



嚥下食分類表



レベル区分	食形態	特徴
レベル1	ゼリー	お茶やジュース等流動状の物をゼラチンで固めたようなもの。 付着性・ざらつきのないもの。 (嚥下評価用のゼリーも含む。)
レベル2	ゼリー状 ムース状	やわらかい食材をミキサーにかけ、ゼラチン、増粘剤で固めたようなもの物性。 レベル1に比べると付着性・ざらつきが多少有り。
レベル3	ピューレ状 ペースト状 ミキサー状	水分にはとろみをつける。やや不均一な物性。
レベル4	きざみ (5mm未満)	ぱさつかないもの。 必要ならばとろみあんをつける。
	きざみ (5mm以上)	
	一口大 (3cm未満)	
	一口大 (3cm以上)	

◇◆◇ 目 次 ◇◆◇

レベル別食形態調整表 P1~5

< 嚥下食の分類と食事内容 >

医療福祉センターさくら	P6
エスペランサ	P7
ケアヴィラ宝塚	P8
こだま病院	P9
さんすい園	P10
ステップハウス宝塚	P11
宝塚栄光園	P12
宝塚シニアコミュニティ	P13
宝塚市立子ども発達支援センター	P14
宝塚市立病院	P15
宝塚第一病院	P16

宝塚ちどり	P17
宝塚病院	P18
宝塚リハビリテーション病院	P19
中山ちどり	P20
東宝塚さとう病院	P21

レベル別 食形態調整表

(1/5ページ)

レベル区分	形状	施設名	施設での形態名称		栄養量 E:エネルギー(kcal) P:たんぱく質(g) F:脂質(g) C:炭水化物(g)	とろみ							
			食種名	形態名		あり	なし	指示による					
レベルⅠ	ゼリー食	ゼリー状	病院	こだま病院	開始食	E: 100	P:	F:	C: 30				
			病院	宝塚市立病院	ビタミンゼリー食	E: 24	P:	F:	C: 14.7				
			病院	宝塚第一病院	嚥下訓練食	E: 130	P: 2	F: 0.6	C: 28				
					ゼリー食600	E: 600	P: 20	F: 18	C: 90				
					ゼリー食1000	E: 1000	P: 37	F: 39	C: 125				
					ゼリー食1200	E: 1200	P: 45	F: 47	C: 150				
			病院	平島病院	軟菜食	ミキサー・ゼリー	E: 1100	P: 50	F: 25	C: 170			○
			老健	ステップハウス宝塚	嚥下訓練食	E: 80	P: 6.2	F:	C: 13.8				
レベルⅡ	ムース食 ゼリー状	ムース状 ゼリー状	病院	こだま病院	嚥下食1	E: 800	P: 25	F: 10	C: 150			○	
			病院	回生会 宝塚病院	ソフト食	E: 1400	P: 40	F: 35	C: 240				
			病院	宝塚リハビリテーション病院	ゼリー食	E: 1450	P: 50	F: 35	C: 220				
			病院	宝塚市立病院	嚥下困難食	E: 1400	P: 60	F: 25	C: 220			○	
			老健	エスペランサ	ゼリー食	E: 1500	P: 58	F: 35	C: 230			○	
			老健	ステップハウス宝塚	ゼリー食	E: 1080	P: 32	F: 17	C: 142				
			特養	中山ちどり	ムース食	E: 1260	P: 40	F: 26	C: 166.9	○			
			特養	宝塚シニアコミュニティ	ゼリー	E: 1300	P: 50	F: 36	C: 215	○			
			特養	宝塚ちどり	普通食・減塩食	ムース食	E: 1120	P: 42	F: 28	C: 175			○
			特養	宝塚栄光園	嚥下食2	E: 1049	P: 38.6	F: 27.5	C: 159.1	○			
			その他	宝塚市立子ども発達支援センター		ミキサー	E:	P:	F:	C:	○		
レベルⅢ	ピューレ食	ピューレ状 ペースト状 ミキサー状	病院	こだま病院	嚥下食2	E: 1000	P: 35	F: 20	C: 200	○			
					嚥下食3	E: 1200	P: 40	F: 25	C: 200	○			

レベル別 食形態調整表

(2/5ページ)

