





主食		
学会分類コード	写真	名称 特徴
1j		全粥ミキサーとろみ 全粥にゲル化剤 (1.5%スベラカーゼ) を加え、ミキサーに かけたゼリー状の粥
		均質で、付着性・凝集性・硬さ・離水に配慮したゼリー状のもの
2		全粥ミキサー 増粘剤なし
2	粥をそのままミキサーにかけたもの	
3		5分・全粥とろみ お粥にトロミ剤(トロメイク)を加え、離水を抑えた粥
3	離水しないように配慮したお粥	
4		5分・全粥
	お粥 離水配慮無し	
4		アチビー
	軟飯	
		米飯
	米飯	
その他 主食種類		ロールパン
		食パン
		ソーメン汁

副食		
学会分類コード	写真	名称 特徴
0t		・液状の食品にとろみをつけたもの ・口腔内や咽頭に残留しにくいもの
		嚥下1 1品のみ(とろみつき果汁) 中間のとろみ、低たんぱく質 エネルギー:180Kcal 蛋白質:1g
2-1		・均質、なめらかでべたつかず、まとまりやすいもの ・離水しない ・粒なし
2-1	嚥下2 3品のみ(おもゆとろみ、汁とろみ、果汁トロミ) エネルギー:300Kcal 蛋白質:7g	
2-2		・なめらかでべたつかず、まとまりやすいもの(不均質なものを含む) ・離水しない ・粒、ざらつきあり
		嚥下食3・嚥下食4 3品のみ(全粥ミキサーとろみ、副食ミキサーとろみ、スープとろみ) 食材をミキサーにかけてとろみをつけたもの。 プロテインパウダーを添加するなどして 少量高栄養に調整 嚥下3:エネルギー1,200Kcal/蛋白質50g 嚥下4:エネルギー1,400kcal/蛋白質56g
2-2	豚肉のポーケチョップ 鮭の胡麻マヨソース	
3		・食塊 形成や移送が容易で咽頭でばらけやすいもの ・形はあるが歯や義歯が無くても押しつぶしが容易
		きざみとろみ 食材をきざみ(1~2mm角)、とろみのあんを混ぜ込んだもの。葉野菜など食材によってはミキサー状。
3	とり肉のトマトソース餡か 煮魚おろし餡か 大根炒	
4		・かたさ、ばらけやすさ、貼りつきやすさなどのないもの
		軟菜食・やわらか 常食よりも軟らかく調理したもの。歯が無くても押しつぶす・すりつぶすことができるが、舌と口蓋間で押しつぶすことは困難。 一口大カット対応可能(2cm×1~2cm、スプーンにのる大きさ)
4	とり肉のトマトソースかけ 煮魚おろしかけ 大根炒め	
その他		・箸やスプーンで切れるやわらかさ
		きざみ 食材を1~2mm角にきざんだもの 歯がない、疼痛等で噛み砕けない方用 ※口腔内ばらつきやすい
その他	一口大カット 煮魚おろしかけ 揚げ魚おろしかけ	
その他	きざみ ふつう	