

学会分類 2013	食事の名称 エネルギー量	形態	食事の特徴	1食分の写真
0 j	嚥下開始食  180kcal/日	ゼリー  	たんぱく質の少ないゼリー毎食1品	
0 t	設定なし			
1 j	嚥下訓練A食  1200kcal/日	ゼリー  	たんぱく質の少ないゼリーと高カロリー のゼリー（市販品含む）を組み合わせ て1食4品提供	
2-1	嚥下訓練 B 食  1200kcal/日 (主食・副食量の調整により、 540～1400kcalまで 対応)	主食・副菜ともにペースト状  	主食は全粥をミキサーにかけ、粒が無く なった状態にとろみ調整剤でトロミ を付けたもの。副菜もミキサーにかけ 粒が無い状態にとろみ調整剤で粘度を 付けたもの。副菜は1食に3品提供。	
2-2	嚥下訓練Ⅱ食  1200kcal/日 (主食・副食量の調整により、 600～1500kcalまで 対応)	主食はトロミ付き全粥 副菜は刻みトロミ付き  	主食は全粥にとろみ調整剤でトロミを 付けたもの。副菜は5mm程度の刻み 状のものにとろみ調整剤でトロミを付 けた物。副菜は1食に3品提供。	
3	嚥下訓練Ⅲ食  1500kcal/日 (主食・副食量の調整により、 600～1500kcalまで 対応)	主食はトロミ付き全粥 副菜はムース状・ゼリー状  	主食は全粥にとろみ調整剤でトロミを 付けたもの。副菜はムース状のものが 食品の形に成形されたものを提供。デ ザート類以外はとろみあんがかけられ ている。汁物はトロミ付き。副菜は1 食3品提供。1cm程度の一口大刻み の対応も行う。	
4	嚥下訓練Ⅳ食  1500kcal/日 (主食・副食量の調整により、 600～1500kcalまで 対応)	主食はトロミ付き全粥 副菜は軟らかく調理した もの  	主食は全粥にとろみ調整剤でとろみを 付けたもの。副菜は軟菜食より柔らか く調理されたものでとろみ付けは汁物 のみ。5mm程度の刻みや1cm程度の一 口大刻みの対応も行う。副菜は1食 3～4品提供。	