







食形態一覧表

嚥下ビラミッド		L4	L4	L3	L3	L1・L2
学会分類		嚥下調整食4	嚥下調整食4	嚥下調整食2-1	嚥下調整食2-1	嚥下調整食1j
名称	米飯	軟飯	全粥	粥ミキサー	粥ペースト	粥ゼリー
水分量	米：水=1：1.3	米：水=1：2	米：水=1：4	米：水=1：4	米：水=1：4	米：水=1：4
酵素剤・増粘剤					トロミパウースマイル	ホット&ソフト
主食						

形態	嚥下ビラミッド			L4	L3	L3	L3の一部	L0
	学会分類			嚥下調整食4・3	嚥下調整食2-1	嚥下調整食2-1	嚥下訓練食品0t	嚥下訓練食品0j
	基準		2cm角スプーン大	約1cm角	5mm未満	ミキサー状	ペースト状	ゼリー状
	自施設名称	常食（並菜）	一口大（並菜・軟菜）	粗刻み菜・粗刻みあんかけ	刻み菜・刻みあんかけ	ミキサー	ペースト	
主菜 (魚のしそ風味焼き)								
副菜 (あえもの)								
副菜 (煮物)								
果物 (キウイフルーツ)							水分補給 とろみ茶・とろみ水	水分補給 お茶ゼリー
対象	自己摂取。咀嚼、嚥下特に問題ない方	箸や前歯で噛みきれない、咀嚼がやや困難な方。	咀嚼力低下傾向の方。見た目は何の料理か判る	咀嚼嚥下困難、むせやすい方。口腔内のばらつき防止の為のあんかけが必要な方	嚥下障害を有する方、誤嚥のリスクが高い方。	嚥下障害を有する方、誤嚥のリスクが高い方。	重度の症例に対する評価・訓練用	重度の症例に対する評価・訓練用
備考	通常の食事	軟菜はごぼう・蒟蒻・たけのこ等繊維が多い食材は使用しない	粗ぎざみ菜以下は、軟菜での対応。	みじん切りに刻む、又はフードプロセッサを使用	加水し、ミキサー状にしたもの。蛋白強化剤付加	ミキサー食に増粘剤を付加したもの。蛋白強化剤付加	蛋白質含有量が少ない	蛋白質含有量が少ない