レベル区分	形状	施設名	施設での形態名称		栄養量 E:エネルギー(kcal) P:たんぱく質(g) F:脂質(g) C:炭水化物(g)	とろみ								
			食種名	形態名		あり	なし	指示による						
レベルⅢ	ピューレ食	ピューレ状 ペースト状 ミキサー状	病院	医療福祉センターさくら	ミキサー食		E: 1200	P: 55	F: 25	C: 200	○			
			病院	回生会 宝塚病院	各食種に対応	ミキサー	E: 1300	P: 55	F: 20	C: 220	(軟菜食)	○		
			病院	東宝塚さとう病院	各食種に対応	ミキサーとろみ	E: 1700	P: 45	F: 45	C: 300	(軟菜食)	○		
			病院	宝塚リハビリテーション病院	ミキサー食		E: 1350	P: 55	F: 35	C: 200		○		
			病院	宝塚市立病院	各食種に対応	すりつぶし	E: 1800	P: 75	F: 50	C: 250	(全粥食)			○
			病院	宝塚第一病院	各食種に対応	ミキサー	E: 1500	P: 55	F: 42	C: 225	(軟菜食)	○		
			病院	平島病院	軟菜食	ミキサー・ペースト	E: 1100	P: 50	F: 25	C: 170		○		
						ミキサー・とろみなし	E: 1100	P: 50	F: 25	C: 170			○	
			老健	エスペランサ	ミキサー食		E: 1500	P: 58	F: 35	C: 230				○
			老健	ケアヴィラ宝塚	各食種に対応	ミキサー	E: 1440	P: 55	F: 35	C: 220	(普通食)	○		
			老健	ステップハウス宝塚	各食種に対応	ミキサー	E: 1440	P: 53	F: 41	C: 224	(普通食)	○		
			特養	さんすい園	各食種に対応	ペースト食	E: 1200	P: 46	F: 27	C: 156		○		
			特養	中山ちどり	ミキサー食		E: 1260	P: 40	F: 26	C: 166.9		○		
			特養	宝塚ちどり	普通食	ミキサー食	E: 1120	P: 42	F: 28	C: 175		○		
			特養	宝塚栄光園	各食種に対応	ミキサー食	E: 1000	P: 50	F: 33	C: 155		○		
			その他	宝塚市立子ども発達支援センター		すりつぶし	E:	P:	F:	C:		○		
レベルⅣ	刻み食	(5mm未満)	病院	こだま病院	各食種に対応	きざみ	E: 1200	P: 55	F: 35	C: 170			○	
			病院	医療福祉センターさくら	きざみ食		E: 1500	P: 60	F: 45	C: 220			○	
			病院	回生会 宝塚病院	各食種に対応	超きざみ	E: 1400	P: 60	F: 30	C: 220	(軟菜食)			○
			病院	東宝塚さとう病院	各食種に対応	きざみ	E: 1700	P: 45	F: 45	C: 300	(軟菜食)			○
			病院	宝塚リハビリテーション病院	各食種に対応	きざみトロミ	E: 1600	P: 55	F: 35	C: 220	(軟菜食)	○		
						きざみ	E: 1600	P: 55	F: 35	C: 220	(軟菜食)			○

レベル別 食形態調整表

(3/5ページ)

