

松阪地域施設別食形態早見表

趣旨:

嚥下調整食は患者・住民の生活の質を守る大切な食支援です。QOLの向上やリハビリ効果を生み、食べることの力の維持、向上につながります。管理栄養士・栄養士は食事形態を調整することで食事をするという活動を支援するとともに、栄養状態を良好な状態に維持、改善し、患者・住民が生活、活動をするための身体をつくることを支援します。

今回、「日本摂食嚥下リハビリテーション学会嚥下調整食分類2021」のコード別分類と、その他食事形態分類により、各病院・施設の食事形態について、病院、高齢者等施設、地域の栄養士・管理栄養士のみならず、教育、行政等の分野においても情報共有することで、患者・住民の食事に関するケアの連続性を保つことに寄与します。

参画施設:

松阪保健所管内(松阪市、多気町、明和町、大台町)の病院、老人保健施設、特別養護老人ホーム、養護老人ホーム、軽費老人ホーム、ケアハウス、有料老人ホーム、サービス付き高齢者住宅等、趣旨にご賛同をいただいた病院、入所施設等

令和7年12月 集約様式の改訂
(令和8年6月5日更新)

三重県松阪保健所

目次

- P1 済生会松阪総合病院、松阪中央総合病院、済生会松阪市民病院
- P2 大台厚生病院、松阪厚生病院、花の丘病院、桜木記念病院
- P3 介護老人保健施設やまゆりの里、老人保健施設さくらんぼ、
介護老人保健施設まとかた、介護老人保健施設カトレア
- P4 特別養護老人ホーム松阪天啓苑、特別養護老人ホーム多気天啓苑、
特別養護老人ホームウエルハート明和
- P5 大台共生園、介護老人福祉施設花みずき、
特別養護老人ホーム多気彩幸、
地域密着型特別養護老人ホームたきの里
- P6 特別養護老人ホームやまゆりの里、
特別養護老人ホームまごころ苑・第2まごころ苑、
嬉野カトリックの家、特別養護老人ホームさくらの郷

当所では、松阪保健所管内地域栄養管理ネットワーク研究会において、2009年(平成21年度)から「施設別食形態早見表」の検討、情報交換等取組みを行ってきました。

今回、関係者間との情報伝達、情報の理解を促進する目的で「松阪地域施設別食形態早見表」の更新を行います。

各施設が提供をしている内容は集約時点のものであり、今後、変更等もありますこと申し添えます。

※地域栄養管理ネットワーク研究会

地域住民の各ライフステージにおいて、食生活指導や栄養管理を担う学校・病院・福祉施設・事業所・市町・地域活動・栄養CSなどの管理栄養士・栄養士が情報交換や資質向上を図り職域をこえてお互いに連携し、地域の健康づくりに取り組むことを目的としたネットワークです。

令和7年12月

三重県松阪保健所健康増進課

※掲載内容について更新等が必要な場合は松阪保健所までご連絡をください

松阪地域施設別食形態早見表
(令和8年3月1日現在)

※学会分類は、一般社団法人 日本摂食嚥下リハビリテーション学会の嚥下調整食学会分類2021の食事・とろみの分類、解説文を確認してください。
日本摂食嚥下リハ学会HP <https://www.jsdr.or.jp/wp-content/uploads/file/doc/classification2021-manual.pdf>

