

「摂食嚥下施設連会の会」 嚥下調整食早見表

令和8年1月更新

目的

- ・要介護者や患者への食事提供において「日本摂食嚥下リハビリテーション学会 嚥下調整食2021」を基に分類し、嚥下機能に応じた嚥下調整食を提供し安全な喫食をめざす
- ・「日本摂食嚥下リハビリテーション学会 嚥下調整食2021」を基に分類することで、名称用語、嚥下機能に応じた段階の概念の理解の共有を図る
- ・医療と介護における栄養情報連携を図る

嚥下調整食早見表索引 (自施設形態名一覧)

2026/1/23 第2版

施設区分	病院	病院	病院	病院	病院	病院	病院	病院	病院	病院	特別養護老人ホーム	特別養護老人ホーム	特別養護老人ホーム	特別養護老人ホーム	特別養護老人ホーム	特別養護老人ホーム	特別養護老人ホーム	特別養護老人ホーム	特別養護老人ホーム	特別養護老人ホーム	特別養護老人ホーム	特別養護老人ホーム	特別養護老人ホーム	介護老人保健施設	介護老人保健施設	介護老人保健施設	介護老人保健施設				
施設名	上尾中央総合病院	上尾中央第二病院	伊奈病院	北里大学メディカルセンター	行田中央総合病院	こうのす共生病院	埼玉県総合リハビリテーションセンター	桃栄園 北本病院	藤村病院	ヘリオス会病院	武藏野病院	特養 あけぼの	北こうのす用宿園	クインズビラ 橋川	こころの杜	小松の里	四季の郷上尾	用宿園	新生ホーム	ちとせ北本	特別養護老人ホーム	特養ナーシングコート	ひおもす渋谷	特別養護老人ホーム	馬鹿たんぽぽ用宿園	みちみち 伊奈中央	あけおや友の里	エルサ上尾	こうのすナーシングホーム共生園	介護老人保健施設秋桜	ふれあいの郷あけお
所在地	上尾市	上尾市	伊奈町	北本市	行田市	鴻巣市	上尾市	北本市	上尾市	鴻巣市	上尾市	鴻巣市	橋川市	伊奈町	鴻巣市	上尾市	鴻巣市	北本市	鴻巣市	橋川市	北本市	鴻巣市	伊奈町	上尾市	上尾市	鴻巣市	上尾市	鴻巣市	上尾市		
連絡先	栄養科	栄養科	栄養科	栄養科	栄養科	栄養科	栄養科	栄養科	栄養科	栄養科	栄養科	栄養科	栄養科	栄養科	栄養科	栄養科	栄養科	栄養科	栄養科	栄養科	栄養科	栄養科	栄養科	栄養科	栄養科	栄養科	栄養科	栄養科			
電話番号	048-773-1111	048-781-1101	048-721-3692	048-593-1212	048-553-2115	048-541-1131	048-781-2222	048-543-1011	048-776-1111	048-569-3111	048-771-4686	048-726-6514	048-577-3607	048-728-8887	048-872-6016	048-540-5008	048-783-2581	048-541-8585	048-726-3100	048-579-5110	048-547-2477	048-786-7777	048-581-7294	048-548-8801	048-541-4148	048-723-5300	048-772-7711	048-787-8686	048-540-6171	048-547-2370	048-780-6600
コード分類	0_j	エンゲリード	「その他」または商品名 一般その他 リード食	(ゼ 嚥下訓練食0_j 専用)	(ST)	嚥下開始食	嚥下テスト食	訓練食 リード	(ゼ お茶ゼリー	エンゲリード			水分ゼリー	水分ゼリー	訓練食 分ゼリー	水	水分ゼリー	お茶ゼリー	イオンサポート ゼ リー		水分ゼリー	水分ゼリー	水分ゼリー	水分ゼリー	水分ゼリー	イオンゼリー	お 水分ゼリー				
	0_t		どろみ茶は 便対応 病			どろみ茶 (薄・ 中・濃)		どろみ水	どろみ茶は 便対応 病		ゼリー水 どろみ水			水分とろみ	水分とろみ	水分トロミ	どろみ			どろみ水							水分とろみ				
	1_j	朝ゼリー	「その他」または商品名 一般その他 リード食	(ゼ 嚥下調整食1_j 下調整食1)	嚥下訓練食1_j	嚥下調整食1	嚥下ゼリー食	訓練食 リン・ムース	(ゼ やわらかフラン ジキカッピゼリー	訓練ゼリー食	ゼリー食 ※kcalは要相談	ゼリー食	ゼリー			補助食品	栄養補助食品	ブリックゼリー テワットムース	栄養補助食品						補助食品						
	2-1	主食:スペラーゼン	ベースト食	ミキサー食	嚥下調整食2-1	嚥下調整食2-1	ベースト	ベースト食	ゼリー食		ミキサー食	ミキサー食	ベースト	ミキサー	ゼリー第 ンシュアパン第	ベースト第	ミキサー	ミキサー食	ミキサー	ミキサー食	ミキサー	第3キサー	第3ムース	主食:ベースト第 副食:ミキサー食	ミキサー第 ギター	ミ	ベースト食	主食:ベースト第 副食:ベースト	主食:ベースト	ミキサー食	
	2-2	栄養食エキサートロニ	なし		嚥下調整食2-2	嚥下調整食2-2	嚥下 II (ペー ー)	嚥下軟食	ムース食(うらごし) 110kcal(150g) 100g/150g				ベースト食	ソフト食			ミキサー	超きさみ食			ベースト	(手元調整の為 形名なし)					主食:パン第		三キサー食		
	3	ソフト食 主食:金沢食キザニトロ三	餅み食	極柔みトロ三食 (区 分3)	嚥下調整食3	調整食3	なめらか食				ソフト食	極柔み食	ソフト食	極柔み食	主食:極ベースト第 副食:餅み食	餅み食	ムース	ムース	キザニ食 第	全		ベースト食	極柔み食	ソフト食	ごくさみ	ソフト食 第	主食:餅み食	主食:餅み食 副食:キザニ	主食:餅み食 副食:金沢	ソフト食	
	4	主食:金沢・軟飯 副食:一口大トロ三			嚥下調整食4	(極きさみ・餅 きさみ)	きさみ	嚥下 II (口大)	(一 ニキーア さみ食	き		餅み食	極きさみ食	主食:金沢・軟飯 副食:餅み食	餅み食	全第 ハーフ	軟飯 第	全	粗きさみ	軟飯食	きさみ食	きさみとろみ食	きさみ (トロ三付)	きさみ	極きさみ食	主食:金沢・軟飯 副食:餅み食	主食:金沢・軟飯 副食:餅みとろみ	主食:金沢・軟飯 副食:餅みとろみ	全第 軟飯		
その他																															
ページ	7	8	9	13	14	16	22	29	35	37	41	5	12	15	18	20	23	24	25	27	28	31	33	34	39	40	6	10	17	19	36

※元データ: 【第2版】嚥下調整食早見表索引 (自施設形態名一覧) 20260123.xlsx

あ行

嚥下調整食分類2021 食形態早見表

20250205改定

5

施設名：あけぼの
(特別養護老人ホーム)



コード 分類	名称	自施設の 形態名	自施設の特徴 (主食)	自施設の特徴 (副食)
0	j	嚥下訓練食 0j	水分ゼリー	イオン水・お茶をゼリー状にしたもの ソフティアG使用 0.75%濃度
	t	嚥下訓練食 0t		フロア対応 トロメイクSP使用
1	1	嚥下調整食 1j	汁ゼリー	汁をゼリー状にしたもの ソフティアG使用 0.75%濃度
2	1	嚥下調整食2	ミキサー食	スプーンで掬った時に跡が残る固さ トロメイクSP使用
	2			
3		嚥下調整食3	極刻み食	刻み食の物をさらにカッターにかける(1mm程度) ※必要に応じてとろみあんを混ぜ込む 肉・魚・焼壳・ぎょうざ・コロッケなどはソフト食使用
4		嚥下調整食4	刻み食	全粥 加水6倍 軟飯 加水2.5倍 5mm × 5mmにカットされている野菜を使用 肉・魚・焼壳・ぎょうざ・コロッケなどはソフト食使用 トロメイクSP使用しとろみをつけている (根菜類を使用することあるためコード4に分類)
			常食	米飯 肉・魚・根菜類は酵素に漬けて柔らかくしている

嚥下調整食分類2021 食形態早見表

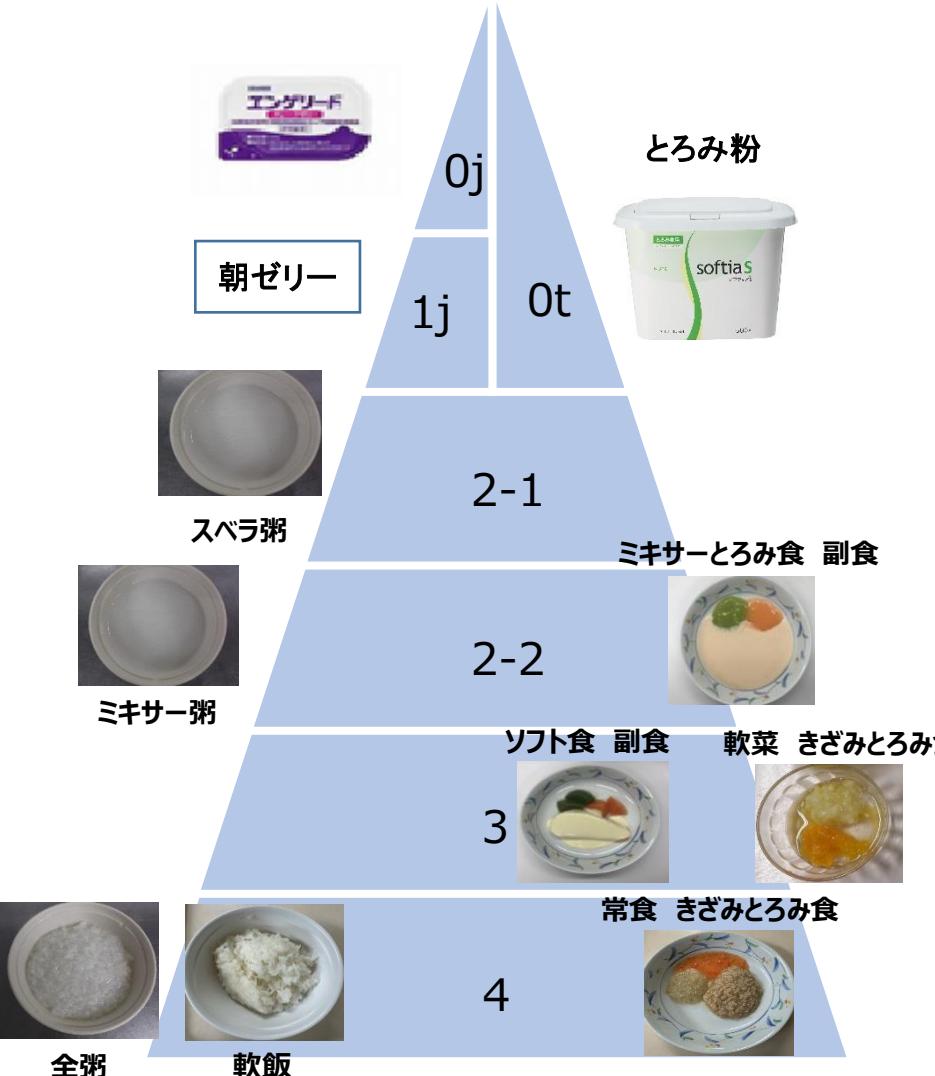
施設名：あげお愛友の里
(介護老人保健施設)



コード分類		名称	自施設の形態名	自施設の特色(主食)	自施設の特色(副食)	
0	j	嚥下訓練食0j	ミキサー	ソフト粥 全粥を加水なしで加工スベラカーゼlight1.5%	バイタミックス使用 なめらかなペースト状	
	t	嚥下訓練食0t				
1	1	嚥下調整1j	嚥下調整食2	フードプロセッサー使用 基本は加水なし 2-3mmにカットして とろみ剤でばらけないように配慮したもの	肉、魚、根菜類は酵素使用	
2	1	嚥下調整食2				
3	3	嚥下調整食3	きざみとろみ	全粥 炊き上がり5倍粥 軟飯 炊きあがり2.3倍		
4	4	嚥下調整食4	軟菜	肉、魚、根菜類は酵素使用		

嚥下調整食分類2021 食形態早見表

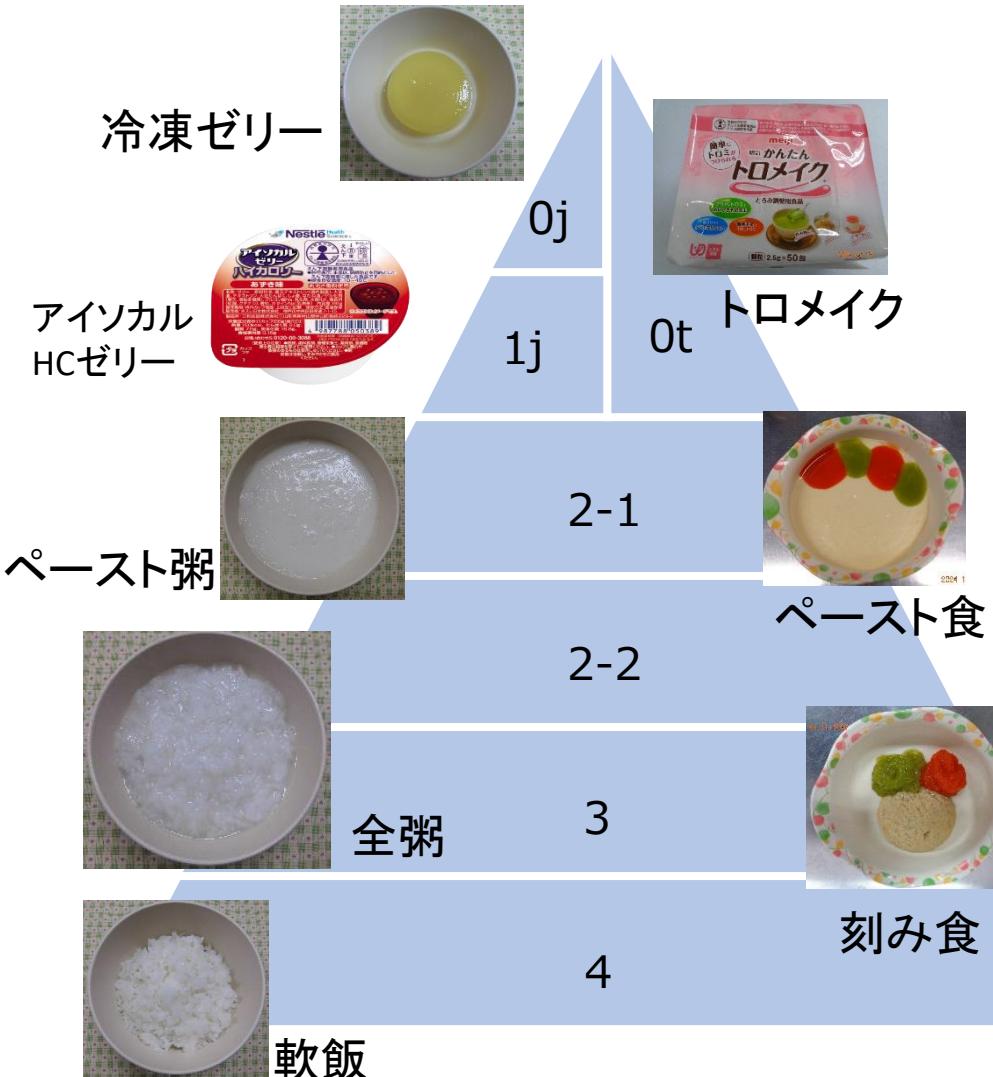
施設名：上尾中央総合病院



コード分類		名称	自施設の形態名	自施設の特色(主食)	自施設の特色(副食)
0	j	嚥下訓練食 0j	エンゲリード	市販品「エンゲリード」 大塚製薬	なし
	t	嚥下訓練食 0t	とろみ粉	市販品「ソフティアS」 ニュートリー	なし
1	1	嚥下調整食 1j	朝ゼリー	市販品「ゼリー」日清	なし
	2	嚥下調整食 2	スペラカーゼ粥	スペラカーゼ粥 (スペラカーゼライト 2.7~3.3%)	なし
2	1		全粥食 ミキサーとろみ	ミキサーに各食種の7分粥、 とろみ粉（ソフティアS 2~3%）を入れて攪拌	ミキサーに食材、熱湯を入れて攪拌後にとろみ粉（ソフティアS 2~3%）を入れて攪拌
	3	嚥下調整食3		ソフト食 副食 軟菜 きざみとろみ	ソフト食：日清医療食品株式会社のムース食品（副食）の組み合わせ（2~3品） 軟菜きざみとろみ：フードプロセッサーに軟らかくした食材を入れて攪拌後（3~4mm）、 とろみをつけた液体（ソフティアS 2~3%）を入れて攪拌
4		嚥下調整食4	常食きざみ とろみ食	全粥：米の6倍の加水量 軟飯：米の2倍の加水量	常食きざみとろみ：フードプロセッサーに食材を入れて攪拌後（3~4mm）、とろみをつけた液体（ソフティアS 2~3%）を入れて攪拌

