

コード	嚥下食 ピラミッド 該当レベル	形態・特色	施設名	食種名	主食 (単品の場合は、その内容)	副食	使用している市販の 補助食品	水分	備考(内容・提供頻度)
コード 0	L0	嚥下訓練食品。 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。 タンパク質含有量が少ない。	厚地脳神経外科病院	開始食	エンゲリードミニ		エンゲリードミニ		初期評価・訓練用
			今村病院分院	嚥下訓練食0	エンゲリードミニ		エンゲリードミニ	お茶ゼリー	嚥下機能スクリーニング嚥下訓練食 主たる栄養は経管で
			大勝病院	嚥下訓練食	ゼリー (アップル・オレンジ・ピーチ)			トロミ茶 アイルトニックゼリー	
			鹿児島医療センター	開始食	ゼリー食 1.6%・ブロッカ		ブロッカ		重力だけで咽頭部をスムーズに通過する。 ゼラチンゼリー食
			鹿児島市立病院	開始食	エンゲリードミニ		エンゲリードミニ		
			鹿児島大学				エンゲリードミニ・飲み おゼリー		初期評価用 昼のみ
			田上記念病院	開始食	アイソカルゼリーくりん				訓練食および評価に使用
			高田病院	嚥下開始食	エンゲリードミニ		エンゲリード		嚥下訓練食
			豊島病院		エンゲリードミニ・お茶ゼリー				
			八反丸病院	L0	お茶ゼリー・アイソカルくりん		アイソカルくりんなど		
三船病院	開始食	アイソカルゼリーくりん							
コード 1j	L1・2	均質で、付着性・凝集性、かたさ、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できる)。 送り込み際に多少意識して口蓋に舌を押しつける必要がある。 Ojに比し表面のざらつきはあり。	厚地脳神経外科病院	嚥下食 I	ゼリー			基本的にはなし。 状態により水分加工可能で可	訓練用
			今村病院分院	嚥下調整食 1j	重湯ゼリー	たんぱくゼリー エンゲリードミニ		お茶ゼリー	主たる栄養は経管
			大勝病院	嚥下訓練食	ゼリー(アップル・オレンジ・ピーチ)				
			鹿児島医療センター	嚥下1	重湯ゼリー	味噌汁・果汁ゼリー		お茶ゼリー・紅茶ゼリー・りんごゼリー	ゼリー食・食物繊維が少なく、粘膜への付着性が低い ゼラチン固め
			鹿児島市立病院	嚥下1	なし	実なしゼリー		お茶ゼリー	
			鹿児島大学						昼・夕
			田上記念病院	嚥下食 1	重湯ゼリー(スベラカーゼ)	果汁ゼリー	アイソカルゼリー		主たる栄養は経管
			高田病院	嚥下食①	重湯ゼリー	味噌汁(汁のみ)ゼリー、 繊維の少ない小鉢ゼリー	アイソカルゼリー、 エンジョイゼリー		繊維が少なくゼラチンを使用
			豊島病院						
			八反丸病院	L1	重湯ゼリー(ソフティア)	その他ゼリー(ソフティア 使用)		お茶ゼリー	
三船病院	嚥下食 1	重湯ゼリー	味噌汁ゼリー・卵豆腐	アイソカルゼリー					
コード 2-1	L3 (概無し)	ピューレ・ペースト・ミキサー食等、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物 (咽頭では残留、誤嚥をしにくいように配慮したもの)	厚地脳神経外科病院	嚥下食 II	ムース・プリン	茶碗蒸し・卵豆腐		水分加工の状態でも可	摂食時、著明な形態変化がなく、なめらかでのどへのよいように加工
			今村病院分院	嚥下調整食 2-1	9分粥ミキサーゼリー(粒無し)	ミキサー食のゼリー (スベラカーゼ)		お茶ゼリー	9分粥ノ7分菜を30秒ミキサーにかけスベラカーゼでかためたもの
			大勝病院	嚥下訓練食		フルーツミキサー フルー ゼリー			
			鹿児島医療センター	嚥下2	重湯ゼリー	味噌汁ゼリー・プリン・卵 豆腐	トウフイーラー・エンジョイ ゼリー		ムース ピューレ:食物繊維が多く粘膜付着性 が高いゼラチン・トウモロコシ・ペクチン、その他塊
			鹿児島市立病院	嚥下2	全粥または全粥ミキサーゼ リー	ミキサーゼリー(ポター ジュースープ 茶碗蒸し)			
			鹿児島大学				テルミールソフト		3食 1200kcal
			田上記念病院	嚥下食2	全粥ミキサーゼリー(スベラ カーゼ)	野菜ゼリー	アイソカルゼリー		主たる栄養は経管
			高田病院	嚥下食②	全粥ミキサーゼリー(スベラ カーゼ)	小鉢・大皿ミキサーゼリー (ゼリー・パーフェクト)			ゼラチン以外のゲル化剤でゼリー状に固めた もの
			豊島病院	プレnder食	粥ミキサー食(ソフティアU)	ミキサー食・ピューレ状			
			八反丸病院	L2	スベラカーゼ粥-全粥	ゼリー食		お茶ゼリー 水分補給ゼリー ところ み	

