

病院 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(副食)

2025.8

学会分類	-			4			3		2-2	2-1	2-1/2-2	1j	0j/0t
副食	常食(カットなし)	常食(カット中… 1cm角以上)	常食(カット小… 1cm未満)	軟菜(カットなし)	軟菜(カット中… 1cm角以上)	軟菜(カット小… 1cm未満)	押しつぶし	押しつぶしゼリー食(ソフト食)	ミキサー/ペースト食(不均質)	ミキサー/ペースト食(均質)	ミキサー/ペースト食(均質)	ゼリー食(タンパク質含む)	嚥下訓練食(タンパク質含まない)
形態の特徴	咀嚼・嚥下に特別な配慮をしない通常の食事。	常食を一口大程度の1cm角以上に刻んだもの。	常食カット中をさらに細かく刻んだもの。	食材や調理法の変更などにより、硬さやばらつきなどに配慮したもの。箸やスプーンで切れる程度の軟らかさ。	軟菜を一口大程度の1cm角以上に刻んだもの。	軟菜カット中をさらに細かく刻んだもの。	フードプロセッサー等は使用せず、かたちはあるが舌と口蓋で押しつぶせる硬さ。様々な技術を用いて食材を軟化させたもの。	フードプロセッサー等を使用したものを、ゲル化剤で固形化したもの。舌と口蓋で押しつぶせる硬さ。	フードプロセッサー等を使用し、多少の粒が残っている不均質な状態。	ミキサー等を使用し、粒が残らずなめらかで均質な状態。	ミキサー/ペースト食をゲル化剤などで固形化したもの。	均質なゼリー・プリン・ムース上のもので少量で丸のみできる。	均質で、付着性・凝集性・固さに配慮したゼリー。タンパク質を含まない。
京葉病院	常食	一口大	①刻み ②粗刻み ③極刻み		一口大	①刻み ②粗刻み ③極刻み		ミキサーソフト食		ミキサー	ミキサー トロミ		
同愛会病院	常食	常食 一口大		軟菜		キザミ	キザミトロミ	嚥下ハーフ食	ミキサー ミキサートロミ			ゼリー食	
小松川病院	形	一口大	荒きざみ	・全粥食(常食よりもやや軟らかい食事) ・3.5分粥	一口大	極小きざみ			極小きざみ	ミキサー	ミキサーとろみ		
松江病院	常食	一口大	きざみ・みじん		一口大	きざみ・みじん		主菜のみムース食		ミキサー	ミキサーとろみ	嚥下食Ⅱ・Ⅲ	嚥下食Ⅰ
江戸川病院	常菜食			軟菜食	一口大	嚥下食(4) キザミ		嚥下食(3) ソフト		ミキサー	嚥下食(2) ミキサートロミ	嚥下食(1) アイソカルジェリ	
江戸川共済病院	常食	一口大	きざみ	軟菜	軟菜一口大	軟菜きざみ					ミキサー	嚥下開始食	
東京臨海病院	常食	一口大きざみ食 /きざみ食		全粥食	一口大きざみ食 /きざみ食	極小きざみ食		ペースト食			ミキサートロミ食	嚥下訓練食	嚥下開始食
森山脳神経センター病院	常食(普通)	一口大	キザミ	軟菜(普通)	一口大 嚥下移行食		嚥下食Ⅲ		キザミ・嚥下Ⅱ	嚥下Ⅰ	ソフト食	嚥下開始食(1j)	
葛西中央病院	形	一口大		軟菜	軟菜・一口大	キザミ		キザミ・極キザミ	極キザミ	ミキサー食		嚥下調整食(1j)	嚥下調整食(0j/0t)
東京東病院	常食または形	刻み・一口大	極刻み	嚥下調整食4				極刻みあんかけ	ミキサー食	嚥下訓練食(2-1)		嚥下訓練食(1j)	嚥下訓練食(0j/0t)
一盛病院				軟菜	一口大	キザミ 極キザミ				ペースト		ゼリー食	
東京心臓不整脈病院	常食	一口大		全粥食	一口大	キザミ			キザミ	ミキサートロミ		デザート	
葛西昌医会病院	常食	一口大		軟菜食	一口大	きざみ		ムース食	軟菜食 きざみとろみ		ミキサーとろみ	開始食	