






















【嚥下食基準】2017.2.14改訂

嚥下調整食分類2013	嚥下訓練食(0)	嚥下調整食(1~2-1)	嚥下調整食(2-1)	嚥下調整食(2-2)	嚥下調整食(3)	
食種【嚥下】	嚥下訓練開始食	嚥下訓練食	嚥下ピューレ食	嚥下ソフトゼリー食	嚥下三分系食	
食種【食道】	食道訓練開始食 (嚥下訓練開始食と同内容)	食道訓練食 (嚥下訓練食と同内容)		食道ソフトゼリー食(副食ハーフ量)	食道三分系食(副食ハーフ量)	食道五分系食(副食ハーフ量)
患者さんの舌の機能(力、可動域)	弱い	弱い～やや弱い	やや弱い	やや弱い	正常	正常
患者さんの嚙む力(食塊形成)	弱い	弱い	弱い	やや弱い	やや弱い	正常
主食			付着性の低いミキサー粥ゼリー	全粥とろみ付き又は全粥	全粥とろみ付き又は全粥	全粥とろみ付き・全粥・二度炊きごはん
形態	ゼリー1個	ゼリー1品+ピューレ状1品	ピューレ状 3品	ゼリー・ムース状3品 汁物とろみ付	歯茎でつぶれる 柔らかい副食とろみ付 3品 汁物とろみ付	五分形態、パスつくもの、 硬いもの、除く 3品 (消化器術後食5ハーフの 汁物とろみ付) *副食はとろみなし
献立例	エンゲリード アイソカルクリン	豆乳ゼリー、野菜ジュースゼリー、 ミルクゼリー、トマトゼリー、 黒糖ゼリーなど + 芋・野菜煮物ピューレ	煮魚ピューレ 肉と野菜煮物ピューレ 芋・野菜煮物ピューレ 果物缶ピューレ ポタージュスープ	肉・魚ゼリー 卵豆腐あんかけ イモ料理、野菜煮物ゼリー	ソフト魚焼き魚・煮魚 ミンチと野菜やわらか煮込みとろみ付 卵豆腐あんかけ マッシュポテトソースかけ 大根おろしとろみ付	焼き魚 煮込みハンバーグ 煮込み料理、柔らかいお浸し、 豆腐料理
主食		2%のゼラチンゼリー 介護用ゼラチン寒天使用 コンソメスープゼリー すまし汁ゼリー 野菜ジュースゼリー トウフイーラ				
魚・肉					 ソフト魚使用	
野菜 その他		+ ピューレ食1品 				
汁物			 濃いとろみ(既製品)	 とろみ付(具なし)	 とろみ付(一部具あり)	 とろみ付(一部具あり)
エネルギー/日	150kcal	300kcal	1200kcal	1100kcal(750kcal)	1100kcal(900kcal)	(1000kcal)
タンパク質/日	0g	10g	40g	40g(25g)	50g(30g)	(40g)
水分/日	150ml	500ml	1500ml	1500ml(1000ml)	1500ml(1100ml)	(1100ml)

↑()内は食道食の栄養価であり、食道三分系食、食道五分系食の栄養量は分割食を含みます。