嚥下食対応早見表　副食分類(食種)　急性期・回復期・介護サービス事業所　Ver.2.04

コード / 施設名	0j	1j	2-1	2-2	3			4
					3S (ソフト)	3Y (やわらか)	3T (トロミ)	
急性期								
青森県立中央病院		嚥下食A	嚥下食B		嚥下食C		嚥下移行食	
青森市民病院	嚥下開始食	嚥下食Ⅰ 嚥下食Ⅱ	嚥下食Ⅲ				嚥下移行食	軟菜食
青森新都市病院		嚥下訓練食	ペースト		ソフト		(軟菜)刻みトロミ	
青森厚生病院	嚥下開始食	ゼリー食	ミキサー食	ペースト食	ソフト食			
回復期								
あおもり協立病院	訓練食A		訓練食B ミキサー食		訓練食C ソフト食			軟らか食
青森慈恵会病院		開始食 ゼリー食	ミキサー食		ソフト食			
芙蓉会村上病院	開始食(0j)	ゼリー食	ミキサー食	超きざみ食		移行食	きざみトロミ食	軟菜食
青森敬仁会病院		ゼリー食	ミキサー食		ソフト食		きざみトロミ食	
鷹揚郷腎研究所 青森病院			流動食トロミ付	3分粥食トロミ付		5分粥食トロミ付		軟菜超きざみ
外ヶ浜中央病院		訓練食A 訓練食B 訓練食C					刻みトロミ食	刻み食 軟菜食
平内中央病院	嚥下訓練食A	ゼリー食	嚥下訓練食B 嚥下訓練食C ペースト1食(薄い)	ペースト2食(濃い)	ソフト食			やわらか食
公立野辺地病院		嚥下訓練食1			嚥下訓練食2			嚥下訓練食3
南内科循環器科医院			嚥下困難食				きざみとろみ食	
新町村上病院								
介護サービス事業所								
夜越山倶楽部					ソフト食			軟食
三思園			ミキサー食		ソフト食			
津麦園				嚥下食Ⅱ				嚥下食Ⅲ
ニューライフ芙蓉			ミキサー食	超々きざみ食				

※ 2015年作成、2024年3月 更新
※分類は各施設の申告による食種名称を記載

嚥下食対応早見表　主食分類　急性期・回復期・介護サービス事業所　Ver.2.04

コード / 施設名	1j	2-1	2-2	3	4	分類外
急性期						
青森県立中央病院	粥ゼリー	ペースト粥	つぶ粥	増粘剤でとろみ調整した三分粥・五分粥・七分粥・全粥	全粥、軟飯	酵素を使用していない ・ミキサー粥 ・ペースト粥 など とろみ調整をしていない ・おもゆ ・三分粥 ・五分粥 ・七分粥 など
青森市民病院	重湯ゼリー ミキサー粥（酵素使用）		つぶ粥（酵素使用）		全粥、軟飯	
青森新都市病院	粥ミキサーゼリー				全粥、軟飯	
青森厚生病院						
回復期						
あおもり協立病院	ミキサー粥ゼリー				全粥、軟飯	
青森慈恵会病院	ムース粥			増粘剤でとろみ調整した三分粥・五分粥・七分粥・全粥	全粥、軟飯	
芙蓉会村上病院	粥ゼリー				全粥	
青森敬仁会病院	お粥ミキサー 主食ゼリー			増粘剤でとろみ調整した三分粥・五分粥・七分粥・全粥	全粥、軟飯	
鷹揚郷腎研究所 青森病院				増粘剤でとろみ調整した三分粥・五分粥・七分粥・全粥	全粥	
外ヶ浜中央病院	全粥ミキサー （ソフティア入り）				全粥	
平内中央病院	粥ゼリー			全粥（とろみ付） 分粥（とろみ付）	全粥	
公立野辺地病院	ミキサー粥+ソフティアU				全粥	
南内科循環器科医院					全粥	
新町村上病院						
介護サービス事業所						
夜越山倶楽部					全粥	
三思園	ミキサー粥				全粥	
津麦園				粥ゼリー	全粥	
ニューライフ芙蓉		ミキサー粥（酵素使用）				

