



施設名＜（医）健和会 うえだ下田部病院＞

基準の名称	施設の名称	写真	説明
① 常食	常食 ABCD		エネルギー：A2200～D1600kcal たんぱく質：A80～D65g 脂質：A50～D40g 基本の主食：米飯（軟飯・軟々飯・パン対応可） 備考：性・年齢別で上記区分にわかる
③ 一口大 2cm	軟菜 一口大 キザミ		エネルギー：米飯1600kcal 全粥1500kcal たんぱく質：65g 脂質：40g 基本の主食：米飯（軟飯・軟々飯）・全粥（汁切粥） その他パンや分粥の対応可 備考：概ね咀嚼嚥下は保たれているが、常食より軟らかい形態が必要な場合が対象。 キザミなしの対応も可 塩分制限等治療食の対応も可
	嚥下移行食 一口大 キザミ		エネルギー：1400kcal たんぱく質：45g 脂質：35g 基本の主食：全粥（汁切粥）その他米飯・軟飯・軟々飯・パン粥・ミキサー粥・粥ゼリーの対応も可。 備考：咀嚼嚥下機能低下があるため、軟菜より軟らかく、嚥下しやすいようすべりをよくした形態。 治療食対応条件下で可
	学会分類	学会分類ごとの説明	
3	形状：歯茎でつぶせる程度の硬さで食材がばらけず嚥下しやすいよう調理法で配慮 水分：水分トロミ指示がある場合は液体トロミつき（増粘剤：ネオハイトロミールSLIM） 対象：歯茎等で食材を押しつぶし食塊形成、送り込みができる。		
⑥ きざみ 5mm	軟菜 キザミ		エネルギー：米飯1500kcal 全粥1400kcal たんぱく質：50g 脂質：40g 基本の主食：米飯（軟飯・軟々飯）・全粥（汁切粥） その他パンや分粥の対応可 備考：咀嚼が軽度低下あり、キザミが必要な場合。 肉・魚は白身魚やミンチ肉や市販やわか素材も利用 果物は缶詰中心、豆腐等の軟らかい食材はキザミなし。 塩分の制限等治療食の対応も概ね可
	学会分類	学会分類ごとの説明	
	4	形状：箸で切れる程度硬さでキザミ状にしたもの 水分：水分トロミ指示がある場合液体トロミつき（増粘剤：ネオハイトロミールSLIM） 対象：咀嚼低下はあるが、嚥下機能は概ね保たれている場合。	
	なし	葉野菜等一部ばらつきのある食材使用あり	
嚥下移行食 キザミ		嚥下移行食一口大キザミと同様 キザミの程度のみ異なる	
学会分類	学会分類ごとの説明		
3	形状・水分：キザミ以外嚥下移行一口大と同様 対象：歯茎でつぶせる程度位の軟らかさが必要で且つ咀嚼低下ありキザミにした方が食べやすい		