			三船病院	嚥下食2	7分粥ミキサーゼリー (スベラカーゼ)	プリン・ムース類、肉魚ゼリー、トナリ等	アイソカルゼリー	お茶ゼリー	
			厚地脳神経外科病院	嚥下食Ⅲ	ゼリー粥	マッシュ状		水分加工の状態でも可	舌と口蓋で押しつぶせる軟らかさで密度が均一でまったりな作りがよいもの
			今村病院分院	嚥下調整食2-2	9分粥ミキサー (粒あり)	ミキサー食ゼリー (粒あり)		お茶ゼリーまたはトロミ茶	9分粥、7分歳を5-7回ミキサーでブッシュし、スベラカーゼでかためたもの
			大勝病院	ミキサー食	ミキサー粥	具なしとろみ汁、ミキサー 大皿、小鉢		水分には必要に応じてとろみをつける	
			鹿児島医療センター	嚥下3	全粥ゼリー	ヨーグルト、魚ムース、野菜ペースト、缶詰ミキサー	汁物水分の多いもの にはとろみ	水分には必要に応じてとろみをつける	ムース・ビュレ、舌で押しつぶしたときに、バラバラになるものやゼリー状でも離水を起こす
			鹿児島市立病院	嚥下3	全粥、または全粥ミキサーゼリー	きざみあんかけ		水分には必要に応じてとろみをつける	
			鹿児島大学病院	嚥下食3	つぶし粥	やわらかく、スプーンでつぶせる	テルミールソフト	水分には必要に応じてとろみをつける	咀嚼・食塊形成が可能であるが、やや時間を要する場合に提供される。スプーンでつぶせる
			田上記念病院	嚥下食3	ミキサー粥	ムース、ペースト、ミキサー、トロミ	笑顔クラブ・アイソカルゼリー	トロミ茶、ゼリー飲料(必要に応じ)	
			高田病院	嚥下食③	全粥 (全粥ミキサー食める)	ムース食・流動食(とろみ付)		水分には必要に応じてとろみをつける	ミキサーにかけたビュレ、ペースト状(流動食とろみ付)、茶でつぶせて飲み込みやすい形状
			豊島病院	ブレンダー食 スベラカーゼ	粥ミキサー (スベラカーゼ)	ソフト食・ビュレ、ひき肉 (二度挽き)は団子状、細かく刻んだ魚と山芋を混ぜる	アミノプラス、 ジャネフファイネア、 プロテインゼリー(計9種類)	水分には必要に応じてとろみをつける	普通に飲み込める (咀嚼が1度)
				きざみ食	全粥～ 粥ミキサー食			水分には必要に応じてとろみをつける	歯茎や舌で容易につぶせる
			八反丸病院	L3	スベラカーゼ粥-全粥	ミキサーとろみ食		お茶ゼリー 水分補給ゼリー とろみ	
			三船病院	嚥下食3	全粥スベラカーゼゼリー	ソフト食・汁(トロミ付き)		お茶ゼリー～とろみ茶	
			厚地脳外科	移行食Ⅰ	全粥 煮込みうどん	煮物など		お茶・トロミ茶 (必要があればとろみをつける)	すりつぶし咀嚼で、ある程度口腔機能が高まり、自立でも食塊形成が可能
				移行食Ⅱ	全粥	ミンチ、シャブ肉など		水分には必要に応じてとろみをつける	咀嚼しにくい葉野菜、繊維質が多く硬い野菜は避ける
			今村病院分院	嚥下調整食3	全粥ゼリー	ソフト食 (トロミ付き)		お茶・トロミ茶(必要があればとろみをつける)	
			大勝病院	刻み食	全粥	刻み汁 刻み大皿 刻み小鉢等		お茶・トロミ茶(必要があればとろみをつける)	
