







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	(設定なし)			
0 t	(設定なし)			
1 j	ゼリー食 約 1300Kcal/ 日 (主食の量と内容により、1300～1600Kcal/ 日まで調整。また、必要に応じて栄養補助食品と置き換えることもあり。)	少しざらつきのあるゼリー 	〈主食〉全粥、粥ミキサー（全粥をミキサーにかけたもの）、粥ゼリー（粥ミキサーに凝固剤を加えて固めたもの）から嚥下・摂取状態に合わせて組み合わせることがほとんど。 〈副食〉食材をミキサーにかけ、凝固剤を加えて固めたもの。	
2-1	トロミ食 （トロミ、トロミ強めの2種） 約 1300Kcal/ 日 (主食の量と内容により、1300～1600Kcal/ 日まで調整。また、必要に応じて栄養補助食品と置き換えることもあり。)	なめらかなペースト状 	〈主食〉全粥、粥ミキサー（全粥をミキサーにかけたもの）、粥ゼリー（粥ミキサーに凝固剤を加えて固めたもの）から嚥下・摂取状態に合わせて組み合わせることがほとんど。希望により米飯を組み合わせることもあり。 〈副食〉食材をミキサーにかけ、とろみ調整剤でとろみをつけたもの。トロミ強めはトロミにさらに粘度を濃いとろみ程度まで上げている。	
2-2	(設定なし)			
3	極刻み食 約 1300Kcal/ 日 (主食の量と内容により、1300～1600Kcal/ 日まで調整。また、必要に応じて栄養補助食品と置き換えることもあり。)	形はあるが、舌と上あごで押しつぶすなど簡単な咀嚼で摂取できるもの 	〈主食〉米飯、軟飯、全粥、粥ミキサー（全粥をミキサーにかけたもの）、粥ゼリー（粥ミキサーに凝固剤を加えて固めたもの）から嚥下・摂取状態に合わせて組み合わせることがほとんど。 〈副食〉食材をフードプロセッサーにかけ、みじん切りより細かい粒が残るペースト状にしたもの。食材によって可能なものは成形し、見た目に配慮することもある。	
4	刻み食 約 1650Kcal/ 日 (主食量と内容により、1300～1650Kcal/ 日まで調整)	一般よりは軟らかいが、歯で咀嚼する必要あり。スプーンに乗せて一口で摂取できる大きさが目安。 	〈主食〉米飯、軟飯、全粥から嚥下・摂取状態に合わせて組み合わせることがほとんど。 〈副食〉基本的には一口大になるように、2～3cm幅に切っている。施設では配膳（ユニットにて取り分け式）に合わせ、常食と刻み食をほぼ統一で調理している。魚の切り身やフライなど、大きな塊の物のみ一口大にカットして、常食と区別している。一般食よりはやや軟らかくなるよう調理。	