介護医療院　　学会分類別にわけた各施設で提供されている嚥下調整食（主食）

2026.8

学会分類	－	4		3			2-2	2-1	2-1/1j		
主食	米飯	軟飯	全粥	全粥つぶし	全粥粒ゼリー	離水・とろみに配慮した分粥	ミキサー粥		ミキサー粥ゼリー	離水・とろみに配慮していない分粥	その他
形態の特徴	通常の水分量で炊いた飯	軟らかく炊いた飯	米重量に対し5倍の水分量（または米飯重量に対し2倍の水分量）で炊いたもの。粒が残っている不均質な状態。	全粥をフードプロセッサーやすり鉢等でつぶしたもの。多少の粒が残っている不均質な状態。	全粥に離水防止のゲル化剤を混ぜたもの。	3分粥・5分粥・7分粥に離水防止のゲル化剤やとろみ剤を混ぜたもの。	フードプロセッサーやミキサー等を使用したもので粒が残った状態。離水や粘度、付着性に配慮したもの。	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。離水や粘度、付着性に配慮したもの。	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で、ゲル化剤を混ぜたもの。		
松寿会病院		軟飯	全粥					ミキサー（主食） マイルド（主食）			