

学会分類 2013	食事の名称 エネルギー量	形態	食事の特徴	1食分の写真
0 j	嚥下ⅠA食(300kcal/日)	ゼリー	市販のゼリー2個	
0 t	飲むゼリー食 (300kcal/日)	クラッシュゼリー	市販の飲むゼリー	
1 j	嚥下ⅠB食 (600kcal/日)	少しざらつきのあるゼリー	おかずゼリー+甘いゼリー3個	
2-1	嚥下Ⅱ食 (1200kcal/日)	ソフト食 パースト食 	おかずはペーストの形態です。 主菜の1品はムース状のおかず (ソフト食) で提供します。 主食は粥が基本ですが、必要な方にはペースト粥も提供しています。 	
2-2	嚥下Ⅲ (A・B)食 (1400kcal/日)	ⅢAはペーストと刻みの中間  ⅢBは刻み食にあんかけ 	ⅢAは細かい刻み食 ⅢBは通常の刻み食の形態です。 歯茎でつぶせる柔らかさの物は一口大で提供する事があります。	
3	刻み食 (1200~1400kcal/日)	大きさは概ね5mm程度 魚類はほぐして提供 肉類はスベラカーゼミート®に浸したミンチ肉を使用 	極軟菜食の副食（おかず）を刻んだ食事です。里芋や練り製品などは潰して提供します。	
4	極軟菜食 (1200kcal/日)	基本的には煮物中心 (一部焼き物もあり) 肉類はスベラカーゼミート®を使用 	軟菜食より副食（おかず）が柔らかい食事です。歯がなくても食べれる柔らかさが基準です。	