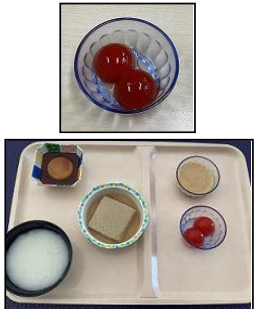


咀嚼・嚥下調整食 食事基準(2026.6改訂)

とろみの濃度とソフティアSの添加量

軽度 ↑ ↓ 重度	食種名	学会分類2021 (コード)	提供食事	形態	当院の特徴	選択可能な主食 青太字が標準(主食変更すると栄養量変わる)	栄養量
	一口大きざみ食	4		ばらけにくく、はりつきにくいもの 箸やスプーンで切れるやわらかさ	・歯がなくても摂取可能だが、歯茎で押しつぶしたり、すりつぶすことが必要 ・水分はとろみなし ・塩分制限が必要な場合は一口大きざみ食塩分6gの選択が可能	米飯 ノリナシオニギリ 軟飯 軟飯ノリナシオニギリ 全粥 パワーライス パワー粥 主食なし	(主食軟飯150gの場合) エネルギー 1500kcal 蛋白質 55g 脂質 45g 炭水化物 219g 塩分 8g 水分 1350ml
	やわらか食	3		形はあるが、押しつぶしが容易、 食塊形成や送り込みが容易、 咽頭でばらけず嚥下しやすく 多量の離水がない	・舌と口蓋間で押しつぶしが必要 ・押しつぶしや送り込みの口腔操作を要する ・水分はとろみ付き	軟飯 軟飯ノリナシオニギリ 全粥 ゼリー粥 パワーライス パワー粥 主食なし	(主食全粥300gの場合) エネルギー 1400kcal 蛋白質 45g 脂質 45g 炭水化物 204g 塩分 7g 水分 1650ml
	トロミ食	2-2		ピューレ・ペースト状、 ピューレ状にして固形化したもので べたつきがなく、まとまりやすい (不均質なものも含む) スプーンですくって食べることが 可能	・やや不均質(粒がある)、でも口腔内の簡単な操作 で食塊状となる ・やや不均質でもやわらかく、付着性が低いもの ・水分はとろみ付き	全粥 ゼリー粥 パワー粥 主食なし	(主食全粥240gの場合) エネルギー 1300kcal 蛋白質 40g 脂質 45g 炭水化物 184g 塩分 7g 水分 1500ml
	ペースト食	1j 2-1		ピューレ・ペースト状、 ピューレ状にして固形化したもので 均質でべたつきがなく、まとまり やすいもの スプーンですくって食べることが 可能	・粒が無く、口腔内の簡単な操作で食塊状となる ・咽頭で残留・誤嚥をしにくいよう配慮 ・水分はとろみ付き	全粥 ゼリー粥 パワー粥 主食なし	(主食全粥240gの場合) エネルギー 1300kcal 蛋白質 40g 脂質 40g 炭水化物 195g 塩分 6g 水分 1500ml
	ゼリー食	0j		均質で、付着性、凝集性、かたさに 配慮したゼリー 離水が少なく、スライス状にすくう ことが可能	・少量をすくってそのまま丸呑み可能 ・残留した場合にも吸引が容易 ・エンゲリッド、ブイクレスゼリー、エネリッチゼリー(たんぱく質を含まない)を組み合わせで提供 ・主食あり(ゼリー粥・全粥)の選択が可能	全粥 ゼリー粥 主食なし	(主食無しの場合) エネルギー 534kcal 蛋白質 2.0g 脂質 0g 炭水化物 132g 塩分 0.44g 水分 337.6ml

とろみの濃度	お茶 200ml
とろみA (薄いとろみ) フレンチドレッシング状	ピンクスプーン (5ccサイズ) 1杯
とろみB (中間のとろみ) とんかつソース状 (標準濃度)	イエロースプーン (10ccサイズ) 1杯
とろみC (濃いとろみ) ケチャップ状	グリーンスプーン (15ccサイズ) 1杯



とろみ調整食品
「ソフトピアS」
ニュートリー



固形化補助食品
「スベラカーゼライト」
フードケア



固形化補助食品
(ゼリー粥用)
「ソフトピアU」
ニュートリー



とろみ調整食品
「つるりんこ牛乳・流動食用」
クリニコ