

分類	嚥下調整食(1)	嚥下調整食(2-1)	嚥下調整食(2-2)	嚥下調整食3	嚥下調整食4
食種	《ゼリー3品食》	《とろみ流動食》	《とろみミキサー食》	《とろみやわか食》	《嚥下やわか食》
形態	均質で、付着性・凝集性・硬さ、離水に配慮したゼリー・プリン・ムース状のもの	ピューレ・ペースト・ミキサー食など、均質でなめらかで、べたつかず、まとまりやすいもの	ピューレ・ペースト・ミキサー食など、均質でなめらかで、べたつかず、まとまりやすいもので不均質なものを含む	形はあるが、押しつぶしが容易、食塊形成や移送が容易、咽頭でばらけず嚥下しやすいように配慮されたもの多量の離水がないもの	かたさ・ばらけやすさ・粘りつきやすさなどがなく、箸やスプーンで切れるやわかさ
目的・特色	口腔外で既に適切な食塊状となっている(少量すくってそのまま丸呑み可能) 送り込む際に多少意識して口蓋に舌を押しつける必要がある Ojに比し表面のざらつきあり	口腔内の簡単な操作で食塊状となるもの (咽頭では残留、誤嚥をしにくいように配慮したもの)		舌と口蓋間で押しつぶしが可能なもの。押しつぶしや送り込みの口腔操作を要し(あるいはそれらの機能を賦活し)、かつ誤嚥のリスク軽減に配慮がなされているもの	誤嚥と窒息のリスクを配慮して素材と調理方法を選んだもの 歯がなくても対応可能だが、上下の歯槽堤間で押しつぶすあるいはすりつぶすことが必要で舌と口蓋間で押しつぶすことは困難
必要な咀嚼力	若干の食塊保持と送り込み能力	下顎と舌の運動による食塊形能力および食塊保持能力	下顎と舌の運動による食塊形能力および食塊保持能力	舌と口蓋間の押しつぶし能力以上	上下の歯槽堤間の押しつぶし
主食		付着性の低いミキサー粥	ミキサー粥	全粥	全粥
副食	重湯ゼリー お茶ゼリー 果汁ゼリー	汁、果汁等にとろみ調整食品でとろみをつけたもの	全粥食の副菜をミキサーにかけて液状にして、とろみ調整食品で凝集性を付加したもの	一口大弱の大きさで、とろみあんがかかっていること 肉、魚等で該当しない食事の場合は市販のソフト食品を使用し、とろみあんをかける 果物はペースト状にして、とろみあんをかける	硬さ・ばらけやすさ・粘りつきやすさなどのなく、箸やスプーンで切れるやわかさ 肉、魚等で該当しない食事の場合は市販のソフト食品を使用する 果物はペースト状にして、とろみあんをかける
エネルギー(kcal/日)	600kcal	800kcal	1000~1200kcal	1200kcal	1400kcal
献立例					
とろみ調整食品	ゼリーメイク、ゼリーの素	スベラカーゼ、トロメイク	スベラカーゼ、トロメイク	トロメイク	(トロメイク)
主食	重湯ゼリー	ミキサー粥100g+重湯50g ゼリーなし	ミキサー粥150g 全粥200g+スベラカーゼ3g	全粥200g	全粥200g
旧嚥下困難対応食	ゼリー2品食	とろみ流動食	とろみミキサー食	とろみ刻み食	新規