

嚥下食の分類と食事内容

	レベル1	レベル2	レベル3	レベル4
コード分類 (参考)	日本摂食・嚥下リハビリ学会嚥下調整食分類 2013 Oj・1j	日本摂食・嚥下リハビリ学会嚥下調整食分類 2013 Oj・1j・2-1(注1)・3(注1)	日本摂食・嚥下リハビリ学会嚥下調整食分類 2013 Oj・1j・2-1・2-2	日本摂食・嚥下リハビリ学会嚥下調整食分類 2013 Oj・1j・2-1・2-2・3

注1:クラッシュゼリー(飲むゼリータイプ)一部使用しているため

嚥下食の分類と食事内容

(病院)箕面市立病院 2020年1月

	レベル1	レベル2	レベル3		レベル4	
施設での名称	嚥下A食	嚥下B食	嚥下C食700kcal	嚥下C食1000kcal	嚥下D食1000kcal	嚥下D食1300kcal
備考(形態等)	日本摂食・嚥下リハビリ学会嚥下調整食分類 2013のコード0j 毎食ゼリー1個のみ	日本摂食・嚥下リハビリ学会嚥下調整食分類 2013のコード0j・1j 毎食ゼリー1個+ペースト状食品1個のみ (昼のみお茶ゼリーあり)	日本摂食・嚥下リハビリ学会嚥下調整食分類 2013のコード0j・1j・2-1・2-2		日本摂食・嚥下リハビリ学会嚥下調整食分類 2013のコード0j・1j・2-1・2-2・3・4	
栄養価	一食あたり	一日あたり	一日あたり		一日あたり	
エネルギー(kcal)	150	745	700	1000	1000	1300
たんぱく質(g)	0	14	18	27	30	34
脂質(g)	0	14	22	31	34	37
糖質(g)	37.5	137	106	152	141	200
写真						
主食	なし	なし	粥ゼリー(ソフティアUを使用)		全粥とろみ(ソフティアSを使用)	
市販品(名称)	ソフトアガロリ(キッセイ薬品)	ソフトアガロリ(キッセイ薬品)+やわらか倶楽部(ハウス食品) or アイソカルゼリー-HC(ネスレ)	ソフトアガロリ(キッセイ薬品)・魚ムース(日本ケアミル)・快食応援団シリーズ(ヘルシフト)・やわらかあ		ソフトアガロリ(キッセイ薬品)・ブレンダー食シリーズ(三和化学)・魚、肉ムース(日本ケアミル)・やわらか	
水分		お茶ゼリーはソフティアGを使用	ゼリー状食品はゼリー食用ソフティアG		ゼリー状食品はゼリー食用ソフティアG	
とろみ剤			とろみ剤はソフティアS		とろみ剤はソフティアS	

備考: 刻みは常食以外の各食種で対応するが、別途とろみが必要な場合は病棟で対応

嚥下食の分類と食事内容

(病院)箕面正井病院 2015年11月

	レベル1	レベル2	レベル3	レベル4	
施設での名称	ゼリー		ミキサートロミ	極きざみトロミ	きざみトロミ
備考(形態等)			ペースト状	5mm以下の大きさ	5mm以上の大きさ
栄養価	一日あたり		一日あたり	一日あたり	一日あたり
エネルギー(kcal)	150		1400	1600	1600
たんぱく質(g)	2		50	60	60
脂質(g)	1		30	40	40
糖質(g)	35		220	250	250
写真					
主食					
市販品(名称)					
水分 とろみ剤	ゼラチン		トロメリンV	トロメリンV	トロメリンV

備考:極きざみトロミ、きざみトロミは、要望に応じて各食種に対応

嚥下食の分類と食事内容

(病院)箕面神経サナトリウム 2019年11月

	レベル1	レベル2	レベル3		レベル4
施設での名称	嚥下開始食	嚥下食Ⅰ	嚥下食Ⅱ	嚥下食Ⅲ	
備考(形態等)			ペースト状	ミキサー状	
栄養価		一日あたり	一日あたり	一日あたり	
エネルギー(kcal)		1500	1500	1600	
たんぱく質(g)		50	50	60	
脂質(g)		30	30	40	
糖質(g)		250	250	250	
写真					
主食					
市販品(名称)					
水分 とろみ剤		ソフティアGEL(ゼリー用)		ソフティアゾル(トロミ用)	

備考:

嚥下食の分類と食事内容

(病院)相原病院 2020年1月

	レベル1	レベル2	レベル3	レベル4	
施設での名称			粗ミキサー食	極刻み	粗刻み／軟菜
備考(形態等)		参考:常食/一口大 一口大は 2cm程	日本摂食・嚥下リハビリ学会嚥下調整食分類 2013の2-2 舌でつぶせる 注1	日本摂食・嚥下リハビリ学会嚥下調整食分類 2013の3 舌でつぶせる 注2	日本摂食・嚥下リハビリ学会嚥下調整食分類 2013の4 容易に噛める 注3
栄養価		(常食C:女性)	一日あたり	一日あたり (5分粥)	一日あたり (全粥)
エネルギー(kcal)		1500	1300	1200	1500
たんぱく質(g)		60	50	50	60
脂質(g)		40	30	30	40
糖質(g)		220	200	180	220
写真					
		* 軟菜食で除くもの 繊維の多い野菜(ごぼう、筍、蓮根等)、きのこ、こんにゃく、さつまいも、蒲鉾、イカ、タコ、海苔、ワカメ等(他、厚めの肉、葉物の軸など様子を見て)			
主食		米飯	ミキサー粥	3分粥～全粥	全粥(米飯)
市販品(名称)					
水分			とろみヘルパー(1日30g計算)	とろみなし	
とろみ剤					

(食形態)注1:軟菜食をミキサーにかけ、とろみをつける(粒残りあり)、

注2:5mm以下に刻んだもの(とろみなし)、注3:粗刻みは5mm以上(1cm程度)に刻んだもの、軟菜は硬い食品を除いたもの(とろみなし)

嚥下食の分類と食事内容

(病院)照葉の里箕面病院 2020年1月

	レベル1	レベル2		レベル3		レベル4	
施設での名称	嚥下食0	嚥下食Ⅰ	嚥下食Ⅱ	嚥下食Ⅲ	ミキサー食	みじん食(ソフト食)	きざみ食
備考(形態等)		ゼリー状	ゼリー状	ミキサー状	ミキサー状	5mm以下の大きさ	5mm以上の大きさ
栄養価	一日あたり	一日あたり	一日あたり	一日あたり	一日あたり	一日あたり	一日あたり
エネルギー(kcal)	57	300	550	500	1300	1500	1500
たんぱく質(g)	0	19	20	25	55	60	60
脂質(g)	0	0	15	20	30	35	35
糖質(g)	14	42	84	80	200	236	236
写真							
主食							
市販品(名称)	エンゲリード	プロッカゼリー					
水分 とろみ剤	ゼリーメイク	スベラカーゼ	ゼリーメイク スベラカーゼ	スルーキング、トロミナルプラス、スベラカーゼ 片栗粉、コーンスターチ		スルーパートナー トロミナルプラス、片栗粉	トロミナルプラス 片栗粉

備考:ミキサー食、みじん食(あんかけ)、きざみ食は、要望に応じて各食種に対応

嚥下食の分類と食事内容

(病院)ためなが温泉病院 2015年11月

	レベル1	レベル2	レベル3		レベル4	
施設での名称	訓練食1	訓練食2	ミキサー食とろみ有	訓練食3	きざみとろみ付	きざみ・一口大小さめ
備考(形態等)			ミキサー状	ミキサー状にしてから 固形化したもの	5mm以下の大きさ	5mm以下の大きさ
栄養価	一日あたり	一日あたり	一日あたり	一日あたり	一日あたり	一日あたり
エネルギー(kcal)	390	700	各食種	840	各食種	各食種
たんぱく質(g)	12	22		33		
脂質(g)	2.4	8		15		
糖質(g)	85	130		125		
写真						
主食						
市販品(名称)						
水分 とろみ剤		ホット&ソフト	トロミパワースマイル	ホット&ソフト トロミパワースマイル	トロミパワースマイル	トロミパワースマイル

備考:

嚥下食の分類と食事内容

(病院)巽今宮病院 2018年2月

	レベル1	レベル2	レベル3		レベル4	
施設での名称	高カロリーゼリー食		ミキサー食とろみ有	ミキサー食とろみなし	極きざみ	きざみ
備考(形態等)			ペースト状	ミキサー状(とろみなし)	5mm以下の大きさ	5mm以下の大きさ
栄養価	一日あたり		一日あたり	一日あたり	一日あたり	一日あたり
エネルギー(kcal)	1200		1000~1600	各食種	各食種	各食種
たんぱく質(g)	17		45~60			
脂質(g)	0		30~35			
糖質(g)	6.6		140~260			
写真						
主食						
市販品(名称)						
水分 とろみ剤			ソフティアゲル、ゾル スベラカーゼ、ム-スゼリーパウダー	ソフティアゲル、ゾル スベラカーゼ	ソフティアゾル	新スルーキングi

