2026.8

特別養護老人ホーム　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）

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。
アゼリー江戸川	常食	粗きざみ	きざみ								ペースト	
清心苑	常食	一口大	キザミ								ミキサー食	
癒しの里 西小松川	常食	一口							極刻み食		ミキサー食	ソフト食
第三みどりの郷	常菜	一口大	きざみ					ソフト			ペースト	
タムスさくらの杜江戸川	形	一口大	粗きざみ					キザミとろみ		ペースト		
泰山		常菜(肉魚の切り身のみ3等分)			軟菜	軟菜キザミ				ミキサー		
江戸川光照苑	常食	荒キザミ			1cm			ソフト		ミキサー		
瑞江特別養護老人ホーム	常食	刻み	極刻み								ミキサー食 （ムース）	
第二みどりの郷	常菜	一口大			刻み	極刻み		ソフト		ペースト		アイソカルゼリー ブリックゼリー
なぎさ和楽苑	常菜	きざみ（一口大） 〇（まる）きざみ （1cm角）							極きざみ		ソフト	
みどりの郷福楽園	常菜	一口大(2cm角) きざみ(1cm角)	極刻み						ペースト		ソフト	アイソカルゼリー ブリックゼリー
暖心苑				常食	一口大	刻み			極刻み		ミキサー	
古川親水苑	通常				一口大	キザミ				ミキサー		ソフト食
タムスさくらの杜春江	形	一口大	粗刻み					キザミとろみ			ペースト	
きく	常食			刻み			極刻み	ソフト食				
わとなーる				常食	粗刻み食 刻み食	極刻み食		ソフト食			ミキサー食	
いずみ	普通	一口大	きざみ					ソフト		ミキサー		
ウエル江戸川	常菜	一口大	刻み 極ソフト							ペースト		
わとなーる葛西				常食	一口大食	粗刻み食			極刻み食	ミキサー食		