※ 2015年作成、2024年3月 更新
※分類は各施設の申告による主食名称を記載

青森県立中央病院

	コード	副 食 画 像	説 明
嚥下食A	1j		付着性の低いゼリー状の食品のみで構成した食事。 **【かたさ】** 舌でつぶせる 以下 **【栄養量(1日3食あたり)】** E: 450 kcal P: 30.0 g
嚥下食B	2-1		トロミ状の食事。食材をミキサーにかけ均質にし、増粘剤でとろみの程度を調整。 **【とろみ】** あり (中間のとろみ) **【栄養量(1日3食あたり)】** E: 1000 kcal P: 40.0 g **【選択可能な主食】** 基本主食 : 粥ゼリー 粥ゼリー、つぶ粥、ペースト粥、5分粥、7分粥、全粥
嚥下食C	3S		ソフト状の食事。食材をミキサーにかけ均質にし特殊ゲル化剤で再成型。 **【とろみ】** あり (中間のとろみ) **【かたさ】** 舌でつぶせる **【栄養量(1日3食あたり)】** E: 1400 kcal P: 40.0 g **【選択可能な主食】** 基本主食 : つぶ粥 粥ゼリー、つぶ粥、ペースト粥、5分粥、7分粥、全粥
嚥下移行食	3T		きざみトロミ状の食事。調整方法は軟菜をきざんでとろみあんをかけるまたは混ぜる。 **【とろみ】** あり (中間のとろみ) **【かたさ】** 歯ぐきでつぶせる **【栄養量(1日3食あたり)】** E: 1500 kcal P: 55.0 g **【選択可能な主食】** 基本主食 : 全粥 粥ゼリー、つぶ粥、ペースト粥、7分粥、全粥、軟飯、ごはん、おにぎり、パン

≪主食のコード分類≫

コード	主食名
1j	粥ゼリー
2-1	ペースト粥
2-2	つぶ粥
3	分粥(3分、5分、7分)全粥を増粘剤で適宜調整
4	全粥
	軟飯
分類外	分粥(3分、5分、7分)
	ごはん
	パン

青森市民病院

	コード	副 食 画 像	説 明
開始食	0j		咽頭部をスムーズに通過するもの。オレンジゼリー、野菜果物ゼリー、青りんごゼリーのいずれか1品 **【かたさ】** 舌でつぶせる **【栄養量(1食あたり)】** E: 55 kcal P: 0.1 g
嚥下食Ⅰ	1j		粘膜への付着性が低く「べたつき」「ざらつき」のないもの。重湯ゼリーとプリン又はトウフィール **【かたさ】** 舌でつぶせる **【栄養量(1食あたり)】** E: 140 kcal P: 4.0 g **【選択可能な主食】** 基本主食 ： 重湯ゼリー
嚥下食Ⅱ	1j		嚥下食Ⅰより粘膜の付着性が高く「べたつき」「ざらつき」が多少あるもの。ミキサー粥と流動スープ(とろみ付き)、ヨーグルト又は煮こごり **【とろみ】** あり (薄いとろみ) **【かたさ】** 舌でつぶせる **【栄養量(1日3食あたり)】** E: 1150 kcal P: 35.0 g **【選択可能な主食】** 基本主食 ： ミキサー粥(酵素使用)
嚥下食Ⅲ	2-1		ミキサーにピューレ状のものを追加し、流動部分が均一になるように調整したもの **【とろみ】** あり (中間のとろみ) **【栄養量(1日3食あたり)】** E: 1300 kcal P: 60.0 g **【選択可能な主食】** 基本主食 ： ミキサー粥(酵素使用)

嚥下移行食	**3T**		きざみにピューレ状の物を追加し、調整したもの **【とろみ】**　あり（中間のとろみ） **【かたさ】**　歯ぐきでつぶせる **【栄養量(1日3食あたり】** E：1300 kcal　P：60.0 g **【選択可能な主食】** 基本主食　：　つぶ粥(酵素使用)
軟菜食	**4**		軟菜を副食とした食事。 **【とろみ】**　なし **【かたさ】**　歯ぐきでつぶせる **【栄養量(1日3食あたり】** E：1300 kcal　P：60.0 g ※主食:全粥　副食:軟菜　の栄養価 **【選択可能な主食】** 基本主食　：　全粥　7分粥 全粥、ご飯、パン、オニギリ、メン(昼と夕のみ)、 軟飯、7分粥、5分粥、3分粥