コード	名称 (学会分類 2021)	形態	目的・特色	主食の例	必要な 咀嚼能力	他の分類 との対応	主食 副食別	施設名: 済生会松阪総合病院 作成日(更新日) 2025.9			施設名: 松阪中央総合病院 作成日(更新日) 2025.9			施設名: 済生会松阪市民病院 作成日(更新日) 2026.02		
								名称	説明	写真	名称	説明	写真	名称	説明	写真
0	j 嚥下訓練 食品0j	均質で、付着性・凝集性・硬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なもの	重度の症例に対する評価・訓練用 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 たんぱく質含有量が少ない		(若干の送り込み能力)	嚥下食ピラミッドL0 えん下困難者用食品許可基準Ⅰ		ゼリー開始食	エンゲリード		嚥下0j	ブイクレスBIOゼリー		開始食	エンゲリード(ぶどう味)	
	t 嚥下訓練 食品0t	均質で、付着性・凝集性・硬さに配慮したとろみ水 (原則的には、中間のとろみあるいは濃いとろみがどちらかが適している)	重度の症例に対する評価・訓練用 少量ずつ飲むことを想定 ゼリー丸呑みで誤嚥したりゼリーが口の中で溶けてしまう場合 たんぱく質含有量が少ない		(若干の送り込み能力)	嚥下食ピラミッドL3の一部(とろみ水)		—	とろみ茶 中間とろみ 濃いとろみ トロミ剤(AP ソフティア)	※サーバー機を使用して、病棟で準備している	—	とろみ茶 中間とろみ 濃いとろみ とろみ剤(ソフティアS)	※サーバー機を使用して、病棟で準備している	お茶のみ とろみ	中間とろみ 濃いとろみ とろみ剤(APソフティア) ※サーバー機使用	
1	j 嚥下調整食 1j	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	口腔外で既に適切な食塊状となっている (少量を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 0jに比し表面にざらつきあり	おもゆゼリー、ミキサー粥のゼリーなど	(若干の食塊保持と送り込み能力)	嚥下食ピラミッドL1・L2 えん下困難者用食品許可基準Ⅱ UDF区分(※) かまなくてよい(ゼリー状)		ゼリー訓練食	おいしくサポートゼリー たんぱくゼリー・セブン		嚥下1j	アイソカルHC えねばくゼリー		ゼリー食	えねばくゼリー	
2	1 嚥下調整食 2-1	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 スプーンですくって食べることが可能なもの	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)	粒がなく、付着性の低いペースト状のおもゆや粥	(下顎と舌の運動による食塊形成能力および食塊保持能力)	嚥下食ピラミッドL3	主食	ペースト訓練食	全粥に酵素入りゲル化剤(スベラカーゼ)を入れてミキサーにかけます。ミキサーにかけると粒がなくなる。でんぷん質の付着性を抑えるために酵素を使用する。		嚥下2-1	酵素入りゲル化剤(スベラカーゼライト)を使用した粥をミキサーにかけたもの(付着性の低いペースト状) ※ハーフ量対応可		ミキサーとろみ食	必要に応じて水分を加え、ミキサーにかけてとろみ剤(トロミイクsp)で粘度を調整したもの。	
