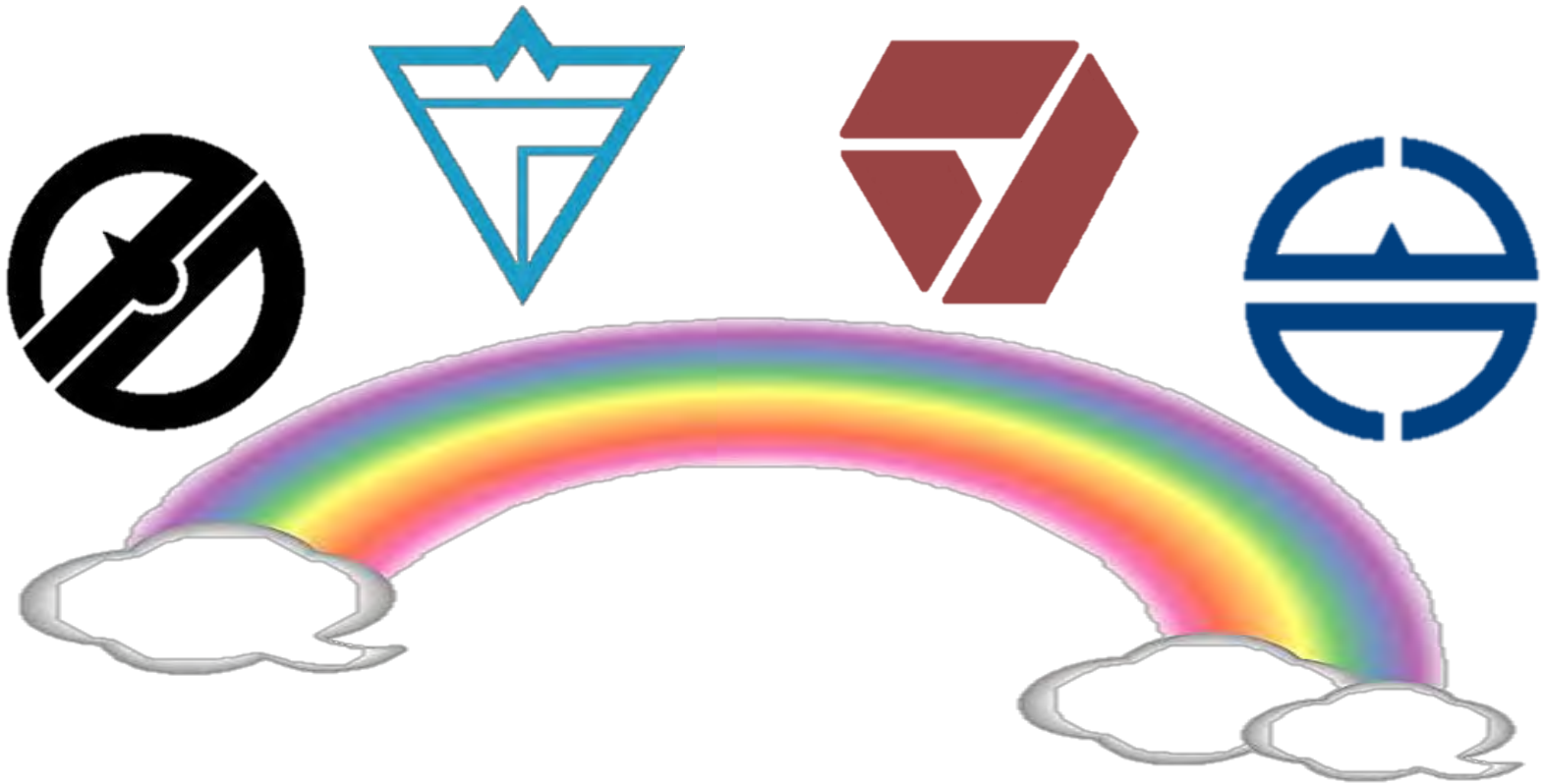


食形態マップ

宮城県塩釜保健所 岩沼支所管内栄養士会
(名取市・岩沼市・亶理町・山元町)



目 次		ページ
1. 目次		1
2. 食形態比較表	病院：12施設、社会福祉施設：17施設	2～3
3. 食形態一覧表		
名取市（病院）	いとう肛門科医院、名取熊野堂病院、宮城県立がんセンター、 宮城県立精神医療センター、守病院	4～8
名取市（社会福祉施設）	うらやす、松寿園・松風荘、松陽苑、なとり、 ライフケアセンター名取	9～13
岩沼市（病院）	小島病院、スズキ記念病院、ベータール病院、 緑の里クリニック、南東北病院、南浜中央病院	14～19
岩沼市（社会福祉施設）	赤井江マリンホーム、さとのもり、サニーホーム、 しんせん長春館、チアフル岩沼、チアフル三色吉	20～25
亘理町（社会福祉施設）	日就苑、第二日就苑、和多里ホーム	26～28
山元町（病院）	国立病院機構宮城病院	29
山元町（社会福祉施設）	アルカディアウエル、静和園、みやま荘	30～32

食形態比較表(塩釜保健所岩沼支所管内病院社会福祉施設)

施設名	いとう肛門科医院	名取熊野堂病院	宮城県立がんセンター	宮城県立精神医療センター	守病院	小島病院	スズキ記念病院	てんかん専門病院ペーテル	緑の里クリニック	南東北病院	南浜中央病院	国立病院機構宮城病院
食形態												
ゼリー状(蛋白質含有少) コード:0j		半固形食(市販品) 半流動食(市販品)	ゼリー(市販品)			ゼリー(市販品)			嚥下訓練食(市販品)	嚥下開始食(市販品)	嚥下開始食(市販品)	嚥下訓練食A(市販品)
ゼリー状(蛋白質含有多) コード:1j		半固形食(市販品) 半流動食(市販品)	ゼリー食	濃厚流動食(市販品)		ゼリー(市販品)			デザート食(市販品)	デザート食(市販品)	嚥下訓練食(市販品)	嚥下訓練食B(市販品)
ペースト状(粒なし) コード:2-1		ミキサー食●	軟食Ⅰ	嚥下食	ミキサー食●	ミキサー食●		ミキサー食●	ミキサー○	ソフト食●	ソフト食(ペースト)●	嚥下食1(ペースト)●
			軟食Ⅲ(ミキサー)	軟食(フレンダー)●					やわらか食2			
			軟食Ⅲ(ペースト)●									
ペースト状(粒あり) コード:2-2		三分粥食●		軟食(極きざみ)●					刻みあんかけ●			嚥下食2(極小粒)●
形あり(舌と口蓋で押しつぶせる) コード:3		五分粥食(すり潰し)●							やわらか食	三分菜食(カットなし)○	ソフト食●	嚥下食3(大粒)
形あり(歯茎で押しつぶせる) ※形態調整含む コード:4	0.2cm前後		七分粥食(極刻み)●									
	0.5cm前後							五分粥食(極刻み)○				
	1cm前後				三分菜(きざみ)			五分粥食(刻み)○ 五分粥食(粗刻み)○		5分・7分菜食(刻み)○		
	2cm前後							五分粥食(一口大)○		5分・7分菜食(一口大)○		
	3cm前後											
	固形(形態調整なし)			軟食Ⅱ	五分粥菜 七分粥菜			五分粥食(常)○		5分・7分菜食(カットなし)○		
形あり(食材配慮あり) ※形態調整含む	0.2cm前後		全粥食(極刻み)○		軟食(極きざみ)○				軟食食(極刻み)	軟食食(極刻み)○	軟食(極キザミ)	
	0.5cm前後		全粥食(粗刻み)○	軟食Ⅲ(きざみ)○		軟食食(極きざみ)			軟食食(刻み)		軟食(キザミ)	
	1cm前後				軟食(きざみ)○	軟食食(粗きざみ)	刻み食		軟食食(粗刻み)	軟食食(刻み)○		
	2cm前後		全粥食(中間刻み)○	軟食Ⅲ(一口大)○					軟食食(一口大)	軟食食(一口大)○	軟食(2cmキザミ)	
	3cm前後				軟食(粗きざみ)○							軟食食(一口大)
	固形(形態調整なし)		全粥食○	軟食Ⅲ○	軟食○	軟食食		軟食食		軟食食	軟食食○	軟食
形あり(食材配慮なし) ※形態調整含む	0.2cm前後		常食(極刻み)○									
	0.5cm前後		常食(粗刻み)○					常食(極刻み)○				
	1cm前後							常食(刻み)○ 常食(粗刻み)○			常食(1cmキザミ)	
	2cm前後		常食(中間刻み)○					常食(一口大)○			常食(2cmキザミ)	
	3cm前後				常食(粗きざみ)							
	固形(形態調整なし)	常食	常食○	常食○	常食	常食	常食	常食	常食○	常食	常食○	常食

(注1) 水分補給用ゼリーは記載しません

(注2) ●:料理への「とろみ調整食品等(とろみ剤(増粘剤)、ゲル化剤等)」の混ざ込みあり、○:料理の上に「とろみ剤(増粘剤)」を使用したあんかけあり(※あんかけの有無は指示によって決める)

食形態比較表(塩釜保健所岩沼支所管内病院社会福祉施設)

