

| 学会分類 2021 | 食事の名称 | 形態が分かる写真 | 特 徴 (形態・対象・咀嚼能力・主要なとろみ剤・商品名等) |
|--------------|---|--|---|
| 0j | イオンゼリー お茶ゼリー |  | 【形態】 タンパク質含有量が少なく、離水の少ないゼリー 【対象】 水分で誤嚥しやすい方、水分の摂取量が少ない方 イオンゼリー：ヘルシーフード イオンサポート お茶ゼリー：イナショクゼラチン寒天 |
| 0t | くずあん とろみ茶 |  | 【形態】 タンパク質含有が少ないとろみ水 【対象】 食事が飲み込みづらい方、口腔内での食塊形成が難しい方 くずあん：くず粉+お湯 とろみ茶：お茶+つるりんこクイックリー |
| 1j | エンジョイゼリープラス エブリッチゼリー (とうふ風味) ミキサー粥 パンミキサー |  | 【形態】 半固形ゼリー 【対象】 咀嚼の能力が低く、誤嚥しやすい方 ミキサー粥：ご飯+お湯+スベラカーゼライト パンミキサー：食パン+牛乳+スベラカーゼライト |
| 2-1 | ソフト食 ミキサー食 |  | 【形態】 ソフト食（ムース状）、ミキサー食（ミキサーとろみ付き） 【対象】 ソフト食：咀嚼、食塊形成が困難な方 ミキサー食：ゼリー食の嚥下が困難な方 ソフト食：ミキサー+スルーパートナー →加熱後冷却する (でんぷんを多く含む芋類や麺類にはスベラカーゼライトも使用) ミキサー食：ミキサー+つるりんこクイックリー |
| 2-2 | 設定なし | | |
| 3 | 設定なし | | |
| 4 | 軟飯 硬粥 粥 パン粥 |  | 【形態】 水分量が多く、柔らかい状態のもの 【対象】 咀嚼困難な方、嚥下は比較的良好 軟飯：水分量は米の約3倍（ご飯：米の1.7倍） 硬粥：水分量は米の約6倍 粥：7分粥（水分量は米の約7倍） パン粥：300g提供（パン粉70g+牛乳230g） |
| 規格外 | 超きざみ |  | 【形態】 食材をフードカッターで細かくみじん切り（約3mm）にしたもの ⇒魚や鶏肉などパサつくものにはくずあんを混ぜ込む 【対象】 残歯なし、咀嚼が困難な方 |
| 規格外 | 粗きざみ パン(粗きざみ、 4つ切り、耳無し) メインのみきざみ |  | 【形態】 食材を一口サイズ（約1cm～3cm）に切ったもの ⇒フードカッターを使用するため料理によって細くなる場合もある 【対象】 箸やスプーンを使って自力で小さくしづらい方 大きいサイズのものが口に入りづらい方、残歯や義歯がある方 |
| 規格外 | 普通 ご飯 おにぎり パン |  | 【形態】 調理後そのままの状態 【対象】 咀嚼、嚥下、歯の状態が問題ない方 |