							副食	ペースト開始食 ペースト訓練食	ミキサーでピューレ、ペースト状にとろみ剤(パワースマイル)で粘度調整したもの。※ペースト開始食は昼食に副食1品のみ				水分の少ないものはだし汁を加え、ミキサーでペースト状にし、必要に応じてとろみ剤(ソフティアS)で粘度調整したもの。※ハーフ量対応可			
2	2 嚥下調整食 2-2	ピューレ・ペースト・ミキサー食などで、べたつかず、まとまりやすいもので不均質なものを含む スプーンですくって食べることが可能なもの	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)	やや不均質(粒がある)でもやわらかく、離水もなく付着性も低い粥類	(下顎と舌の運動による食塊形成能力および食塊保持能力)	UDF区分かまなくてよい	主食	—	—	—	嚥下2-2	酵素入りゲル化剤(スベラカーゼライト)を使用した粒のある全粥(離水もなく、付着性も低い粥)		軟々菜 副食:ミキサーとろみ	必要に応じて水分を加え、ミキサーにかけてとろみ剤(トロミイクsp)で粘度を調整したもの。	
							副食	—	—	—			水分の少ないものはだし汁を加え、ミキサーでペースト状にし、必要に応じてとろみ剤(ソフティアS)で粘度調整したもの			
3	嚥下調整食 3	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	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、誤嚥のリスク軽減に配慮がなされているもの	離水に配慮した粥など	舌と口蓋間の押しつぶし能力以上	えん下困難者用食品許可基準Ⅲ UDF区分かまなくてよい	主食	粒がある全粥にとろみ剤(パワースマイル)で離水を防ぐ。		嚥下3	酵素入りゲル化剤(スベラカーゼライト)を使用した粒のある全粥(離水もなく、付着性も低い粥)		ソフト食	お粥の汁気を切り、ミキサーにかけたものを酵素入りゲル化剤(ソフティアU)で固めたもの		
							副食	ミキサーにかけたものをゲル化剤(ソフティアG)で再形成したもの。またはトロミ剤(パワースマイル)で粘度調整したもの。				超キザ形態に水分やとろみ剤(ソフティアS)を使用してまとまりをもたせたもの、または舌でつぶせるやわらか食品を使用				
4	嚥下調整食 4	かたさ、ばらけやすさ、貼り付きやすさなどのないもの 箸やスプーンで切れるやわらかさ	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	軟飯・全粥など	上下の歯槽堤間の押しつぶし能力以上	嚥下食ピラミッドL4 UDF区分かまなくてよい およびUDF区分歯ぐきでつぶせる およびUDF区分容易にかめるの一部	主食	基本の主食は粒がある全粥にとろみ剤(パワースマイル)で離水を防ぐ。 ※個々の咀嚼・嚥下機能に合わせて全粥・軟飯・米飯への変更可		オーダー食 ※個別対応	全粥・軟飯		軟々菜食 副食刻み あんかけ付き	粒のある全粥又は軟飯	煮る、蒸すのみの調理法で作った軟々菜食を刻みにしたものと中間のとろみで作ったあんかけ(トロミイクsp)を付加し必要に応じてあんを絡めて食べてもらう	
							副食	上下の歯槽堤間の押しつぶして咀嚼できる状態まで軟らかく調理したもの・肉はひき肉を使用、魚は一度ほぐした身をゲル化剤(カタメリン)を使用し再形成する。				やわらかく、ばらけにくく、粘りがないもの				