施設名	うらやす	松寿園・松風荘	松陽苑	なとり	ライフケアセンター名取	赤井江マリンホーム	さとのもり	サニーホーム	しんせん長春館	チアフル岩沼	チアフル三色吉	日就苑	第二日就苑	和多里ホーム	アルカディアウエル	静和園	みやま荘
ゼリー状(蛋白質含有少) コード:0j	ゼリー			ゼリー(市販品)		ゼリー(市販品)			ゼリー(市販品)	ゼリー	ゼリー	栄養食(市販品)					ゼリー(市販品)
ゼリー状(蛋白質含有多) コード:1j	ゼリー(市販品)		ゼリー(市販品)	ゼリー(市販品)		ゼリー(市販品)	ゼリー(市販品)	デザート食(市販品)	ゼリー(市販品)	ゼリー(市販品)	ゼリー(市販品)	栄養食(市販品)	ゼリー(市販品)				ゼリー(市販品)
ペースト状(粒なし) コード:2-1	ミキサー食●		ミキサー食●	ミキサー食●	ミキサー食●	ミキサー食●	ミキサー食●	ソフト食●	ミキサー食●	ペースト食●	ペースト食●	ミキサー食●	ミキサー●	ミキサー食○	ミキサー●	ミキサー食●	ミキサー
			ゼリー食●	ソフト食●								嚥下食●				ムース○	
ペースト状(粒あり) コード:2-2		ミキサー食●	極刻み食○				極小形態食●			極刻み●	極刻み○	ミキサー食●		超トロミ食○	超刻み食●	極キザミ食○	
											小刻み○						
形あり(舌と口蓋で押しつぶせる) コード:3	やわらか食●		ソフト食●		ムース●	やわらか食●	ムース●	3分菜食(カットなし)○	ソフト食Ⅰ●	ソフト食●				キザミⅡ○			ソフト●
							ゼリー●		軟菜食(刻み)○								
							すりつぶし食										
形あり(歯茎で押しつぶせる) ※形態調整含む コード:4	0.2cm前後																キザミ食
	0.5cm前後									小刻み	小刻み						刻み食
	1cm前後							5分・7分菜食(刻み)○				キザミⅠ キザミⅡ●	キザミⅡ				粗キザミ食(一口大)
	2cm前後							5分・7分菜食(一口大)○		刻み	刻み	一口大					
	3cm前後									一口大	一口大						
固形(形態調整なし)					ソフト食	介護食	5分・7分菜食(カットなし)○	ソフト食Ⅱ									
形あり(食材配慮あり) ※形態調整含む	0.2cm前後				超刻み食			軟菜食(極刻み)○									
	0.5cm前後	超刻み			刻み食	一口大(スライス0.5cm)食	軟菜食(刻み)										
	1cm前後	粗刻み				一口大(スライス1cm)食		軟菜食(刻み)○						軟菜刻み食			
	2cm前後	一口大					軟菜食(一口大)	軟菜食(一口大)○	一口大								
	3cm前後			刻み食													
固形(形態調整なし)	常食					軟菜食	軟菜食○		常食	常食	常食			軟菜常食			
形あり(食材配慮なし) ※形態調整含む	0.2cm前後			刻み													
	0.5cm前後		常食(極刻み)														
	1cm前後		常食(刻み)		一口大												
	2cm前後					一口大食									常食(一口大)		
	3cm前後		常食(一口大)				常食										常食(一口大)
固形(形態調整なし)		常食	常食	常食	常食		常食	常食○	常食			常食	常食	常食	常食	常食	常食

(注1) 水分補給用ゼリーは記載しません



(注2) ●:料理への「とろみ調整食品等(とろみ剤(増粘剤)、ゲル化剤等)」の混ぜ込みあり、 ○:料理の上に「とろみ剤(増粘剤)を使用したあんかけ」あり(※あんかけの有無は指示によって決める)

施設名： いたう肛門科医院

食種（食形態）

学会分類 （嚥下調整食 2013における 基準）	画像					備考 （施設内の基準及び調理方法 等）
	食種（食形態）の名称					
0 j たんぱく質含有 量の少ないもの						
1 j たんぱく質含有 量の多少は問わ ない						
2-1 ミキサー状・ ムース状（つぶ なし）						
2-2 みじん状でとろ みをつけたもの （つぶあり）						
3 形はあるが下と 口蓋で押しつぶ すかたさ						
4 箸やスプーンで 切れるかたさ						
一般食 （食材配慮あ り）						
一般食 （食材配慮な し）						常食：カットなし
	常食	常食				

主食

学会分類 （嚥下調整食 2013における 基準）	画像		備考 （施設内の基準及び調理方法 等）
	主食の名称		
おもゆ及びミキ サー粥等			
1 j おもゆゼリー			
2-1 離水に配慮した おもゆ及び粥 （つぶなし）			
2-2 離水に配慮した 粒がある粥（つ ぶあり）			
3 離水に配慮した 粥			
4 分粥、全粥、軟 飯		全粥	
米飯、おにぎり （米飯）		米飯	
パン、麺類			

施設名：名取熊野堂病院

食種（食形態）

学会分類 (嚥下調整食 2013における 基準)	画像					備考 (施設内の基準及び調理方法 等)
	食種（食形態）の名称					
0 j たんばく質含有 量の少ないもの						半固形食：市販品（粉飴ゼリー）を使用 半流動食：市販品（粉飴ゼリー）を、クラッシュ状にする
1 j たんばく質含有 量の多少は問わ ない						半固形食：市販品（メイバ ランスソフトゼリー、メイバラ ンスたんばくゼリー）を使用
						半流動食：市販品（ペムパ ル）にとろみ剤（つるりん こ）でとろみをつける
2-1 ミキサー状・ ムース状（つぶ なし）						ミキサー食：全粥食をミキ サーにかけたもの ※とろみ対応あり
2-2 みじん状でとろ みをつけたもの （つぶあり）						三分粥菜：副菜は、流動体・ 半流動体の物を提供 ※とろみ対応あり
3 形はあるが下と 口蓋で押しつぶ すかたさ						五分粥食：すり潰し 流動～全粥食へ進める過程の中 間的内容。茹でる・煮る。脂質・ 繊維質の強い食品は禁止 ※とろみ対応あり
4 箸やスプーンで 切れるかたさ						七分粥食：カッター 流動～全粥食へ進める過程の中 間的内容。茹でる・煮る。脂質・ 繊維質の強い食品は禁止 ※とろみ対応あり
一般食 (食材配慮あ り)						全粥食：煮・炒め煮・焼き・蒸し の調理で、揚げ物・生野菜・繊維 の強いものは禁止 極刻み：魚はほぐす ※全ての形態でとろみ対応あり
一般食 (食材配慮な し)						常食：カットなし 中間刻み：2cm 粗刻み：0.5cm 極刻み：0.2cm ※全て形態でとろみ対応あり

主食

学会分類 (嚥下調整食 2013における 基準)	画像		備考 (施設内の基準及び調理方法 等)
	主食の名称		
おもゆ及びミキ サー粥等			重湯 ※とろみ対応あり 粥ミキサー
1 j おもゆゼリー			
2-1 離水に配慮した おもゆ及び粥 (つぶなし)			粥ミキサー(とろみ) 粥ミキサー(とろみ)：全粥に とろみ剤(つるりんこ)を 入れてミキサーにかける
2-2 離水に配慮した 粒がある粥(つ ぶあり)			
3 離水に配慮した 粥			
4 分粥、全粥、軟 飯			分粥 ※とろみ対応あり 全粥：米に対して6倍で炊 く
			軟飯：患者個々の体調に合 わせて、米飯と全粥の割合 を決めて混ぜる
米飯、おにぎり (米飯)			米飯：3種類の提供料 おにぎり：種類は、丸・三 角・俵型・軍艦・海苔あ り・海苔なし等、個別に対 応
パン、麺類			

施設名：宮城県立がんセンター

食種（食形態）

学会分類 (嚥下調整食 2013における 基準)	画像					備考 (施設内の基準及び調理方法 等)
	食種（食形態）の名称					
0 j たんぱく質含有 量の少ないもの						市販品（エンゲリートゼ リー）を使用
	エンゲリートゼリー					
1 j たんぱく質含有 量の多少は問わ ない						ゼリー食：ゼラチンでゼリー 状に形成
	果汁ゼリー	人参スープゼリー	重湯ゼリー	みそ汁ゼリー	経腸栄養剤ゼリー	
2-1 ミキサー状・ ムース状（つぶ なし）						軟食Ⅰ：ミキサー状 軟食Ⅲ（ミキサー）：ミキサーに かけ、濾器で濾す 軟食Ⅲ（ペースト）：とろみ剤 （トロメーク）でとろみをつける
	軟食Ⅰ	軟食Ⅲ（ミキサー）	軟食Ⅲ（ペースト）			
2-2 みじん状でとろ みをつけたもの （つぶあり）						
3 形はあるが下と 口蓋で押しつぶ すかたさ						
4 箸やスプーンで 切れるかたさ						軟食Ⅱ：繊維質の多い食品を 除く（原則、加熱調理） ※とろみ対応あり
	軟食Ⅱ					
一般食 （食材配慮あ り）						一口大：約2 cm きざみ：1 cm未満 ※とろみ対応あり
	軟食Ⅲ	軟食Ⅲ（一口大）	軟食Ⅲ（きざみ）			
一般食 （食材配慮な し）						常食：原則、形態調整なし ※とろみ対応あり
	常食					