≪主食のコード分類≫

コード	主食名
1j	重湯ゼリー、ミキサー粥(酵素使用)
2-2	つぶ粥(酵素使用)
4	全粥、軟飯
分類外	分粥(3分、5分、7分)
	ごはん
	パン
	オニギリ
	メン

医療法人雄心会　青森新都市病院

	コード	副　食　画　像	説　明
嚥下訓練食１ｊ	1j		付着性の低いゼリーのみの食事。 ソフトアガロリー、アイソトニックゼリーを使用。 **【かたさ】**　舌でつぶせる **【栄養量（1食あたり】** E：150 kcal　P：0.0 g
ペースト	2-1		トロミ状の食事。食材をミキサーにかけ均質にし、増粘剤でとろみの程度を調整。 **【とろみ】**　あり（中間のとろみ） **【栄養量（1日3食あたり】** E：900 kcal　P：35.0 g **【選択可能な主食】** 基本主食　：　粥ミキサーゼリー
ソフト	3S		ソフト状の食事。食材をミキサーにかけ均質にし特殊ゲル化剤で再成型。 **【とろみ】**　あり（中間のとろみ） **【かたさ】**　舌でつぶせる **【栄養量（1日3食あたり】** E：1400 kcal　P：65.0 g **【選択可能な主食】** 基本主食　：　粥ミキサーゼリー
（軟菜）刻みトロミ	3T		きざみトロミ状の食事。軟菜をきざんで、ペースト（2-1）と混ぜ合わせる。 **【とろみ】**　あり（中間のとろみ） **【かたさ】**　歯ぐきでつぶせる **【栄養量（1日3食あたり】** E：1600 kcal　P：75.0 g **【選択可能な主食】** 基本主食　：　全粥

≪主食のコード分類≫

コード	主食名
1j	粥ミキサーゼリー
4	全粥
	軟飯

一般財団法人双仁会　青森厚生病院

	コード	副　食　画　像	説　明
嚥下開始食	0j		付着性の低いゼリーのみの食事。 エンゲリードを使用。 **【かたさ】**　舌でつぶせる　以下 **【栄養量(1食あたり)】** E：50 kcal　P：0.0 g
ゼリー食	1j		均質で付着性が低く、凝集性が高いゼリー状の食事。市販食品を使用。 **【かたさ】**　舌でつぶせる **【栄養量(1日3食あたり)】** E：300 kcal　P：15.0 g
ミキサー食	2-1		トロミ状の食事。食材をミキサーにかけ均質にし、増粘剤でとろみの程度を調整。 **【とろみ】**　あり(中間のとろみ) **【かたさ】**　舌でつぶせる **【栄養量(1日3食あたり)】** E：1500 kcal　P：60.0 g **【選択可能な主食】** 基本主食　：　粥ゼリー
ペースト食	2-2		トロミ状の食事。粒が混じり不均質な物性となった食事。 **【とろみ】**　あり(中間のとろみ) **【かたさ】**　歯ぐきでつぶせる **【栄養量(1日3食あたり)】** E：1500 kcal　P：60.0 g **【選択可能な主食】** 基本主食　：　つぶ粥

ソフト食	3		ソフト状の食事。食材をミキサーにかけ均質にし特殊ゲル化剤で再成型。 **【とろみ】**　あり（中間のとろみ） **【かたさ】**　舌でつぶせる **【栄養量（1日3食あたり）】** E：1500 kcal　P：60.0 g **【選択可能な主食】** 基本主食　：　全粥