(※UDF:ユニバーサルデザインフード)

その他食事形態	(学会基準のいわゆる嚥下調整食とは別に、食事形態がある場合に名称と説明を記載)	大きさ	3~5mm程度	超刻み	3mm程度 汁物トロミ付	刻み	軟菜または軟々菜を3mm程度に刻んだもの
		大きさトロミ	3~5mm程度の刻んだ状態の上にとろみあんがかかっている	刻み	3~5mm程度	一口大	一口で食べられる大きさに切ったもの
		あらざき	1cm程度	一口大刻み	一口で食べられる大きさに切ったもの		
		一口カット	一口で食べられる程度の大きさ				




















松阪地域施設別食形態早見表
(令和8年3月1日現在)

※学会分類は、一般社団法人 日本摂食嚥下リハビリテーション学会の嚥下調整食学会分類2021の食事・とろみの分類、解説文を確認してください。
日本摂食嚥下リハ学会HP <https://www.jsdr.or.jp/wp-content/uploads/file/doc/classification2021-manual.pdf>

コード	名称 (学会分類 2021)	主食 副食 別	施設名:大台厚生病院 作成日(更新日) 2025.11			施設名:松阪厚生病院 作成日(更新日) 2025.12			施設名:花の丘病院 作成日(更新日)2026.01			施設名:医療法人 桜木記念病院 作成日(更新日)2026.01		
			②名称	③説明	④写真	②名称	③説明	④写真	②名称	③説明	④写真	②名称	③説明	④写真
0	j 嚥下訓練 食品0j		開始食	エンゲリード (グレープ味)		嚥下訓練食	エンゲリード		嚥下訓練食品0 j	エンゲリード		嚥下訓練食 ゼリー	お茶ゼリー ソフトアガロシー	
	t 嚥下訓練 食品0t		—	とろみ茶 中間とろみ とろみ剤(ソフティアS)	※厨房にて作成し提供	とろみ茶 中間のとろみ (とろみ剤:かんたんトロメイク)			嚥下訓練食品0 t	お茶+とろみ剤(つるりんこQuickly) 中間とろみ 濃いとろみ		嚥下訓練食 とろみ	とろみ茶 中間とろみ 濃いとろみ とろみ剤(つるりんこ)	
1	j 嚥下調整食 1j		嚥下食 I	えねぱくゼリー ブリックゼリー エンジヨイカップゼリー		嚥下調整食 I ミネラルプラスゼリー 嚥下調整食 II ミネラルプラスゼリー ブロッカ		嚥下調整食1j	ハイカロリーゼリー		嚥下訓練食	エンジヨイカップゼリー		
2	1 嚥下調整食 2-1	主食 副食	嚥下II 嚥下III	酵素入りゲル化剤(スベラカーゼラ イト)を使用した粥をミキサーにか けたもの(付着性の低いペースト 状) ※嚥下2 ハーフ量 ※嚥下3 全量		ミキサー粥	全粥をミキサーにかけ、酵素入りゲ ル化剤(ホット&ソフト+)で固めた もの		嚥下調整食2- 1	完全調理品(ナリコマエンタープラ イズ ミキサー粥)を使用		ミキサー	粥に酵素入りゲル化剤(ソフティア U)を入れてミキサーにかけたペ ースト状で付着性の低いもの	
			副食	5分菜に水分の少ないものはだし 汁を加え、ミキサーでペースト状に し、とろみ剤(ソフティアS)で粘度 調整したもの ※嚥下2 ハーフ量 ※嚥下3 全量		ミキサー食	水分を加え、ミキサーにかけてとろ み剤(トロミナルPlus)で粘度調 整したもの		完全調理品(ナリコマエンタープラ イズ ミキサー食)を使用		ミキサー	ミキサーで水分を加えペースト状 にし、必要に応じてとろみ剤(つる りんこ)で粘度を調整したもの		
3	2 嚥下調整食 2-2	主食 副食	嚥下IV	酵素入りゲル化剤(スベラカーゼラ イト)を使用した粒のある全粥(離 水もなく、付着性も低い粥)		全粥	粒のある全粥		—	—	—	—	—	—
			副食	5分菜に水分の少ないものはだし 汁を加え、食材の形が残るようミ キサーをし、とろみ剤(ソフティア S)で粘度調整したもの		ミキサー食	水分を加え、ミキサーにかけてとろ み剤(トロミナルPlus)で粘度調 整したもの		—	—	—	—	—	—
4	3 嚥下調整食 3	主食 副食	—	—	—	—	—	—	全粥+とろみ 剤 または軟飯	全粥+とろみ剤 または軟飯		全粥 ムース	粒のある全粥にとろみ剤(つるりん こ)を加えて離水を防いだもの	
			副食	—	—	—	—	—	嚥下調整食3	完全調理品(ナリコマエンタープラ イズ ソフト食)を使用		ミキサーにかけたものをゲル化剤 (まとめるこ)で再形成し、舌と口蓋 間で押しつぶせる硬さに調整した もの		
4	4 嚥下調整食 4	主食 副食	—	—	—	軟食	全粥・軟飯		—	—	—	全粥・軟飯 軟菜	粒のある全粥にとろみ剤(つるりん こ)を加えて離水を防いだもの、ま たは軟飯	
			副食	—	—	—	軟食	軟菜さざみ フードカッターで3~5mmにし、必 要に応じて銀あん(トロミナル Plusを使用)をかけたもの		—	—	—	軟らかく調理したもの、パスつき、 離水防止のため煮汁にとろみをつ ける、またはあんかけで対応	
その他食事形態			超きざみ	3mm程度	きざみ	3~5mm程度	一口	一口で食べられる程度の大きさ	きざみ	3~5mm程度	一口大	一口で食べられる大きさに切ったもの	一口	一口で食べられる程度の大きさ
			きざみ	3~5mm程度	一口大	一口で食べられる大きさに切ったもの	一口	一口で食べられる程度の大きさ	一口大	一口で食べられる大きさに切ったもの	一口	一口で食べられる程度の大きさ	一口	一口で食べられる程度の大きさ
			一口大きざみ	一口で食べられる大きさに切ったもの	一口大	一口で食べられる大きさに切ったもの	一口	一口で食べられる程度の大きさ	一口大	一口で食べられる大きさに切ったもの	一口	一口で食べられる程度の大きさ	一口	一口で食べられる程度の大きさ