備考:ミキサー食とろみ、極きざみ、きざみは、要望に応じて各食種に対応

嚥下食の分類と食事内容

(病院) 異病院 2019年2月

	レベル1	レベル3		レベル4	
施設での名称	嚥下開始食1	ミキサー食	ゼリー食	極キザミ(とろみあん)	キザミ(とろみあん)
備考(形態等)			ミキサー状にしたものを固形化	(5mm以下の大きさ) 形態:1-2mm	(5mm以下の大きさ) 形態:3-5mm
栄養価	一日あたり	一日あたり	一日あたり	一日あたり	一日あたり
エネルギー(kcal)	240	1400	1400	1400	1400
たんぱく質(g)	19	65	65	60	60
脂質(g)	0	30	30	35	35
糖質(g)	51	220	220	210	210
写真					
主食		ミキサー全粥	ゼリー全粥	全粥	全粥
市販品(名称)	毎食 プロッカZnゼリー				
水分 とろみ剤		ソフティアS	ホット&ソフト(主食) ソフティアG(副食)	ソフティアS	ソフティアS

備考:ゼリー食、ミキサー食、極キザミとろみあん、キザミとろみあんは、カロリー選択可能のため1400kcalを記載

嚥下食の分類と食事内容




(病院)池田回生病院 2018年2月

	レベル1	レベル2	レベル3		レベル4	
施設での名称	機能訓練食Ⅰ	機能訓練食Ⅱ	機能訓練食Ⅲ	ミキサー食	極きざみ+とろみ食	きざみ食
備考(形態等)	ゼリー状	ゼリー、ムース状	ゼリー、ムース状	ペースト状	5mm以下の大きさ	5mm程度の大きさ
栄養価	一日あたり	一日あたり	一日あたり	一日あたり	一日あたり	一日あたり
エネルギー(kcal)	135	700	850	各食種に準ずる	各食種に準ずる	各食種に準ずる
たんぱく質(g)	0	21	26			
脂質(g)	0	11	20			
糖質(g)	49.2	122	134			
写真						
主食			ミキサー粥	ミキサー粥	全粥 軟飯	全粥 軟飯
市販品(名称)	アインカルくりん(ネスレ)	ムースゼリー(ジャネフ) フルーツゼリー(果肉なし) プリン	ムースゼリー(ジャネフ) アインカルHC(ネスレ) フルーツゼリー(果肉なし) ヨーグルト、プリン、卵豆腐	摂取量が不足している方には、食事を半量とし栄養補助食品を付加する。		
水分、とろみ剤			とろみアップパーフェクト、スベラカーゼ			

備考:ミキサー食・きざみ+とろみ食・きざみ食は、要望に応じて各食種に対応

嚥下食の分類と食事内容

(病院)彩都リハビリテーション病院 2020年1月

	レベル1	レベル2	レベル3		レベル4	
施設での名称	練習食		嚥下Ⅰ	嚥下Ⅱ	軟菜食(コメント対応)	
備考(形態等)	既製品ゼリー		ゼリー状 軟菜食をミキサーにかけ スベラカーゼで固形化	ピューレ状 軟菜食をミキサーにかけ トロメイクでとろみをつける	極きざみとろみ 軟菜食を フードカッターでクラッシュし、 とろみあんをかける	きざみとろみ 軟菜食を5mm大ぐらいにきざみ、 とろみあんをかける
栄養価			1日当たり	1日当たり	1日当たり	1日当たり
エネルギー(kcal)	選択する		1400	1400	1400~1800(食種指定)	1400~1800(食種指定)
たんぱく質(g)	内容により		60	60	60~75	60~75
脂質(g)	異なる		35	35	40~45	40~45
糖質(g)			210	210	210~270	210~270
写真						
主食	なし		ゼリー粥	ミキサーとろみ粥	すべての主食指定可能	
市販品(名称)	※下記参照					
水分	お茶ゼリー; ｲｱｶﾞｰｼ とろみ茶; トロメイク		お茶ゼリー; ｲｱｶﾞｰｼ とろみ茶; トロメイク	お茶ゼリー; ｲｱｶﾞｰｼ とろみ茶; トロメイク	お茶ゼリー; ｲｱｶﾞｰｼ とろみ茶; トロメイク	お茶ゼリー; ｲｱｶﾞｰｼ とろみ茶; トロメイク
とろみ剤			主食; スベラカーゼ 副食; スベラカーゼ	主食; スベラカーゼ 副食; トロメイク	主食ゼリー・ピューレ・粒粥 ; スベラカーゼ 副食のとろみあん; トロメイク	主食ゼリー・ピューレ・粒粥 ; スベラカーゼ 副食のとろみあん; トロメイク