≪主食のコード分類≫

コード	主食名
1j	粥ゼリー
2-2	つぶ粥
4	全粥
	軟飯
分類外	分粥（3分、5分、7分）
	ペースト粥
	ごはん
	パン

青森生活保健共同組合　あおもり協立病院

	コード	副　食　画　像	説　明
訓練食A	0j		付着性の低いゼリーのみの食事。 エンゲリード使用。または果物をミキサー状に加工したものを提供。 **【かたさ】**　舌でつぶせる　以下 **【栄養量(1食あたり】** E：50 kcal　P：0.0 g
	0t		
訓練食B	2-1		トロミ状の食事。食材をミキサーにかけ均質にし、増粘剤でとろみの程度を調整。 **【とろみ】**　あり（中間のとろみ） **【栄養量(1日3食あたり】** E：900 kcal　P：50.0 g **【選択可能な主食】** 基本主食　：　ミキサー粥ゼリー
訓練食C	3S		ソフト状の食事。食材をミキサーにかけ均質にし特殊ゲル化剤で再成型。 **【とろみ】**　あり（中間のとろみ） **【かたさ】**　舌でつぶせる **【栄養量(1日3食あたり】** E：1200 kcal　P：55.0 g **【選択可能な主食】** 基本主食　：　全粥
ミキサー食	2-1		訓練食Bと同等の物性。上記に比べ分量多く、エネルギー量が高い。 **【とろみ】**　あり（中間のとろみ） **【栄養量(1日3食あたり】** E：1200～1600 kcal　P：60.0～65.0 g **【選択可能な主食】** 基本主食　：　ミキサー粥ゼリー

ソフト食	3S		訓練食Cと同等の物性。上記に比べ分量多く、エネルギー量が高い。 **【とろみ】**　あり（中間のとろみ） **【かたさ】**　舌でつぶせる **【栄養量(1日3食あたり】** E：1200～1600 kcal　P：60～70.0 g **【選択可能な主食】** 基本主食　：　全粥、軟飯、米飯
軟らか食	4		軟らか菜を副食とした食事。 ※用語定義参照 **【とろみ】**　なし **【かたさ】**　歯ぐきでつぶせる **【栄養量(1日3食あたり】** E：1200～1600 kcal　P：60.0～70.0 g **【選択可能な主食】** 基本主食　：　全粥、軟飯、米飯

≪主食のコード分類≫

コード	主食名
1j	ミキサー粥ゼリー(酵素使用)
4	全粥
	軟飯
分類外	分粥(3分、5分、7分)
	米飯

社団法人慈恵会　青森慈恵会病院

	コード	副　食　画　像	説　明
開始食	1j		均質で付着性が低く、凝集性が高いゼリー状の食事。エンゲリード、プロッカ、茶ゼリー。 **【かたさ】**　舌でつぶせる **【栄養量(1日3食あたり】** E：142 kcal　P：6.2 g
ゼリー食	1j		食材をゼリー状に成型した食事。 **いたさ】**　舌でつぶせる **養量(1日3食あたり】** 1000 kcal　P：50.0 g **択可能な主食】** 本主食　：　ムース粥(酵素使用)
ミキサー食	2-1		トロミ状の食事。食材をミキサーにかけ均質にし、増粘剤でとろみの程度を調整。 **【とろみ】**　あり（濃いとろみ） **【栄養量(1日3食あたり】** E：1100 kcal　P：50.0 g **【選択可能な主食】** 基本主食　：　ムース粥(酵素使用)
ソフト食	3S		ソフト状の食事。食材をミキサーにかけ均一にし特殊ゲル化剤で再成型。 **【とろみ】**　あり（中間のとろみ） **【かたさ】**　舌でつぶせる **【栄養量(1日3食あたり】** E：1200～1400 kcal　P：50.0 g **【選択可能な主食】** 基本主食　：　ムース粥(酵素使用)、全粥

≪主食のコード分類≫

コード	主食名
1	ムース粥(酵素使用)
2	分粥(3分、5分、7分)全粥を増粘剤で適宜調整
4	全粥
	軟飯
分類外	分粥(3分、5分、7分)
	米飯
	パン
	素麺

医療法人芙蓉会　村上病院

	コード	副　食　画　像	説　明
開始食（０ｊ）	0j		均質で付着性、凝集性、硬さに配慮したゼリー。エンゲリードを提供。 **【かたさ】**　舌でつぶせる　以下 **【栄養量(1食あたり)】** E：19 kcal　P：0.0 g
ゼリー食	1j		ゼリー、プリン、ムース状の食事。 **【かたさ】**　舌でつぶせる **【栄養量(1日3食あたり)】** E：1000 kcal　P：25.0 g **【選択可能な主食】** 基本主食　：　粥ゼリー
ミキサー食	2-1		トロミ状の食事。スプーンですくって食べる事が可能。 **【とろみ】**　あり（濃いとろみ） **【栄養量(1日3食あたり)】** E：1400～1800 kcal　P：55.0～75.0 g **【選択可能な主食】** 基本主食　：　粥ゼリー
超きざみ食	2-2		トロミ状の食事。粒が混じり不均質な物性となった食事。 **【とろみ】**　あり（中間のとろみ） **【栄養量(1日3食あたり)】** E：1400～1800 kcal　P：55.0～75.0 g **【選択可能な主食】** 基本主食　：　全粥
			きざみとろみ状の食事。軟らかい料理を細かく刻