嚥下調整食分類2021 食形態早見表

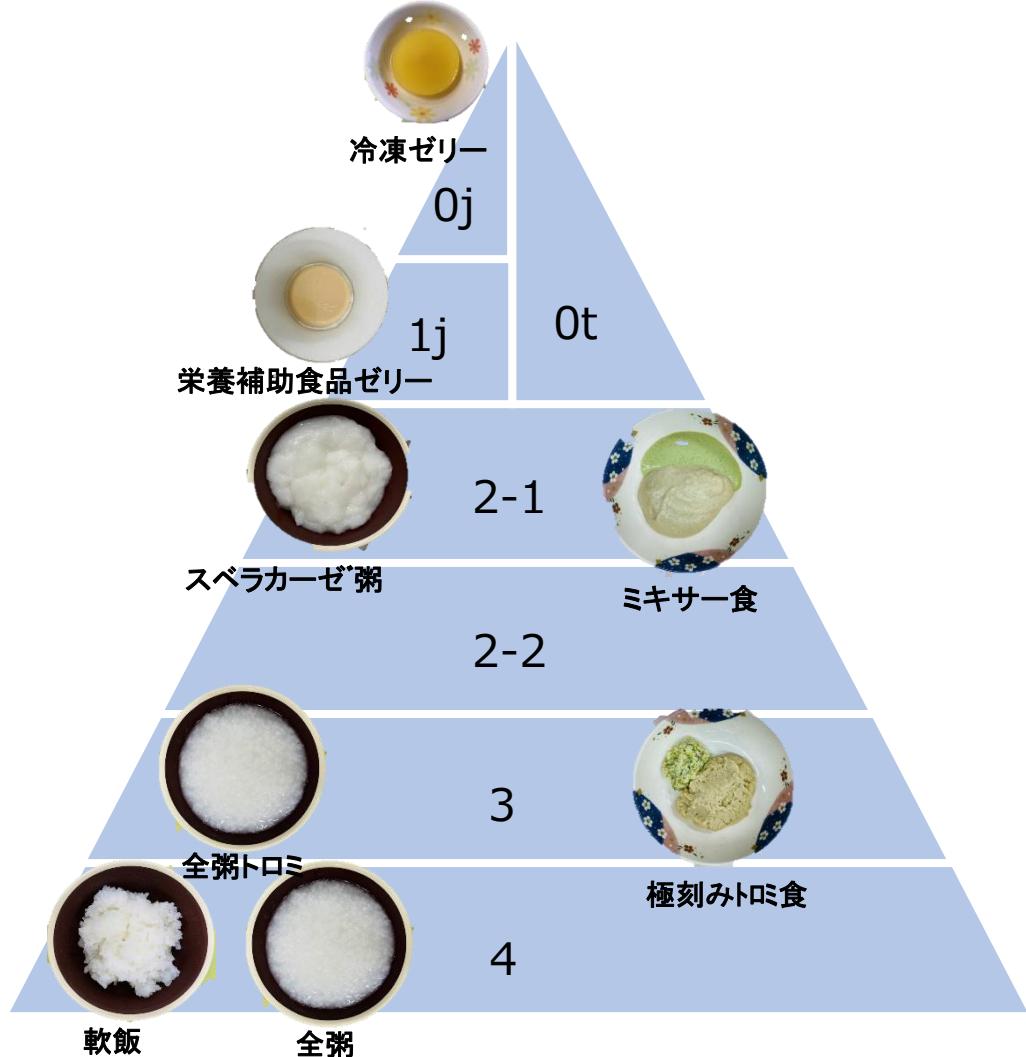
施設名：上尾中央第二病院



コード分類	名称	自施設の形態名	自施設の特色(主食)	自施設の特色(副食)
0	j	嚥下訓練食 0j	「その他」または商品名	イオンゼリー 市販冷凍ゼリー たんぱく質含量が少ない
	t	嚥下訓練食 0t	とろみ茶は病棟対応	とろみ付き水・ほうじ茶 たんぱく質含量が少ない
1	1	嚥下調整 1j	「その他」または商品名	プリン ヨーグルト アイソカルHCゼリーなど たんぱく質含量は問わない
2	1	嚥下調整食2	ペースト食	ペースト粥：全粥gの1.5%スペラカーゼを混ぜる ペーストとろみ＝ナリコマ製品「ミキサー食」を使用
	2		なし	
3	嚥下調整食3	刻み食	ペースト粥～米飯 *必要に応じてとろみは個別対応	極刻みとろみ＝ナリコマ製品「ソフト食」を使用 (1～2mm) 食材により一部コード4を含む
4	嚥下調整食4		全粥 米×6.5倍加水 軟飯 米飯gの25%重湯を混ぜる	セントラルキッチンと検討中
	分類外		米飯 米g×1.8倍加水 炊く分量や季節で微調整	

嚥下調整食分類2021 食形態早見表

施設名：伊奈病院

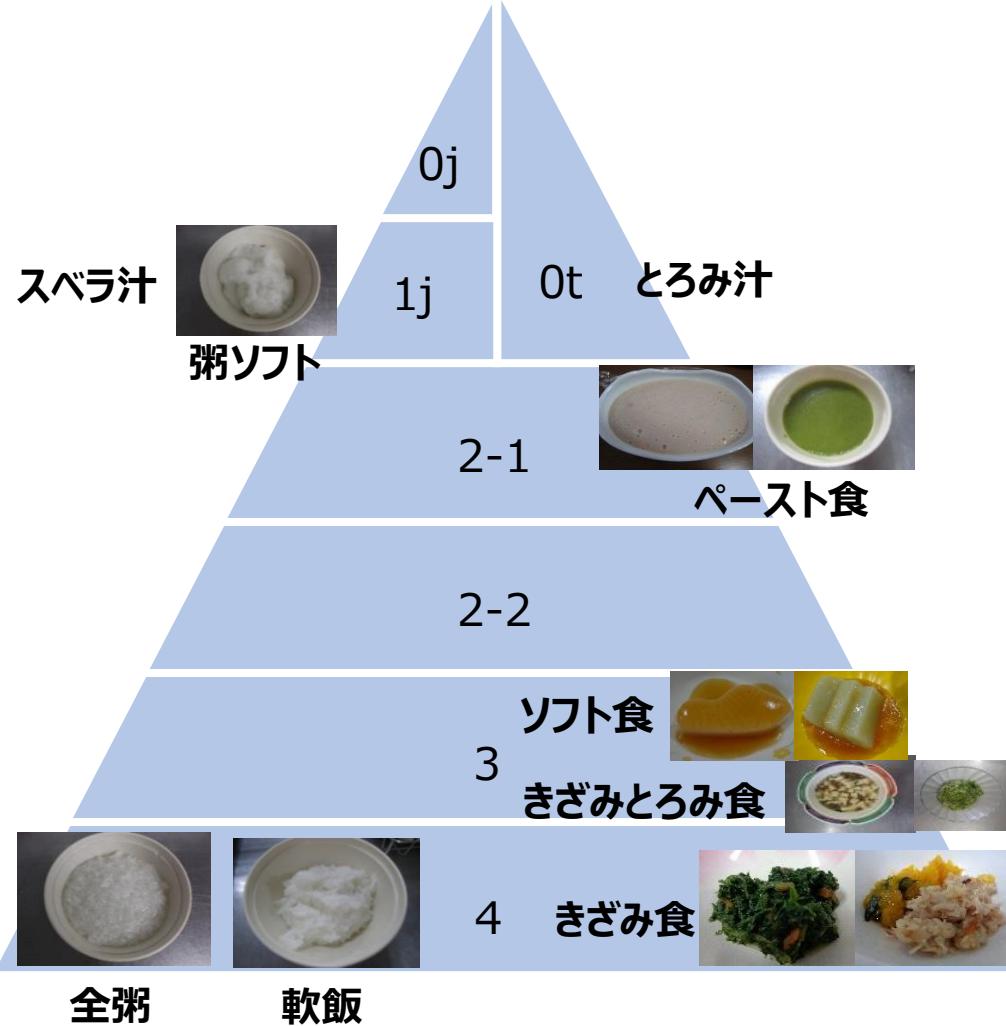


コード分類		名称	自施設の形態名	自施設の特色(主食)	自施設の特色(副食)	
0	j	嚥下訓練食0j	一般その他 (ゼリー食)		市販の冷凍ゼリーを使用	
	t	嚥下訓練食0t				
1	1	嚥下調整1j	一般その他 (ゼリー食)		市販の栄養補助食品(主にアイソカルゼリー ハイカロリー)を使用	
	2	嚥下調整食2	ミキサー食	スペラカーゼ粥(米に対して加水量5倍, ミキサー状にしてスペラカーゼ1.26%を添加)	★副菜はナリコマエンタープライズの「ミキサー食」を使用 形状:ミキサー状でとろみつき	
2	1					
	2					
3	嚥下調整食3		極刻みトロミ食 (区分3)	全粥トロミ(米に対して加水量5倍, つるりんこ Quickyを1.07%添加) ※必要に応じて、個別対応	★副菜はナリコマエンタープライズの「ソフト食」を使用 形状: 極キザミとろみ(1-2mm) ※食材により一部コード4も含む	
4	嚥下調整食4			・全粥(米に対して加水量5倍) ・軟飯(米に対して加水量2.1倍)		

嚥下調整食分類2021 食形態早見表

施設名：エルサ上尾

(介護老人保健施設)



コード分類	名称	自施設の形態名	自施設の特色(主食)	自施設の特色(副食)
0	j	嚥下訓練食0j	イオンゼリー お茶ゼリー	スポーツドリンクの素を使用 お茶に少量の砂糖を付加
	t	嚥下訓練食0t		とろみ汁
1	1	嚥下調整1j	粥ソフト 全粥をミキサーにかけ、 スペラカーゼで固めた もの	スペラ汁 汁をスペラカーゼで固めたもの
2	1	嚥下調整食2	ペースト食 粥ミキサー 全粥をミキサーにかけ る	ペースト 食材をミキサーにかけ、とろみ 剤（トロメイクSP）を使用し、 粘土統一したもの
	2			
3		嚥下調整食3	・ソフト食 ・きざみ食 (とろみつき)	ソフト →既製品使用 きざみとろみ →フードプロセッサーにかけ、 みじん切り（5mm以下）にし、 とろみ剤（トロメイクSP）でと ろみをつけたあんをかける
4		嚥下調整食4	きざみ食	全粥（水分量6倍） 軟飯（水分量2.6倍） きざみ フードプロセッサーにかけ、み じん切り（5mm以下）

か行

嚥下調整食分類2021 食形態早見表

施設名：北こうのす翔裕園



コード分類	名称	自施設の形態名	自施設の特色(主食)	自施設の特色(副食)
0	j t	嚥下訓練食0j 嚥下訓練食0t	水分ゼリー	「まぜてもジュレ」 「ネオハイトロミールスリム」 お茶200ccに対して とろみ剤1.5g (薄とろみ) とろみ剤3g (中とろみ) とろみ剤4.5g (濃いとろみ)
1	1	嚥下調整1j		
2	1 2	嚥下調整食2	粥ムース「お粥ゼリーの素」使用 粉30g+湯180ml	
3	2		パンがゆミックス 粉30g+湯80cc	
4	3	嚥下調整食3	ソフト食	日本ミールケア株式会社の 「ムーミーくん」を使用
4	4	嚥下調整食4	極きざみ食	フーズリンク「クックパック」 の、極きざみ食使用 ※上記の料理に、 中とろみのあんを絡める

嚥下調整食分類2021 食形態早見表

施設名：北里大学メディカルセンター



コード分類		名称	自施設の形態名	自施設の特色(主食)	自施設の特色(副食)	
0	j	嚥下訓練食0j	嚥下訓練食0j (ST専用)	-	大塚製薬工場「エンゲリード」使用 * ST管理	
0	t	嚥下訓練食0t	なし	-	-	
1	1	嚥下調整1j	嚥下調整食1-j	ミキサーお粥ゼリー * 米44g加水量3.5倍 + ソフティアU1.5g	副食：クリニコ又はハウスギャバン 「カップゼリー」 バランス「プロテインゼリー」 ヘルシーネットワーク 「ほうじ茶ゼリー」	
2	1	嚥下調整食2	嚥下調整食2-1	ミキサーお粥ゼリー * 米44g加水量3.5倍 + ソフティアU1.5g	副食：ミキサーとろみ (とろみ：YOG状)	
	2		嚥下調整食2-2	粒あり全粥ゼリー * 米44g加水量3.5倍 + ソフティアU1.5g →半分粒が残る程度	副食：ミキサーとろみ (とろみ：YOG状)	
3	嚥下調整食3		嚥下調整食3	炊き込み全粥ゼリー * 米27g加水量6.7倍 + ソフティアU0.3g →とろみ剤を入れて炊飯	副食：きざみ又はみじんとろみ (とろみ：YOG状、 大きさ：きざみ：1cm角 又はみじん：1～2mm角)	
4	嚥下調整食4		嚥下調整食4	全粥または軟飯	副食：一口大又はきざみ又は みじん 汁物とろみ有無：選択可	

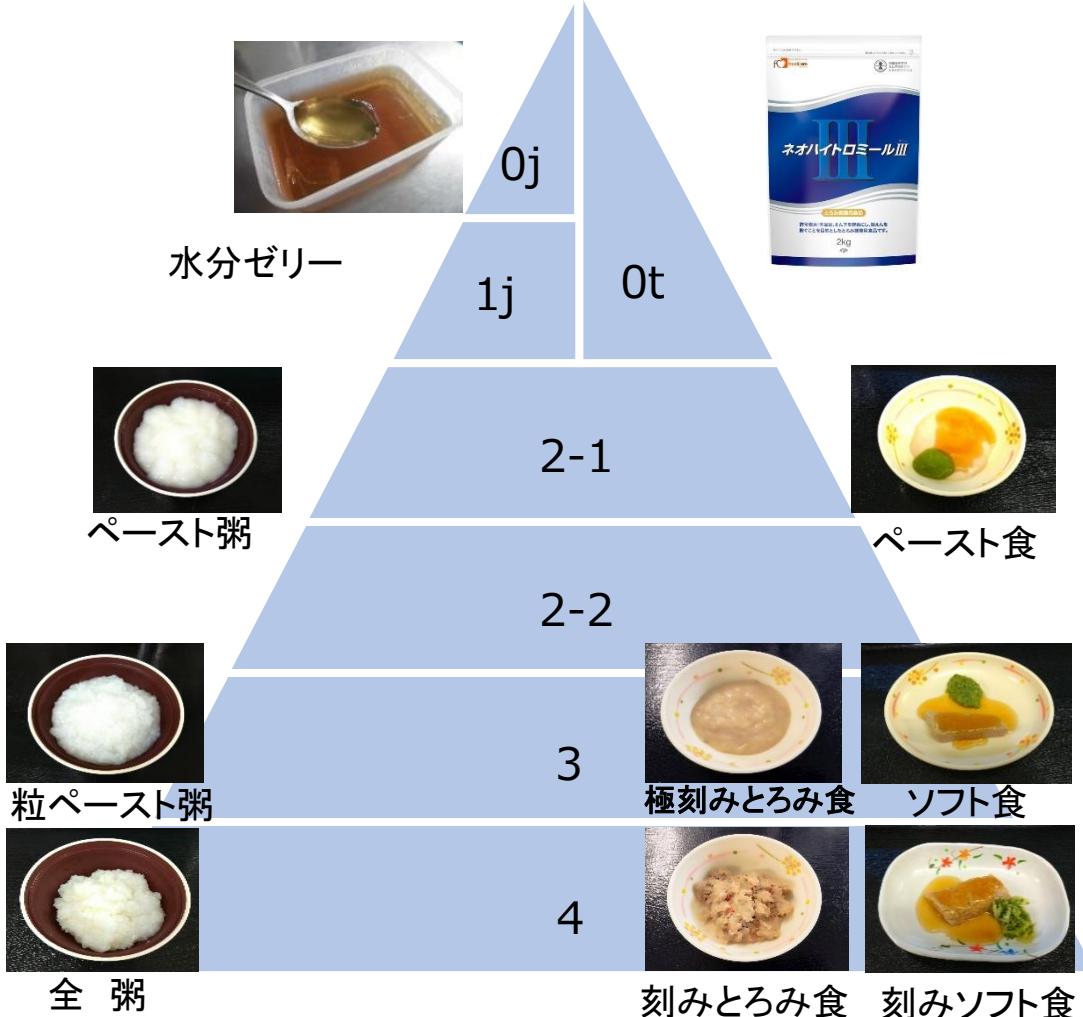
行田中央総合病院 栄養科

連絡先 TEL 048-553-2115

コード	形態写真/名称	特徴・備考	コード	形態写真/名称	特徴・備考	コード	«粥»形態写真/名称	特徴・備考	コード	«汁»形態写真/名称	特徴・備考
物性に配慮した離水の少ないもの	0j たんぱく質含有量の少ないもの	 エンゲリード(小)グレープ味 1日1食、朝・昼・夕から選択可 リードスプーン付 嚥下開始食	4 形がありかたすぎず、ぱらけにくくはりつきにくくいもの箸で切れるやわらかさ	 4 嚥下調整食4(極きざみ)	1mm角 軟菜食を刻む 汁物なし、トロミ剤(つるりんご使用) 副食にあんかけ付 交互嚥下用にゼリー付 リードスプーン付 ※必要に応じて補助食の付加可能	2-1 均一でなめらかなもの(さらさらしそぎない)	 粥ゼリー100g	全粥にゲル化剤(スペラカーゼ)を加え、ミキサーにかけたもの。(粥100gに対してスペラカーゼ2g)	2-2 やわらかい粒等を含む不均質なもの	 嚥下調整食2-2	汁トロミの方 おかずあんかけの方用 (味噌汁をミキサーにかけ、ペースト状にしてトロミ剤(つるりんご使用)をつける)
	1j たんぱく質含有量の多少は問わない プリン・ゼリー・ムースなど	 ゼリー エンゲリード(大) ビタミンサポートゼリー 各1個 リードスプーン付 嚥下訓練食	4 きざみ	 嚥下調整食4(きざみ)	3mm角 上記と同じ	2-2 やわらかい粒等を含む不均質なもの	 全粥100g		4 極きざみ きざみ 粗きざみ 一口大	 (軟菜食) ケア食	具きざみ(トロミなし)
	1j たんぱく質含有量の多少は問わない プリン・ゼリー・ムースなど	 訓練食+下記1品 エンジョイゼリー 豆の富 コラーゲンゼリー リードスプーン付 嚥下調整食1	4 粗きざみ	 嚥下調整食4(粗きざみ)	5mm角 上記と同じ	4 軟飯	 軟飯75g		4 一般食	 常食	具あり味噌汁(トロミなし)
	2-1 均一でなめらかなもの(さらさらしそぎない)	 ミキサーでペースト状にし、トロミ剤(つるりんご使用)を使用して適度な硬さをつける。 軟菜食をミキサーにかける。 嚥下調整食2-1	4 一口大	 嚥下調整食4(一口大)	1.5cmに包丁でカット 上記と同じ	4 米飯	 米飯55g				
	2-2 やわらかい粒等を含む不均質なもの	 嚥下調整食2-2	軟菜食 食材配慮あり	 軟菜食	軟らかく調理したもの。揚げ物、繊維の多いものは使用しない。 加熱調理する。 きざみ対応あり						
	3 形はあるが、歯や入れ歯がなくとも口腔内で押しつぶし、食塊形成が容易なもの	 交互嚥下用にゼリー付 リードスプーン付 副食にあんかけ付 ※必要に応じて補助食の付加可能 汁物なし、トロミ剤(つるりんご使用) 調整食3	一般食 食材配慮なし	 常食	きざみ対応あり						

嚥下調整食分類2021 食形態早見表

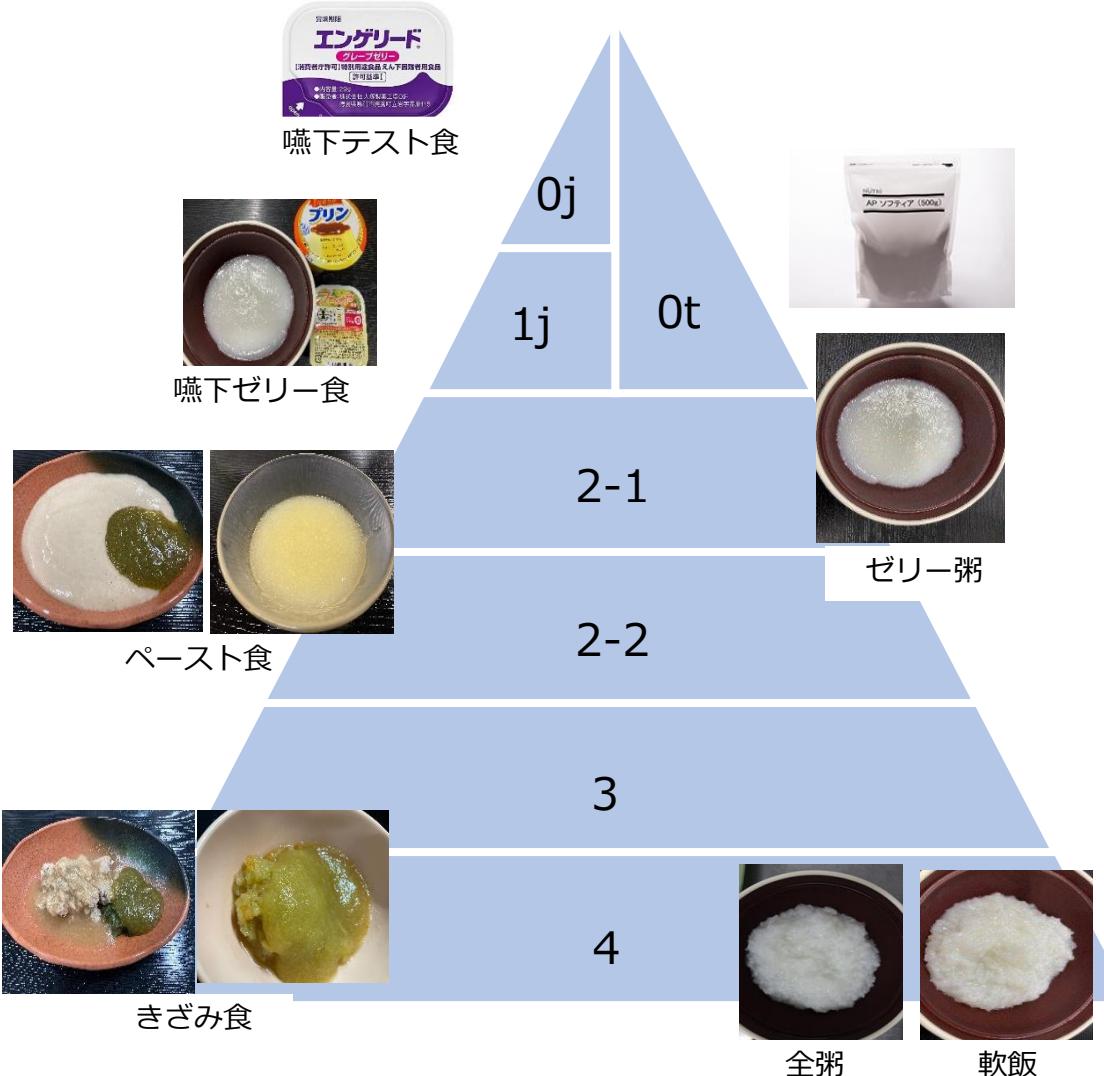
施設名：クイーンズビラ桶川
(特別養護老人ホーム)



コード 分類	名称	自施設の 形態名	自施設の特色 (主食)	自施設の特色 (副食)
0	j 嚥下訓練食 0J	訓練食 水分ゼリー		市販：エンゲリード 麦茶をスルーパートナー0.8%で固めたもの
	t 嚥下訓練食 0t	水分とろみ		ネオハイトロミールⅢ 薄とろみ200mLに0.5g 中とろみ200mLに1g 濃とろみ200mLに2g
1	1 嚥下調整 1j			
	1 嚥下調整食2	ペースト食	米6倍加水で炊いた粥をミキサーにかけ入バカラゼラット1%で固める	副食：だしを加えてミキサーにかけ、 ネオハイトロミールⅢを加えとろみをつける
2	2	ペースト食		ペースト食でも繊維が残りやすいものをこちらに分類
	3 嚥下調整食3	主食：粒ペースト粥 副食：ソフト食 副食：極刻みとろみ	粒ペースト粥：全粥をペースト粥でまとめたもの	ソフト食：調理済み食品をミキサー(2-1相当)にかけ、スペラカーゼライト1.6%を加え、加熱し固める 極刻みとろみ：副食を5mm以下(極刻み)にミキサーにかけ、ネオハイトロミールⅢでまとめたもの
4	4 嚥下調整食4	主食：全粥 主食：軟飯 副食：刻みソフト 副食：刻みトロミ	全粥：米の6倍の加水量 軟飯：米の2.4倍の加水量	刻みソフト：歯茎で噛める硬さの副食を1cm以下(刻み)にカットし3で使用するソフト食の生地と合わせ、加熱し、固めたもの 刻みトロミ：歯茎で噛める硬さの副食を1cm以下にカットしたものをネオハイトロミールでとろみをつけたもの

嚥下調整食分類2021 食形態早見表

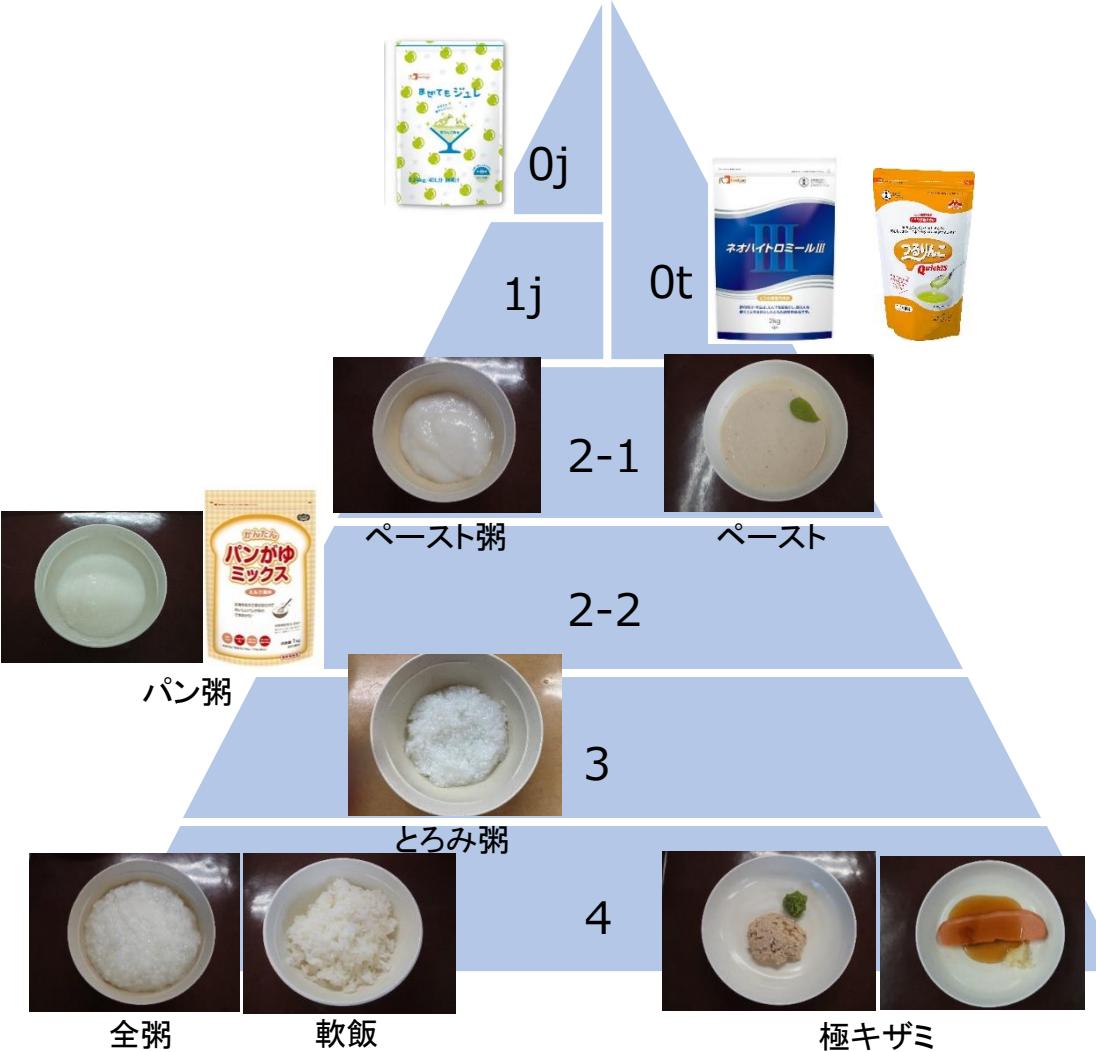
施設名：こうのす共生病院



コード 分類	名称	自施設の 形態名	自施設の特色 (主食)	自施設の特色 (副食)
0 j	嚥下訓練食 0j	嚥下テスト食		★エンゲリードミニグレープゼリー (29g) 1品
0 t	嚥下訓練食 0t	とろみ茶 (薄・中・濃)	飲水用に病棟にて とろみサーバー	麦茶100mlに対しAPソフティア 薄とろみ1%、中とろみ2%、 濃とろみ3%
1 1	嚥下調整 1j	嚥下ゼリー食	ゼリー粥	★0J～1Jの市販品 (栄養支援茶 碗蒸し、プロッカ、柔らかクラ ブHOT、エヌプロゼリーなど) ※ゼリー粥+市販品 2品で提供
2 1	嚥下調整食2	ペースト食	ゼリー粥 全粥をミキサーにかけ スペラカーゼ1.5%	★副菜はトロミパワースマイル (1.2%) と一緒にミキサー処 理したもの ★汁は中間とろみ
3	嚥下調整食3			
4	嚥下調整食4	きざみ食	全粥 米に対して7倍加水 軟飯 米飯と全粥1：1で混ぜ る	★副菜は刻みとろみあん 0.5cm程度 (とろみあん又はペーストをき ざみの上にかけて提供)

嚥下調整食分類2021 食形態早見表

施設名：こうのすナーシングホーム共生園
(介護老人保健施設)



コード 分類	名称	自施設の 形態名	自施設の特色 (主食)	自施設の特色 (副食)
j	嚥下訓練食 0j	水分ゼリー		まぜてもジュレ
0	嚥下訓練食 0t			(入所) ネオハイトロミールⅢ ユニットで各利用者毎に調整 (通所) つるりんごQuickly とろみサーバー使用
1	嚥下調整 1j			
2	嚥下調整食2	主食：ペースト粥 副食：ペースト	全粥をミキサーにかけ スペラカーゼライト 1.8%でかためる	食材をミキサーにかけ ネオハイトロミールⅢでとろみを つける
		主食：パン粥	パン粥ミックス ミルク風味	
3	嚥下調整食3	主食：とろみ粥	全粥を スペラカーゼライト 1.8%でかためる	
4	嚥下調整食4	主食：全粥 主食：軟飯 副食：極キザミ	全粥：加水量6.0倍 軟飯：加水量2.5倍	フードプロセッサーで2mm各に刻む ネオハイトロミールⅢでまとめるか とろみあんをかけてまとめる 肉・魚はソフミートシリーズ使用 (一部除外となる料理あり)

嚥下調整食分類2021 食形態早見表

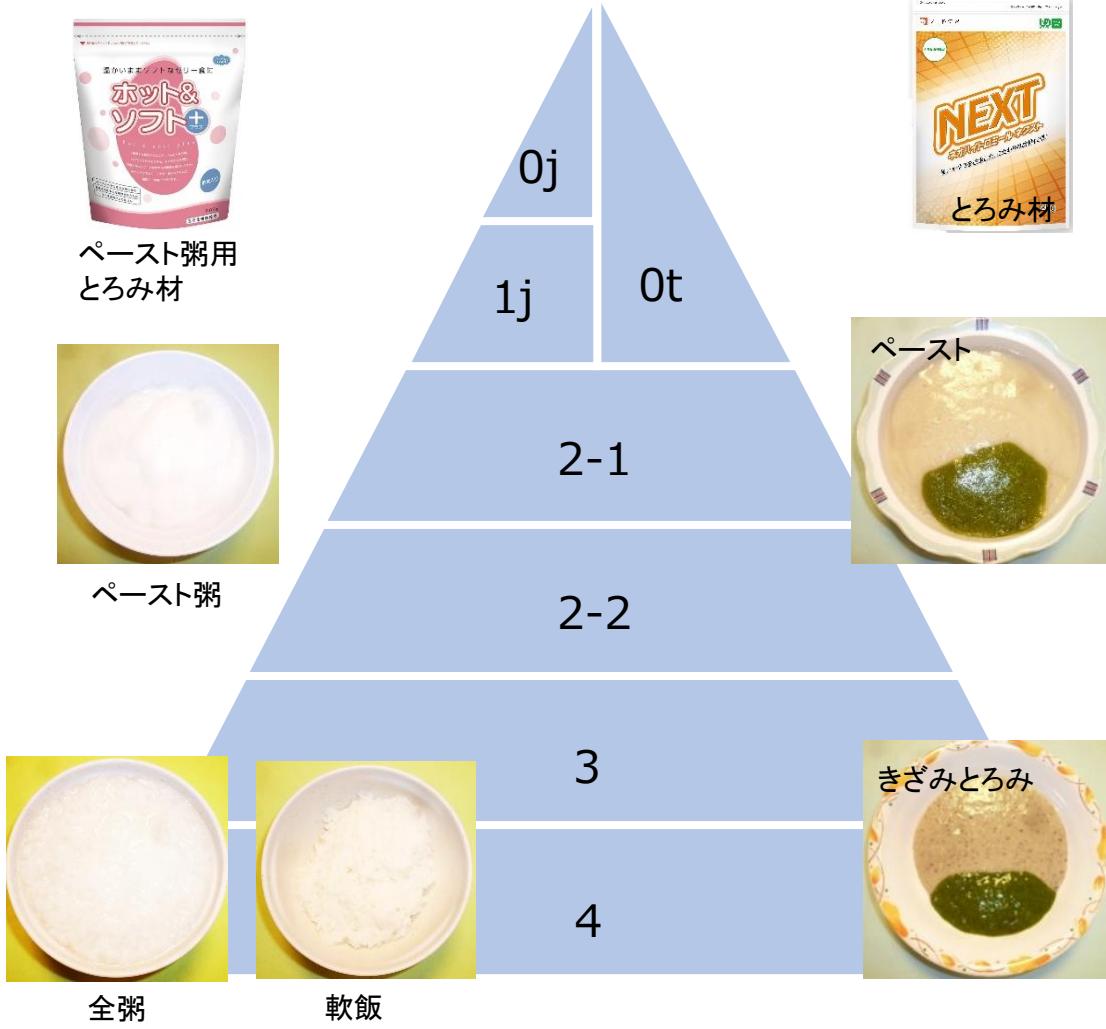
施設名：こころの杜



コード 分類	名称	自施設の 形態名	自施設の特色 (主食)	自施設の特色 (副食)
0	j	嚥下訓練食 0j	水分ゼリー	—
	t	嚥下訓練食 0t	水分とろみ	—
1	1	嚥下調整 1j	補助食品	—
2	1	ミキサー粥	ホット&ソフトプラス 使用	ソフト食をスプーンでかき混ぜ 2-1対応者へ提供
	2			
3	嚥下調整食3	刻み食	全粥から米飯	極刻みにした食材に水分ととろみ剤を添加し、まとまりのある形状にしている
4	嚥下調整食4	—	—	—

嚥下調整食分類2021 食形態早見表

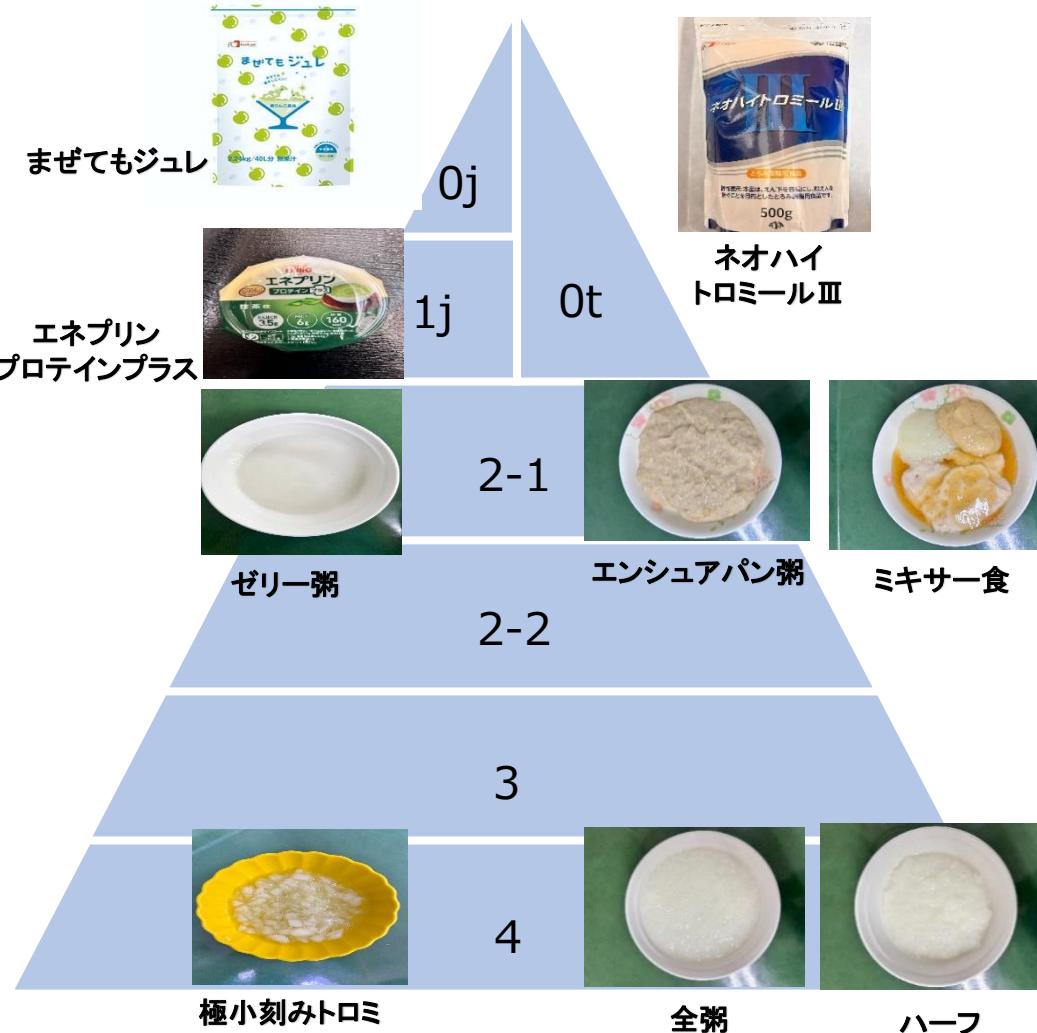
施設名：介護老人保健施設 秋桜



コード 分類	名称	自施設の 形態名	自施設の特色 (主食)	自施設の特色 (副食)
0 j	嚥下訓練食 0j			
0 t	嚥下訓練食 0t	水分とろみ		ネオハイトロミールNEXT使用 薄とろみ:水分200mlに対し青2杯 普通とろみ:水分200mlに対しピンク 2杯 濃いめとろみ:水分200mlに対し黄色 1杯青1杯
1 1	嚥下調整 1j			
2 1	嚥下調整食2	主食：ペースト粥 副食：ペースト	全粥に対し1.2%の ホット&ソフトを添加 しミキサーしたもの	副食に加水、ネオハイトロミー ルNEXTを添加し、粒がなくなる までミキサーで攪拌する
3	嚥下調整食3			
4	嚥下調整食4	主食：全粥 軟飯 副食：きざみとろみ	全粥：米の8倍の加水 軟飯：ご飯量と同等量 を加水	副食に加水、2~3mmまで刻み、 ネオハイトロミールNEXTを入れて攪拌したもの

嚥下調整食分類2021 食形態早見表

施設名：小松の里
(特別養護老人ホーム)



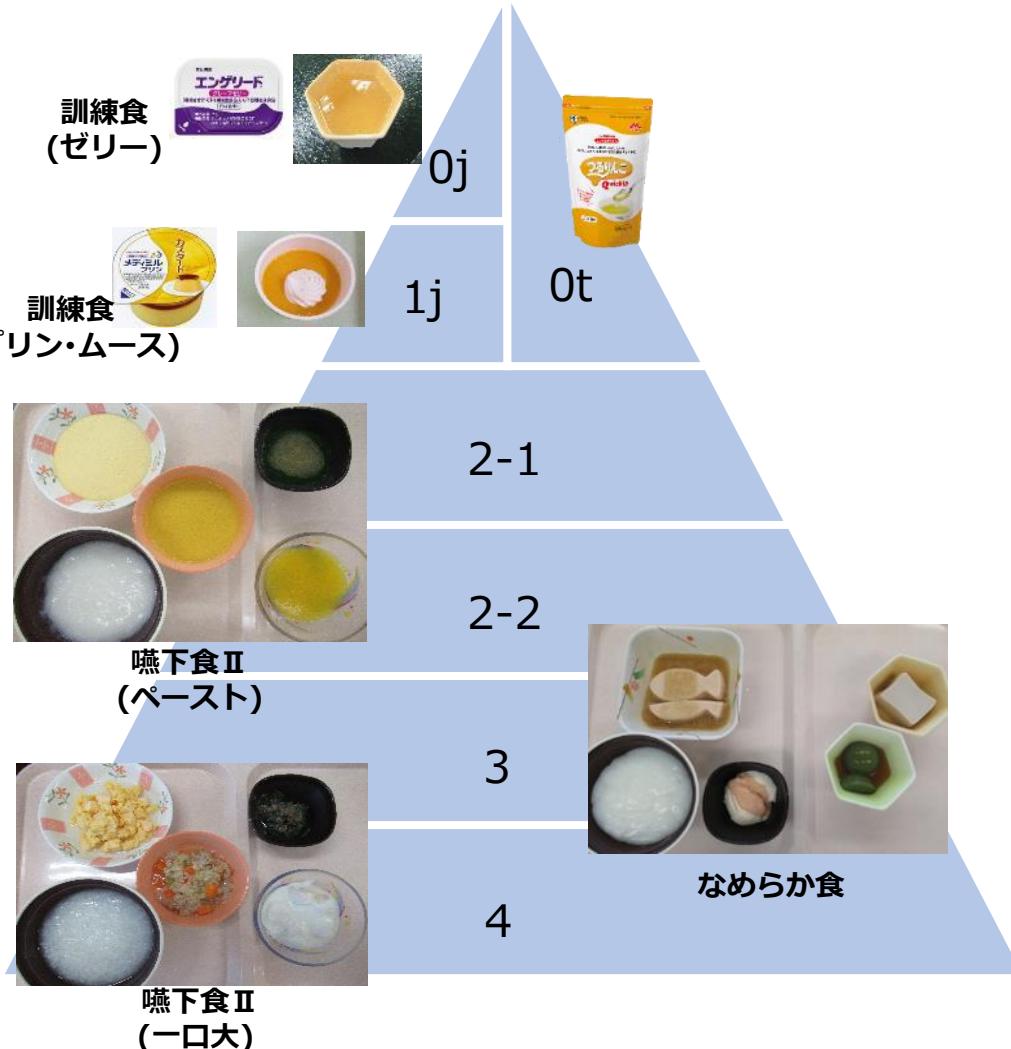
コード分類	名称	自施設の形態名	自施設の特色(主食)	自施設の特色(副食)
0	j	嚥下訓練食0j	水分ゼリー	まぜてもジュレ1包に対して水1000mlを加えて作成※水分補給目的
	t	嚥下訓練食0t	水分トロミ	ネオハイトロミールⅢ使用 薄いトロミ2.5cc ⇒水分200mlで青1杯 中間トロミ5cc ⇒水分200mlでピンク1杯 濃いトロミ7.5cc ⇒水分200mlで青1杯ピンク1杯
1	1	嚥下調整食1j	栄養補助食品	エネプリンプロテインプラス プリン,ゼリー,ヨーグルト等 (市販品) ※他、対象者の状態に応じて提供内容を変更
2	1	嚥下調整食2	ゼリー粥 エンシュアパン粥	ミキサー食 食材+加水200ccにネオハイトロミールⅢ2%を加えミキサーにかける 全粥に対して1.5%のスベラカーゼを添加しミキサーをかけたもの パンをエンシュア125mlで攪拌し、ネオハイトロミールⅢ4gでまとめたもの
	2			
3		嚥下調整食3		
4		嚥下調整食4	全粥 ハーフ	極小刻みトロミ 2mm×2mmに刻んだ調理済み 食品に中間トロミ水を大匙1かける 加水量:米の6.6倍 米飯80gと全粥150gを混ぜたもの

さ行

嚥下調整食分類2021 食形態早見表

22

施設名：埼玉県総合リハビリテーションセンター



コード 分類	名称	自施設の 形態名	自施設の特色 (主食)	自施設の特色 (副食)
0 j	嚥下訓練食 0j	訓練食 (ゼリー)		言語聴覚科(エンゲリード) 栄養科(水分補給ゼリー※) ※2.5%イナアガーゼリー
0 t	嚥下訓練食 0t			病棟対応 (つるりんごQuickly使用)
1 1	嚥下調整 1j	訓練食 (プリン・ムース)	全粥ペーストゼリー (スベラカーゼライト2%使用)	メディミルムース、プリン、卵豆腐、 絹豆腐
2 1	嚥下調整食2		重湯 5分粥ペースト※ 全粥ペースト※ ※ミキサーにかける	
2 2		嚥下食II (ペースト)		嚥下食IIをミキサーにかけペースト 状にしたもの
3	嚥下調整食3	なめらか食	全粥粒ゼリー (スベラカーゼライト2%使用)	スベラカーゼライトを使用し 再形成したもの 形はあるが歯があっても押しつぶし が可能でかつ食塊形成、移送が容易 なもの
4	嚥下調整食4	嚥下食II (一口大)	全粥 分粥 軟飯	誤嚥や窒息の危険を配慮して素材と 調理方法を選んだもの、かたくなく、 ぱらけにくいもの 一口大(3cm・1cm) キザミ(5mm・2mm) 各料理にだしとろみをかけて提供 (つるりんごQuickly)

嚥下調整食分類2021 食形態早見表

施設名：四季の郷上尾

(特別養護老人ホーム)

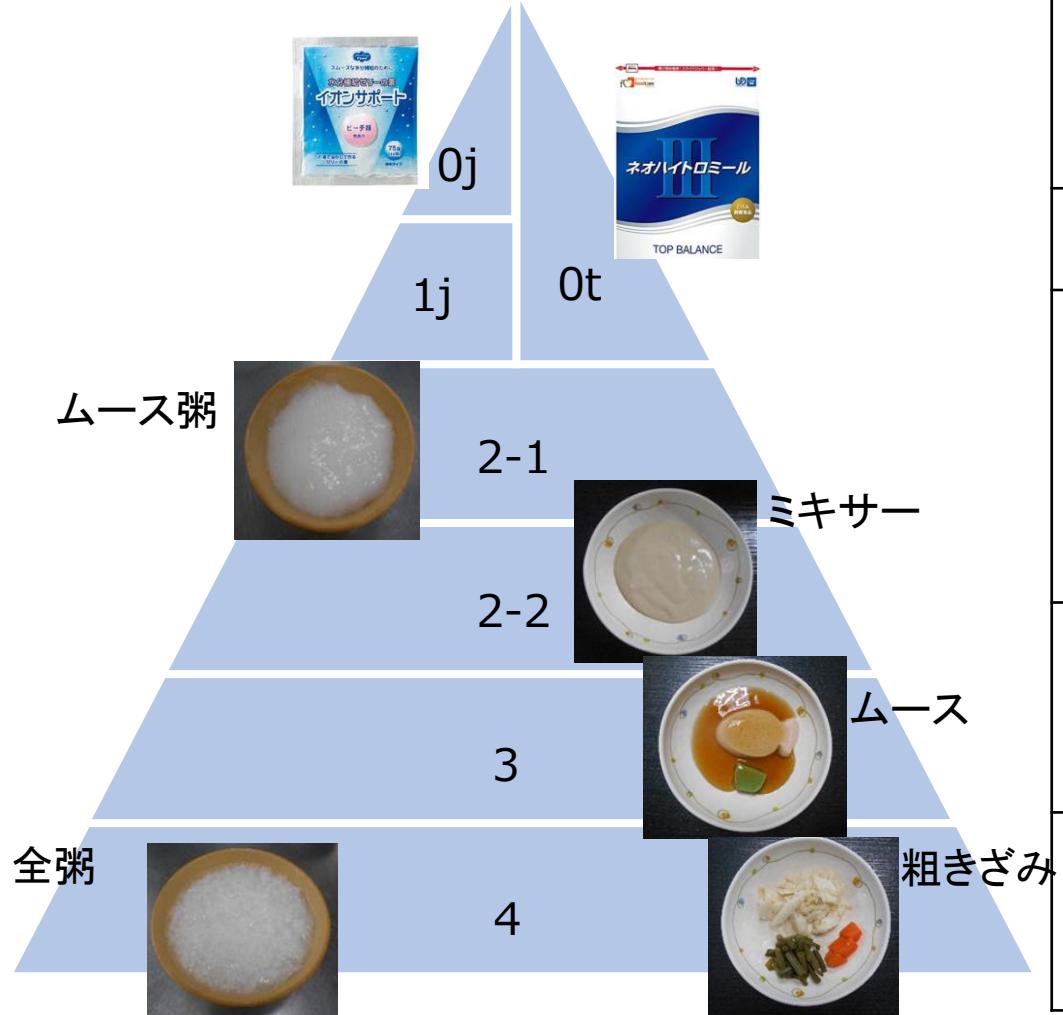


コード分類	名称	自施設の形態名	自施設の特色(主食)	自施設の特色(副食)
0 j	嚥下訓練食 0j	お茶ゼリー		
0 t	嚥下訓練食 0t	とろみ	ネオハイトロミールスリム 200ml当たり とろみ剤1g (薄い) 1.5g (中間) 3g (濃い)	
1 1	嚥下調整 1j	ブリックゼリー デザートムース		
2 1	嚥下調整食2	ペースト粥	全粥に対してスペラカーゼ ライト2%で攪拌	
2 2				
3	嚥下調整食3	ムース食		既製品を使用
4	嚥下調整食4	軟飯 全粥	加水量 軟飯：3.6倍 全粥：5.5倍	

嚥下調整食分類2021 食形態早見表

施設名：翔裕園

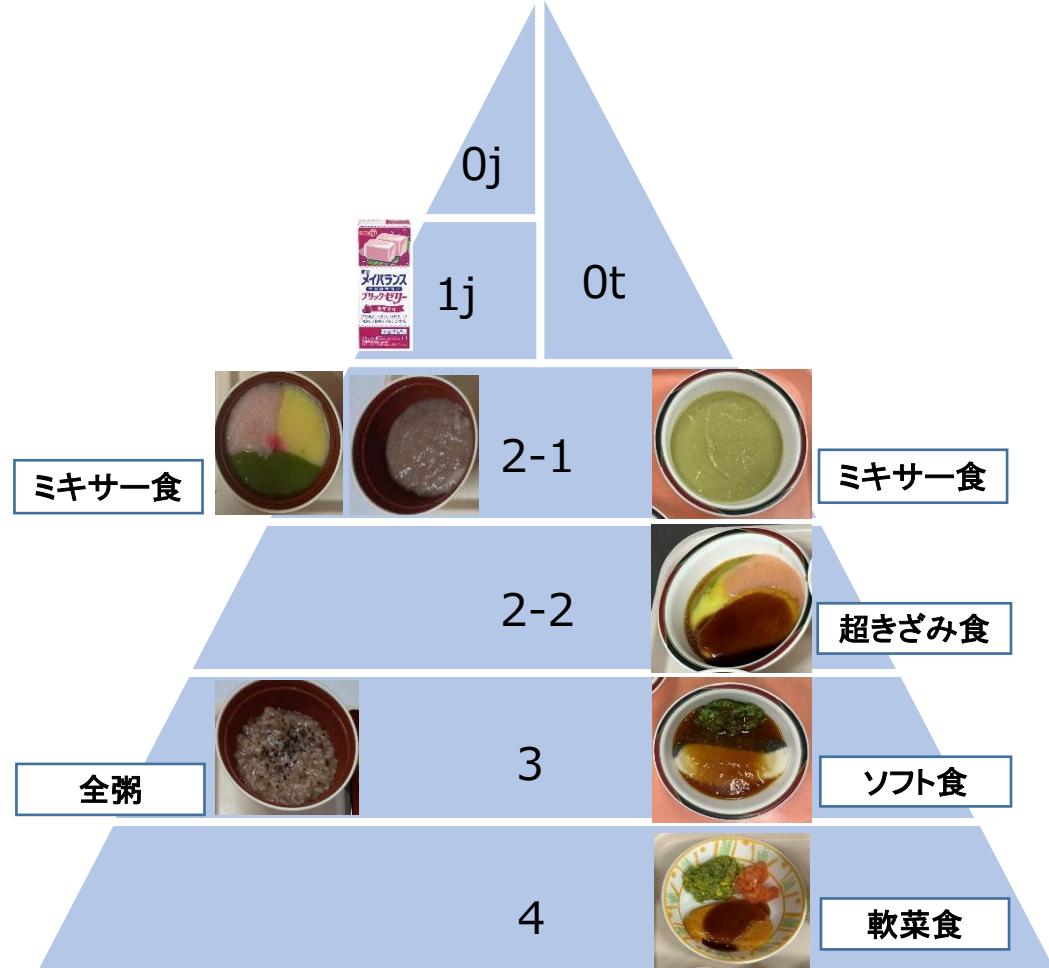
(特別養護老人ホーム)



コード 分類	名称	自施設の 形態名	自施設の特色 (主食)	自施設の特色 (副食)
0	j	嚥下訓練食 0j	イオンサポートゼリー	
	t	嚥下訓練食 0t		ネオハイトロミールⅢ お茶200mlあたり とろみ剤1g(薄いとろみ) 1.5g(中間とろみ) 3g(濃いとろみ)
1	1	嚥下調整 1j		
	1	嚥下調整食2	ミキサー	ムース粥(全粥に対してスペラカーゼライト1.5%)
2	2		ミキサー	食材をミキサーにかけネオハイトロミールⅢでとろみをつけて滑らかになったもの(副食ミキサーのほとんどのものが2-1に当てはまる)
	3	嚥下調整食3	ムース	2-1に比べてやや不均一のもの
4	嚥下調整食4	粗きざみ	ムース	主に既製品を使用して提供 ※介助者にて攪拌することで2-2にもなる
			全粥(加水量5倍)	食材をフードプロセッサーでそぼろ状にし、必要であればネオハイトロミールⅢでとろみをつける

嚥下調整食分類2021 食形態早見表

施設名：新生ホーム
(特別養護老人ホーム)



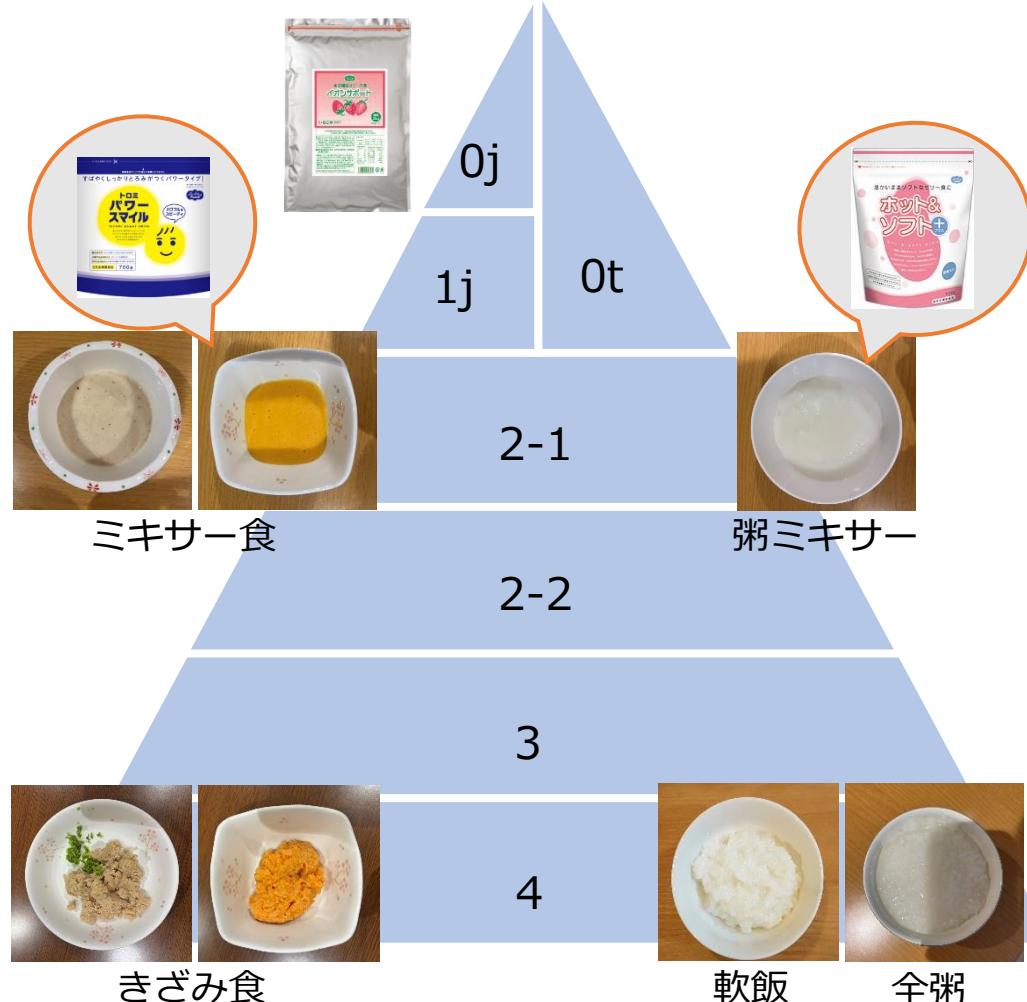
コード 分類	名称	自施設の 形態名	自施設の特色 (主食)	自施設の特色 (副食)
0	j	嚥下訓練食 0j		
	t	嚥下訓練食 0t		
1	1	嚥下調整 1j	栄養補助食品	ブリックゼリー
	2	嚥下調整食2	ミキサー食	ミキサーにかけ、トロケアでとろみをつける ソフミート、たんぱく21使用
2	2		超きざみ食	コード3をカッターで更に細かくして、あんをかける ソフミート使用
	3	嚥下調整食3	キザミ食 全粥	カッターを使用し、あんをかける ソフミート、やわらくマルシェ使用
4	嚥下調整食4	軟菜食	軟飯：米1：水2	野菜を軟らかく煮る ソフミート使用

た行

嚥下調整食分類2021 食形態早見表

施設名：ちとせ北本

(特別養護老人ホーム)

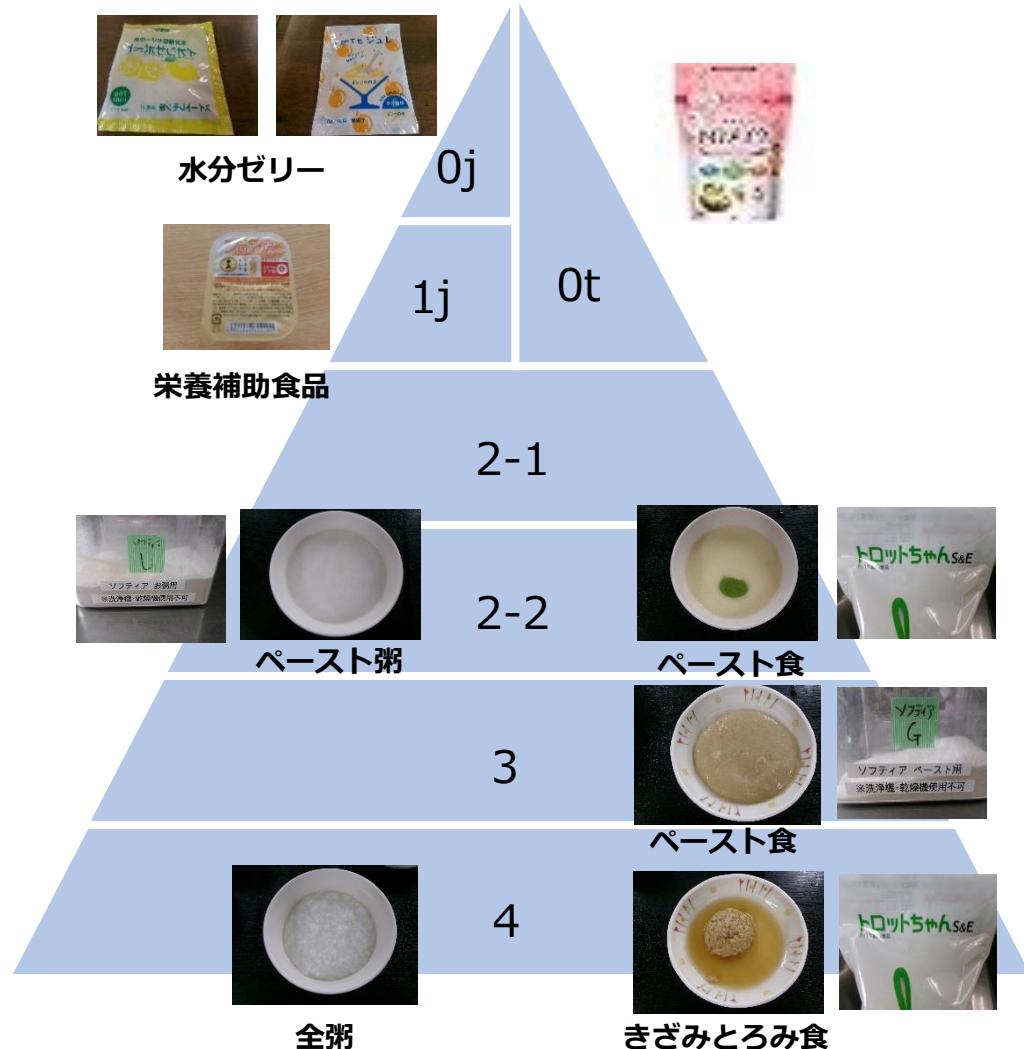


コード 分類	名称	自施設の 形態名	自施設の特色 (主食)	自施設の特色 (副食)
0 j	嚥下訓練食 0j	水分ゼリー		イオンサポートを使用
0 t	嚥下訓練食 0t			ネオハイトロミールⅢ (ユニット対応) お茶200mlあたり とろみ剤1g(薄いとろみ) 1.5g(中間とろみ) 3g(濃いとろみ)
1 1	嚥下調整 1j			
2 1 2	嚥下調整食2	ミキサー食	粥ミキサー 全粥をミキサーにかけ ホット&ソフトプラス で固めたもの	食材をミキサーにかけパワース マイルでとろみをつけて滑らか になったもの
3	嚥下調整食3			
4	嚥下調整食4	きざみ食	軟飯 (加水量3.5倍) 全粥 (加水量7倍)	フードプロセッサーで2~3mm にしたもの 必要に応じてユニットでとろみ あんをかけて提供

嚥下調整食分類2021 食形態早見表

施設名：てねる

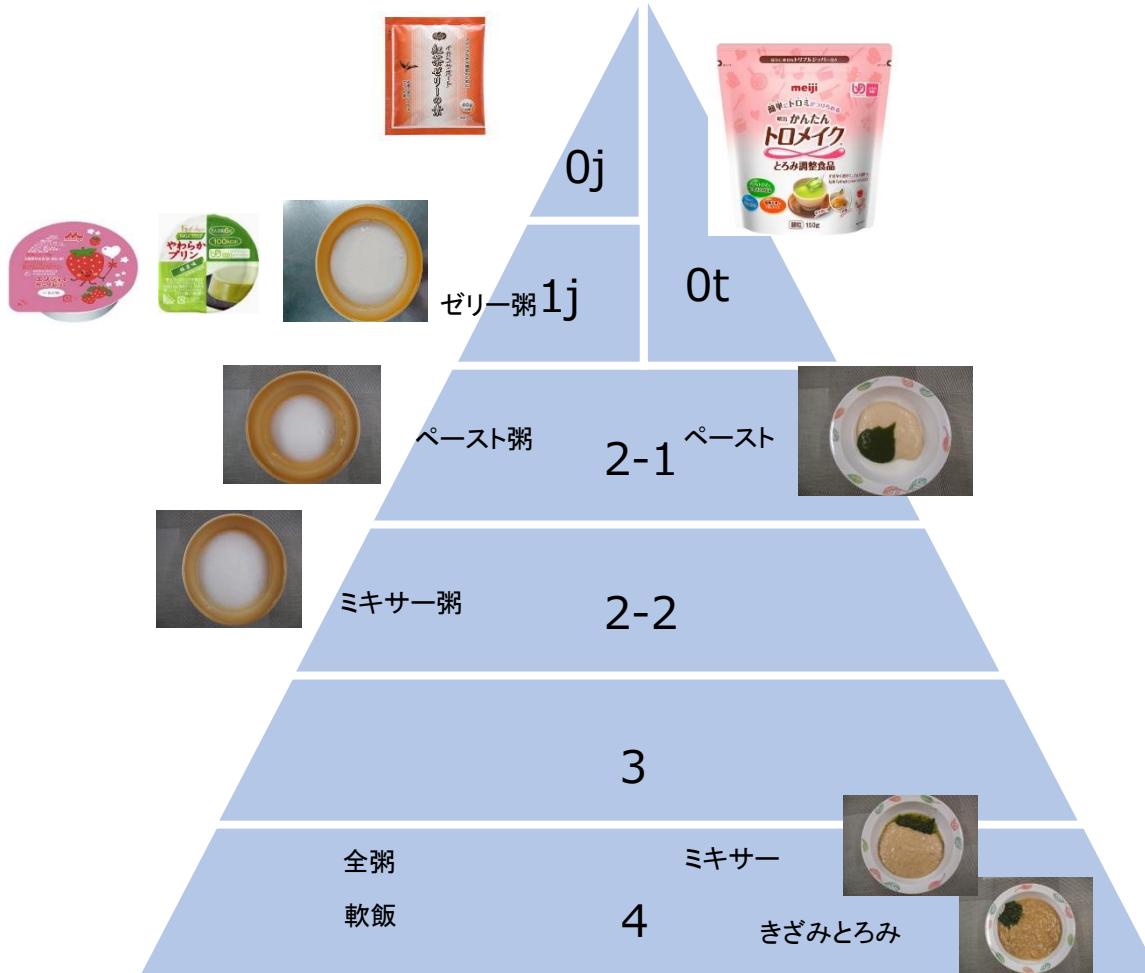
(特別養護老人ホーム)



コード 分類	名称	自施設の 形態名	自施設の特色 (主食)	自施設の特色 (副食)
0 j	嚥下訓練食 0j	水分ゼリー		まぜてもジュレ イオンサポート
0 t	嚥下訓練食 0t	とろみ水		トロメイク お茶100ccに対して 薄とろみ 1.5g 中とろみ 2.0g 濃とろみ 3.0g
1 1	嚥下調整 1j	栄養補助食品		プロッカゼリー
1 2	嚥下調整食2	ペースト食	ペースト粥 全粥(米1：水5) 70 度以上に対し0.6%の ソフティアUを加えミ キサーで攪拌。	ミキサーにかけペースト状に なった料理にとろとちゃんを 加え攪拌。
3				
4	嚥下調整食4	ペースト食	ペースト粥 全粥(米1：水5) 70 度以上に対し0.6%の ソフティアUを加えミ キサーで攪拌。	ミキサーにかけペースト状に なった料理に10%のソフティアGを 加え攪拌し型で成型。
		きざみとろみ食	全粥 (米1：水5)	嚥下調整食2.3主菜で提供し2は 手元調整。
				フードプロセッサーにかけ2ミ リ程度になった料理にとろと ちゃんを加え攪拌。とろみあん (中間)をかける。

嚥下調整食分類2021 食形態早見表

施設名：桃泉園北本病院



コード 分類	名称	自施設の 形態名	自施設の特色 (主食)	自施設の特色 (副食)
0	j	嚥下訓練食 0j	お茶ゼリー	水150cc:紅茶ゼリーの素 12.5g
	t	嚥下訓練食 0t	とろみ水	濃いとろみ 水150cc:とろみ剤 10cc(6.7%)
1	1	嚥下調整 1j	やわらかプリン エンジョイカップゼ リー	ゼリー粥 全粥にソフティアU0.5%加 えペースト状になるまでミ キサーにかけたもの
	1	嚥下調整食2	ペースト食	ペースト粥 全粥をミキサーにかけペー スト状したもの とろみ剤 2%
2	2		ミキサー粥	ペースト 柔らかい料理をミキサーにかけペースト 状にしたもの とろみ剤2%
	3	嚥下調整食3		
4	4	嚥下調整食4	ミキサー食 きざみ食	ミキサー 柔らかい料理をミキサーにかけ粒がやや ある状態にしたもの とろみ剤2%
			全粥米1:水5 軟飯米1:水2.2	きざみとろみ 柔らかい料理をフードプロセッサーにか けたもの(2mm程度) とろみ剤2%

分類外： 粗きざみ：軟菜をフードプロセッサーにかけたもの (5~8mm) 一口大:1.5cm角

な行

嚥下調整食分類2021 食形態早見表

施設名：ナーシングコート
(特別養護老人ホーム)



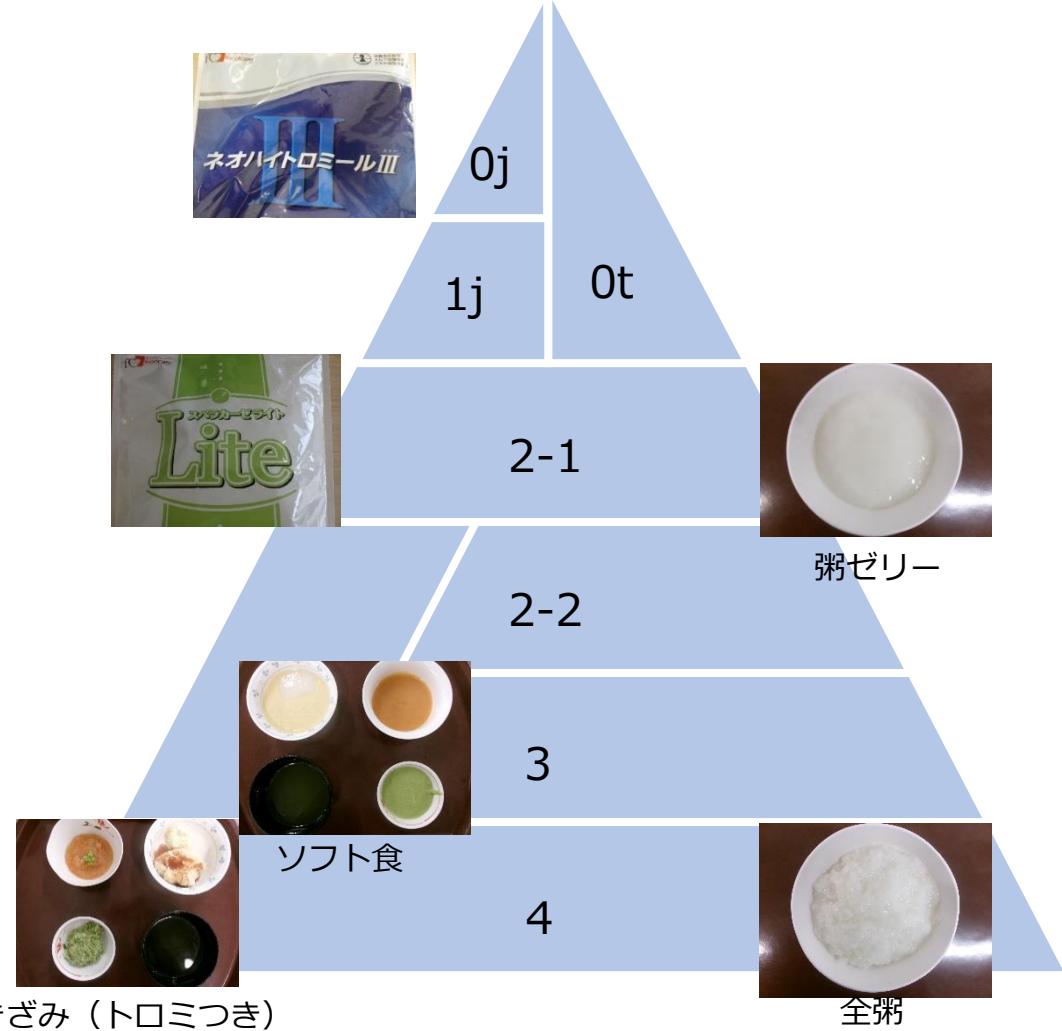
コード 分類	名称	自施設の 形態名	自施設の特色 (主食)	自施設の特色 (副食)
0 j	嚥下訓練食0j			
0 t	嚥下訓練食0t			トロメイクSP (水分150mlあたり) 薄いとろみ: 小さじ1 (約1.5g) 中間とろみ: 中さじ1 (約3g) 濃いとろみ: 大さじ1 (約4.5g)
1 1	嚥下調整 1j			
2 1	嚥下調整食2	ミキサー食	ゼリー粥 スペラカーゼライト 1.5%使用	ミキサー ・食材をミキサーにかけ、 トロメイクSPでとろみをつける
3	嚥下調整食3	極刻み食		極刻み ・3mm以下 (肉魚は2-2相当) ・フードプロセッサーで刻み、 トロメイクSPでまとめる
4	嚥下調整食4		全粥 (加水量7倍) 軟飯 (加水量2.5倍)	
		粗刻み食 常食	米飯 (加水量1.5倍)	粗刻み ・約1cm ・魚料理は片栗粉のだしあんをかける (他は必要に応じて、ユニットでだし あんかける) 常菜 ・肉魚は「やわらかしっとり調味料」 に浸漬する

※粗刻み食～ミキサー食まで 常菜を使用して加工

は行

嚥下調整食分類2021 食形態早見表

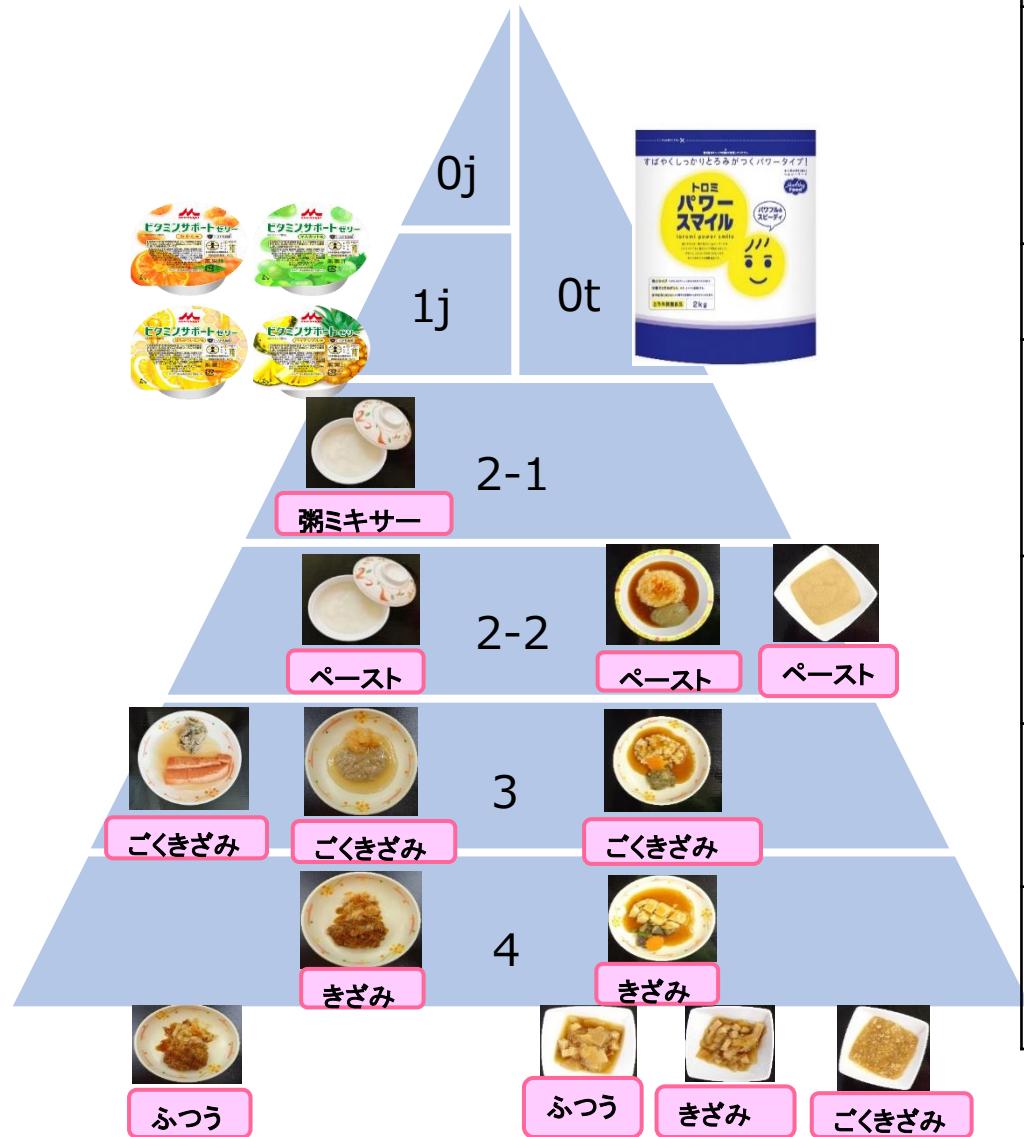
施設名：びおもす蒲桜
(特別養護老人ホーム)



コード 分類	名称	自施設の 形態名	自施設の特色 (主食)	自施設の特色 (副食)
0	j	嚥下訓練食 0j	水分・汁トロミ	ネオハイトロミールⅢ使用
	t	嚥下訓練食 0t		
1	1	嚥下調整 1j		
2	1	嚥下調整食2		粥ゼリー
	2			スペラカーゼライト使用
3	嚥下調整食3	ソフト食		スペラカーゼライト使用 400ccに小さじ5cc×2にて調整
4	嚥下調整食4	きざみ (トロミつき)	全粥 軟飯	・食品を口ボにかけ、水分とトロミ剤にて調整し、トロミをかけている。 ・全粥：米に対して7倍加水 ・軟飯：米飯：全粥=1：1

嚥下調整食分類2021 食形態早見表

施設名：特別養護老人ホーム吹上苑



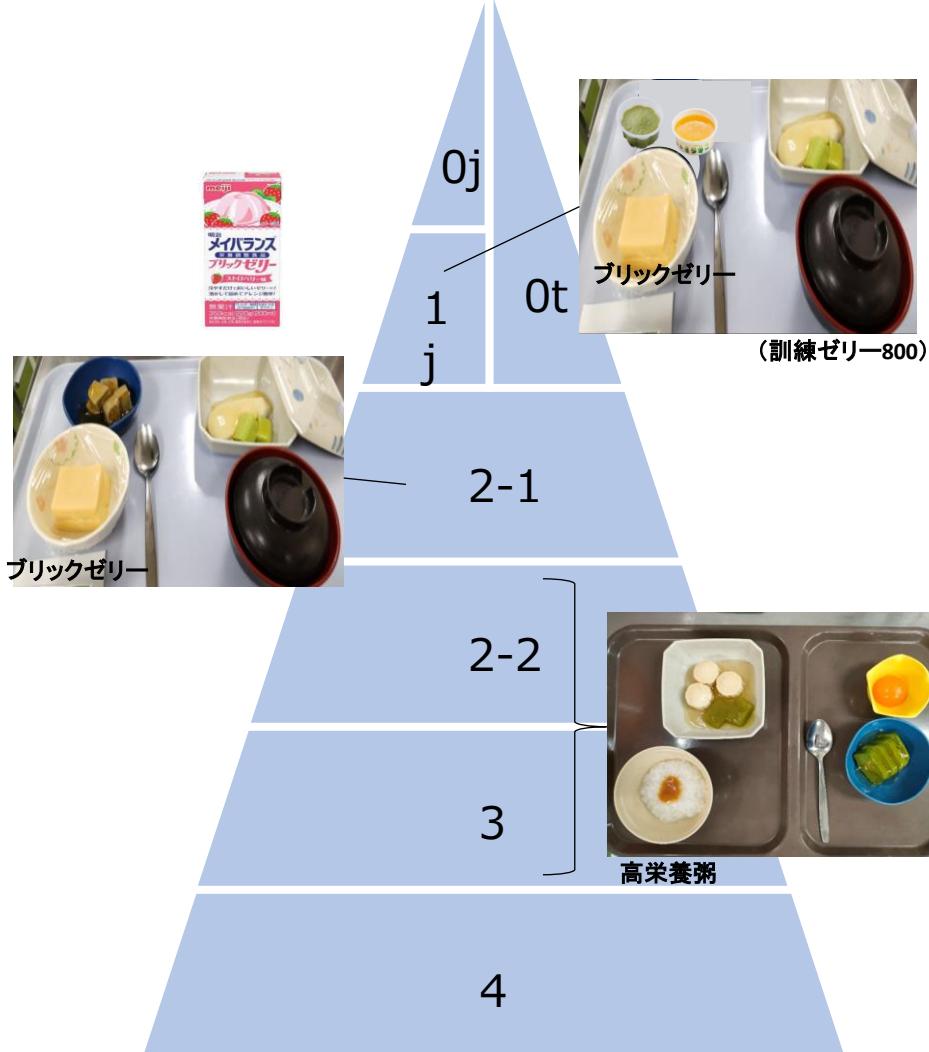
コード分類	名称	自施設の形態名	自施設の特色(主食)	自施設の特色(副食)
0	j	嚥下訓練食0j	ジュレ	・まぜてもジュレ 嚥下障害のある方に提供
	t	嚥下訓練食0t		トロミパワースマイル 水分200mlに対して 青スプーン1杯 (0.8g) : 薄いトロミ ピンクスプーン1杯 (1.6g) : 中間のトロミ ピンクスプーン2枚 (3.2g) : 濃いトロミ
1	1	嚥下調整1j		・エンジョイゼリー、MCTゼリー ビタミンサポートゼリーなど個人購入
	1	粥ミキサー	全粥に ソフティアU0.5%	
2	2		ペースト	・だしを入れて粉碎する ・あんをかける ・色味にパプリカや青のり、パセリをかける
	3	嚥下調整食3	ごくきざみ	・2~5mmに粉碎する ・あんをかける ・ソフト食の調理素材 (ソフミート) を使用 (鮭・鰯・鰆・鰻・チキンカツ・とんかつ・メンチ)
4	嚥下調整食4	きざみ	全粥 水の量5.5倍	・スプーンにのる大きさにカットする ・小松菜、青梗菜を使用した冷菜にはとろみ 剤を加える ・豚汁、けんちん汁、芋煮は具を軽く粉碎する
			飯 水の量1.4倍	・スペラカーゼミートに浸漬する (鮭・鰯・鰆・鰻・枝豆) . . . 全ての形態にて ・圧力をかける (ごぼう・大豆・いか・れんこん) ・重曹処理をする (たけのこ・煮豆) ・卵料理にとろと卵を入れる

嚥下調整食分類2021 食形態早見表

20250205改定

35

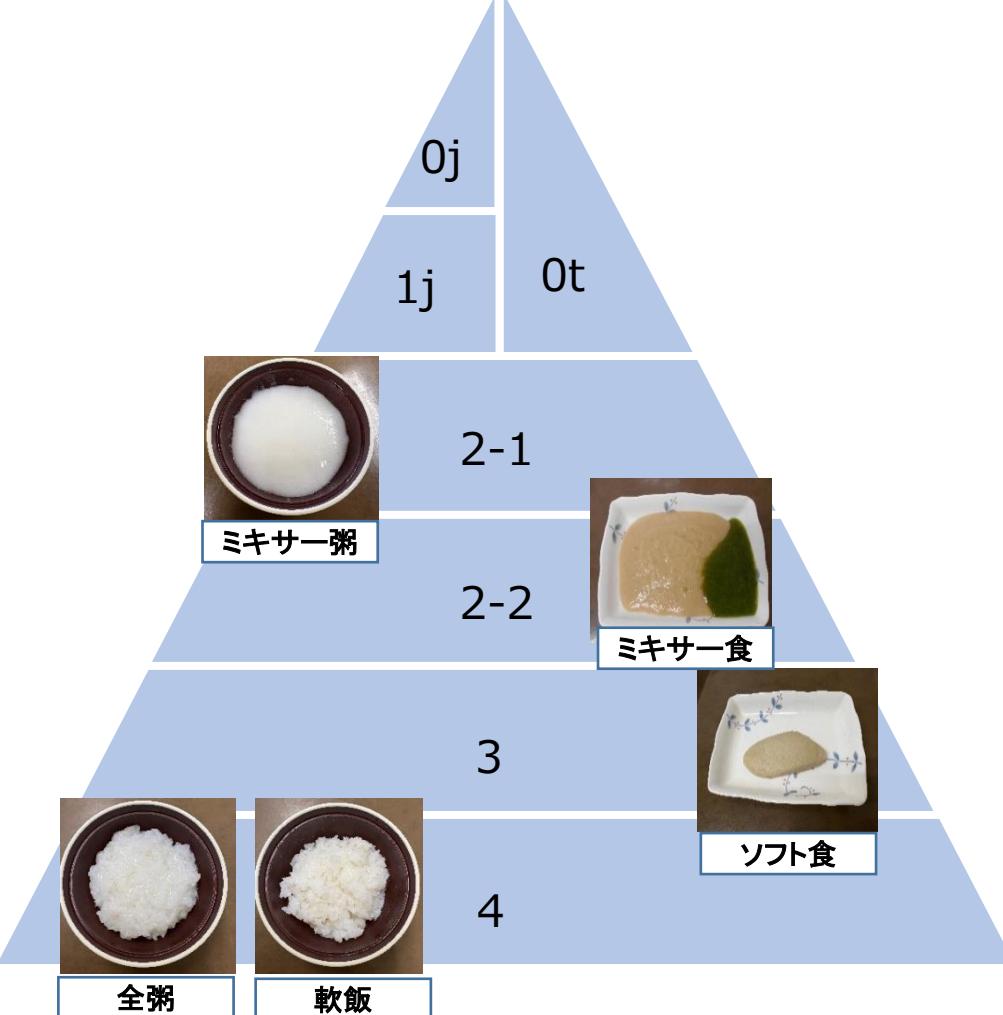
施設名：藤村病院



コード分類		名称	自施設の形態名	自施設の特色(主食)	自施設の特色(副食)	
0	j	嚥下訓練食0j	エンゲリード			
	t	嚥下訓練食0t		とろみ茶は病棟対応		
1	1	嚥下調整1j	訓練ゼリー食	エネルギー： 300、600、800Kcal 300Kcal：主食なし 600・800Kcal：ブリックゼリー 1/6～2/6個	エネルギー 300、600、800Kcal 300Kcal： 一般のゼリー、ムース 600・800Kcal：ゼリー、 ムース、味噌汁（100mLに対してトロメリソV 小さじ1/2 使用） たんぱく質含量は問わない	
2	1	嚥下調整食2	ゼリー食	エネルギー1000～1600Kcal ブリックゼリー	エネルギー1000～1600Kcal 冷凍のソフト食製品 エネルギーに応じて栄養補助 食品を使用	
	2		嚥下軟菜食	エネルギー1000～1600Kcal 高栄養粥（米に対して加水量7倍 +プロテインパウダー、 MCTパウダー各5g）	エネルギー1000～1600Kcal 冷凍のソフト食製品 エネルギーに応じて栄養補助 食品を使用	
3	嚥下調整食3		嚥下調整食4			
4	嚥下調整食4			全粥：米(g)×7倍加水 軟飯：米飯と同量の全粥を混ぜる 米飯：米(g)×1.4倍加水 炊く分量や季節で微調整	3分粥食の副食を 一口大・とろみ対応	

嚥下調整食分類2021 食形態早見表

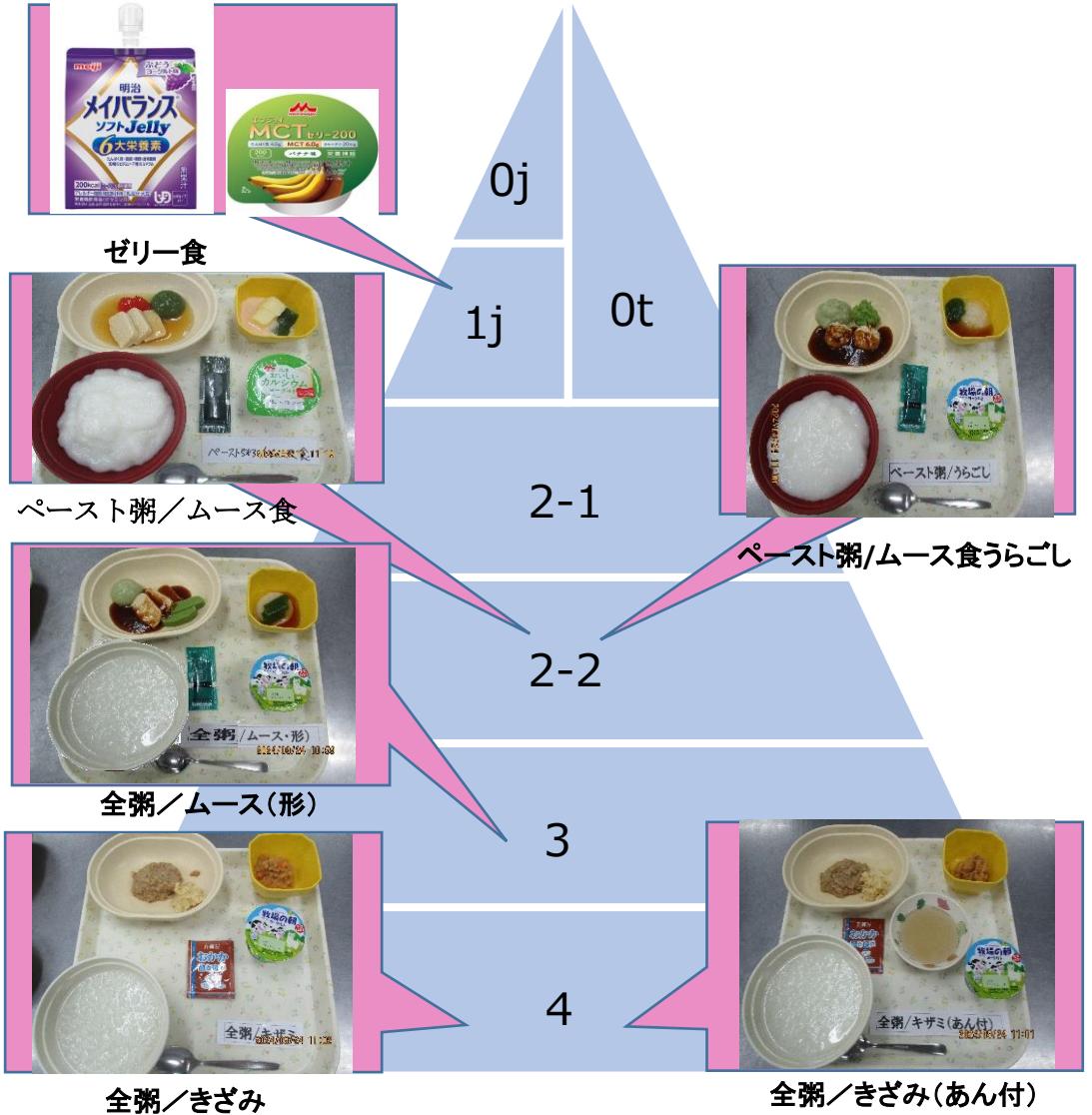
施設名： ふれあいの郷あげお
(介護老人保健施設)



コード分類	名称	自施設の形態名	自施設の特色(主食)	自施設の特色(副食)
0	j	嚥下訓練食0j		
	t	嚥下訓練食0t		
1	1	嚥下調整1j		
	1	嚥下調整食2	ミキサー粥	・ゼリー状 ・全粥をミキサーで粒の無い滑らかな形状にし、粥重量に対し2.2%のスペラカーゼを添加し作成。
2	2		ミキサー食	・スプーンでくえる程度の固さにしたペースト状。繊維感が残る。 ・必要に応じて食品分量に対し0~50%程度を加水し、ミキサーでペースト状にしネオハイトロミールⅢ(とろみ調整食品)を加える。
3		嚥下調整食3	ソフト食	・物性安定の為 既製品を使用
4		嚥下調整食4	全粥 軟飯	・全粥：米重量に対して6倍加水し炊飯 ・軟飯：米重量に対して2.4倍加水し炊飯