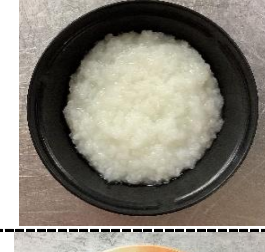










松阪地域施設別食形態早見表
(令和8年3月1日現在)

※学会分類は、一般社団法人 日本摂食嚥下リハビリテーション学会の嚥下調整食学会分類2021の食事・とろみの分類、解説文を確認してください。
日本摂食嚥下リハ学会HP <https://www.jsdr.or.jp/wp-content/uploads/file/doc/classification2021-manual.pdf>

コード	名称 (学会分類 2021)	主食 副食 別	施設名:介護老人保健施設やまゆりの里 作成日(更新日) 2025.11			施設名:老人保健施設さくらんぼ 作成日(更新日) 2026.3			施設名:介護老人保健施設まとかた 作成日(更新日) 2026.02			施設名:介護老人保健施設カトレア 作成日(更新日) 2026.02		
			②名称	③説明	④写真	②名称	③説明	④写真	②名称	③説明	④写真	②名称	③説明	④写真
0	j 嚥下訓練 食品0j										開始食	エンゲリード		
	t 嚥下訓練 食品0t				とろみ茶	中間とろみ 濃いとろみ とろみ剤(トロメイクコンパクト)						とろみ茶 中間とろみ 濃いとろみ とろみ剤(ソフティアトロメリ ンEX)		
1	j 嚥下調整食 1j				MCTゼリー	MCTゼリー			エンジョイゼリー		ゼリー食	水分を加えてフードプロセッサー にかけ、ゲル化剤で固めたもの(既 製品使用:ナリコマ)		
2	1 嚥下調整食 2-1	主食	粥ミキサー	お粥をミキサーにかけたものを酵 素入りゲル化剤(スベラカーゼラ イト)で固めたもの		ミキサー粥	全粥に酵素入りゲル化剤(スベラ カーゼライト)を入れてミキサーに かけ、附着性の低いペースト状に したものを。		プリンナール粥	全粥に酵素入りゲル化剤(プリン ナール)を入れてミキサーにかけた もの。	粥ミキサー	粥製造機械で作成・粉碎した粥に 酵素入り増粘剤を加えて粘度を調 整したもの(既製品使用:ナリコマ)		
		副食				ミキサー食	主菜は主菜と同量程度のミキサー 粥を加えてミキサーにかけ、副菜は 副菜2に対してミキサー粥1を加え てミキサーにかけ、加水なし、附着 性の低いペースト状にしたもの。		ミキサー形態	ミキサーでピューレ、ペースト状に し、とろみ剤(つるりんこquickly) で粘度調整したもの。	ミキサー食	水分を加えてフードプロセッサー にかけ、増粘剤で粘度を調整した もの(既製品使用:ナリコマ)		
	2 嚥下調整食 2-2	主食				とろみ付き粥	酵素入りゲル化剤(スベラカーゼラ イト)を入れて、離水なく、附着性の 低い粒のある全粥		ソル粥	粒がある全粥にとろみ剤(つるりん こquickly)で離水を防ぐ				
		副食				ミキサー食	主菜は主菜と同量程度のミキサー 粥を加えてミキサーにかけ、副菜は 副菜2に対してミキサー粥1を加え てミキサーにかけ、加水なし、附着 性の低いペースト状にしたもの。		ミキサー形態	ミキサーでピューレ、ペースト状に し、とろみ剤(つるりんこquickly) で粘度調整したもの。				
3 嚥下調整食 3		主食				とろみ付き粥	酵素入りゲル化剤(スベラカーゼラ イト)を入れて、離水なく、附着性の 低い粒のある全粥		ソル粥 極小さざみ食	粒がある全粥にとろみ剤(つるりん こquickly)で離水を防ぐ	全粥 とろみ粥	とろみ粥・・・全粥にとろみ剤(ソ フティアトロメリンEX)で離水を防ぐ		
		副食	ソフト食	水分と固形量を計測してからペー スト状にして、酵素入りゲル化剤 (スベラカーゼライト)でムース状に 固めたもの		超刻み食	超刻み:フードプロセッサーで1~ 2mm程度にし、必要に応じて最小 限の加水ととろみ剤(トロメイクコ ンパクト)で粘度を調整したもの			極小さざみ形態に水分やとろみ剤 (つるりんこquickly)を使用して まとまりをもたせたもの	ソフト食	フードプロセッサーで3~5mm角 程度に刻んだ食材を寒天や増粘剤 で固めたもの(既製品使用:ナリコ マ)		
4 嚥下調整食 4		主食	軟飯・粥	粒のある全粥又は軟飯		粥・軟飯	全粥・軟飯			全粥・軟飯	軟飯 全粥	軟飯・全粥		
		副食	軟菜食 (あんかけ)	フードプロセッサーで刻みにしたも のにあんかけ(トロミナール)を付 加したもの		超刻み食 (ムース食)	超刻み:フードプロセッサーで1~ 2mm程度にし、必要に応じて最小 限の加水ととろみ剤(トロメイクコ ンパクト)で粘度を調整したもの ムース:ミキサーにかけて固めた状 態の既製品を主菜メニューによっ て代替提供							
その他食事形態			軟菜食	フードプロセッサーで刻みにしたもの	一口大食	一口で食べられる程度の大きさに切ったもの、硬いものは小さめに切る	きざみ	5~10mm程度	一口切	一口大で食べられる大きさに切ったもの				
			一口大	一口で食べられる程度の大きさに切ったもの			きざみあんかけ	5~10mm程度に刻んだ状態の上にとろみあんがかかっている						
							一口大	一口で食べられる大きさに切ったもの						

松阪地域施設別食形態早見表
(令和8年3月1日現在)

※学会分類は、一般社団法人 日本摂食嚥下リハビリテーション学会の嚥下調整食学会分類2021の食事・とろみの分類、解説文を確認してください。
日本摂食嚥下リハ学会HP <https://www.jsdr.or.jp/wp-content/uploads/file/doc/classification2021-manual.pdf>