レベル区分	形状	施設名	施設での形態名称		栄養量 E:エネルギー(kcal) P:たんぱく質(g) F:脂質(g) C:炭水化物(g)	とろみ								
			食種名	形態名		あり	なし	指示による						
レベルIV	刻み食 (5mm未満)	病院	宝塚第一病院	各食種に対応	きざみ	E: 1500	P: 55	F: 42	C: 225	(軟菜食)		○		
					きざみトロミ	E: 1500	P: 55	F: 42	C: 225	(軟菜食)	○			
		病院	平島病院	各食種に対応	きざみ	E: 1550	P: 65	F: 40	C: 250	常食I (高齢食)			○	
					極きざみトロミ	E: 1500	P: 58	F: 38	C: 230	(一般食)			○	
		老健	エスペランサ	各食種に対応	極きざみ	E: 1500	P: 58	F: 38	C: 230	(一般食)			○	
					きざみ	E: 1500	P: 58	F: 38	C: 230	(一般食)			○	
					きざみトロミ	E: 1440	P: 55	F: 35	C: 220	(普通食)	○			
		老健	ケアヴィラ宝塚	各食種に対応	きざみ	E: 1440	P: 55	F: 35	C: 220	(普通食)			○	
					超きざみ	E: 1520	P: 55	F: 42	C: 230	(普通食)			○	
		老健	ステップハウス宝塚	各食種に対応	超きざみ	E: 1520	P: 55	F: 42	C: 230	(普通食)			○	
		特養	さんすい園	各食種に対応	極きざみ食	E: 1320	P: 51	F: 30	C: 189		○			
		特養	中山ちどり	極きざみ食	E: 1500	P: 50	F: 33	C: 220				○		
				極きざみ(あんかけ)食	E: 1500	P: 50	F: 33	C: 220					○	
		特養	宝塚シニアコミュニティ	きざみ	E: 1300	P: 50	F: 36	C: 215		○				
	特養	宝塚ちどり	普通食	極とろみ食	E: 1600	P: 60	F: 40	C: 250		○				
	特養	宝塚栄光園	各食種に対応	極細食	E: 1100	P: 51	F: 33	C: 165				○		
	その他	宝塚市立子ども発達支援センター		押しつぶし	E:	P:	F:	C:				○		
	刻み食 (5mm以上)	病院	回生会 宝塚病院	各食種に対応	きざみ	E: 1400	P: 60	F: 30	C: 220	(軟菜食)			○	
			東宝塚さとう病院	各食種に対応	粗きざみ	E: 1700	P: 45	F: 45	C: 300	(軟菜食)			○	
			宝塚市立病院	各食種に対応	きざみ	E: 1800	P: 75	F: 50	C: 250	(全粥食)			○	
平島病院			各食種に対応	粗きざみ	E: 1550	P: 65	F: 40	C: 250	常食I (高齢食)			○		
老健			エスペランサ	各食種に対応	荒きざみ	E: 1600	P: 60	F: 38	C: 230	(一般食)			○	
老健			ステップハウス宝塚	各食種に対応	きざみ	E: 1520	P: 55	F: 42	C: 230	(普通食)			○	
特養			中山ちどり	きざみ食	E: 1500	P: 50	F: 33	C: 220				○		

レベル別 食形態調整表

(4/5ページ)

レベル区分	形状	施設名		施設での形態名称		栄養量				とろみ			
				食種名	形態名	E:エネルギー(kcal)	P:たんぱく質(g)	F:脂質(g)	C:炭水化物(g)	あり	なし	指示による	
	刻み食	刻み (5mm以上)	特養	宝塚栄光園	各食種に対応	きざみ食	E: 1400	P: 55	F: 34	C: 220			○
			特養	宝塚シニアコミュニティ	粗きざみ		E: 1300	P: 50	F: 36	C: 215			○
			特養	宝塚ちどり	各食種に対応	きざみ	E: 1600	P: 60	F: 40	C: 250 (普通食)			
			その他	宝塚市立子ども発達支援センター		きざみ小	E:	P:	F:	C:		○	
	一口大	一口大 (3cm未満)	病院	こだま病院	各食種に対応	大きざみ	E: 1200	P: 55	F: 35	C: 170			○
			病院	医療福祉センターさくら	一口大		E: 1600	P: 60	F: 45	C: 240		○	
			病院	回生会 宝塚病院	各食種に対応	一口大	E: 1400	P: 60	F: 45	C: 190 (軟菜食)			○
			病院	東宝塚さとう病院	各食種に対応	一口大	E: 1700	P: 45	F: 45	C: 300 (軟菜食)			○
			病院	宝塚リハビリテーション病院	各食種に対応	切れ目トロミ	E: 1600	P: 55	F: 35	C: 220 (軟菜食)	○		
						切れ目	E: 1600	P: 55	F: 35	C: 220 (軟菜食)			○
			病院	宝塚第一病院	各食種に対応	切れ目トロミ	E: 1500	P: 55	F: 42	C: 225 (軟菜食)	○		
						切れ目	E: 1500	P: 55	F: 42	C: 225 (軟菜食)		○	
			病院	平島病院	各食種に対応	一口大	E: 1550	P: 65	F: 40	C: 250 (常食I 高齢食)			○
			特養	さんすい園	各食種に対応	きざみ食	E: 1380	P: 52	F: 30	C: 202		○	
			特養	宝塚栄光園	各食種に対応	一口大	E: 1400	P: 55	F: 34	C: 220		○	
			特養	宝塚ちどり	各食種に対応	一口大	E: 1600	P: 60	F: 40	C: 250 (普通食)		○	
			その他	宝塚市立子ども発達支援センター		きざみ中	E:	P:	F:	C:		○	
						普通	E:	P:	F:	C:		○	
一口大	一口大 (3cm以上)	病院	宝塚市立病院	各食種に対応	一口大	E: 1800	P: 75	F: 50	C: 250 (全粥食)			○	
		病院	医療福祉センターさくら	固形食		E: 1600	P: 60	F: 45	C: 240		○		
		老健	エスペランサ	各食種に対応	一口大	E: 1600	P: 60	F: 38	C: 240 (一般食)			○	

