

主食	ごはん	軟 飯	全 粥	ミキサー粥	七分粥・五分粥・三分粥	重湯
嚥下調整食分類 2021	—	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てこしたものの。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				スベラカーゼ		

【嚥下調整食学会分類 2021 とは】
「医療・福祉関係者が共通して使用できる統一基準」を作ることを目的に、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	常食	軟菜食	軟菜食	軟菜食	咀嚼食				嚥下訓練食	
(形態コメント)		一口大		一口大	小一口大		フレーク	フレークとろみ	ミキサー		
嚥下調整食分類 2021	—	—	4	4	4	3	2-2	2-2	2-1	0j・1j	0t
形態の特徴	咀嚼・嚥下に特別な配慮をしない通常の食事	常食を 2cm 程度の大きさ(10g 位)に切ったもの	消化しやすいもので繊維質のものは少ない内容。箸やスプーンで切れる程度の軟らかさ	軟菜食で一口大対応。スプーンにのる位。	軟菜食を一口大程度 5g 程度に切ったもの(ティースプーンにのる程度)	圧力鍋や重曹を利用して軟らかく調理したもの。硬さの目安ははんぺん。とろみは水分のみが基本だが必要時は全てにつく。	フードプロセッサーや包丁等で細かくきざんだもの	フレーク食にとろみ液を混ぜ込んでまとまりのあるもの	ミキサーを利用し、粒が残らず均質な状態	均質で、付着性・凝集性・硬さに配慮したゼリー。たんぱく質を含まない。アイソカルゼリー エンゲリード 等	果汁とろみ付き吸引が必要な方は色の濃いもの使用
外観 主菜											
外観 副菜											
形態の大きさ	そのまま	60g 魚 6 切れ 野菜 2 cm 程度	そのまま	60g 魚 6 切れ 野菜 2 cm 程度	60g 魚 12 切れ 野菜 1～1.5cm 大	歯茎でもつぶれる硬さ 1～1.5cm 大	1 mm 大以下	1 mm 大以下			
使用するとろみ剤やゲル化剤						スルーキング		スルーキング	スルーキング		スルーキング