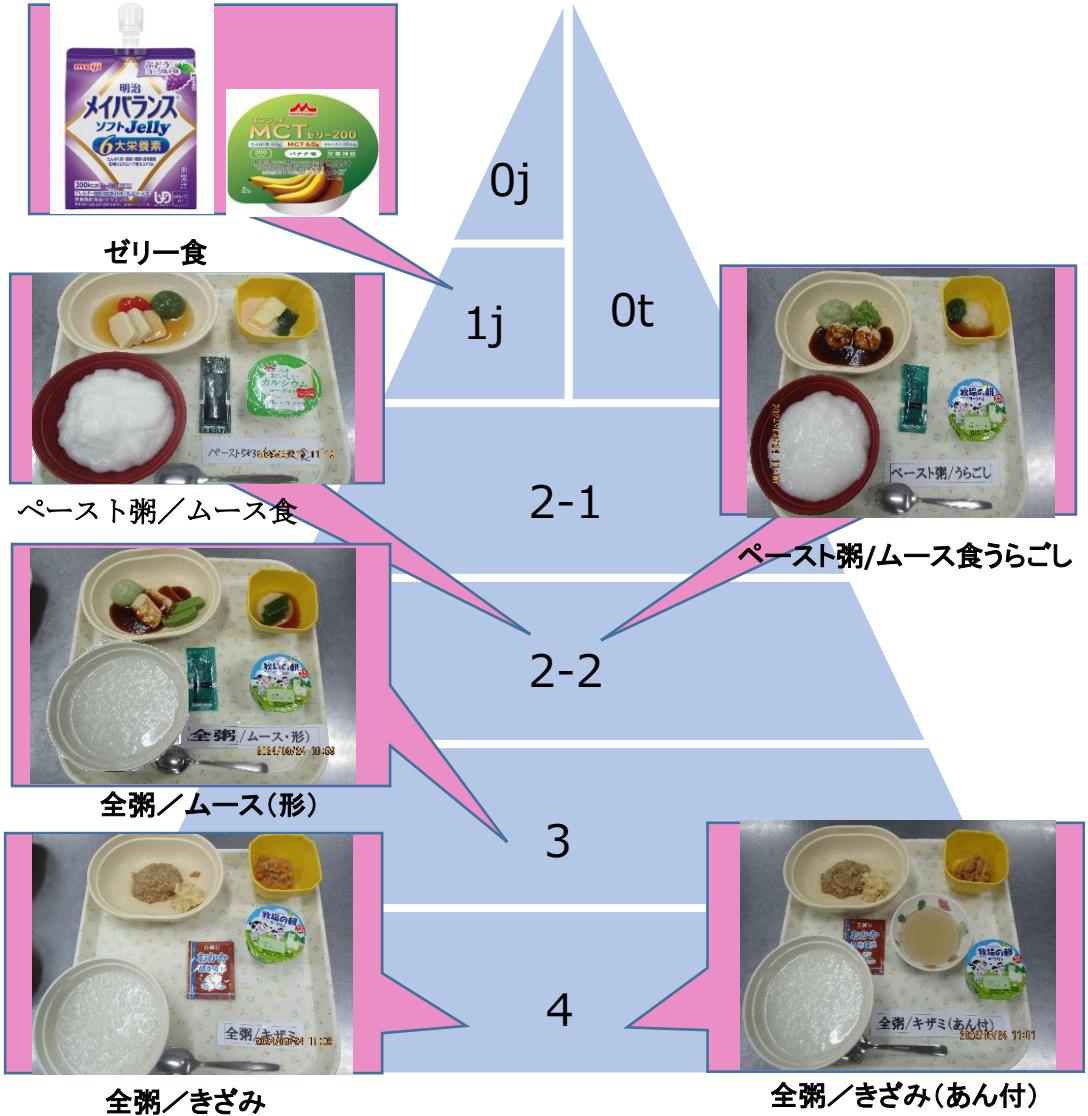
施設名： ふれあいの郷あげお  
(介護老人保健施設)



コード分類	名称	自施設の形態名	自施設の特色(主食)	自施設の特色(副食)
0	j	嚥下訓練食0j		
	t	嚥下訓練食0t		
1	1	嚥下調整1j		
	2	嚥下調整食2	ミキサー粥	・ゼリー状 ・全粥をミキサーで粒の無い滑らかな形状にし、粥重量に対し2.2%のスペラカーゼを添加し作成。
2	1		ミキサー食	・スプーンでくえる程度の固さにしたペースト状。繊維感が残る。 ・必要に応じて食品分量に対し0~50%程度を加水し、ミキサーでペースト状にしネオハイトロミールⅢ(とろみ調整食品)を加える。
	3	嚥下調整食3	ソフト食	・物性安定の為 既製品を使用
4		嚥下調整食4	全粥 軟飯	・全粥：米重量に対して6倍加水し炊飯 ・軟飯：米重量に対して2.4倍加水し炊飯

# 嚥下調整食分類2021 食形態早見表

施設名：ヘルios会病院

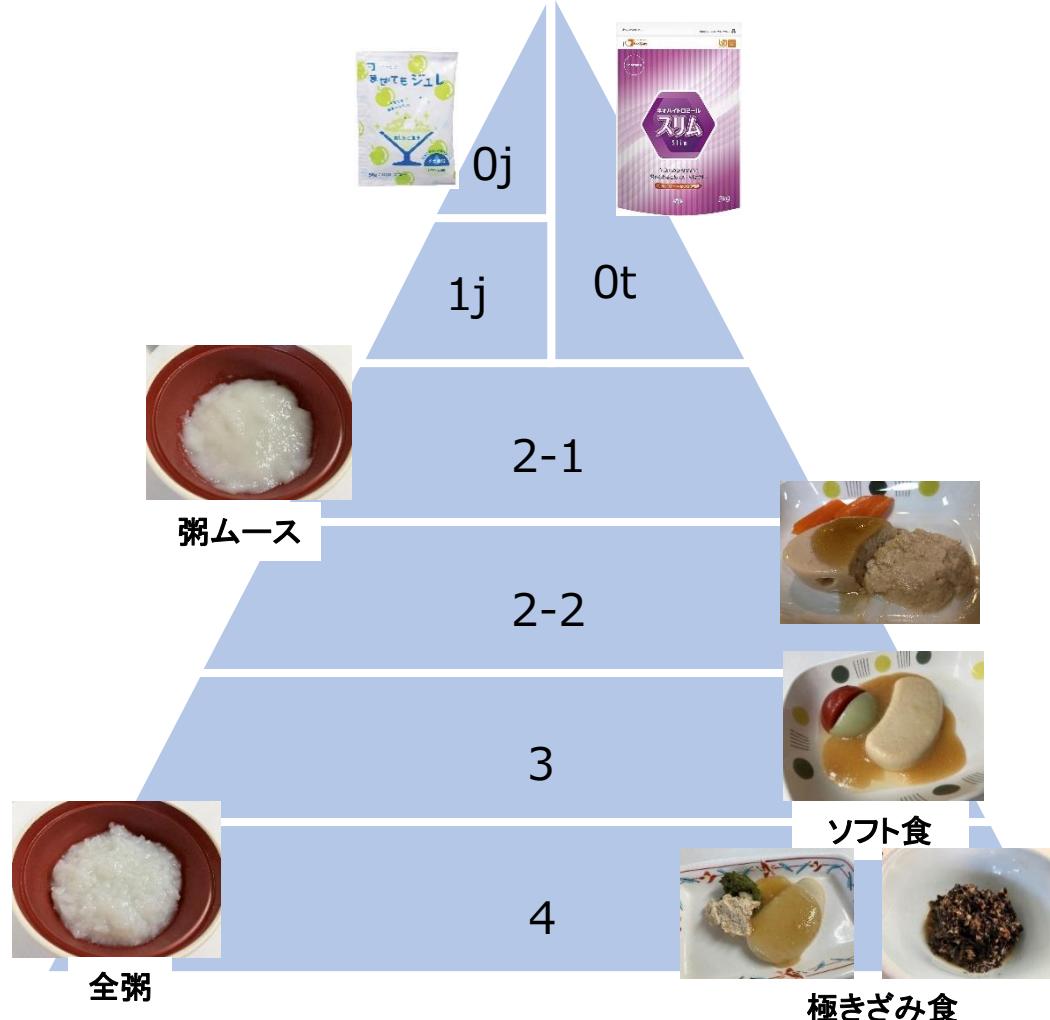


コード 分類	名称	自施設の 形態名	自施設の特色 (主食)	自施設の特色 (副食)
0	j	嚥下訓練食 0J		
0	t	嚥下訓練食 0t		