主食

学会分類 (嚥下調整食 2013における 基準)	画像		備考 (施設内の基準及び調理方法 等)
	主食の名称		
おもゆ及びミキ サー粥等			
	重湯		
1 j おもゆゼリー			
2-1 離水に配慮した おもゆ及び粥 （つぶなし）			
2-2 離水に配慮した 粒がある粥（つ ぶあり）			
3 離水に配慮した 粥			
4 分粥、全粥、軟 飯			
	三分粥	五分粥	
	全粥	軟飯	
米飯、おにぎり （米飯）			
	米飯		
パン、麺類			

施設名：宮城県立精神医療センター

食種（食形態）

学会分類 (嚥下調整食 2013における 基準)	画像				備考 (施設内の基準及び調理方法 等)
	食種（食形態）の名称				
0 j たんぱく質含有 量の少ないもの					
1 j たんぱく質含有 量の多少は問わ ない					市販品（アイソカルジェリー PCF、アイソカルジェリー HC）を使用
	濃厚流動食	濃厚流動食			
2-1 ミキサー・ ムース状（つぶ なし）					嚥下食（主菜）：ムース（市販 品）を使用 嚥下食（副菜）：ブレンダーした 後、ゲル化剤で形成 ※基本はスーパー1%、芋類はス ーパー1.5% 軟菜（ブレンダー）：とろみ剤 （トロメイク）使用
	軟菜（ブレンダー）	嚥下食（主菜）	嚥下食（副菜）		
2-2 みじん状でとろ みをつけたもの （つぶあり）					軟菜（極きざみ）：とろみ剤 （トロメイク）使用
3 形はあるが下と 口蓋で押しつぶ すかたさ					
4 箸やスプーンで 切れるかたさ					五分菜・三分菜：食物繊維10g/日 以下にし、食材をやわらかく調理 七分菜：食材をやわらかく調理
	七分菜	五分菜	三分菜（きざみ）		
一般食 (食材配慮あ り)					軟菜食：肉類、りんご類薄切り 粗きざみ：3~4cm角 きざみ：1cm角 極きざみ：みじん状 ※とろみ対応あり
	軟菜（揚げ煮）	軟菜（粗きざみ）	軟菜（きざみ）	軟菜（極きざみ）	
一般食 (食材配慮な し)					
	常菜	常菜（粗きざみ）			

主食

学会分類 (嚥下調整食 2013における 基準)	画像		備考 (施設内の基準及び調理方法 等)
	主食の名称		
おもゆ及びミキ サー粥等			
	重湯	全粥ブレンダー	
1 j おもゆゼリー			
2-1 離水に配慮した おもゆ及び粥 (つぶなし)			全粥ゼリー(ブレンダー)：ゲル 化剤（スベラカーゼ：1. 5%）使用
	全粥ゼリー(ブレンダー)		
2-2 離水に配慮した 粒がある粥（つ ぶあり）			全粥ゼリー：ゲル化剤（ス ベラカーゼ：1.5%）使用
	全粥ゼリー		
3 離水に配慮した 粥			
4 分粥、全粥、軟 飯			軟飯：米に対して2.5倍で炊 く
	分粥(三分、五分、七分)	全粥	
		軟飯	
米飯、おにぎり (米飯)			米飯：米に対して1.5倍で 炊く おにぎり：三角又は俵型で 提供
	米飯	おにぎり	
パン、麺類			

施設名： 守病院

食種（食形態）

学会分類 （嚥下調整食 2013における 基準）	画像					備考 （施設内の基準及び調理方法 等）
	食種（食形態）の名称					
0 j たんぱく質含有 量の少ないもの						
1 j たんぱく質含有 量の多少は問わ ない						
2-1 ミキサー状・ ムース状（つぶ なし）						ミキサー食：ブレンダーを使用し て、滑らかなペースト状にしてから とろみ剤（ネオハイトロミールス リム）を使用してまとまりやす くする
2-2 みじん状でとろ みをつけたもの （つぶあり）						
3 形はあるが下と 口蓋で押しつぶ すかたさ						
4 箸やスプーンで 切れるかたさ						
一般食 （食材配慮あ り）						軟菜食：カットなし 粗きざみ：1cm程度 極きざみ：0.5cm程度
一般食 （食材配慮な し）						常食：カットなし
	軟菜食	軟菜食（粗きざみ）	軟菜食（極きざみ）			
	常食					

主食



学会分類 （嚥下調整食 2013における 基準）	画像		備考 （施設内の基準及び調理方法 等）
	主食の名称		
おもゆ及びミキ サー粥等			ミキサー粥：お粥にとろみ 剤（ネオハイトロミールス リム）を加えてミキサーに かける
	ミキサー粥		
1 j おもゆゼリー			
2-1 離水に配慮した おもゆ及び粥 （つぶなし）			
2-2 離水に配慮した 粒がある粥（つ ぶあり）			
3 離水に配慮した 粥			
4 分粥、全粥、軟 飯			
	三分粥	五分粥	
			
	七分粥	全粥	
米飯、おにぎり （米飯）			
	米飯		
パン、麺類			

施設名： 特別養護老人ホーム うらやす

食種（食形態）

学会分類 （嚥下調整食 2013における 基準）	画像				備考 （施設内の基準及び調理方法 等）
	食種（食形態）の名称				
0 j たんぱく質含有 量の少ないもの					
	お茶ゼリー				
1 j たんぱく質含有 量の多少は問わ ない					市販品（エンジョイゼリー、 アイソカルゼリー）を使用
	エンジョイゼリー アイソカルゼリー				
2-1 ミキサー状・ ムース状（つぶ なし）					ミキサー食：ソフト食をミキ サーにかける
ミキサー食					
2-2 みじん状でとろ みをつけたもの （つぶあり）					
3 形はあるが下と 口蓋で押しつぶ すかたさ					ソフト食：ゲル化剤（ソフ ティアG）を使用
ソフト食					
4 箸やスプーンで 切れるかたさ					
一般食 （食材配慮あ り）					一口大：2cm程度 粗刻み：1cm程度 超刻み：0.5mm程度
	常菜 一口大 粗刻み 超刻み				
一般食 （食材配慮な し）					

主食

学会分類 （嚥下調整食 2013における 基準）	画像		備考 （施設内の基準及び調理方法 等）
	主食の名称		
おもゆ及びミキ サー粥等			重湯：市販品（ばばの重 湯）を使用
	重湯 ミキサー粥		
1 j おもゆゼリー			
2-1 離水に配慮した おもゆ及び粥 （つぶなし）			スベラカーゼ粥：ゲル化剤 （スベラカーゼ）を使用
	スベラカーゼ粥		
2-2 離水に配慮した 粒がある粥（つ ぶあり）			
3 離水に配慮した 粥			
4 分粥、全粥、軟 飯			
	全粥		
			
	軟飯		
米飯、おにぎり （米飯）			
	米飯		
パン、麺類			

施設名： 養護老人ホーム 松寿園 ・ 視覚障害老人ホーム松風荘

食種（食形態）

学会分類 （嚥下調整食 2013における 基準）	画像					備考 （施設内の基準及び調理方法 等）
	食種（食形態）の名称					
0 j たんばく質含有 量の少ないもの						
1 j たんばく質含有 量の多少は問わ ない						
2-1 ミキサー状・ ムース状（つぶ なし）						
2-2 みじん状でとろ みをつけたもの （つぶあり）						ミキサー食：ミキサーでペ ースト状にする とろみ剤（ネオホワイトロ ミールスリム）を使用して、とろ みをつける
3 形はあるが下と 口蓋で押しつぶ すかたさ						
4 箸やスプーンで 切れるかたさ						
一般食 （食材配慮あ り）						
一般食 （食材配慮な し）						一口大：3 cm 刻み：1 cm 極刻み：5mm
	常食（一口大）	常食（刻み）	常食（極刻み）			

主食

学会分類 （嚥下調整食 2013における 基準）	画像		備考 （施設内の基準及び調理方法 等）
	主食の名称		
おもゆ及びミキ サー粥等			粥ミキサー：全粥をミキ サーにかける とろみ剤（ネオホワイトロ ミールスリム）を使用し て、とろみをつける
1 j おもゆゼリー			
2-1 離水に配慮した おもゆ及び粥 （つぶなし）			
2-2 離水に配慮した 粒がある粥（つ ぶあり）			
3 離水に配慮した 粥			
4 分粥、全粥、軟 飯		全粥	
米飯、おにぎり （米飯）		米飯	
パン、麺類			

施設名： 特別養護老人ホーム 松陽苑

食種（食形態）

学会分類 （嚥下調整食 2013における 基準）	画像					備 考 （施設内の基準及び調理方法 等）
	食種（食形態）の名称					
0 j たんぱく質含有 量の少ないもの						
1 j たんぱく質含有 量の多少は問わ ない						市販品（エンジョイゼリー）
	エンジョイゼリー					
2-1 ミキサー状・ ムース状（つぶ なし）						ミキサー食：ミキサーでペースト 状にして提供 ※とろみ対応あり ゼリー食：ミキサー状にした後、 ゲル化剤（ソフティアG）を使用し て、ゼリー状に固める
	ミキサー食	ミキサー食	ゼリー食			
2-2 みじん状でとろ みをつけたもの （つぶあり）						極刻み食：5mm以下に刻む ハサつくものなどは、必要に 応じてあんをかけて提供
	極刻み食	極刻み食				
3 形はあるが下と 口蓋で押しつぶ すかたさ						ソフト食：ゲル化剤（ソフティア G）を使用 ※普段は提供しないが行事食の時 に極刻みやミキサー食の方で摂取 可能な方対象に提供
	ソフト食	ソフト食				
4 箸やスプーンで 切れるかたさ						
一般食 （食材配慮あ り）						刻み食：3cm程度にカット
	刻み食	刻み食				
一般食 （食材配慮な し）						常食：基本的にカットなし
	常食	常食				