※使用食品例: 森永エンゾヨイカラーゲンゼリー/日清エブリン/森永小さなエンゾヨイハカ叫ゼリー/ネスレアイカルHCゼリー

備考: ①2019年3月より練習食新設

②2019年度ルキング i →トロメイクに統一

嚥下食の分類と食事内容

(病院)千里リハビリテーション病院 2019年2月

	レベル1	レベル2	レベル3	レベル4	
施設での名称			嚥下食(ペースト食)	嚥下食(きざみあん強)	嚥下食(やわらかあん強)
備考(形態等)			ペースト状	5mm以下の大きさ	5mm以上の大きさ
栄養価			一日あたり	一日あたり	一日あたり
エネルギー(kcal)			1400	1400	各食種
たんぱく質(g)			60	60	
脂質(g)			40	40	
糖質(g)			200	200	
写真					
主食			ペースト、全粥、軟飯、米飯のいずれか	ペースト、全粥、軟飯、米飯のいずれか	ペースト、全粥、軟飯、米飯のいずれか
市販品(名称)					
水分			つるりんこ、スベラカーゼ	つるりんこ	つるりんこ
とろみ剤					

備考①:ペースト、全粥、軟飯、米飯のいずれか

備考②:あんなしも対応可能

備考③:主食量、補助食品で個別にカロリー調整対応

嚥下食の分類と食事内容

(病院)ガラシア病院 2020年1月

	レベル1	レベル2	レベル3		レベル4	
施設での名称	嚥下食ゼリー(0-j)	嚥下食プリン(1-j)	嚥下食流動(1-j)	嚥下食ミキサー(2-2)	五分食きざみあんかけ	きざみあんかけ
備考(形態等)					5mm以下の大きさ	5mm以下の大きさ
栄養価	一食あたり	一日あたり	一日あたり	一日あたり	一日あたり	一日あたり
エネルギー(kcal)	50	400	500	1000	1200	1500
たんぱく質(g)	0	10	15	40	60	60
脂質(g)	0	10	10	20	25	30
糖質(g)	13	70	90	170	180	250
写真						
主食			重湯とろみ	ミキサー粥	五分粥	全粥
市販品(名称)	エンゲリード	エンゲリード+エンジョイやプリンなど(2品/食)				
水分 とろみ剤			つるりんこ			

備考:ミキサーとろみ、極きざみとろみ、きざみとろみは、要望に応じて各食種に対応

嚥下食の分類と食事内容

(病院)市立池田病院 2020年1月

	レベル1	レベル2	レベル3		レベル4
施設での名称	嚥下テスト食	ゼリー食	ソフト食	やわらか食ミキサ-とろみ	やわらか食きざみとろみ(極きざみとろみ)
備考(形態等)	ゼリー1個のみ		やわらか食をミキサ-後 固形化した食事		きざみ・極きざみ:5mm以下の大きさ
栄養価	一食あたり	一日あたり	一日あたり	一日あたり	一日あたり
エネルギー(kcal)	150	670	1400	1400	1400
たんぱく質(g)	0	4.9	55	60	60
脂質(g)	0	1.4	35	35	35
糖質(g)	37.5	159	200	200	200
写真					 元のやわらか食-
主食		重湯固形化 (スベラカーゼ)	全粥固形化 (スベラカーゼ)	全粥固形化、希望により全粥も可能 (スベラカーゼ)	
市販品(名称)	ソフトアガロリー				
水分 とろみ剤	とろみ水(ネオハイトロミールⅢ)				

備考:ミキサ-とろみ、極きざみとろみ、きざみとろみは、要望に応じて各食種に対応

嚥下食の分類と食事内容

(病院)〇〇病院 2015年11月

	レベル1	レベル2	レベル3	レベル4
施設での名称	嚥下テスト食	ゼリー食		
備考(形態等)				
栄養価	一食あたり	一日あたり	一日あたり	一日あたり
エネルギー(kcal)	80			
たんぱく質(g)	6.2			
脂質(g)	0			
糖質(g)	13.8			
写真				
主食				
市販品(名称)				
水分 とろみ剤	とろみ水(ネオハイトロミールⅢ)	とろみ水(ネオハイトロミールⅢ)	とろみ水(ネオハイトロミールⅢ)	とろみ水(ネオハイトロミールⅢ)

備考: