























主食	ご飯	軟飯	全粥	ミキサー粥	7分粥・5分粥・3分粥	重湯
嚥下調整食分類 2013	—	4	3	2-1 1j	—	—
形態の特徴	通常の水分量で炊いた飯	やわらかく炊いた飯	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 10:重湯 1 の割合。ミキサーを使用したもの。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				ソフティア U		

【嚥下調整食学会分類 2013 とは】  
 「医療・福祉関係者が共通して使用できる統一基準」を作ることを中心に、日本摂食 嚥下リハビリテーション学会が作成したもの

副食	常食	常食・全粥食 (一口大)	常食・全粥食 (荒きざみ)	きざみ食	ムース食 きざみ食とろみ付き	ミキサー食 (副菜のみミキサー)	ミキサー食 (全てミキサー)	嚥下評価食 嚥下訓練食	HCゼリー	エンゲリッド くりんゼリー
嚥下調整食分類 2013	—	4		3	2-2	2-1	2-1	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	常食・全粥食を一口大程度(2~3cm)に刻んだもの ※食種に係らず、対応	左と同じ荒きざみ(1~2cm)に刻んだもの ※食種に係らず、対応	基本 5 分菜食のものを 5mm 程度に刻んだもの ※食種に係らず、対応	押しつぶしが容易、食塊形成や移送が容易でばけけない。在宅退院を考慮して「きざみ食とろみ付き」も提供	ミキサーを利用し、粒が残らず均質な状態のものとして全粥を組み合わせたもの	ミキサーを利用し、粒が残らず均質な状態のもの	ピューレ・ペースト・ミキサー食など、均質でなめらかで、べたつかずまとまりやすいもの。	均質なゼリー、プリン、ムース上のもの。	均質で、付着性・凝集性・硬さに配慮したゼリー。たんぱく質を含まない。
外観 主菜									食事のお膳としては提供していない	食事のお膳としては提供していない。
外観 副菜										
使用するとろみ剤やゲル化剤					トロメイク SP	トロメイク SP	トロメイク SP	トロメイク SP		