レベル別 食形態調整表

(5/5ページ)

レベル区分	形状	施設名	施設での形態名称		栄養量 E:エネルギー(kcal) P:たんぱく質(g) F:脂質(g) C:炭水化物(g)	とろみ							
			食種名	形態名		あり	なし	指示による					
一口大	一口大 (3cm以上)	老健	ケアヴィラ宝塚	各食種に対応	一口大トロミ	E: 1440	P: 55	F: 35	C: 220	(普通食)	○		
					一口大	E: 1600	P: 60	F: 44	C: 240	(普通食)			○
		老健	ステップハウス宝塚	各食種に対応	粗きざみ	E: 1520	P: 55	F: 42	C: 230	(普通食)			○
		特養	中山ちどり	一口大食		E: 1500	P: 50	F: 33	C: 220				○
		特養	宝塚シニアコミュニティ	一口大		E: 1550	P: 60	F: 42	C: 250		○		
		特養	宝塚栄光園	各食種に対応	普通食	E: 1400	P: 55	F: 34	C: 220				

嚥下食の分類と食事内容

施設名： 医療福祉センターさくら

	レベル1	レベル2	レベル3	レベル4
形態			食材をミキサーにかけ、増粘剤を加える。	食材を2mmに刻み、増粘剤を加える。 (豆腐のみ、料理により5cm程度の塊で提供)
施設での名称 (食種)	該当食なし	該当食なし (現在ムース食を検討中)	ミキサー食	きざみ食
栄養価	1日あたり	1日あたり	1日あたり	1日あたり
エネルギー	kcal	kcal	1200kcal	1400kcal
たんぱく質	g	g	54g	58g
脂質	g	g	27g	38g
糖質	g	g	210g	200g
写真				
主食			全粥, ミキサー粥, パン粥、パン粥ミキサー	米飯, 軟飯, 全粥, パン, パン粥
市販品			エンジョイカップゼリー つるりんこ	
水分			お茶ゼリー	

嚥下食の分類と食事内容

施設名： 介護老人保健施設エスプランサ

	レベル1	レベル2	レベル3	レベル4
形態		特に繊維の多い食品・酸味調味メニューは避け、ミキサーにかけゼラチン・増粘剤を加え固めもの	食材をミキサーにかけ、増粘剤を加えたもの	食種ごとに2mm 以下程度に刻んだものに増粘剤を加えたあんをからめる
施設での名称 (食種)	食	ゼリー食・〇〇食ミキサー	ミキサー食・〇〇食ミキサー	〇〇食極刻みとろみ
栄養価	1個あたり	1日あたり 各食種に準じる	1日あたり 各食種に準じる	1日あたり 各食種に準じる
エネルギー	kcal	kcal	kcal	kcal
たんぱく質	g	g	g	g
脂質	g	g	g	g
糖質	g	g	g	g
写真				
主食		全粥ミキサー(スベラカーゼ使用)	全粥・全粥+増粘剤・全粥ミキサー・(朝食ではパン粥・パン粥ミキサーも可)	全粥・全粥+増粘剤(米飯・軟飯も可)
市販品	エンジョイゼリー	エンジョイゼリー	エンジョイゼリー	
水分	お茶ゼリー・ポカリゼリー	お茶ゼリー・ポカリゼリー・とろみ茶(お茶に増粘剤を加える)	お茶ゼリー・ポカリゼリー・とろみ茶(お茶に増粘剤を加える)	