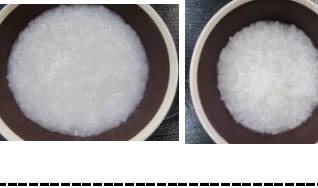




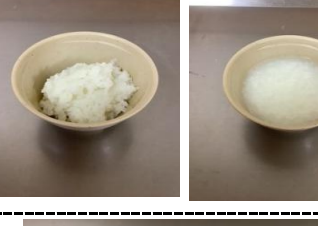





コード	名称 (学会分類 2021)	形態	目的・特色	主食の例	必要な 咀嚼能力	他の分類 との対応	主食 副食 別	施設名:特別養護老人ホーム松阪天啓苑 作成日(更新日) 2025.10			施設名:特別養護老人ホーム多気天啓苑 作成日(更新日) 2025.10			施設名:特別養護老人ホーム ウェルハート明和 作成日(更新日)2026.01			
								②名称	③説明	④写真	②名称	③説明	④写真	②名称	③説明	④写真	
0	j	嚥下訓練食品0j	均質で、付着性・凝集性・硬さに配慮したゼリー 離水が少なく、スライズ状にすることが可能なもの	重度の症例に対する評価・訓練用 少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 たんばく質含有量が少ない	(若干の送り込み能力)	嚥下食ピラミッドL0 えん下困難者用食品許可基準Ⅰ											
	t	嚥下訓練食品0t	均質で、付着性・凝集性・硬さに配慮したとろみ水 (原則的には、中間のとろみあるいは濃いとろみがどちらかが適している)	重度の症例に対する評価・訓練用 少量ずつ飲むことを想定 ゼリー丸呑みで誤嚥したりゼリーが口の中で溶けてしまう場合 たんばく質含有量が少ない	(若干の送り込み能力)	嚥下食ピラミッドL3の 一部(とろみ水)											
1	j	嚥下調整食1j	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	口腔外で既に適切な食塊状となっている (少量を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 0jに比し表面にざらつきあり	おもゆゼリー、ミキサー粥のゼリーなど	(若干の食塊保持と送り込み能力)	嚥下食ピラミッドL1・L2 えん下困難者用食品許可基準Ⅱ UDF区分(※) かまなくてよい(ゼリー状)										
1	2-1	嚥下調整食2-1	ビュレ・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 スプーンですくって食べることが可能なもの	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)	粒がなく、付着性の低いペースト状のおもゆや粥	(下顎と舌の運動による食塊形成能力および食塊保持能力)	主食	ミキサー粥	全粥をミキサーに掛け、酵素入りゲル化剤(スベラカーゼ)で固めたもの		ミキサー粥	全粥をフードプロセッサーにかけ、酵素入りゲル化剤(スベラカーゼ)で固めたもの		ゼリー粥	全粥をミキサーにかけて凝固剤でゼリー状に固めたもの。(ゲル化剤:スベラカーゼLite)		
							副食	ミキサー食	水分を加えてミキサーに掛け、とろみ剤(ネオハイトロミールⅢ)で粘度を調整したもの		ミキサー食	水分を加えてフードプロセッサーにかけ、とろみ剤(ネオハイトロミールⅢ)で粘度を調整したもの		ミキサートロミ	粒がなくなるまでミキサー(ブリスサー)にかけたものをペースト状にトロミづけしたもの。		
2	2	嚥下調整食2-2	ビュレ・ペースト・ミキサー食などで、べたつかず、まとまりやすいもので不均質なものを含む スプーンですくって食べることが可能なもの	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)	やや不均質(粒がある)でもやわらかく、離水もなく付着性も低い粥類	(下顎と舌の運動による食塊形成能力および食塊保持能力)	主食										
							副食							刻みトロミ	フードプロセッサーを使用した刻み形態のものにトロミづけしたもの。(とろみ剤:とろみやん)粒の残ったミキサー食のような形態。		
3	3	嚥下調整食3	形はあるが、押しつぶしが容易、食塊形成や移送が容易、咽頭では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	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、誤嚥のリスク軽減に配慮がなされているもの	離水に配慮した粥など	舌と口蓋間の押しつぶし能力以上	主食	粥	粒がある水分少なめの全粥。必要に応じて、喫食中にとろみ剤(ネオハイトロミールⅢ)を加えて離水を防ぐ。				全粥(とろみあり)	全粥の離水にユニットでトロミをつけたもの(とろみ剤:ネオハイトロミールNEXT)			
							副食	超キザミ食	水分を加えてミキサーで1mm程度にし、とろみ剤(ネオハイトロミールⅢ)で粘度を調整したもの		極キザミ	水分を加えてフードプロセッサーで1mm程度にし、とろみ剤(ネオハイトロミールⅢ)で粘度を調整したもの		ソフト	粒がなくなるまでミキサー(ブリスサー)にかけたものをパバロア状に固めたもの。(ゲル化剤:かたまりまっせ)		
4	4	嚥下調整食4	かたさ、ばらけやすさ、貼り付きやすさなどのないもの 箸やスプーンで切れるやわらかさ	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	軟飯・全粥など	上下の歯槽堤間の押しつぶし能力以上	主食	粥・軟飯	軟飯・全粥		軟飯・粥	軟飯・全粥		軟飯・全粥	軟飯:水を増やしてやわらかく炊いたご飯 全粥:粒のある全粥		
							副食	キザミ食	カッターに掛けて、3~5mmにし、必要に応じてとろみ剤(ネオハイトロミールⅢ)で調整のだしとろみを掛けたもの。		粗キザミ	フードプロセッサーで3~5mm程度にしたもの(魚、揚げ物には片栗粉で作っただしあんをかけて提供)		刻み	フードプロセッサーを使用した細かいみじん切り。肉や魚、その他バラバラとまとまりのないものは出汁トロミなどでまとまりよくする。		

