介護老人保健施設　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。
めぐみ	常菜	一口大	キザミ					ソフト		ミキサー		
やすらぎ	常食	刻み食	極刻み食							ミキサー食		ゼリー食
くすのきの里	常食	キザミ食	極キザミ食					ソフト食				ゼリー食
ヴィット	常食	荒刻み、荒極中間刻み	極刻み							ミキサー	ミキサーとろみ	
森山ケアセンター	通常	一口大	キザミ					ソフト				
こでまり	普通	一口大				刻み			超刻み	ミキサー		ソフト食
ジェロントピア菊華	常食	一口大		全粥食		きざみ食		ソフト食	ミキサー食			嚥下調整食1j
ひまわり	常食	一口大	キザミ 極小							ミキサー		