1	1	嚥下調整 1j	ゼリー食 ※kcalは要相談	一食分食べられない方、甘いものしか受け付けない人対応
2	1	嚥下調整食2		
	2		ペースト粥／ ムース食 1100Kcal/日  ペースト粥／ ムース食うらごし 1100kcal/日	ムース食は既製品を使用  ムース食(うらごし)は既製品を潰して提供
3	嚥下調整食3	全粥／ムース(形) 1100kcal/日	ペースト粥 全粥 加水量5.6倍	ムース食(形)は既製品をカットして提供
4	嚥下調整食4	全粥／きざみ (あん付)食 1400Kcal/日  全粥／きざみ食 1400kcal/日	全粥 加水量5.6倍	キザミ食に関しては、魚などの水分が少ないものとする  あん:だし220片栗粉6g(3%) きざみの大きさ 2~5mm角  ※キザミ食は、提供するものによって嚥下調整食「3~4」の変動あるためコード4で表記 31

ま行

# 嚥下調整食分類2021 食形態早見表

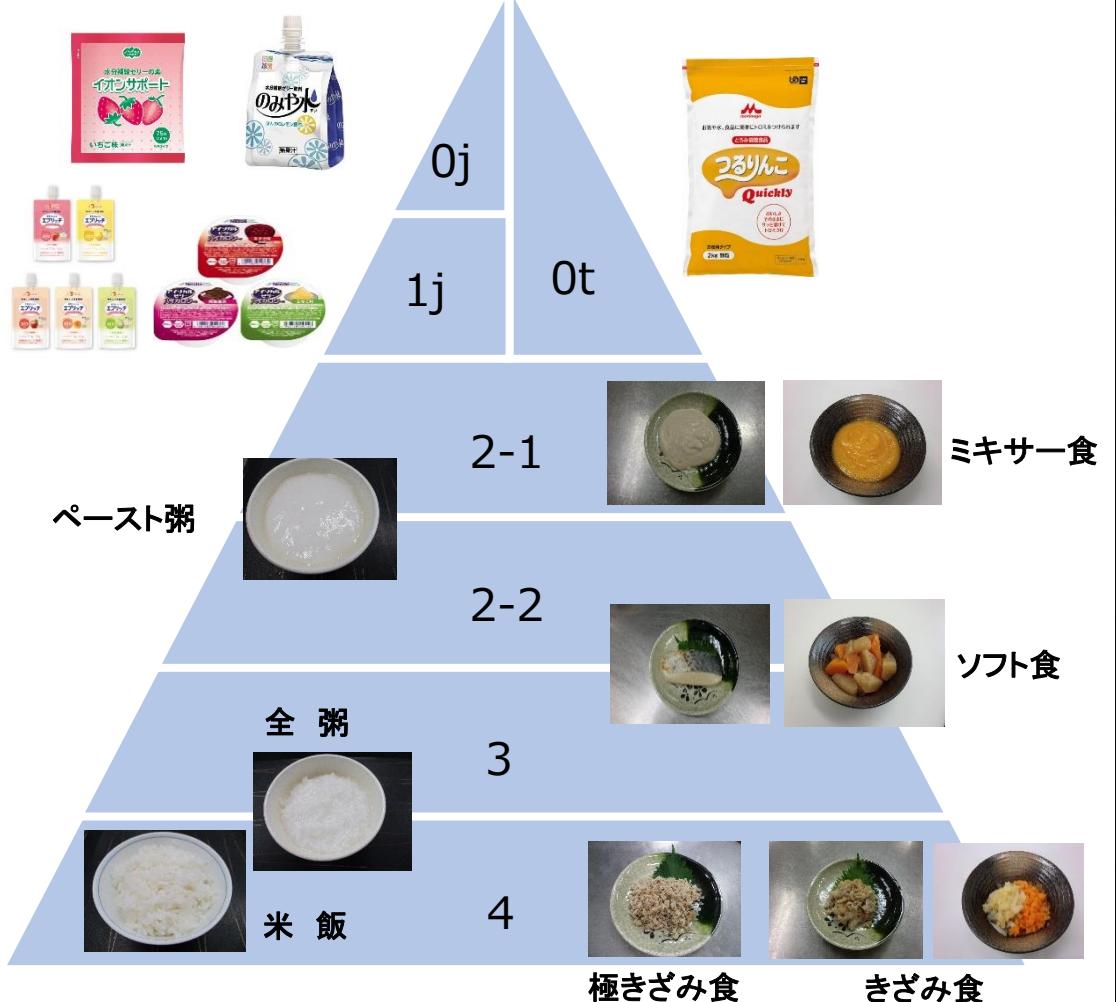
施設名：馬室たんぽぽ翔裕園  
(特別養護老人ホーム)



