





京都私立病院協会嚥下食一覧表

施設名		京都北野病院 介護医療院		
学会分類 2021(※)	食事の名称	形態	食事の特徴	写真
0j	ゼリー食	ゼリー状のもの (お茶ゼリー、水ゼリー、フルーツゼリー)	嚥下訓練食品の位置づけ。蛋白質含有量の少ないもの	
0t	(設定なし)			
1j	訓練食 (特別ミキサー食)	簡単につぶせる、ゼリー、プリン、ムース状のもの(高カロリー、高タンパクゼリー)	すでに適切な食塊であり、咀嚼が不要でそのまま嚥下が可能なもの。 (特別ミキサー食) 主食+主菜+メイバランスゼリー追加 (副菜なし)	
2-1	ミキサー食	口腔内の簡単な操作で食塊状となるもの(粒のないペースト)	(主食)全粥ミキサー(粒なし) (副食)軟食をミキサーにかけたもの。 べたつかずまとまりがあるピューレ、ペーストミキサー食。均質でなめらかなもの	
2-2	極キザミトロミ食	口腔内の簡単な操作で食塊状となるもの(2mmほどの粒が残る程度)	(主食)全粥・軟飯 (副食)軟食を1~2mmのみじん切りにカットし、とろみをつけてまとまりをよくしたもの (トロミ剤使用)	
3	極キザミ食	舌で押しつぶしが可能で、食塊形成が容易な料理(2mmほどの粒が残る程度)	(主食)全粥・軟飯 (副食)軟食を1~2mmのみじん切りにカットしたもの(とろみなし)	
4	キザミ食 キザミトロミ食	舌で押しつぶしが可能で、嚥下のリスクに配慮した素材と調理方法を選んだ料理、軟菜食(1cm角程度・一口大)	(主食)全粥・軟飯 (副食)軟食を1cm角程度のきざみにカットしたもの(とろみ/有・無)	