きざみトロミ食	3T		んだものにトロミあんをかけた食事。 **【とろみ】**　あり（中間のとろみ） **【かたさ】**　舌でつぶせる **【栄養量(1日3食あたり)】** E：1400～1800 kcal　P：55.0～75.0 g **【選択可能な主食】** 基本主食　：　全粥
移行食	3Y		やわらか菜の食事。形はあるが、舌で押しつぶせ、食塊形成や移送が容易。 **【とろみ】**　あり（濃いとろみ） **【かたさ】**　舌でつぶせる **【栄養量(1日3食あたり)】** E：1400～1800 kcal　P：55.0～75.0 g **【選択可能な主食】** 基本主食　：　全粥
軟菜食	4		軟菜を副食とした食事。 **【とろみ】**　なし **【かたさ】**　歯ぐきでつぶせる **【栄養量(1日3食あたり)】** E：1400～1800 kcal　P：55.0～75.0 g **【選択可能な主食】** 基本主食　：　全粥

≪主食のコード分類≫

コード	主食名
1j	粥ゼリー
4	全粥

社会福祉法人敬仁会　青森敬仁会病院

	コード	副　食　画　像	説　明
ゼリー食	1j		均質で付着性、凝集性、硬さに配慮したゼリー状の食事。ゼラチンや特殊ゲル化剤を使用。 **【かたさ】**　舌でつぶせる **【栄養量(1日3食あたり】** E：1000～1200 kcal　P：45.0 g **【選択可能な主食】** 基本主食　：　主食ゼリー
ミキサー食	2-1		トロミ状の食事。食材をミキサーにかけ均質にし、増粘剤でとろみの程度を調整。 **【とろみ】**　あり（濃いとろみ） **【栄養量(1日3食あたり】** E：1000～1200 kcal　P：45.0 g **【選択可能な主食】** 基本主食　：　お粥ミキサー
ソフト食	3S		ソフト状の食事。食材をミキサーにかけ均質にし特殊ゲル化剤で再成型。 **【とろみ】**　あり **【かたさ】**　舌でつぶせる **【栄養量(1日3食あたり】** E：1200～1400 kcal　P：50.0 g **【選択可能な主食】** 基本主食　：　全粥 お粥ミキサー、主食ゼリー
きざみトロミ食	3T		きざみトロミ状の食事。スプーンですくって食べる事が可能。 **【とろみ】**　あり（濃いとろみ） **【かたさ】**　舌でつぶせる **【栄養量(1日3食あたり】** E：1500～1600 kcal　P：60.0 g **【選択可能な主食】** 基本主食　：　全粥

≪主食のコード分類≫

コード	主食名
1j	お粥ミキサー
	主食ゼリー
3	分粥（3分、5分、7分）全粥を増粘剤で適宜調整
4	全粥、軟飯
分類外	分粥（3分、5分、7分）
	米飯

公益財団法人　鷹揚郷腎研究所青森病院

	コード	副　食　画　像	説　明
流動食トロミ付	2-1		とろみ状の食事。流動状の栄養剤などを増粘剤でとろみの程度を調整。 **【とろみ】**　あり（中間のとろみ） **【栄養量(1日3食あたり】** E：700 kcal　P：20.0 g **【選択可能な主食】** 基本主食　：　重湯
3分粥食トロミ付	2-2		不均質なとろみ状の食事。とろみ調整したスープに卵や豆腐が入っているものを提供。 **【とろみ】**　あり（中間のとろみ） **【かたさ】**　舌でつぶせる **【栄養量(1日3食あたり】** E：1000 kcal　P：25.0 g **【選択可能な主食】** 基本主食　：　3分粥
5分粥食トロミ付	3		やわらか菜を副食とした食事。 **【とろみ】**　あり（中間のとろみ） **【かたさ】**　歯ぐきでつぶせる **【栄養量(1日3食あたり】** E：1000 kcal　P：35.0 g **【選択可能な主食】** 基本主食　：　5分粥
軟菜超きざみ食	4		軟菜を刻んだ食事。 **【とろみ】**　なし **【かたさ】**　容易にかめる **【栄養量(1日3食あたり】** E：1200 kcal　P：60.0 g **【選択可能な主食】** 基本主食　：　7分粥