嚥下食の分類と食事内容

施設名： ケアヴィラ宝塚

	レベル1	レベル2	レベル3	レベル4
形態	該当食種なし	該当食種なし	食材を調理後、ミキサーにかけたもの (療養食に対応)	指示により(きざみ・一口大) 刻んだ形態に、必要があればトロミつき可 (療養食に対応)
施設での名称 (食種)			ミキサー食	きざみ食 一口大食
栄養価 エネルギー たんぱく質 脂質 糖質			1日あたり(全粥食で算出) 1440kcal 55g 35g 220g	1日あたり(普通食で算出) 1600kcal 60g 44g 240g
写真				 きざみ食 一口大食
主食			朝・昼・夕：ミキサー粥 または パン粥ミキサー	朝：パン、パン粥、全粥 昼夕：パン、パン粥、全粥、軟飯、米飯
市販品				
水分				トロミ茶、ゼリー茶 選択可

嚥下食の分類と食事内容

施設名： こだま病院

	レベル1	レベル2	レベル3		レベル4
形態	ゼリー状 付着性、ざらつきの全くない物	ゼリー状 レベル1に比べ、付着性、ざらつきが 多少あるもの、均一な物性	ゼリー状とペースト状の混合 ペースト状 やや不均一な物性		大きざみ・きざみに刻んだ形態 魚と肉にとろみあんをかける
施設での名称 (食種)	開始食	嚥下食1	嚥下食2	嚥下食3	きざみ食 大きざみ
栄養価	1日あたり	1日あたり	1日あたり	1日あたり	1日あたり
エネルギー	100kcal	800kcal	1000kcal	1200kcal	1200kcal
たんぱく質	0.3g	25g	35g	40g	50g
脂質	0.3g	10g	20g	25g	35g
糖質	30g	150g	200g	200g	200g
写真					
主食 個人対応可	なし	粥ゼリー			全粥、米飯など
市販品	サヤカ鉄ゼリー	アイソカルジェリー、アイオールソフト、エンジョイゼリー、			
水分	お茶ゼリー		とろみ茶		必要であれば、病棟管理にてとろみをつける

嚥下食の分類と食事内容

施設名： 特別養護老人ホーム さんすい園

	レベル1	レベル2	レベル3	レベル4
形態	ペースト	2mmきざみ	1.5cm角	軟飯軟菜
施設での名称（食種）	ペースト食	極きざみ食	きざみ食	普通食
栄養価	1個あたり	1日あたり	1日あたり	1日あたり
エネルギー	1200kcal	1320kcal	1380kcal	1380kcal
たんぱく質	46g	51g	52g	52g
脂質	27g	30g	30g	30g
糖質	172g	189g	202g	202g
写真				
主食	ペーストor全粥	米飯or全粥	米飯or全粥	米飯or全粥
市販品				
水分				

嚥下食の分類と食事内容

施設名： ステップハウス宝塚

	レベル1	レベル2	レベル3	レベル4
形態	嚥下評価用ゼリー	レベル1よりもべたつき、ざらつきが多少あるもの	食材を調理後ミキサーにかけたもの（治療食に対応）	指示により（超刻み、刻み、粗刻み）刻んだ形態に必要があればとろみあかけ（治療食に対応）
施設での名称（食種）	嚥下訓練食	嚥下困難食	ミキサー食	超刻み、刻み、粗刻み食
栄養価	1個あたり	1日あたり	1日あたり	1日あたり(米飯で算出)
エネルギー	80kcal	1080kcal	1440kcal	1520kcal
たんぱく質	6.2g	32g	53g	55g
脂質	0g	17g	41g	42g
糖質	13.8g	142g	224g	230g
写真				
主食		朝・昼・夕 全粥ゼリー	朝・昼・夕 全粥	朝・昼・夕 米飯
市販品	プロッカZn（ニュートリー）	プロッカZn（ニュートリー） エブリッチ（フードケア）		
水分	お茶ゼリー	お茶ゼリー、トロミ茶選択可		