コード分類	名称	自施設の形態名	自施設の特色(主食)	自施設の特色(副食)
0	j 嘔下訓練食0j	水分ゼリー		まぜてもジュレ
	t 嘔下訓練食0t			ネオハイトロミールスリム お茶200ccに対して とろみ剤1.5 g (薄とろみ) とろみ剤3g (中とろみ) とろみ剤4.5 g (濃いとろみ)
1	1 嘔下調整1j			
2	1 2 嘔下調整食2	粥ムース	全粥に対し スペラカーゼ 2 %	
		(手元調整の為 形態名なし)		ソフト食を手元調整で潰して提供
3	3 嘔下調整食3	ソフト食		マルハニチロ やさしい素材使用
4	4 嘔下調整食4	極きざみ食	全粥 米1 : 水5	フードプロセッサーにて2~3mm 必要に応じてとろみあんをつける ※あんの強さは中とろみ 肉・魚: ヤヨイサンフーズ ソフリ使用 33

# 嚥下調整食分類2021 食形態早見表

施設名：みちみち伊奈中央  
(特別養護老人ホーム)



コード分類		名称	自施設の形態名	自施設の特色(主食)	自施設特色(副食)	
0	j	嚥下訓練食0j			のみや水 イオンサポート どちらも訓練目的での使用は無い とろみでは対応できない方に使用	
	t	嚥下訓練食0t			つるりんごQuickly (200mlあたり) 薄いとろみ：小さじ(5cc) 1杯 約1.7g 中間のとろみ：中さじ(10cc)1杯 約3.5g 濃いとろみ：大さじ(15cc)1杯 約5g	
1	1	嚥下調整1j	「補助食品」と大きく括っている明確な名称なし		アイソカルゼリーハイカロリー エブリッヂパウチゼリー	
2	1	嚥下調整食2	主食：ペースト粥 副食：ミキサー食	5倍加水で炊いた粥をミキサーにかけ、スペラカーゼLite1.2%添加	朝食・おやつ時に提供 ※マンパワーの問題で朝とおやつはソフト食が作成できない為	
	2				基本的には固形量：水分=1：1でミキサーにかけ、トロミアップエース1%添加 ※用途別というよりは、委託との費用負担の都合でユニットとは違う銘柄の使用になっている	
3	嚥下調整食3		主食：ペースト粥 全粥 副食：ソフト食	全粥：米の5倍の加水量	コード分類3のソフト食を喫食時に漬し、2-2相当にして提供する	
4	分類外		主食：全粥 米飯 副食：極きざみ食 きざみ食	米飯：米の2.5倍の加水量 軟飯対応を要する場合はユニットで全粥と個々に合った割合で混ぜる	極きざみ：5mm程度を目安にキッチンばさみ等でユニットで刻む 刻み：1cm程度を目安にキッチンばさみ等でユニットで刻む	

## 【作成協力】構成員（コアメンバー）一覧

	施設名	所属部署	職種	氏名
1	医療法人社団愛友会上尾中央総合病院	看護部	摂食・嚥下障害看護認定看護師	山下 里美
2	医療法人社団博翔会桃泉園北本病院	看護部	摂食・嚥下障害看護認定看護師	中根 寧子
3	医療法人壽亮会大谷記念病院 (R6.10迄)	栄養課	摂食・嚥下リハビリテーション専門管理栄養士	桑畠 瞳美
4	埼玉県総合リハビリテーションセンター	栄養科	管理栄養士	森實 亜貴子
5	社会福祉法人熊谷福祉の里 クイーンズビラ桶川	栄養課	在宅訪問 管理栄養士	中山 由香里
6	医療法人藤仁会藤村病院	栄養部	管理栄養士	原田 楓
7	事務局 埼玉県鴻巣保健所	保健予防推進担当	管理栄養士	関 智子
8	事務局 埼玉県鴻巣保健所	保健予防推進担当	管理栄養士	井原 翔