≪主食のコード分類≫

コード	主食名
3	分粥(3分、5分、7分)全粥を増粘剤で適宜調整
4	全粥
分類外	重湯
	分粥(3分、5分、7分)

外ヶ浜町国保　外ヶ浜病院

	コード	副　食　画　像	説　明
訓練食A	1j		ヨーグルト 【かたさ】　舌でつぶせる
訓練食B	1j		ゼリー、ムース状の食品。 【かたさ】　舌でつぶせる
訓練食C	1j		訓練食よりも付着性が高く、蛋白量が多いゼリー状の食事。 【かたさ】　舌でつぶせる **【選択可能な主食】** 基本主食　：　粥ゼリー
刻みトロミ食	3T		きざみトロミ状の食事。 **【とろみ】**　あり（中間のとろみ） **【かたさ】**　歯ぐきでつぶせる **【栄養量（1日3食あたり】** E：1300 kcal　P：50.0 g **【選択可能な主食】** 3分粥、5分粥、7分粥、全粥、ミキサー粥

刻み食	**4**		副食を刻んだ状態とソフト状が混在した食事。 **【とろみ】**　なし **【かたさ】**　歯ぐきでつぶせる **【栄養量(1日3食あたり】** E：1300 kcal　P：50.0 g **【選択可能な主食】** 3分粥、5分粥、7分粥、全粥、ミキサー粥
軟菜食	**4**		やわらか菜の食事。形はあるが、舌で押しつぶせ、食塊形成や移送が容易。 **【とろみ】**　あり（濃いとろみ） **【かたさ】**　歯ぐきでつぶせる **【栄養量(1日3食あたり】** E：1400 kcal　P：55.0 g **【選択可能な主食】** 全粥

≪主食のコード分類≫

コード	主食名
1j	全粥ミキサー(ソフティア入り)
4	全粥
分類外	分粥(3分、5分、7分)
	ミキサー粥(酵素使用なし)
	米飯

平内町国保　平内中央病院

	コード	副　食　画　像	説　明
嚥下A	0j		均質で付着性、凝集性、硬さに配慮したゼリー。残留した場合にも吸引が容易で蛋白質含量が少ない食品を選択。 **【かたさ】**　舌でつぶせる　以下 **【栄養量(1食あたり】** E：30 kcal　P：0.0 g
嚥下B	2-1		トロミ状とゼリー状が混在した食事。均質で凝集性が高く、付着性が低い食品で構成。 **【かたさ】**　舌でつぶせる **【栄養量(1日3食あたり】** E：70～80 kcal　P：0.5～1.0 g
嚥下C	2-1		トロミ状とゼリー状が混在した食事。均質で凝集性が高く、付着性が低い食品で構成。 **【かたさ】**　舌でつぶせる **【栄養量(1日3食あたり】** E：750 kcal　P：35.0 g
ゼリー食	1j		ゼリー状の食事。 食材を全てなめらかなゼリー状に成型。 **【かたさ】**　舌でつぶせる　以下 **【栄養量(1日3食あたり】** E：1000 kcal　P：30.0 g **【選択可能な主食】** 基本主食　：　粥ゼリー