嚥下食の分類と食事内容

施設名： 特別養護老人ホーム 宝塚栄光園

	レベル1	レベル2	レベル3	レベル4
形態	該当なし	ゼリー状、ムース状 付着性、ざらつきがややある。	ピューレ状、ペースト状 食材を調理後、ミキサーにかけ、 増粘剤、ゲル化剤でまとめる。	一般食に近いが、高齢者の咀嚼、嚥下に 配慮した食材、調理法を選択している。 指示により、一口大、刻み対応可。
施設での名称 (食種)	食	嚥下食2	ミキサー食・極細食	刻み食・普通食（一口大含む）
栄養価	1個あたり	1日あたり	1日あたり（全粥食で算出）	1日あたり（米飯食で算出）
エネルギー	kcal	1049kcal	1100kcal	1450kcal
たんぱく質	g	38.6g	51.0g	55.0g
脂質	g	27.5g	33.0g	34.0g
糖質	g	159.1g	165.0g	220.0g
写真				
主食		ミキサー粥ゼリー	ミキサー粥・全粥・パン粥	全粥・米飯・パン
市販品		たんぱくゼリー・セブソ I°リッチゼリー サポートゼリー、ココアムース	やさしい素材（鮭・鯖・白身魚・野菜類） ソフミート（鶏・豚）	
水分		お茶ゼリー・とろみ茶	お茶ゼリー・とろみ茶の選択も可	



嚥下食の分類と食事内容

施設名： 宝塚シニアコミュニティ

	レベル1	レベル2	レベル3	レベル4
形態		ミキサーにかけてゼリー状にしたもの		刻んだ状態。極キザミはトロミあり、粗刻みと一口大はトロミなし
施設での名称（食種）	食	ゼリー食	食	極キザミ、粗キザミ、一口大食
栄養価	1個あたり	1日あたり	1日あたり	1日あたり
エネルギー	kcal	1300kcal	kcal	1550kcal
たんぱく質	g	50g	g	60g
脂質	g	36g	g	42g
糖質	g	215g	g	245g
写真				
主食		ミキサー粥		全粥・軟飯・米飯
市販品				
水分		とろみ茶 お茶ゼリー		

嚥下食の分類と食事内容

施設名： 宝塚市立子ども発達支援センター

	レベル1	レベル2	レベル3	レベル4
形態	水分摂取として、下記商品を出しているが、給食としては提供していない。	レベル 1 よりべたつきが多少あるもの。 (トロミ剤：ハイトロミールを使用)	食材を調理後、極小刻みにし、トロミ剤混ぜて少し粗目の裏ごし器でこして、多少のつぶを残す。 汁物は必要に応じてトロミ剤使用。	刻み5mm以下に刻んで、とろみあんかけなどとともに提供（押しつぶし食） 刻み1cm弱に刻んだもの（きざみ小） それ以上のもの（きざみ中）
施設での名称 (食種)	食	ミキサー食	すりつぶし食	押しつぶし食・きざみ小・中食
栄養価	1個あたり	1日あたり	1日あたり	1食あたり2歳児 3～5歳児
エネルギー	kcal	kcal	kcal	470kcal 580kcal
たんぱく質	0g	g	g	16g 18g
脂質	0g	g	g	13g 17g
糖質	g	g	g	
写真				
主食		全がゆ (ミキサー)	全がゆ(切)	全がゆ(切)または軟飯
市販品		デザート ゼリー、ヨーグルト、プリンなど	5品(デザート付) 献立については同左	
水分	ラクナ飲むゼリー(りんご)【パラス】 水分補給ゼリー(ピーチ)【ハウスエルフズ】	お茶 (トロミ剤適宜)		

嚥下食の分類と食事内容

施設名： 宝塚市立病院

	レベル1	レベル2	レベル3	レベル4
形態	嚥下評価用のゼリー	レベル1 よりもべたつき・ざらつきが多少あるもの	食材を調理後、ミキサーにかけたもの (治療食に対応)(※汁物等水分は増粘剤をつけて病棟対応)	指示により(きざみ・一口大)刻んだ形態に、必要があれば、とろみあんかけ(治療食に対応)
施設での名称(食種)	ビタミンゼリー食	嚥下食 全量(ハーフ量)	すりつぶし食	きざみ食 一口大食
栄養価	1個あたり	1日あたり	1日あたり(全粥食で算出)	1日あたり(高齢者常食で算出)
エネルギー	8kcal	1400kcal、(835Kcal)	1650kcal	1650kcal
たんぱく質	0g	60g、(35g)	60g	65g
脂質	0g	25g、(15g)	40g	45g
糖質	4.9g	220g、(130g)	250g	225g
写真				
主食		朝・昼・夕：すりつぶし粥 またはとろみ付き全粥	朝・昼・夕：全粥	朝・昼・夕：全粥、軟飯、米飯
市販品	おいしくビタミンゼリー【ハウス】	やわらかアップ【キッペイ】、ぬくもりミキサー【カリス】、なめらか素材【キッペイ】		
水分	とろみ茶、お茶ゼリー、とろみジュース 選択可	とろみ茶、お茶ゼリー、とろみジュース 選択可		

