







主食	ごはん	全粥	とろみ粥	ミキサー粥	5分粥	重湯
嚥下調整食分類 2021	4	4	3	2-1	—	
形態の特徴	通常の水分量より多めで炊いたやわらかいご飯	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	全粥にトロミ剤を混ぜ、離水防止を考慮したお粥	全粥をミキサーにかけたもの。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			トロメリンV	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

飲料・汁物	当院の汁物・飲料のとろみの程度
嚥下調整食分類 2021	中間のとろみ
とろみ剤の使用量	お茶・水 100ml に対し、とろみ剤が 1.3g
使用するとろみ剤やゲル化剤	トロメリン V

副食	普通食・軟菜食	軟菜食(一口大)	ソフト食	軟菜食(きざみ・とろみ)	軟菜食(ミキサー)	おかずゼリー食	嚥下開始食品
嚥下調整食分類 2021	(軟菜食は 4)		3	2-2	2-1	1j	0j
形態の特徴	咀嚼・嚥下に特別な配慮をしない通常の食事	軟菜食(軟らかく調理したもの)を 2cm 程度に切ったもの	舌で押しつぶせるかたさ	軟菜食(軟らかく調理したもの)をフードプロセッサーにかけたもの。やわらかい粒を含む不均一なもの。	軟菜食(軟らかく調理したもの)をミキサーにかけたもの。均一でなめらかなもの	均一なゼリーたんぱく質を含む物あり	エンゲリードとほうじ茶ゼリー(セット)
外観主菜							
外観副菜							
加工名称		一口大 2cm 程度に切ったもの		細かくきざんだものにとろみ	ミキサー		
使用するとろみ剤やゲル化剤			とろみ粥 主菜・副菜・ゼリー の4品	トロメリンV	ミキサー粥 (スベラカーゼ)	ミキサー粥・主菜・ゼリー・ほうじ茶ゼリーの4品	