地方独立行政法人
那覇市立病院

食形態一覧表

主食

学会分類コード		写真	名称 特徴
1j	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		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
2	粥をそのままミキサーにかけたもの		全粥ミキサー 増粘剤なし
3	離水しないように配慮したお粥		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
4	お粥 離水配慮無し		5分・全粥
	軟飯		アチビー
	米飯		米飯
	その他 主食種類	 ロールパン  食パン	

2026年11月更新

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		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(不均質なものも含む) ・離水しない ・粒、ざらつきあり	 豚肉のポークチョップ  鮭の胡麻マヨソース	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
3	・食塊 形成や移送が容易で咽頭でばらけやすくないもの ・形はあるが歯や義歯が無くても押しつぶしが容易	 とり肉のトマトソース餡か  煮魚おろし餡か  大根炒	きざみとろみ **きざみとろみ** 食材をきざみ(1～2㎜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。
4	・かたさ、ばらけやすさ、貼りつきやすさなどのないもの ・箸やスプーンで切れるやわらかさ	 とり肉のトマトソースかけ  煮魚おろしかけ  大根炒め 一口大カット  	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)
	その他	きざみ  煮魚おろしかけ ふつう  揚げ魚おろしかけ	きざみ・並 **きざみ** 食材を1～2㎜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