主食

学会分類 （嚥下調整食 2013における 基準）	画像		備 考 （施設内の基準及び調理方法 等）
	主食の名称		
おもゆ及びミキ サー粥等			
	ミキサー粥		
1 j おもゆゼリー			
2-1 離水に配慮した おもゆ及び粥 （つぶなし）			ゼリー粥：ゲル化剤（スベ ラカーゼ）を使用
	ゼリー粥		
2-2 離水に配慮した 粒がある粥（つ ぶあり）			
3 離水に配慮した 粥			
4 分粥、全粥、軟 飯			
	粥		
米飯、おにぎり （米飯）			
	米飯	おにぎり	
パン、麺類			

施設名： 介護老人保健施設 なとり

食種（食形態）

学会分類 （嚥下調整食 2013における 基準）	画像			備 考 （施設内の基準及び調理方法 等）
	食種（食形態）の名称			
0 j たんぱく質含有 量の少ないもの				市販品（グレープゼリー）使 用
1 j たんぱく質含有 量の多少は問わ ない				市販品（ブリックゼリー、カ ロリーメイトゼリー）使用
				メイバランスゼリー（ゼラチ ンを使用してゼリー状に形 成）
	メイバランスゼリー			
2-1 ミキサー状・ ムース状（つぶ なし）				ソフト食：ペースト状にした食材 にゲル化剤（イナアガー）でゼ リー状に形成
2-2 みじん状でとろ みをつけたもの （つぶあり）				
3 形はあるが下と 口蓋で押しつぶ すかたさ				
4 箸やスプーンで 切れるかたさ				
一般食 （食材配慮あ り）				※アレルギー、嗜好によって 代替食あり
一般食 （食材配慮な し）				常食：カットなし 一口大：1cm以上（先丸スプーンに のるくらい） 刻み：0.2～0.3cm以下 ※魚・肉の刻みに関してはとろみだし を絡めて対応
	常食	一口大	刻み	

主食








学会分類 （嚥下調整食 2013における 基準）	画像		備 考 （施設内の基準及び調理方 法等）
	主食の名称		
おもゆ及びミキ サー粥等			
1 j おもゆゼリー			
2-1 離水に配慮した おもゆ及び粥 （つぶなし）			ゲル化剤（ホット&ソフト 使用）を使用
2-2 離水に配慮した 粒がある粥（つ ぶあり）			
3 離水に配慮した 粥			
4 分粥、全粥、軟 飯			やわらかご飯：米に対して 水2.2倍で炊く
			混合飯：全粥と米飯を3：2 で混ぜる
米飯、おにぎり （米飯）			
パン、麺類			サンドパン：サンドイッチ 用食パンにジャムをサンド
	サンドパン	卵とじソーメン	

施設名： 老人保健施設 ライフケアセンター名取

食種（食形態）

学会分類 （嚥下調整食 2013における 基準）	画像					備考 （施設内の基準及び調理方法 等）
	食種（食形態）の名称					
0j たんぱく質含有 量の少ないもの						
1j たんぱく質含有 量の多少は問わ ない						
2-1 ミキサー状・ ムース状（つぶ なし）						ミキサー食：ペースト状にし たものをとろみ剤（ソフティ アSUPER）を使用して調 整する
	ミキサー食					
2-2 みじん状でとろ みをつけたもの （つぶあり）						
3 形はあるが下と 口蓋で押しつぶ すかたさ						ムース食：ペースト状にした食材 をゲル化剤（ホット&ソフト）を 使用して再成形する または市販のムース食を使用
	ムース食					
4 箸やスプーンで 切れるかたさ						
一般食 （食材配慮あ り）						刻み食：5mm 超刻み食：2mm
	刻み食	超刻み食				
一般食 （食材配慮な し）						常食：カットなし 一口大：2cm
	常食	一口大食				

主食

学会分類 （嚥下調整食 2013における 基準）	画像		備考 （施設内の基準及び調理方法 等）
	主食の名称		
おもゆ及びミキ サー粥等			全粥粒なし：全粥をペース ト状にする
	おもゆ	全粥粒なし	
1j おもゆゼリー、 ミキサー粥ゼ リー			
2-1 離水に配慮した おもゆ及び粥 （つぶなし）			ムース粥粒なし：ムース粥 （ゲル化剤：ソフティアU 使用）をペースト状にする
	ムース粥粒なし		
2-2 離水に配慮した 粒がある粥（つ ぶあり）			
3 離水に配慮した 粥			ムース粥：全粥にゲル化剤 （ソフティアU）を加える
	ムース粥		
4 分粥、全粥、軟 飯			
	全粥		
			
米飯、おにぎり （米飯）			
	米飯		
パン、麺類			

施設名： 小島病院

食種（食形態）

学会分類 （嚥下調整食 2013における 基準）	画像				備 考 （施設内の基準及び調理方法 等）
	食種（食形態）の名称				
0 j たんぱく質含有 量の少ないもの					市販品（アガロリーゼリー） を使用
	アガロリーゼリー				
1 j たんぱく質含有 量の多少は問わ ない					市販品（アイソカルゼリー PCF）を使用
	アイソカルゼリー				
2-1 ミキサー状・ ムース状（つぶ なし）					ミキサー食：ミキサーを使用 して粒のないペースト状にし た物をとろみ剤（メフォソフ ト）で調整する
	ミキサー食	ミキサー食			
2-2 みじん状でとろ みをつけたもの （つぶあり）					
3 形はあるが下と 口蓋で押しつぶ すかたさ					
4 箸やスプーンで 切れるかたさ					
一般食 （食材配慮あ り）					刻み食：フードカッターで細 かくみじん切りにした物を調 理する 食塊を形成しやすい物は1cm の手切りにする。
	刻み食	刻み食			
一般食 （食材配慮な し）					常食：カットなし
	常食	常食			

主食




学会分類 （嚥下調整食 2013における 基準）	画像		備 考 （施設内の基準及び調理方法 等）
	主食の名称		
おもゆ及びミキ サー粥等			
	粥ミキサー		
1 j おもゆゼリー			
2-1 離水に配慮した おもゆ及び粥 （つぶなし）			粥ゼリー：ゲル化剤（スベ ラカーゼ）使用
	粥ゼリー		
2-2 離水に配慮した 粒がある粥（つ ぶあり）			
3 離水に配慮した 粥			
4 分粥、全粥、軟 飯			
	全粥		
米飯、おにぎり （米飯）			
	米飯	おにぎり	
パン、麺類			

施設名： スズキ記念病院

食種（食形態）

学会分類 （嚥下調整食 2013における 基準）	画像					備考 （施設内の基準及び調理方法 等）
	食種（食形態）の名称					
0j たんぱく質含有 量の少ないもの						
1j たんぱく質含有 量の多少は問わ ない						
2-1 ミキサー状・ ムース状（つぶ なし）						
2-2 みじん状でとろ みをつけたもの （つぶあり）						
3 形はあるが下と 口蓋で押しつぶ すかたさ						
4 箸やスプーンで 切れるかたさ						
一般食 （食材配慮あ り）						軟菜食
一般食 （食材配慮な し）						常食

主食

学会分類 （嚥下調整食 2013における 基準）	画像		備考 （施設内の基準及び調理方 法等）
	主食の名称		
おもゆ及びミキ サー粥等			重湯
1j おもゆゼリー			
2-1 離水に配慮した おもゆ及び粥 （つぶなし）			
2-2 離水に配慮した 粒がある粥（つ ぶあり）			
3 離水に配慮した 粥			
4 分粥、全粥、軟 飯			五分粥 七分粥
			全粥
米飯、おにぎり （米飯）			米飯
パン、麺類			

施設名： てんかん専門病院ベーテル

食種（食形態）

学会分類 (嚥下調整食 2013における 基準)	画像					備 考 (施設内の基準及び調理方法 等)
	食種（食形態）の名称					
0 j たんぱく質含有 量の少ないもの						
1 j たんぱく質含有 量の多少は問わ ない						
2-1 ミキサー状・ ムース状（つぶ なし）						ミキサー食：ペースト状にし て、とろみ剤（とろとろく ん）でとろみをつけて提供 （濃いとろみ）
2-2 みじん状でとろ みをつけたもの （つぶあり）						
3 形はあるが下と 口蓋で押しつぶ すかたさ						
4 箸やスプーンで 切れるかたさ						五分粥食は、軟菜相当の副食となる （繊維の多いもの・脂質の多いものな ど除き、煮る・ゆでる調理中心） 常：カットなし 一口大：2 cm 粗刻み：1.5 cm 刻み：1 cm 極刻み：0.5 cm ※とろみ対応あり
一般食 (食材配慮あ り)						
一般食 (食材配慮な し)						常食：カットなし 一口大：2 cm 粗刻み：1.5 cm 刻み：1 cm 極刻み：0.5 cm ※とろみ対応あり

主食

学会分類 (嚥下調整食 2013における 基準)	画像		備 考 (施設内の基準及び調理方法 等)
	主食の名称		
おもゆ及びミキ サー粥等			重湯：粥の上澄み ミキサー粥：粥をミキサー でペースト状にする
1 j おもゆゼリー			
2-1 離水に配慮した おもゆ及び粥 (つぶなし)			粥ゼリー：全粥をペースト状に して、ゲル化剤（ソフティアG ）でゼリー状に再形成する ※必要に応じて、重湯や五分粥 も同様に調理
2-2 離水に配慮した 粒がある粥（つ ぶあり）			
3 離水に配慮した 粥			
4 分粥、全粥、軟 飯			
			