(※UDF:ユニバーサルデザインフード)

その他食事形態	(学会基準のいわゆる嚥下調整食とは別に、食事形態がある場合に名称と説明を記載)	一口大食	一口で食べられる程度の大きさ	一口大食	一口で食べられる程度の大きさに切ったもの	ミキサー	粒がなくなるまでミキサー(ブリスサー)にかけたもの。とろみは付けない。
						一口大	約2cmに切ったもの。小さスプーンにのる大きさ。
						普通	基本的に高齢者向けにやわらかく調理された食事(軟菜)とする。そのままの形。箸で切りにくいものは食べやすい大きさに切る。


















松阪地域施設別食形態早見表
(令和8年3月1日現在)

※学会分類は、一般社団法人 日本摂食嚥下リハビリテーション学会の嚥下調整食学会分類2021の食事・とろみの分類、解説文を確認してください。
日本摂食嚥下リハ学会HP <https://www.jsdr.or.jp/wp-content/uploads/file/doc/classification2021-manual.pdf>

コード	名称 (学会分類 2021)	主食 副食 別	施設名:大台共生園 作成日(更新日) 2025.11			施設名:介護老人福祉施設花みずき 作成日(更新日) 2025.11			施設名:特別養護老人ホーム多気彩幸 作成日(更新日) 2025.11			施設名:地域密着型特別養護老人ホームたきの里 作成日(更新日) 2025.11		
			②名称	③説明	④写真	②名称	③説明	④写真	②名称	③説明	④写真	②名称	③説明	④写真
0	j 嚥下訓練食品0j										嚥下訓練食品0j			
	t 嚥下訓練食品0t										嚥下訓練食品0t	とろみ茶(紅茶・ヤクルトなど) 中間とろみ 濃いとろみ とろみ剤(トロミナル)		
1	j 嚥下調整食1j		高カロリー食	エンジョイゼリー パワミナゼリー							嚥下調整食1j	エンジョイゼリープラス たんぱくゼリー		
2	1 嚥下調整食2-1	主食	ミキサー粥	全粥をミキサーにかけとろみ剤(ソフティアS)で調整したもの		ミキサー粥	全粥をブレンダーにかけ、酵素入りゲル化剤(スベラカーゼ)で固めたもの		ゼリー粥	全粥をフードプロセッサーにかけ、酵素入りゲル化剤(スベラカーゼ)で固めたもの		ペースト粥	全粥と酵素入りゲル化剤(スベラカーゼ)をフードプロセッサーにかけて固めたもの	
		副食	ミキサー食	水分を加えミキサーにかけ、とろみ剤(ネオハイトロミール)で粘度を調整したもの		ミキサー食	水分を加えてブレンダーにかけ、とろみ剤(ネオハイトロミールⅢ)で粘度を調整したもの		ミキサー食	水分を加えてフードプロセッサーにかけ、とろみ剤(トロミコンコンパクト)で粘度を調整したもの		ペースト食	必要に応じて水分を加えてフードプロセッサーにかけ、形状調整補助食品(ミキサーパウダーMJ)でペースト状に粘度を調整したもの	
3	2 嚥下調整食2-2	主食												
		副食												
4	3 嚥下調整食3	主食				粥	粥		粗ミキサー粥 全粥	粗ミキサー粥…全粥を軽く(数回)フードプロセッサーにかけ、米粒を半分程度にした粥 全粥…水分少なめの粥		全粥	粒がある水分少なめの全粥	
		副食				超刻み食	水分を加えてブレンダーで1mm程度にしたもの		極刻み	水分を加えてフードプロセッサーにかけ、1mm程度の大きさにし、とろみ剤(トロミコンコンパクト)で粘度調整をしたもの		極刻み食	必要に応じて水分を加えてフードプロセッサーにかけたもの	
5	4 嚥下調整食4	主食		粒のある全粥 軟飯		軟飯 粥	軟飯・粥		全粥 軟飯	全粥・軟飯		全粥・軟飯	全粥・軟飯	
		副食				刻み食	ブレンダーで3~5mm程度にしたもの		刻み だしとろみ付き	3~5mm程度の大きさに刻んだものにとろみ剤(トロミコンコンパクト)で調整しだしとろみを付加し、必要に応じてかけたり、絡めて食べてもらう		刻み食	キッチンばさみや包丁で3~5mm程度に細かくしたもの	
6	その他食事形態		極刻み	3-5mm程度にしたもの		一口大食	一口で食べられる程度の大きさに切ったもの		刻み	3~5mm程度の大きさに刻んだもの		一口大	一口(2~3cm)程度の大きさに切ったもの	
			刻み	1cm程度に刻んだもの					粗刻み	1cm程度の大きさに刻んだもの				
									一口	一口で食べられる大きさのもの				