ペースト1食（薄い）	2-1		トロミ状の食事。食材をミキサーにかけ均質にし、増粘剤でとろみの程度を調整。 **【とろみ】**　あり（中間のとろみ） **【栄養量（1日3食あたり】** E：1200 kcal　P：45.0 g **【選択可能な主食】** 基本主食　：　ミキサー粥ゼリー
ペースト2食（濃い）	2-2		トロミ状の食事。粒が混じり不均質な物性となった食事。 **【とろみ】**　あり（中間のとろみ） **【栄養量（1日3食あたり】** E：1200 kcal　P：45.0 g **【選択可能な主食】** 基本主食　：　ミキサー粥ゼリー
ソフト食	3S		ソフト状の食事。食材をミキサーにかけ均質にし特殊ゲル化剤で再成型。 **【とろみ】**　あり（中間のとろみ） **【かたさ】**　歯ぐきでつぶせる **【栄養量（1日3食あたり】** E：1200 kcal　P：45.0 g **【選択可能な主食】** 3分粥、5分粥、7分粥、全粥 （各粥トロミ付も対応）
やわらか食	4		やわらか菜を副食とした食事。 **【とろみ】**　選択可能（中間のとろみ） **【かたさ】**　歯ぐきでつぶせる **【栄養量（1日3食あたり】** E：1400 kcal　P：50.0 g **【選択可能な主食】** 3分粥、5分粥、7分粥、全粥、軟飯

≪主食のコード分類≫

コード	主食名
1j	ミキサー粥ゼリー(酵素使用)
3	全粥(とろみ付)、分粥(3分、5分、7分とろみ付)
4	全粥
分類外	分粥(3分、5分、7分)

北部上北広域事務組合　公立野辺地病院

	コード	副　食　画　像	説　明
嚥下訓練食1	1j		均質で付着性、凝集性、硬さに配慮したゼリー。 **【かたさ】**　舌でつぶせる **【栄養量(1日3食あたり】** E：105 kcal　P：0.0 g ※この前にコード0jで「嚥下訓練食0」エンゲリードミニ
嚥下訓練食2	3S		トロミ状とソフト状が混在した食事。均質で凝集性が高く、付着性が低い食品で構成。 **【とろみ】**　あり（中間のとろみ） **【かたさ】**　舌でつぶせる　以下 **【栄養量(1日3食あたり】** E：700 kcal　P：25.0 g **【選択可能な主食】** 基本主食　：　粥ゼリー
嚥下訓練食3	4		やわらか菜を副食とした食事。 **【とろみ】**　なし **【かたさ】**　舌でつぶせる　以下 **【栄養量(1日3食あたり】** E：1000 kcal　P：60.0 g **【選択可能な主食】** 基本主食　：　3分粥

≪主食のコード分類≫

コード	主食名
1j	ミキサー粥+ソフティアU
4	全粥
分類外	分粥（3分、5分、7分）

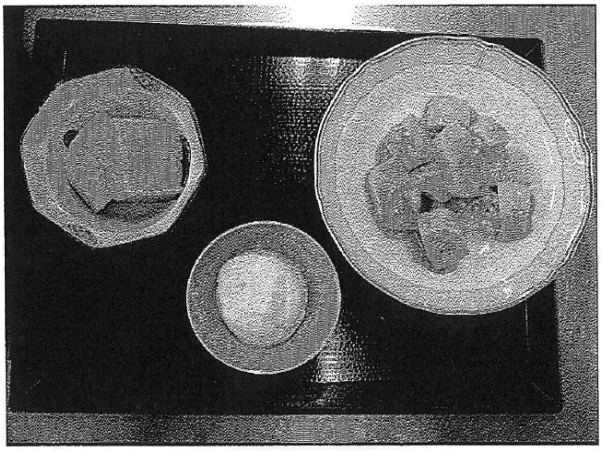
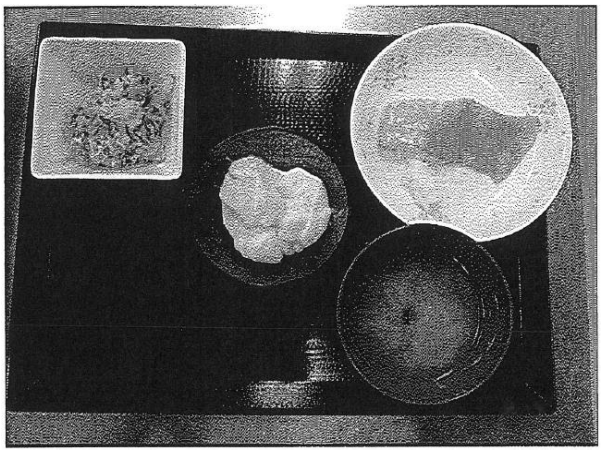
南内科循環器科医院