			鹿児島医療センター	三分野菜 (移行食)	全粥	煮魚・煮浸し・ 温菜類・味噌汁		お茶・トロミ茶 (必要があればとろみをつける)	一口大、嚥下食から普通食へ移行する前の食量、嚥下しにくい咀嚼を重視し、3分菜に順ずる。魚
			鹿児島市立病院	嚥下4	粥は選択可 (ソフト)	一口大あんかけ(茶碗蒸し入り) マーボ豆腐等		水分には必要に応じてとろみをつける	
			鹿児島大学					水分には必要に応じてとろみをつける	
			田上記念病院	嚥下食4	全粥	とろみつき刻み食	笑顔クラブ・アイソカルゼリー	お茶(必要があればとろみをつける)	
			高田病院	移行食	全粥または軟飯	0.5-2mmに刻んだ形状にトロミをつける		必要があればとろみをつける	
			豊島病院	全粥食	全粥	貝類・タコ類、肉でも硬いもの、繊維の硬いものは避ける。		必要に応じてとろみをつける	果物類の硬いものは煮るまたはスライスする
			八反丸病院	L4	スベラカーゼ粥～軟飯	三分菜-五分菜 ソフミト使用		お茶ゼリー 水分補給ゼリー とろみ	
			三船病院	やわらか食	全粥～軟飯	ミンチ、シャブ肉等		必要に応じてとろみをつける	
			厚地脳神経外科病院	軟菜食	全粥・麺類・パン食	軟菜		必要に応じてとろみをつける	
				普通食	常食・パン食			必要に応じてとろみをつける	
			今村病院分院	嚥下調整食4	全粥(水分離水に配慮したもの)	煮物中心のとろみあんつき		必要に応じてとろみをつける	一口大・きざみ・とろみなど特別指示
			鹿児島大学	嚥下食 4A	朝:全粥 昼夕:軟飯	軟菜 トロミなし		必要に応じてとろみをつける	
			豊島病院	軟菜食	全粥	貝類・タコ類、肉でも硬いもの、繊維の硬いものは一口大以上 (肉でも硬いものは刻み)	笑顔クラブ・アイソカルゼリー	必要に応じてとろみをつける	果物類の硬いものは煮るまたはスライスする
			田上記念病院	普通食	軟飯以上			必要に応じてとろみをつける	
			三船病院	常食	全粥～米飯	硬いものは避ける			

かたさ:硬さの度合いを示す数値  
凝集性:口腔内でのまとまりやすさの度合い  
付着性:口腔内でのくっつき度合い

コード  
2-2

L3  
(粒あり)

ビュレ、ペースト、ミキサー食などでべとつかず、まとまりやすいもので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。主食: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

コード  
3  
介護食  
移行食

L4  
(高齢者ソフト食:舌と口蓋で押しつぶせる)

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く配慮されたもの。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(あるいはそれらの機能を賦活し)、かつ誤嚥のリスク軽減に配慮がなされているもの。主食は離水に配慮した粥など

コード  
4

L4  
(高齢者ソフト食:歯槽堤間で押しつぶせる)

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おつぶすことは困難  
主食:軟飯・全粥など