嚥下食の分類と食事内容

施設名： 宝塚第一病院

	レベル1				レベル2	レベル3	レベル4
形態	市販ゼリーを数種組み合わせたもの				該当する食種なし	食材を調理後、ミキサーにかけトロミを調整し、ペースト状にしたもの	刻み（5mm 以下）、一口大に形態調整したもの ※トロミをつけることも可
施設での名称（食種）	嚥下訓練食	ゼリー食 600	ゼリー食 1000	ゼリー食 1200		ミキサー ※各食種に対応可	きざみ、切れ目 ※各食種に対応可
栄養価	1日あたり	1日あたり	1日あたり	1日あたり		1日あたり	1日あたり
エネルギー	130 kcal	600 kcal	1000 kcal	1200 kcal		1500 kcal	1500 kcal
たんぱく質	2 g	20 g	37 g	45 g		55 g	55 g
脂質	0.6 g	18 g	39 g	47 g	42 g	42 g	
糖質	28 g	90 g	125 g	150 g	225 g	225 g	
写真	 <p>※ゼリー1200kcal</p>						
主食	なし					ミキサー粥（★個別対応可）	★個別対応可
市販品	鉄ゼリー 【ザブレット】	エネルギーゼリー・ブリックゼリー【明治】 トウフィール【日清】、Vクルゼリー【ニュートリ】 アイソカルジェリー【和】 プロテインゼリー【パルス】				ゼリー食と同様	
水分	※お茶：個別対応可（ゼリー茶、トロミ茶）						

★主食：米飯、軟飯、パン、ミキサー粥、全粥、7分粥、5分粥、3分粥、重湯

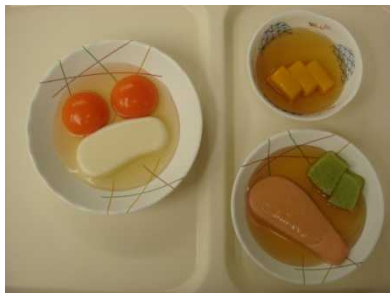


嚥下食の分類と食事内容

施設名： 宝塚ちどり

	レベル1	レベル2	レベル3	レベル4
形態		食材を調理後、ミキサーにかけた後、ムース上に固めたもの	食材を調理後、ミキサーにかけたもの	小さくカットしたり、やわらかく加工したものの。または、刻み食をより細かくカットし、とろみあんをかけたもの
施設での名称 (食種)	食	ムース食	ミキサー食	一口大・刻み食・極とろみ食
栄養価	1個あたり	1日あたり	1日あたり	1日あたり(米飯、刻みで算出)
エネルギー	kcal	1120kcal	1120kcal	1600kcal
たんぱく質	Og	42g	42g	60g
脂質	Og	28g	28g	40g
糖質	g	175g	175g	250g
写真				 (刻み食)
主食		ムース粥	ミキサー粥	全粥、軟飯、米飯
市販品		必要に応じて ペムパル、メイバランス mini 付加	必要に応じて ペムパル、メイバランス mini 付加	
水分		とろみ茶、お茶ゼリー、お茶寒天など 個々の嚥下状態に合わせて対応	とろみ茶、お茶ゼリー、お茶寒天など個々の嚥下状態に合わせて対応	

嚥下食の分類と食事内容

施設名： 回生会 宝塚病院

	レベル1	レベル2	レベル3	レベル4	
形態	該当する食種なし (嚥下訓練を行う際は市販のゼリーなどで個別対応。)	レベル1よりもべたつき・ざらつきが多少あるもの	食材を調理後、ミキサーにかけトロミを調整したもの	指示により刻んだ形態(超きざみ・きざみ・一口大)に、必要があれば、とろみあんをかけて提供	
施設での名称(食種)		ソフト食	ミキサー ※各食種に対応	超きざみ・きざみ ※各食種に対応	一口大 ※各食種に対応
栄養価		1日あたり	1日あたり	1日あたり	1日あたり
エネルギー		1400kcal	1300kcal	1400kcal	1400kcal
たんぱく質		40g	55g	60g	60g
脂質	35g	20g	30g	45g	
糖質	240g	220g	220g	190g	
写真					
主食	全粥ミキサー・全粥など		全粥ミキサー・全粥など		全粥・米飯
市販品	エネルギーゼリー【明治】 エンジョイゼリー【クリニコ】 やさしい素材【マルハニチロ】				
水分	病棟で用意・配膳				