米飯、おにぎり (米飯)			おにぎり：患者個々に合わ せて、適切な大きさ（三 角・一口大等）で提供
パン、麺類			

施設名： 緑の里クリニック

食種（食形態）

学会分類 (嚥下調整食 2013における 基準)	画像					備考 (施設内の基準及び調理方法 等)
	食種（食形態）の名称					
0j たんばく質含有 量の少ないもの						市販品（ビタミンゼリー）を 使用
	嚥下訓練食					
1j たんばく質含有 量の多少は問わ ない						市販品（プリン、エネルギー ゼリー）を使用
	デザート食	デザート食				
2-1 ミキサー状・ ムース状（つぶ なし）						ミキサー（とろみあり）：全粥食のお かすと少量の水分とともにミキサーに かけた後、とろみ剤（スルーキング） を入れて仕上げる やわらか食2：やわらか食をベース に、料理をうらこしする
	ミキサー（とろみあり）	ミキサー（とろみなし）	やわらか食2			
2-2 みじん状でとろ みをつけたもの （つぶあり）						刻みあんかけ：軟菜食のおかすを極刻 み（2mm角）にして、水分ととろみ剤 （スルーキング）を加える 刻みあんかけ：全粥食のおかすを刻み （5mm角）にして、水分ととろみ剤（ス ルーキング）を加える ※トッピングや添え物はなし
	極刻みあんかけ	刻みあんかけ				
3 形はあるが下と 口蓋で押しつぶ すかたさ						やわらか食：芋類、南瓜、大根、 玉ねぎ、挽肉など、形を残しつつ 口の中に入れてたら、すくにつぶれ るやわらかさ
	やわらか食					
4 箸やスプーンで 切れるかたさ						
一般食 (食材配慮あ り)						一口大：2cm 粗刻み：1cm 刻み：5mm 極刻み：2mm
	軟菜食	軟菜食（一口大）	軟菜食（粗刻み）	軟菜食（刻み）	軟菜食（極刻み）	
一般食 (食材配慮な し)						
	常食					

主食

学会分類 (嚥下調整食 2013における 基準)	画像		備考 (施設内の基準及び調理方 法等)
	主食の名称		
おもゆ及びミキ サー粥等			ミキサー粥：粥をそのまま ミキサーにかける
	重湯	ミキサー粥	
1j おもゆゼリー			
2-1 離水に配慮した おもゆ及び粥 （つぶなし）			ミキサー粥（とろみあり）：患 者個々の希望や嚥下力に合わ せ、全粥にとろみ剤（スルー キング）を入れてミキサーに かける
	ミキサー粥（とろみあり）		
2-2 離水に配慮した 粒がある粥（つ ぶあり）			
3 離水に配慮した 粥			
4 分粥、全粥、軟 飯			
	全粥		
米飯、おにぎり (米飯)			
	米飯		
パン、麺類			

施設名： 総合南東北病院

食種（食形態）

学会分類 （嚥下調整食 2013における 基準）	画像 食種（食形態）の名称				備考 （施設内の基準及び調理方法 等）
0 j たんばく質含有 量の少ないもの					市販品（エンゲリードゼリー）
	嚥下開始食				
1 j たんばく質含有 量の多少は問わ ない					市販品（高カロリーゼリー） を中心に1週間サイクルにて 提供
	デザート食	デザート食			
2-1 ミキサー状・ ムース状（つぶ なし）					食材をゲル化剤（ソフティア G）でゼリー状に形成
	ソフト食				
2-2 みじん状でとろ みをつけたもの （つぶあり）					
3 形はあるが下と 口蓋で押しつぶ すかたさ					3分菜：白身魚、絹豆腐、半熟 卵、とろろ芋などを提供 ※とろみ対応あり
	3分菜食（カットなし）				
4 箸やスプーンで 切れるかたさ					5分・7分菜：脂質や食物繊維の多 い食品を除き、茹でる・蒸す・煮 る料理を中心に提供 一口大：1cm以上 刻み：1cm未満 ※とろみ対応あり
	5分・7分菜食(カットなし)				
	5分・7分菜食(一口大)				
一般食 （食材配慮あ り）					軟菜：揚げ物を除く 一口大：1cm以上 刻み：1cm未満 極刻み：2mm前後 ※とろみ対応あり
	軟菜食				
	軟菜食(一口大)				
	軟菜食(刻み)				
一般食 （食材配慮な し）					※とろみ対応あり 希望がある場合はカットす る
	常食				

主食

学会分類 （嚥下調整食 2013における 基準）	画像 主食の名称		備考 （施設内の基準及び調理方 法等）
おもゆ及びミキ サー粥等			
	重湯		
1 j おもゆゼリー			
2-1 離水に配慮した おもゆ及び粥 （つぶなし）			粥ミキサー：ゲル化剤（ス ベラカーゼ）を使用
	粥ミキサー		
2-2 離水に配慮した 粒がある粥（つ ぶあり）			
3 離水に配慮した 粥			
4 分粥、全粥、軟 飯			
	全粥		
	軟飯		
米飯、おにぎり （米飯）			
	米飯		
パン、麺類			

施設名： 南浜中央病院

食種（食形態）

学会分類 (嚥下調整食 2013における 基準)	画像				備考 (施設内の基準及び調理方法 等)
	食種（食形態）の名称				
0 j たんぱく質含有 量の少ないもの					市販品（ブイクレスゼリー） を使用
1 j たんぱく質含有 量の多少は問わ ない					嚥下訓練食：市販品（アイオール ソフト、アガロリー、プロッカ、 アイソカルジェルPCFなど）を 使用 ※1食ゼリー3個摂取可能な場 合、ソフト食へ移行
	嚥下訓練食				
2-1 ミキサー状・ ムース状（つぶ なし）					ソフト食（ペースト）：ゲル 化剤（ソフティアG）で形成 後、ペースト状に形態調整 ※主食はムース粥
2-2 みじん状でとろ みをつけたもの （つぶあり）					
3 形はあるが下と 口蓋で押しつぶ すかたさ					ソフト食：ゲル化剤（ソフ ティアG）で形成 ※主食は全粥orムース粥
4 箸やスプーンで 切れるかたさ					
一般食 (食材配慮あ り)					
	軟食（カットなし）	軟食（2cmキザミ）	軟食（キザミ）	軟食（極キザミ）	
一般食 (食材配慮な し)					
	常食（カットなし）	常食（2cmキザミ）	常食（1cmキザミ）		

主食

学会分類 (嚥下調整食 2013における 基準)	画像		備考 (施設内の基準及び調理方法 等)
	主食の名称		
おもゆ及びミキ サー粥等			
重湯			
1 j おもゆゼリー			
2-1 離水に配慮した おもゆ及び粥 （つぶなし）			ムース粥：ゲル化剤（ソフティアU）使用 アイオールソフト：ムース粥が 嫌いな場合（甘い物を好む） ①1/2カット 230kcal ②1/3カット 170kcal
ムース粥	アイオールソフト		
2-2 離水に配慮した 粒がある粥（つ ぶあり）			
3 離水に配慮した 粥			
4 分粥、全粥、軟 飯			
	全粥		
			
	軟飯		
米飯、おにぎり （米飯）			
	米飯		
パン、麺類			

施設名： 特別養護老人ホーム 赤井江マリンホーム

食種（食形態）

学会分類 （嚥下調整食 2013における 基準）	画像					備 考 （施設内の基準及び調理方法 等）
	食種（食形態）の名称					
0 j たんぱく質含有 量の少ないもの						市販品（アガロリーゼリー） を使用
	アガロリーゼリー					
1 j たんぱく質含有 量の多少は問わ ない						市販品（アイソカルゼリー HC、ブロッカ、エプリッチゼ リー等）を使用
	アイソカルゼリー	ブロッカゼリー	エプリッチゼリー			
2-1 ミキサー状・ ムース状（つぶ なし）						ミキサー食：常食を粒なし状 までミキサーにかけ、とろみ 剤（ソフティアS）でまとめ たもの
	ミキサー食					
2-2 みじん状でとろ みをつけたもの （つぶあり）						
3 形はあるが下と 口蓋で押しつぶ すかたさ						やわらか食：常食を粒なし状 までミキサーにかけ、ゲル化 剤（ソフティアG）で固めた もの
	やわらか食					
4 箸やスプーンで 切れるかたさ						ソフト食：食材をつなぎに使用し、まとめたものを調理した もの
	ソフト食					
一般食 （食材配慮あり）						一口大（スライス）食：常食 を5mm～1cmにスライス したもの（カット数は食材や 利用者によって異なる）
	一口大（スライス）食					
一般食 （食材配慮なし）						常食：ほぐしやすく、箸で掴 みやすいサイズ（4～5等 分）にカットしたもの
	常食					

主食

学会分類 （嚥下調整食 2013における 基準）	画像		備 考 （施設内の基準及び調理方法 等）
	主食の名称		
おもゆ及びミキ サー粥等			
	重湯		
1 j おもゆゼリー			
2-1 離水に配慮した おもゆ及び粥 （つぶなし）			ミキサー粥：ゲル化剤（ソ フティアU）を使用
	ミキサー粥		
2-2 離水に配慮した 粒がある粥（つ ぶあり）			
3 離水に配慮した 粥			粥ソフト：全粥をゲル化剤 （ソフティアG）でまとめ たもの
	粥ソフト		
4 分粥、全粥、軟 飯			
	全粥		
			