嚥下調整食分類2021 食形態早見表

施設名：ヘルios会病院

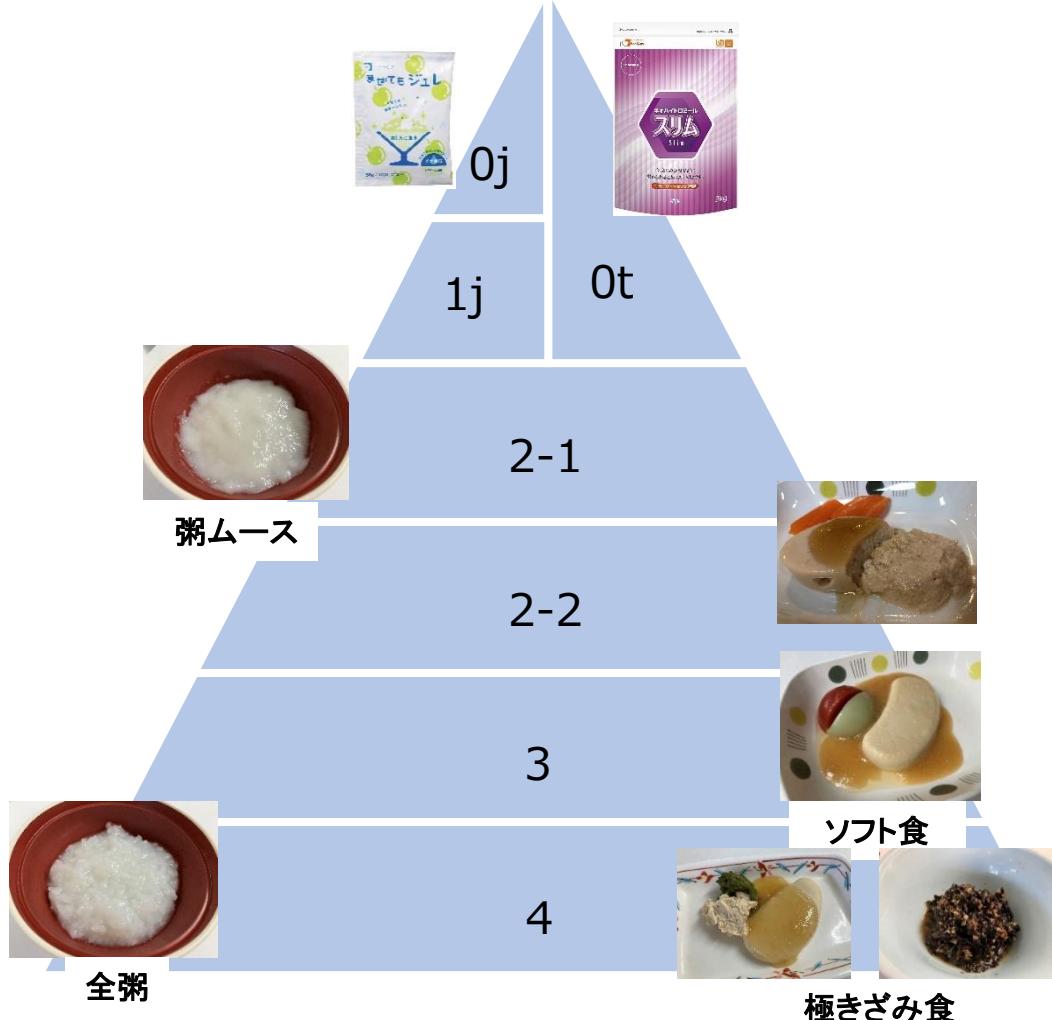


コード 分類	名称	自施設の 形態名	自施設の特色 (主食)	自施設の特色 (副食)
0	j	嚥下訓練食 0J		
0	t	嚥下訓練食 0t		
1	1	嚥下調整 1j	ゼリー食 ※kcalは要相談	一食分食べられない方、甘いものしか受け付けない人対応
2	1	嚥下調整食2		
	2		ペースト粥／ ムース食 1100Kcal/日 ペースト粥／ ムース食うらごし 1100kcal/日	ムース食は既製品を使用 ムース食（うらごし）は既製品を潰して提供
3	嚥下調整食3	全粥／ムース（形） <u>1100kcal/日</u>	ペースト粥 全粥 加水量5.6倍	ムース食（形）は既製品をカットして提供
4	嚥下調整食4	全粥／きざみ (あん付) 食 1400Kcal/日 全粥／きざみ食 <u>1400kcal/日</u>	全粥 加水量5.6倍	キザミ食に関しては、魚などの水分が少ないものとする あん:だし220片栗粉6 g (3%) きざみの大きさ 2~5mm角 ※キザミ食は、提供するものによって嚥下調整食「3~4」の変動あるためコード4で表記

ま行

嚥下調整食分類2021 食形態早見表

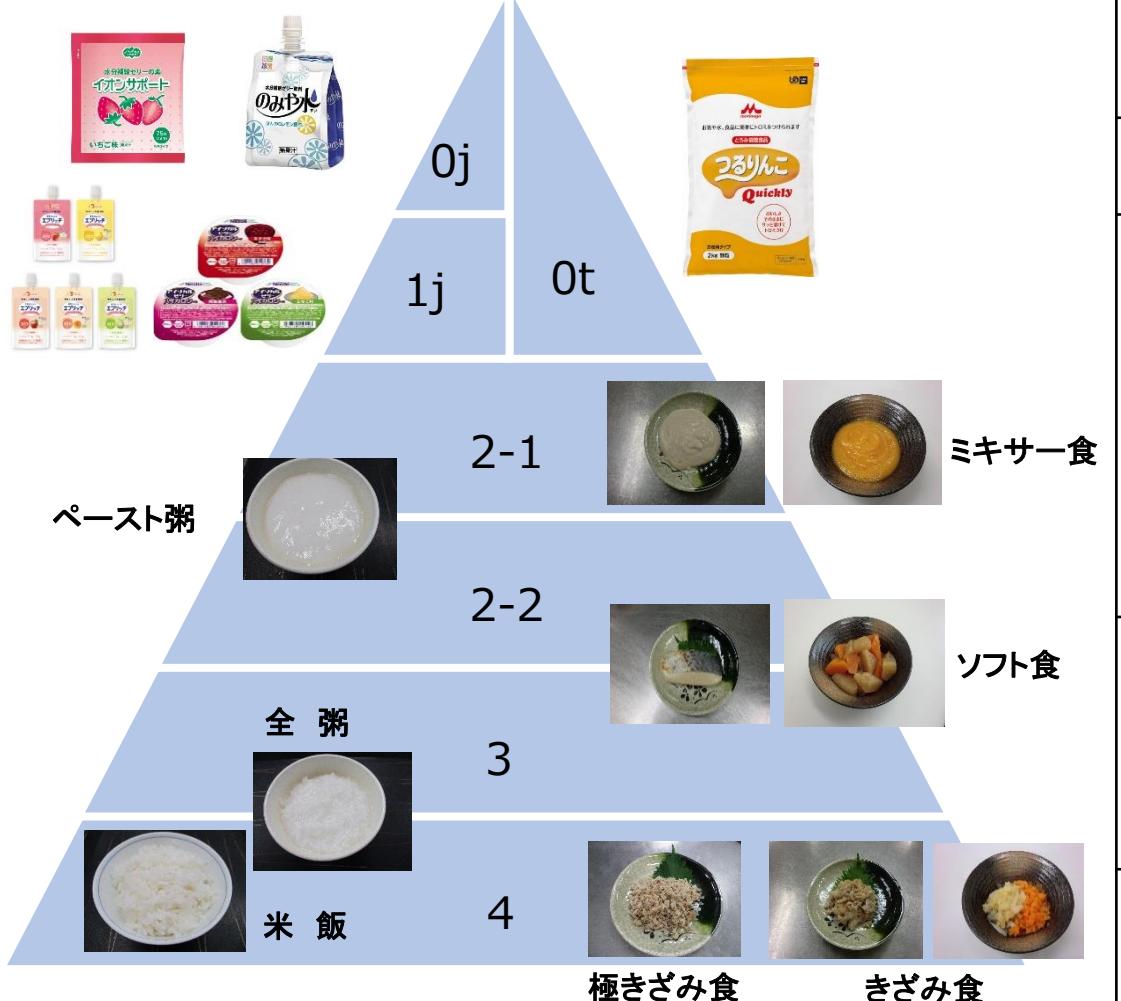
施設名：馬室たんぽぽ羽裕園
(特別養護老人ホーム)



コード分類	名称	自施設の形態名	自施設の特色(主食)	自施設の特色(副食)
0	j	嚥下訓練食0j	水分ゼリー	まぜてもジュレ
	t	嚥下訓練食0t		ネオハイトロミールスリム お茶200ccに対して とろみ剤1.5g (薄とろみ) とろみ剤3g (中とろみ) とろみ剤4.5g (濃いとろみ)
1	1	嚥下調整1j		
	2	嚥下調整食2	粥ムース	全粥に対し スペラカーゼ2%
2	2		(手元調整の為 形態名なし)	ソフト食を手元調整で潰して提供
	3	嚥下調整食3	ソフト食	マルハニチロ やさしい素材使用
4	嚥下調整食4	極きざみ食	全粥 米1:水5	フードプロセッサーにて2~3mm 必要に応じてとろみあんをつける ※あんの強さは中とろみ 肉・魚:ヤヨイサンフーズ ソフリ使用

嚥下調整食分類2021 食形態早見表

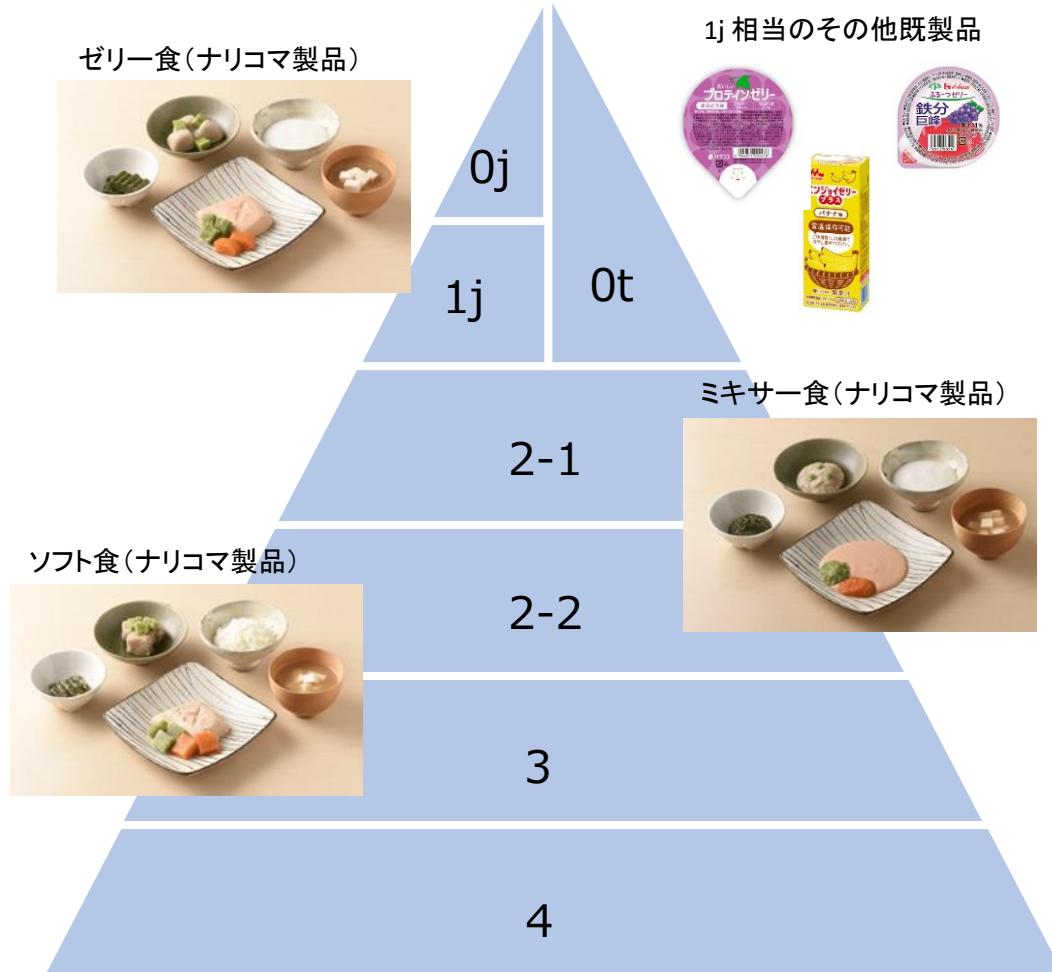
施設名：みちみち伊奈中央
(特別養護老人ホーム)



コード分類		名称	自施設の形態名	自施設の特色(主食)	自施設特色(副食)	
0	j	嚥下訓練食0j			のみや水 イオンサポート どちらも訓練目的での使用は無い とろみでは対応できない方に使用	
	t	嚥下訓練食0t			つるりんごQuickly (200mlあたり) 薄いとろみ：小さじ(5cc) 1杯 約1.7g 中間のとろみ：中さじ(10cc)1杯 約3.5g 濃いとろみ：大さじ(15cc)1杯 約5g	
1	1	嚥下調整1j	「補助食品」と大きく括っている明確な名称なし		アイソカルゼリーハイカロリー エブリッヂパウチゼリー	
2	1	嚥下調整食2	主食：ペースト粥 副食：ミキサー食	5倍加水で炊いた粥をミキサーにかけ、スペラカーゼLite1.2%添加	朝食・おやつ時に提供 ※マンパワーの問題で朝とおやつはソフト食が作成できない為	
	2				基本的には固形量：水分=1：1でミキサーにかけ、トロミアップエース1%添加 ※用途別というよりは、委託との費用負担の都合でユニットとは違う銘柄の使用になっている	
3	嚥下調整食3		主食：ペースト粥 全粥 副食：ソフト食	全粥：米の5倍の加水量	コード分類3のソフト食を喫食時に漬し、2-2相当にして提供する	
4	分類外		主食：全粥 米飯 副食：極きざみ食 きざみ食	米飯：米の2.5倍の加水量 軟飯対応を要する場合はユニットで全粥と個々に合った割合で混ぜる	極きざみ：5mm程度を目安にキッチンばさみ等でユニットで刻む 刻み：1cm程度を目安にキッチンばさみ等でユニットで刻む	

嚥下調整食分類2021 食形態早見表

施設名:武藏野病院(上尾)



コード分類	名称	自施設の形態名	自施設の特色(主食)	自施設の特色(副食)
0	j	嚥下訓練食0J		
	t	嚥下訓練食0t	ゼリー水・とろみ水	ゼラチン水ゼリー、とろみ水等、患者個々人に合わせて病棟にて調整
1	1	嚥下調整1j	ゼリー食	ミキサー食をゼリー状にした食事で、つるんとした食感が特徴
	2	嚥下調整食2	ミキサー食	ミキサー粥
2	1			加水することなく特殊な機器でペースト状にした食事
	2			※ミキサー食は食材の特性によってはザラつきが残り2-2相当となることもある
3	嚥下調整食3	ソフト食		歯茎や舌で潰すことができる硬に調理した食材を5mm以下に粉碎し、ムース状に再形成した食事で、食べこぼしやむせ込みに配慮
4	嚥下調整食4		全粥	

【作成協力】構成員（コアメンバー）一覧

	施設名	所属部署	職種	氏名
1	医療法人社団愛友会上尾中央総合病院	看護部	摂食・嚥下障害看護認定看護師	山下 里美
2	医療法人壽亮会大谷記念病院（R6.10迄） 寺本歯科内科クリニック	栄養課	摂食・嚥下リハビリテーション専門管理栄養士	桑畠 瞳美
3	埼玉県総合リハビリテーションセンター	栄養科	管理栄養士	森實 亜貴子
4	社会福祉法人熊谷福祉の里 クイーンズビラ桶川	栄養課	在宅訪問 管理栄養士	中山 由香里
5	事務局 埼玉県鴻巣保健所	保健予防推進担当	管理栄養士	関 智子
6	事務局 埼玉県鴻巣保健所	保健予防推進担当	管理栄養士	井原 翔