施設名< (医) 健和会 うえだ下田部病院 >

基準の名称	施設の名称	写真	説明	
⑦ きざみ 2~3mm	軟菜 極キザミ		軟菜キザミと同様 キザミの程度のみ異なる	
			学会分類	学会分類ごとの説明
	4	形状・水分：キザミの程度以外軟菜キザミと同様 対象：咀嚼低下あるも、嚥下機能は一定保持し、 軟菜キザミより細かくきざむ方が食べやすい。		
	なし	葉野菜等一部ばらつきのある食材使用あり		
嚥下移行食		写真はトロミかけ	嚥下移行食一口大キザミと同様 キザミの程度のみ異なる	
			学会分類	学会分類ごとの説明
			3	形状・水分：キザミ以外嚥下移行一口大と同様 対象：歯茎でつぶせる程度位の軟らかさが必要で 且つ咀嚼低下あり極キザミにした方が食べやすい
3	形状：上記形状をあんかけにする事で食材のばら つきをなくし、咽頭残留しにくいよう配慮。 水分：水分トロミ状（増粘剤：ネオハイトロミールSLIM） 対象：歯茎で食材を押しつぶし食塊形成が可能で、 送り込みもできるが、咽頭残留し易い場合。			
⑧ ミキサー とろみ	トロミ食Ⅰ		エネルギー：150kcal たんぱく質・脂質：0g 誤嚥リスク考慮し蛋白質が含まれていないもの	
			学会分類	学会分類ごとの説明
	0J	水分：水分トロミ状（増粘剤：ネオハイトロミールSLIM） 誤嚥リスク考慮し蛋白質が含まれていないもの 対象：嚥下訓練用開始食（ゼリーⅠが丸のみ等リスク がある場合等）		
	トロミ食Ⅱ		トロミ食Ⅱ エネルギー：600kcal たんぱく質：25g 脂質：20g 備考：200kcal/100~125ml/Pの栄養剤1品のみ 嚥下訓練食（補助栄養必須）	
			トロミ食Ⅲ エネルギー：1100kcal たんぱく質：40g 脂質：30g 基本主食：粥ゼリー 備考：主食粥ゼリー・副食トロミ食主皿のみに栄養剤の3品 少量で効率よく栄養確保が必要な場合（下記トロミ 食では量が多すぎる場合等） 治療食対応条件下で可	
	トロミ食Ⅲ		トロミ食 エネルギー：1400kcal たんぱく質：45g 脂質：35g 基本の主食：粥ゼリー その他パン粥・全粥・汁切粥 ミキサー粥等の対応も可 備考：治療食対応条件下で可	
	トロミ食		学会分類	学会分類ごとの説明
2-1			形状：ペースト状 水分：中間のトロミ程度 （増粘剤：ネオハイトロミールSLIM） 対象：嚥下障害重度で粒状が摂取困難で、ゼリー状 では誤嚥や窒息リスクがある場合等	

施設名＜（医）健和会 うえだ下田部病院＞

基準の名称	施設の名称	写真	説明
⑨ ミキサー さらさら	ミキサー食		トロミ食と同様 形状：ペースト状 トロミ食のとりみなし 対象：重度の咀嚼低下で粒があるものは摂取困難も、トロミをつけなくても嚥下可能な場合。
⑩ ムース プリン ゼリー等	ゼリー食 Ⅰ		エネルギー：300kcal たんぱく質・脂質：0g 備考：誤嚥リスク考慮し蛋白質が含まれていないもの 嚥下訓練食（補助栄養必須）
	ゼリー食 Ⅱ		ゼリー食Ⅱ エネルギー：500kcal たんぱく質：15g 脂質：8g 備考：ゼリー食Ⅰに蛋白質含有のゼリーを追加 嚥下訓練食（補助栄養必須） ゼリー食Ⅲ エネルギー：1000kcal たんぱく質：35g 脂質：30g 基本主食：粥ゼリー 備考：ゼリーⅡ＋1～2品（不均一なもの含む）
	ゼリー食 Ⅲ		学会分類 1 j 形状：ゼリー状 硬さ、離水等に配慮したもの ゼリー食ⅢはⅠⅡに比べざらつきあるものが増える 水分：水分ゼリー状（増粘剤：スルーパートナー） 対象：固形物摂取困難、ゼリー状であれば食塊保持送り込み可能な場合。

主食についての説明

・主食は以下の10種類から選択可能

施設での名称	学会分類	増粘剤	ゲル化剤	濃度	説明
・米飯	なし	なし	スベラカーゼ		重湯をきったかための全粥  ミキサーにてペースト状にした全粥 ペースト状にした全粥をゲル化剤で固める  市販品「パン粥ミックス」
・軟飯	なし				
・軟々飯	4				
・全粥	4				
・汁切粥	4				
・3～7分粥	なし				
・ミキサー粥	2-1				
・粥ゼリー	1 j				
・パン	なし				
・パン粥	2-2				