

学会分類 2021	0(嚥下訓練食品)		1j (嚥下調整食1j)	2(嚥下調整食2)		3 (嚥下調整食3)	4 (嚥下調整食4)	常食			
	0-j	0-t		2-1	2-2			刻み			
目的・特色	重度の症例に対する評価・訓練用。少量すくってそのまま丸呑み可能。残留した場合にも吸引が容易。たんぱく質含有量が少ない。	重度の症例に対する評価・訓練用。少量ずつ飲むことを想定。ゼリー丸呑みが口中で溶けてしまう場合。たんぱく質含有量が少ない。	口腔外で既に適切な食塊状となっている(少量をすくってそのまま丸呑み可能)。送り込み際に多少意識して口蓋に舌を押しつける必要がある。0jに比し表面のざらつきあり。	口腔内の簡単な操作で食塊状となるもの(咽頭では残留、誤嚥をしにくいように配慮したもの)。	舌と口蓋間で押しつぶしが可能なもの。押しつぶしや送り込みの口腔操作を要し、かつ誤嚥のリスク軽減に配慮がなされているもの。	誤嚥のリスクを配慮して素材と調理方法を選んだもの。歯がなくても対応可能だが、上下の歯槽提間で押しつぶすあるいはすりつぶすことが必要で舌と口蓋間で押しつぶすことは困難					
主食の例			おもゆゼリー、ミキサー粥のゼリーなど	粒がなく、付着性の低いペースト状のおもゆや粥	やや不均質(粒がある)でもやわらかく、離水もなく付着性も低い粥類	離水に配慮した粥など	軟飯・全粥など				
豊友館			介護食 ペーストの固形粉寒天で固める 	とろみ ペースト状食品によりスライスルー使用 				刻み 手でほぐす 5mm角程度 	一口大 手でほぐす 2×3程度 		
若葉苑				ミキサー食 粒のない状態		ソフト食 冷凍の既製品を蒸してタレやあんで味を変える 	極小刻み 小さくほぐす、タレやあんをかける時も 	中刻み 粗くほぐす 			
寿楽苑				ミキサーペースト状 ネオハイトロミールスリム			刻みトロミ付き 	刻み 手でほぐす 	粗刻み フライ返しで粗く切る 		
慶寿苑				ミキサー食 			極小刻み食 フードプロセッサー 0.5~1mm 	刻み食 手でほぐす 8~10mm 			

学会分類 2021	0(嚥下訓練食品)		1j (嚥下調整食1j)	2(嚥下調整食2)		3 (嚥下調整食3)	4 (嚥下調整食4)	常食			
	0-j	0-t		2-1	2-2			刻み			
目的・特色	重度の症例に対する評価・訓練用。少量すくってそのまま丸呑み可能。残留した場合にも吸引が容易。たんぱく質含有量が少ない。	重度の症例に対する評価・訓練用。少量ずつ飲むことを想定。ゼリー丸呑みが口中で溶けてしまう場合。たんぱく質含有量が少ない。	口腔外で既に適切な食塊状となっている(少量をすくってそのまま丸呑み可能)。送り込む際に多少意識して口蓋に舌を押しつける必要がある。0jに比し表面のざらつきあり。	口腔内の簡単な操作で食塊状となるもの(咽頭では残留、誤嚥をしにくいように配慮したもの)。		舌と口蓋間で押しつぶしが可能なもの。押しつぶしや送り込みの口腔操作を要し、かつ誤嚥のリスク軽減に配慮がなされているもの。	誤嚥のリスクを配慮して素材と調理方法を選んだもの。歯がなくても対応可能だが、上下の歯槽提間で押しつぶすあるいはすりつぶすことが必要で舌と口蓋間で押しつぶすことは困難				
主食の例			おもゆゼリー、ミキサー粥のゼリーなど	粒がなく、付着性の低いペースト状のおもゆや粥	やや不均質(粒がある)でもやわらかく、離水もなく付着性も低い粥類	離水に配慮した粥など	軟飯・全粥など				
情和園						ミキサー固形食 タレとろみ付 	極刻み 0.5~1 cmあんかけあり 	一口大 			
ゆふいん 風香				ミキサー ネオハイトロミール NEXT使用 		ムース 		刻み 1cm角 	一口大 2~3cm角 		
温水園					ミキサー食ペースト 状とろみ剤 	ソフト食(既製品を 蒸してにあんをか ける) 		きざみ食 5~ 7mm 	一口大 2cm角 		
白心荘				ミキサー食 ピューレ、ペースト状 ネオハイトロミール 			刻み食 2~ 3mmフードプロセッ サー 	一口大 1cm位 			