	軟飯		
米飯、おにぎり （米飯）			おにぎり：大きさは個別対 応
	米飯	おにぎり	
パン、麺類			

施設名：岩沼市デイサービスセンター さとのもり

食種（食形態）

学会分類 (嚥下調整食 2013における 基準)	画像 食種（食形態）の名称				備考 (施設内の基準及び調理方法 等)	
0j たんぱく質含有 量の少ないもの						
1j たんぱく質含有 量の多少は問わ ない					市販品（アイソカルゼリー HC）を使用	
					フルーツ入りゼリー、アイス クリーム等	
2-1 ミキサー状・ ムース状（つぶ なし）					ミキサー食：ミキサーにか け、とろみ剤（とろみアッ プ）も入れてペースト状にす る	
2-2 みじん状でとろ みをつけたもの （つぶあり）					極小形態食：包丁で細かく刻み、ゲル 化剤、煮汁も入れてまとまりやすくす る ※「A」「B」は、刻みの方も食べ易く、 見た目を考慮している	
	極小形態食(煮魚)	極小形態食(魚グラタン)	極小形態食(蓮根ハンバーグ)			
3 形はあるが下と 口蓋で押しつぶ すかたさ						ムース：「C」はペースト状に調整した 食材をゲル化剤(ソフティアG)でゼ リー状に形成。「D」は野菜は茹でて柔 らかくしてから調理した液の中に入れ ゼライスで固める。 すりつぶし食：温泉卵・手作りごま豆 腐・卵豆腐・0-4ヶ月用等
	ムース(煮魚)手作り	ムース(いか大根)	ゼリー食(夏野菜巻天寄せ)	すりつぶし食(温泉卵)	すりつぶし食(ごま豆腐)	
4 箸やスプーンで 切れるかたさ						介護食：ロールキャベツは茹でてから 刻み、卵白と混ぜ、中に具を包んでか ら蒸す。タレにはとろみを付ける。 軟菜食：「E」は秋刀魚やごぼうを圧力 鍋で煮て、秋刀魚は骨まで軟らかくす る。歯茎でも食べられるかたさ。
	介護食(卵白使用)	軟菜食(常軟同様)				
一般食 (食材配慮あ り)						軟菜食：カットなし 一口大：2cmカット 刻み：5mmカット
一般食 (食材配慮な し)						※常食・軟食共に、摂食し易 い様に区別無しで、介護食の 調理法で提供する
	常食(魚ごまコチュジャン焼き)	常食(魚の手作りグラタン)	常食(蓮根ハンバーグ)	常食(鶏肉と野菜の揚げ浸し)		

主食

学会分類 (嚥下調整食 2013における 基準)	画像 主食の名称		備考 (施設内の基準及び調理方 法等)
おもゆ及びミキ サー粥等			
1j おもゆゼリー			
2-1 離水に配慮した おもゆ及び粥 (つぶなし)			粥ゼリー：ゲル化剤(ソフアッ プ)使用 粥ミキサー：とろみ剤(とろみ アップ)使用 ※お粥をミキサーにかけた後、と ろみ剤を使用
	粥ゼリー	粥ミキサー	
2-2 離水に配慮した 粒がある粥(つ ぶあり)			
3 離水に配慮した 粥			
4 分粥、全粥、軟 飯			軟飯：ご飯の3割増しの水 加減で炊く(普通より柔ら かめ)
	全粥		
			軟飯
米飯、おにぎり (米飯)			
パン、麺類			

施設名： 介護老人保健施設 サニーホーム

食種（食形態）

学会分類 (嚥下調整食 2013における 基準)	画像				備 考 (施設内の基準及び調理方法 等)
	食種（食形態）の名称				
0 j たんぱく質含有 量の少ないもの					
1 j たんぱく質含有 量の多少は問わ ない					市販品（高カロリーゼリー） を中心に1週間サイクルにて 提供
	デザート食	デザート食			
2-1 ミキサー状・ ムース状（つぶ なし）					食材をゲル化剤（ソフティア G）でゼリー状に形成
	ソフト食				
2-2 みじん状でとろ みをつけたもの （つぶあり）					
3 形はあるが下と 口蓋で押しつぶ すかたさ					3分菜：白身魚、絹豆腐、半熟 卵、とろろ芋などを提供 一口大：1cm以上 刻み：1cm未満 ※とろみ対応あり
	3分菜食（カットなし）				
4 箸やスプーンで 切れるかたさ					5分・7分菜：脂質や食物繊維の多 い食品を除き、茹でる・蒸す・煮 る料理を中心に提供 一口大：1cm以上 刻み：1cm未満 ※とろみ対応あり
	5分・7分菜食(カットなし)	5分・7分菜食(一口大)	5分・7分菜食(刻み)		
一般食 (食材配慮あ り)					軟菜：揚げ物を除く 一口大：1cm以上 刻み：1cm未満 極刻み：2mm前後 ※とろみ対応あり
	軟菜食	軟菜食(一口大)	軟菜食(刻み)	軟菜食(極刻み)	
一般食 (食材配慮な し)					※とろみ対応あり 希望がある場合はカットす る
	常食				

主食

学会分類 (嚥下調整食 2013における 基準)	画像		備 考 (施設内の基準及び調理方法 等)
	主食の名称		
おもゆ及びミキ サー粥等			
	重湯		
1 j おもゆゼリー			
2-1 離水に配慮した おもゆ及び粥 (つぶなし)			粥ミキサー：ゲル化剤（ス ベラカーゼ）を使用
	粥ミキサー		
2-2 離水に配慮した 粒がある粥（つ ぶあり）			
3 離水に配慮した 粥			
4 分粥、全粥、軟 飯			
	全粥		
			
	軟飯		
米飯、おにぎり (米飯)			
	米飯		
パン、麺類			

施設名： しんせん長春館 介護付有料老人ホーム

食種（食形態）

学会分類 （嚥下調整食 2013における 基準）	画像 食種（食形態）の名称					備考 （施設内の基準及び調理方法 等）
0j たんばく質含有 量の少ないもの						市販品（アガロリーゼリー） を使用
	アガロリーゼリー					
1j たんばく質含有 量の多少は問わ ない						市販品（サポートゼリー、コ コアプリン等）を使用
	サポートゼリー	ココアプリン				
						卵豆腐等
	卵豆腐					
2-1 ミキサー状・ ムース状（つぶ なし）						ミキサー食：パイタミック ス・ブレンダーを使用して、 ペースト状にした後、ゲル化 剤（ソフティアG）で調整す る
	ミキサー食	ミキサー食				
2-2 みじん状でとろ みをつけたもの （つぶあり）						
3 形はあるが下と 口蓋で押しつぶ すかたさ						ソフト食Ⅰ：ペースト状に調 整したものを、ゲル化剤（ソ フティアG）でゼリー状に調 整する
	ソフト食Ⅰ	ソフト食Ⅰ	ソフト食Ⅰ	ソフト食Ⅰ		
4 箸やスプーンで 切れるかたさ						ソフト食Ⅱ：生の食材に、山芋、卵 白、油脂等を使用し、煮る・焼き・蒸 す・ポイル等の調理。冬瓜、白菜など 軟菜を使った調理等。 軟菜食（刻み）：長時間煮るなど、柔 らかく調理。煮汁はゲル化剤を使用 し、とろみをつける。
	ソフト食Ⅱ	ソフト食Ⅱ	ソフト食Ⅱ	ソフト食Ⅱ	軟菜食（刻み）	
一般食 （食材配慮あ り）						一口大：素材にあわせて、1. 5～2cm程度にする
	一口大					
一般食 （食材配慮な し）						
	常食	常食	常食	常食		

主食

学会分類 （嚥下調整食 2013における 基準）	画像 主食の名称		備考 （施設内の基準及び調理方 法等）
おもゆ及びミキ サー粥等			
	重湯		
1j おもゆゼリー			
2-1 離水に配慮した おもゆ及び粥 （つぶなし）			粥ゼリー：ゲル化剤（ソフ ティアU）を使用
	粥ゼリー		
2-2 離水に配慮した 粒がある粥（つ ぶあり）			
3 離水に配慮した 粥			
4 分粥、全粥、軟 飯			
	全粥		
			
	軟飯		
米飯、おにぎり （米飯）			
	米飯	おにぎり	
パン、麺類			

施設名： 特別養護老人ホーム チアフル岩沼

食種（食形態）

学会分類 (嚥下調整食 2013における 基準)	画像			備考 (施設内の基準及び調理方法 等)
	食種（食形態）の名称			
0j たんぱく質含有 量の少ないもの				手作りの果汁ゼリーや市販品 も使用
	お茶ゼリー	ポカリゼリー		
1j たんぱく質含有 量の多少は問わ ない				市販品（メイバランスゼ リー、エンジョイゼリー等） を使用 ※入所者の嗜好や状態に合わ せた物を使用
	メイバランスソフトゼリー	エンジョイゼリー		
2-1 ミキサー状・ ムース状（つぶ なし）				
	ペースト食			
2-2 みじん状でとろ みをつけたもの （つぶあり）				極刻み：みじん切（主菜は 肉・魚以外の時のみ） 素材によりとろみ剤（トロメ イクコンパクト）を使用
	極刻み食（主菜）	極刻み食（副菜）		
3 形はあるが下と 口蓋で押しつぶ すかたさ				ソフト食：ゲル化剤（ソフ ティアGEL）使用 極刻みの形態で、昼・夕の主 菜が肉魚の時のみ提供
	ソフト食（主菜のみ）			
4 箸やスプーンで 切れるかたさ				小刻み：5mm 刻み：2cm 一口大：3cm
	小刻み食	刻み食	一口大	
一般食 (食材配慮あ り)				常食：高齢者が対象なので素 材・調理とも基本的にやわら かくする
	常食			
一般食 (食材配慮な し)				

