

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
0j	設定なし			
0t	設定なし			
1j	設定なし			
2-1	ミキサー食 800kcal/日 (主食・副食の調整により、 800～1200kcal まで 対応)	なめらかなペースト状か ムース、ゼリー状。	〈主食〉主食は均質でべたつかないミキ サー粥ゼリー(全粥にスベラカーゼを加 え、ミキサーにかけゼリー状にしたも の)を基本とし、全粥を選択可。 〈副菜〉食材をミキサーにかけ、トロミ調 整剤でトロミをつけて提供。副菜の1 品は高カロリーのムース又はゼリーを 提供。	
2-2	設定なし			
3	ソフト食 800kcal/日 (主食・副食の調整により、 800～1200kcal まで 対応)	形はあるが、舌と上あご で押しつぶして摂取する ことが可能なもの。	〈主食〉主食は全粥を基本とし、ミキサー 粥ゼリーを選択可。 〈副菜〉ミキサーにかけた食材にゲル化 剤を使用し固めたもの(既製品の場合も ある)。副菜の1品は高カロリーのム ース又はゼリーを提供。	
4	キザミ食 1800kcal/日 (主食・副食の調整により、 1200kcal～1800kcal まで対応)	弱い咀嚼力で摂取できる ように軟らかく調理した もの。 常食も軟らかく調理して あるので、基本的には常 食と同じ食材を使用。特 に硬い食材や、繊維の多 い食材は別の食材に変更 する。	〈主食〉主食はミキサー粥ゼリー、全粥、 軟飯、米飯から選択可。 〈副菜〉食材を軟らかく調理しカットし ている。(大きさは基本5mm 幅程度に カットする)。嚥下状態によりトロミ調 整剤でトロミをつけたトロミ液をかけ て提供。	
	荒キザミ食 1800kcal/日 (主食・副食の調整により、 1200kcal～1800kcal まで対応)	弱い咀嚼力で摂取できる ように軟らかく調理した もの。 常食も軟らかく調理して あるので、基本的には常 食と同じ食材を使用。特 に硬い食材や、繊維の多 い食材は別の食材に変更 する。	〈主食〉主食はミキサー粥ゼリー、全粥、 軟飯、米飯から選択可。 〈副菜〉食材を軟らかく調理しカットし ている。(大きさは基本1cm 幅程度に カットする)。嚥下状態によりトロミ調 整剤でトロミをつけたトロミ液をかけ て提供。	