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(副食)

2026.8

学会分類	－			4			3		2-2	2-1	2-1/2-2	1j
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)
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。少量で丸のみできる。
松寿会病院					一口	きざみ 極きざみ				ミキサー(副食) マイルド(副食)		