主食

学会分類 (嚥下調整食 2013における 基準)	画像		備考 (施設内の基準及び調理方 法等)
	主食の名称		
おもゆ及びミキ サー粥等			
1j おもゆゼリー			
2-1 離水に配慮した おもゆ及び粥 （つぶなし）			ペースト粥：ゲル化剤（ス ペラカーゼ）を使用
	ペースト粥		
2-2 離水に配慮した 粒がある粥（つ ぶあり）			
3 離水に配慮した 粥			
4 分粥、全粥、軟 飯			※入所者の状態や希望にあ わせ五分粥や七分粥なども 対応
	お粥（全粥）		
			軟飯：米飯の中のやわらか めのところを選んで提供
	軟飯		
米飯、おにぎり (米飯)			米飯：やわらかめに炊く
	米飯	おにぎり	
パン、麺類			パン対応：朝のみ 麺対応：昼のみ
	パン	うどん	

施設名： 地域密着型特別養護老人ホーム チアフル三色吉

食種（食形態）

学会分類 (嚥下調整食 2013における 基準)	画像				備考 (施設内の基準及び調理方法 等)
	食種（食形態）の名称				
0 j たんばく質含有 量の少ないもの					手作りの果汁ゼリーや市販品 も使用
	お茶ゼリー	ポカリゼリー			
1 j たんばく質含有 量の多少は問わ ない					市販品（メイバランスゼリー 等）を使用 ※入所者の嗜好や状態に合っ たもの
	メイバランスソフトゼリー				
2-1 ミキサー状・ ムース状（つぶ なし）					ペースト：トロメイクコンパ クトを入れてミキサーにかけ る
	ペースト				
2-2 みじん状でとろ みをつけたもの （つぶあり）					小刻みあん：小刻みにあんを かける 極刻み：ミキサーでみじん切 りにする ※とろみ対応あり
	小刻み（あんかけ）	極刻み			
3 形はあるが下と 口蓋で押しつぶ すかたさ					
4 箸やスプーンで 切れるかたさ					一口大：3cm程度 刻み：2cm程度 小刻み：5mm程度 ※現場で盛り付けてるため、小刻 みまでは現場で対応
	小刻み	刻み	一口大		
一般食 (食材配慮あ り)					常食：高齢者が対象なので素 材・調理とも基本的にやわら かくする
	常食				
一般食 (食材配慮な し)					

主食

学会分類 (嚥下調整食 2013における 基準)	画像		備考 (施設内の基準及び調理方法 等)
	主食の名称		
おもゆ及びミキ サー粥等			
1 j おもゆゼリー			
2-1 離水に配慮した おもゆ及び粥 （つぶなし）			ペースト粥：お粥にゲル化 剤（スベラカーゼ）を加え てミキサーにかける
	ペースト粥		
2-2 離水に配慮した 粒がある粥（つ ぶあり）			
3 離水に配慮した 粥			
4 分粥、全粥、軟 飯			
	お粥（全粥）		
			軟飯：米飯の中のやわらか めのところを選んで提供
	軟飯		
米飯、おにぎり (米飯)			
	米飯		
パン、麺類			パン対応：朝のみ 麺対応：昼のみ
	パン	うどん	

施設名： 特別養護老人ホーム日就苑

食種（食形態）

学会分類 (嚥下調整食 2013における 基準)	画像					備考 (施設内の基準及び調理方法 等)
	食種（食形態）の名称					
0 j たんぱく質含有 量の少ないもの						市販品（アガロリーゼリー） 使用
	栄養食					
1 j たんぱく質含有 量の多少は問わ ない						市販品（エンジョイゼリー、 メイバランスソフトゼリー、 ハイブチゼリー等）使用
	栄養食	栄養食	栄養食			
2-1 ミキサー食・ ムース状（つぶ なし）						ミキサー食：ミキサーでペースト状に する ※ばさつく物や汁の多い物は、とろみ 剤等で調整またはあんをかける 嚥下食：ペースト状にした食材をゲル 化剤（ホット&ソフト）を使用し再形 成、または市販の素材ムース、ゼリー を使用する
	ミキサー食	嚥下食	嚥下食			
2-2 みじん状でとろ みをつけたもの （つぶあり）						ミキサー食：ムース状または、ゼ リー状のものをつぶしまたは荒く ミキサーにかける ※ばさつく物や汁の多いものはと ろみ剤等で調整または、あんをか ける
	ミキサー食	ミキサー食				
3 形はあるが下と 口蓋で押しつぶ すかたさ						キザミⅡ（1cm未満）：フードカッ ターでみじん切りにし、水分の多い物 は増粘剤を使用しまとまりを持たせる ※ばさつきがある場合は、あんをか ける
						キザミⅠ（1cm未満）：ばさつきや ずい魚は細かくほぐし、肉類はひき肉 等を使用、根菜類は素材に応じカッ ト、野菜類は咀嚼しやすい形状にカッ ト。 一口大（1cm以上）：食材を一口大 または、スプーンに乗りやすい大き さにカットする
4 箸やスプーンで 切れるかたさ						
	キザミⅡ	キザミⅡ	キザミⅠ	キザミⅠ	一口大	
一般食 (食材配慮あ り)						個別の状態により内容を変更 する ※きざみ対応、とろみ対応あ り
	常食					
一般食 (食材配慮な し)						
	常食					

主食

学会分類 (嚥下調整食 2013における 基準)	画像		備考 (施設内の基準及び調理方 法等)
	主食の名称		
おもゆ及びミキ サー粥等			重湯：粥の上澄み
	重湯		
1 j おもゆゼリー			
2-1 離水に配慮した おもゆ及び粥 （つぶなし）			粥ペースト：全粥にとろみ剤 （つるりんこ）を加え、ペース トにする 粥ゼリー：粥ペーストにゲル化 剤（ホット&ソフト）を加え、 プリン状にする
	粥ペースト	粥ゼリー	
2-2 離水に配慮した 粒がある粥（つ ぶあり）			
3 離水に配慮した 粥			
4 分粥、全粥、軟 飯			
	全粥		
			混合飯：全粥と米飯を6： 4で混ぜる
	混合飯		
米飯、おにぎり (米飯)			米飯：米に対して水1.7倍で 炊く（固めを希望の方に対 しては1.5倍で炊く） おにぎり：米飯を個別に合 わせて握る
	米飯	おにぎり	
パン、麺類			

施設名： 特別養護老人ホーム第二日就苑

食種（食形態）

学会分類 （嚥下調整食 2013における 基準）	画像 食種（食形態）の名称					備考 （施設内の基準及び調理方法 等）
0j たんぱく質含有 量の少ないもの						
1j たんぱく質含有 量の多少は問わ ない						市販品（エンジョイカップゼリー）を使用
	エンジョイカップゼリー					
2-1 ミキサー状・ ムース状（つぶ なし）						嚥下食：市販品（おかず）を 使用する
	嚥下食					
2-2 みじん状でとろ みをつけたもの （つぶあり）						ミキサー：ブレンダーを使用 しペースト状にした後、とろ み剤（つるりんこ）でとろみ をつける
	ミキサー					
3 形はあるが下と 口蓋で押しつぶ すかたさ						キザミⅡ：大きさは5mm未 満にする ※とろみ対応あり
4 箸やスプーンで 切れるかたさ						キザミⅠ：常食をユニットに て、ほぐしたりカットする（大 きさは利用者ごとに異なる）
	キザミⅡ	キザミⅡ				
一般食 （食材配慮あ り）						
一般食 （食材配慮な し）						
	常食					

主食

学会分類 （嚥下調整食 2013における 基準）	画像 主食の名称		備考 （施設内の基準及び調理方法 等）
おもゆ及びミキ サー粥等			
1j おもゆゼリー			
2-1 離水に配慮した おもゆ及び粥 （つぶなし）			ミキサー粥：なめらかにな るまでミキサーにかけた 後、とろみ剤（つるりん こ）でとろみをつける
2-2 離水に配慮した 粒がある粥（つ ぶあり）			
3 離水に配慮した 粥			
4 分粥、全粥、軟 飯			全粥：米に対して水7倍で 炊く
	全粥		
米飯、おにぎり （米飯）			軟飯：米に対して水1.5～ 1.6倍で炊く
	軟飯		
硬飯			硬飯：米に対して水1.2倍 で炊く
	硬飯		
パン、麺類			

施設名： 老人保健施設 和多里ホーム

食種（食形態） ※画像は施設の要望により掲載いたしません

学会分類 (嚥下調整食 2013における 基準)	画像					備 考 (施設内の基準及び調理方法 等)
	食種（食形態）の名称					
0 j たんぱく質含有 量の少ないもの						
1 j たんぱく質含有 量の多少は問わ ない						
2-1 ミキサー状・ ムース状（つぶ なし）						ミキサー食：ミキサーを使用 して、ペースト状にする。 ※とろみ対応あり（肉、魚 等）
		ミキサー食				
2-2 みじん状でとろ みをつけたもの （つぶあり）						超トロミ食：ミキサーを使用 して、粒のあるペースト状に する。 ※とろみ対応あり
		超トロミ食				
3 形はあるが下と 口蓋で押しつぶ すかたさ						
4 箸やスプーンで 切れるかたさ						
一般食 (食材配慮あ り)						軟菜常食：魚はカットなし、肉は一口 大（5cm） 軟菜刻み食：魚はほぐし、食材は料理 に応じてカット（1cm） ※練り製品は副食材 食材により圧力鍋を使用 魚を除き、料理は包丁目が入る
		軟菜常食	軟菜刻み食			
一般食 (食材配慮な し)						
		常食				