	コード	副 食 画 像	説 明
嚥下困難食	2-1		トロミ状の食事。食材をミキサーにかけ均質にし、増粘剤でとろみの程度を調整。 **【とろみ】** あり（中間のとろみ） **【栄養量（1日3食あたり】** E：1200～1400 kcal P：60.0 g **【選択可能な主食】** 基本主食 ： ミキサー粥
きざみとろみ食	3T		きざみとろみ状の食事。 **【とろみ】** あり （濃いとろみ） **【かたさ】** 容易にかめる **【栄養量（1日3食あたり】** E：1200～1400 kcal P：60.0 g **【選択可能な主食】** 基本主食 ： 全粥

≪主食のコード分類≫

コード	主食名
4	全粥
分類外	ミキサー粥（酵素使用なし）

特別養護老人ホーム　夜越山倶楽部

	コード	副　食　画　像	説　明
ソフト食	3S		ソフト状の食事。食材をミキサーにかけ均質にし特殊ゲル化剤で再成型。 **【とろみ】**　あり（中間のとろみ） **【かたさ】**　舌でつぶせる **【栄養量(1日3食あたり】** E：1000 kcal　P：50.0 g **【選択可能な主食】** 基本主食　：　全粥
軟食	4		やわらか菜の食事。 **【とろみ】**　あり（薄いとろみ） **【かたさ】**　歯ぐきでつぶせる **【栄養量(1日3食あたり】** E：1200 kcal　P：50.0 g **【選択可能な主食】** 基本主食　：　全粥

≪主食のコード分類≫

コード	主食名
4	全粥

特別養護老人ホーム　三思園

	コード	副　食　画　像	説　明
ミキサー食	2-1		トロミ状の食事。食材をミキサーにかけ均質にし、増粘剤でとろみの程度を調整。 **【とろみ】**　あり（中間のとろみ） **【かたさ】**　舌でつぶせる **【栄養量(1日3食あたり】** E：1250 kcal　P：50.0 g **【選択可能な主食】** 基本主食　：　粥ゼリー
ソフト食	3S		ソフト状の食事。食材をミキサーにかけ均質にし特殊ゲル化剤で再成型。 **【とろみ】**　あり（中間のとろみ） **【かたさ】**　舌でつぶせる **【栄養量(1日3食あたり】** E：1100～1200 kcal　P：40.0～45.0 g **【選択可能な主食】** 基本主食　：　全粥

≪主食のコード分類≫

コード	主食名
1j	ミキサー粥
4	全粥

障害者支援施設　津麦園

	コード	副　食　画　像	説　明
嚥下食Ⅱ	2-2		トロミ状の食事。粒が混じり不均質な物性となった食事。 **【とろみ】**　あり（中間のとろみ） **【かたさ】**　舌でつぶせる **【栄養量(1日3食あたり)】** E：1800 kcal　P：67.5 g **【選択可能な主食】** 基本主食　：　粥ゼリー
嚥下食Ⅲ	4		軟菜をきざんだ食事。大量の水分にはトロミをつけている。 **【とろみ】**　あり（薄いとろみ） **【かたさ】**　歯ぐきでつぶせる **【栄養量(1日3食あたり)】** E：1800 kcal　P：67.5 g **【選択可能な主食】** 基本主食　：　全粥

≪主食のコード分類≫

コード	主食名
3	粥ゼリー
4	全粥

介護老人保健施設　ニューライフ芙蓉

	コード	副　食　画　像	説　明
ミキサー食	2-1		トロミ状の食事。スプーンですくって食べる事が可能。 **【とろみ】**　あり（濃いとろみ） **【かたさ】**　舌でつぶせる **【栄養量(1日3食あたり】** E：1600 kcal　P：60.0 g **【選択可能な主食】** 基本主食　：　ミキサー粥(酵素使用)
超々きざみ食	2-2		トロミ状の食事。粒が混じり不均質な物性となった食事。 **【とろみ】**　あり（濃いとろみ） **【かたさ】**　舌でつぶせる **【栄養量(1日3食あたり】** E：1600 kcal　P：60.0 g **【選択可能な主食】** 基本主食　：　ミキサー粥(酵素使用)

≪主食のコード分類≫

コード	主食名
2-1	ミキサー粥(酵素使用)