嚥下食の分類と食事内容

施設名： 宝塚リハビリテーション病院

	レベル1	レベル2	レベル3	レベル4
形態	<p>該当する食種なし。 嚥下訓練を行う際は市販ゼリーなどで個別対応。</p>	市販ゼリーとレベル 1 に比べ付着性が多少ある粥ゼリーを組み合わせた物	食材を調理後、ミキサーにかけたもの 水分にとろみをつける。	指示により刻んだ形態（きざみ・切れ目）に、必要があれば、トロミをつけて提供
施設での名称（食種）		ゼリー食		軟菜食 ※軟菜食をベースに治療食も対応 （きざみトロミ/きざみ/切れ目トロミ）
栄養価 エネルギー たんぱく質 脂質 糖質		1日あたり 1450kcal 50g 35g 220g	1日あたり 1350kcal 55g 35g 200g	1日あたり 1600kcal 55g 35g 220g
写真				
主食		粥ゼリー140g （全粥ミキサーをスベラカーゼで固めたもの）	全粥ミキサー140g（個別対応可）	軟飯 160g/全粥 340g（個別対応可） （※年齢・性別・食種により量に違いあり）
市販品	エブリッチ【フードケア】 トウフィール【日清オイリオ】 煮こごりシリーズ【マルハチ村松】	ブリックゼリー【明治】 アイソカルゼリーPCF【ネスレ】	やわらかポーク・チキン やさしい素材（ビーフ）【マルハニチロ】 ※補助食品は、指示により追加	
水分	お茶：個別対応可（ゼリー茶・トロミ茶）			

嚥下食の分類と食事内容

施設名： 中山ちどり

	レベル1	レベル2	レベル3	レベル4
形態		調理した食材をミキサーにかけ、ゲル化剤でまとめたもの。	調理した食材をミキサーにかけ、増粘剤でとろみを調整したもの。	高齢者が食べやすい食材を適した固さに調理し、適した大きさに刻んだもの。状況に応じてとろみをつけることも可。
施設での名称 (食種)	食	ムース食	ミキサー食	一口大食・きざみ食・極きざみ食 (必要に応じてあんかけ)
栄養価	1個あたり	1日あたり	1日あたり	1日あたり
エネルギー	kcal	1260kcal	1260kcal	1500kcal
たんぱく質	Og	40g	40g	50g
脂質	Og	26.2g	26.2g	33g
糖質		166.9g	166.9g	220g
写真				
主食		ムース粥・パン粥ムース	ミキサー粥・パン粥ミキサー	米飯・軟飯・全粥・パン・パン粥
市販品		必要に応じて(個人購入) エンジョイゼリー【クリニコ】 メイバランスソフトゼリー【明治】	必要に応じて(個人購入) エンジョイゼリー【クリニコ】 メイバランスソフトゼリー【明治】	
水分		とろみ茶・お茶ゼリーなど個人の状態に合わせて対応	とろみ茶・お茶ゼリーなど個人の状態に合わせて対応	

嚥下食の分類と食事内容

施設名： 東宝塚さとう病院

	レベル1	レベル2		レベル3	レベル4
形態	該当する食種なし。 嚥下訓練を行う際は 市販ゼリーなどで個別 対応。	該当する食種なし。		食材を調理後、ミキサーにかけ てとろみをつけたもの	指示により（粗きざみ・き ざみ・一口大）刻んだ形態 に、必要があれば、とろみ あんかけで提供
施設での名称 （食種）				とろみ食（全食種対応）	きざみとろみかけ食 （全食種対応）
栄養価 エネルギー たんぱく質 脂質 糖質				1日あたり 1700kcal 65g 45g 300g	1日あたり 1700kcal 65g 45g 300g
写真					
主食 ※個別対応可				全粥ミキサーとろみ	全粥ミキサーとろみ ぽってり粥 全粥
市販品				※補助食品は、指示により追加	
水分	病棟で用意・配膳				