主食

学会分類 (嚥下調整食 2013における 基準)	画像		備 考 (施設内の基準及び調理方 法等)
	主食の名称		
おもゆ及びミキ サー粥等			粥ミキサー：全粥をミキ サーにかける
		粥ミキサー	
1 j おもゆゼリー			
2-1 離水に配慮した おもゆ及び粥 （つぶなし）			
2-2 離水に配慮した 粒がある粥（つ ぶあり）			
3 離水に配慮した 粥			
4 分粥、全粥、軟 飯		全粥	
		軟飯	
米飯、おにぎり （米飯）			
パン、麺類			

施設名： 国立病院機構宮城病院

食種（食形態）

学会分類 (嚥下調整食 2013における 基準)	画像 食種（食形態）の名称				備考 (施設内の基準及び調理方法 等)
0 j たんばく質含有 量の少ないもの					市販品（エンゲリードゼリー）を使用
1 j たんばく質含有 量の多少は問わ ない					市販品（フロッカゼリー）を 使用
2-1 ミキサー状・ ムース状（つぶ なし）					嚥下食1（ペースト）：軟らかく料理し た食材をブレンダーでペースト状に形 態調整した後、とろみ剤（ソフティア S）でとろみをつける 嚥下食1（ゼリー）：軟らかく調理し た食材をブレンダーでペースト状に形態 調整した後、ゲル化剤（ソフティアG） でゼリー状にする ※主菜のみ提供
2-2 みじん状でとろ みをつけたもの （つぶあり）					嚥下食2（極小粒）：軟らかく料 理した食材をブレンダーで極小粒 状（1～2mm）に形態調整した 後、とろみ剤（ソフティアS）で とろみをつける
3 形はあるが下と 口蓋で押しつぶ すかたさ					嚥下食3（大粒）：長時間煮る若 しくは圧力鍋を使用して、食材を 軟らかくした後、大粒状（1cm 前後）に形態調整する
4 箸やスプーンで 切れるかたさ					分粥食（分粥菜）：長時間煮 て、食材を軟らかくする
一般食 (食材配慮あり)					軟菜食（軟菜）：容易に噛み 切れる硬さに調理する 一口大：3cm前後の大きさに カットする
一般食 (食材配慮なし)					常食（常菜）：料理及び食品 等の制限はなし

主食

学会分類 (嚥下調整食 2013における 基準)	画像 主食の名称		備考 (施設内の基準及び調理方 法等)
おもゆ及びミキ サー粥等			
1 j おもゆゼリー			
2-1 離水に配慮した おもゆ及び粥 (つぶなし)			ミキサー粥：ゲル化剤（ス ベラカーゼ）でムース状に する
2-2 離水に配慮した 粒がある粥（つ ぶあり）			
3 離水に配慮した 粥			
4 分粥、全粥、軟 飯			
米飯、おにぎり (米飯)			
パン、麺類			パン対応：3食 麺対応：昼食と夕食

施設名： 介護老人保健施設 アルカディアウェル

食種（食形態）

学会分類 (嚥下調整食 2013における 基準)	画像					備考 (施設内の基準及び調理方法 等)
	食種（食形態）の名称					
0 j たんぱく質含有 量の少ないもの						
1 j たんぱく質含有 量の多少は問わ ない						
2-1 ミキサー状・ ムース状（つぶ なし）						ミキサー食：ミキサーでペ ースト状にした後、とろみ剤 （トロメイク）で調整する ムース食：市販品を使用
2-2 みじん状でとろ みをつけたもの （つぶあり）						ロボクーブでみじん状にす る。パサパサするもの、汁気 が多いものは、とろみ剤（ト ロメイク）で調整する
3 形はあるが下と 口蓋で押しつぶ すかたさ						
4 箸やスプーンで 切れるかたさ						ロボクーブでみじん状にす る。パサパサするもの、汁気 が多いものは、とろみ剤（ト ロメイク）で調整する
一般食 (食材配慮あ り)						
一般食 (食材配慮な し)						一口大：2 cm前後にカット

主食

学会分類 (嚥下調整食 2013における 基準)	画像		備考 (施設内の基準及び調理方法 等)
	主食の名称		
おもゆ及びミキ サー粥等			粥ミキサー
1 j おもゆゼリー			
2-1 離水に配慮した おもゆ及び粥 (つぶなし)			
2-2 離水に配慮した 粒がある粥（つ ぶあり）			
3 離水に配慮した 粥			
4 分粥、全粥、軟 飯			全粥
			軟飯
米飯、おにぎり (米飯)			おにぎりは摂取者の嚥下動 作等を考慮して個数を決め る（2～8個）
パン、麺類			パン

施設名： 障害者支援施設 静和園

食種（食形態）

学会分類 （嚥下調整食 2013における 基準）	画像					備考 （施設内の基準及び調理方法 等）
	食種（食形態）の名称					
0j たんぱく質含有 量の少ないもの						
1j たんぱく質含有 量の多少は問わ ない						
2-1 ミキサー状・ ムース状（つぶ なし）						ミキサー食：ミキサーでペ ースト状にした後、とろみ剤で 調整する
	ミキサー食					
2-2 みじん状でとろ みをつけたもの （つぶあり）						極キザミ食：包丁またはミル サーで細かくし、煮汁等をと ろみ剤でとろみをつける
	極キザミ食					
3 形はあるが下と 口蓋で押しつぶ すかたさ						
4 箸やスプーンで 切れるかたさ						キザミ食：2～3mm ※とろみなし 粗キザミ食（一口大）：1cm 以上またはスプーンで掬いや すい大きさ
	キザミ食	粗キザミ食（一口大）				
一般食 （食材配慮あ り）						
一般食 （食材配慮な し）						
	常食					

主食

学会分類 （嚥下調整食 2013における 基準）	画像		備考 （施設内の基準及び調理方法 等）
	主食の名称		
おもゆ及びミキ サー粥等			
1j おもゆゼリー			
2-1 離水に配慮した おもゆ及び粥 （つぶなし）			粥ミキサー：全粥にとろみ 剤を加え、ミキサーにかけ る
	粥ミキサー		
2-2 離水に配慮した 粒がある粥（つ ぶあり）			
3 離水に配慮した 粥			
4 分粥、全粥、軟 飯			全粥：米に対して3倍の水 で炊く
	全粥		
			軟飯：家庭用炊飯器を使用 して、米に対して水1.6倍 で炊く
	軟飯		
米飯、おにぎり （米飯）			米飯：ガス釜を使用して、米に 対して1.6倍の水で炊く おにぎり：食の細い方、スプ ーンをロ元まで運ぶのが困難な方 に対して提供している
	米飯	おにぎり	
パン、麺類			

施設名： 特別養護老人ホーム みやま荘

食種（食形態）

学会分類 （嚥下調整食 2013における 基準）	画像				備考 （施設内の基準及び調理方法 等）
	食種（食形態）の名称				
0 j たんぱく質含有 量の少ないもの					市販品（エンゲリードゼリー）を使用
	エンゲリードゼリー				
1 j たんぱく質含有 量の多少は問わ ない					市販品（アイソカルゼリーHC、エンジョイコラーゲンゼリー）を使用
	アイソカルゼリーHC	エンジョイコラーゲンゼリー			
2-1 ミキサー状・ ムース状（つぶ なし）					
	ミキサー				
2-2 みじん状でとろ みをつけたもの （つぶあり）					
3 形はあるが下と 口蓋で押しつぶ すかたさ					ソフト：ゲル化剤（スルーパートナー）を使用して固める
	ソフト				
4 箸やスプーンで 切れるかたさ					
一般食 （食材配慮あ り）					
一般食 （食材配慮な し）					※嚥下する上で、難しいものは、個別に対応
	常食	常食（一口大）			

主食

学会分類 （嚥下調整食 2013における 基準）	画像		備考 （施設内の基準及び調理方法 等）
	主食の名称		
おもゆ及びミキ サー粥等			
1 j おもゆゼリー、 ミキサー粥ゼ リー			
2-1 離水に配慮した おもゆ及び粥 （つぶなし）			ミキサー粥：ゲル化剤（スベラカーゼライト）を使用
	ミキサー粥		
2-2 離水に配慮した 粒がある粥（つ ぶあり）			
3 離水に配慮した 粥			
4 分粥、全粥、軟 飯			
	全粥		
			
	軟飯		
米飯、おにぎり （米飯）			
	米飯		
パン、麺類			

食形態マップ

平成28年8月1日発行

宮城県塩釜保健所 岩沼支所管内栄養士会 病院・社会福祉部会内

「食形態の地域連携プロジェクト」ワーキンググループ

戸田友里（サニーホーム）、佐藤香織（総合南東北病院）

黒澤由布子（日就苑）、小原 仁（国立病院機構宮城病院）

食形態等の内容を詳しく知りたい場合は、該当する施設へ直接ご連絡下さい