松阪地域施設別食形態早見表
(令和8年3月1日現在)

※学会分類は、一般社団法人 日本摂食嚥下リハビリテーション学会の嚥下調整食学会分類2021の食事・とろみの分類、解説文を確認してください。
日本摂食嚥下リハ学会HP <https://www.jsdr.or.jp/wp-content/uploads/file/doc/classification2021-manual.pdf>

コード	名称 (学会分類 2021)	主食 副食 別	施設名:特別養護老人ホームやまゆりの里 作成日(更新日) 2025.11			施設名:特養まごころ苑、特養第2まごころ苑 作成日(更新日) 2026.1			施設名:嬉野カトリックの家 作成日(更新日) 2025.11			施設名:特別養護老人ホームさくらの郷 作成日(更新日) 2025.12				
			②名称	③説明	④写真	②名称	③説明	④写真	②名称	③説明	④写真	②名称	③説明	④写真		
0	j	嚥下訓練食品0j														
	t	嚥下訓練食品0t														
1	j	嚥下調整食1j				① メイバランスブリックゼリー ② アイソカルゼリーHC					メイバランスソフトゼリー	メイバランスソフトゼリー 栄養補助食品として使用				
2	1	嚥下調整食2-1	主食	粥ミキサー	お粥をミキサーにかけたものを酵素入りゲル化剤(スベラカーゼライト)で固めたもの		粥ソフト	全粥をミキサーにかけて、酵素入りゲル化剤(スベラカーゼライト)で固めたもの			粥ミキサープリン粥	粥ミキサーは粥をミキサーしたもの。 プリン粥は酵素入りゲル化剤(ソフティアU)を入れミキサーしたもの。		酵素粥	粥をミキサーにかけたものに酵素入りゲル化剤(プリンナル)を使用した(付着性の低いペースト状)のもの	
			副食								ミキサー食	軟食用に調理したものに必要に応じて水分を加えミキサーし、トロミ剤(サナスロート)を加えたもの。		ミキサー食	水分を加え、ミキサーにかけとろみ剤(トロミナル)で粘度を調整したもの	
	2	嚥下調整食2-2	主食													
			副食													
3	嚥下調整食3	主食								全粥		全粥	粒のある全粥			
		副食	ソフト食	水分と固形量を計測してからペースト状にして、酵素入りゲル化剤(スベラカーゼライト)でムース状に固めたもの		ソフト	水分と一緒にミキサーにかけて、ゲル化剤(カタメリン)で固形化した物			半カット食	魚や肉は市販のソフト食(ソフミート・やわらかマルシェ・やさしい素材えび/いか等)を使用し、副菜は軟食用に調理したものを粒が残る程度にフードプロセッサーにかけたもの。		刻み食	咀嚼能力が低く粗刻み食では嚥下が難しいため、更に細かくしたもの		
4	嚥下調整食4	主食	軟飯・粥	粒のある全粥又は軟飯		① 軟飯 ② 全粥	① 軟飯 ② 全粥			軟食	魚や肉は市販のソフト食(ソフミート・やわらかマルシェ・やさしい素材えび/いか等)を使用し、副菜は1cm未満のサイズに切った野菜をやわらかく歯ぐきで潰せる程度まで軟食用として調理したもの。		全粥	粒のある全粥		
		副食	軟菜食(あんかけ)	フードプロセッサーで刻みにしたものにあんかけ(トロミナル)を付加したもの						粗刻み食	魚や肉は市販のソフト食(ソフミート・やわらかマルシェ・やさしい素材えび/いか等)を使用し、副菜は1cm未満のサイズに切った野菜をやわらかく歯ぐきで潰せる程度まで軟食用として調理したもの。		粗刻み食	咀嚼能力が低い、少しの食感を残したもの		
その他食事形態			軟菜食	フードプロセッサーで刻みにしたもの		刻み	3~10mm程度 ※必要に応じてトロミ剤vで調整したとろみをつける			極刻み	常食として調理したものを包丁でみじん切りにしたもの					
			一口大	一口で食べられる程度の大きさに切ったもの		一口大	一口で食べられる程度の大きさ			粗刻み	常食として調理したものを1cm程度に切ったもの					
											一口大	常食として調理したものを一口で食べられる大きさに切ったもの				