食　事　形　態　一　覧　表

※ 掲載している施設は、平成30年度に実施した「摂食嚥下障害等に対応する食事形態の調査」に協力いただいた施設

＜摂食嚥下障害等に対応する食事形態の調査の概要＞

1　目　　的　各施設で異なる食事形態の状況を見える化し、転院、転所の際にスムーズな食事の提供を行うことを目的とする。

2　実施主体　静岡県賀茂保健所、静岡県熱海保健所

3　調査対象　管内の病院、介護老人保健施設、老人福祉施設

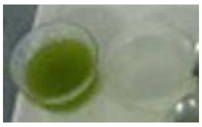
4　調査期間　平成30年12月から平成31年2月まで

≪令和3年（2021年）12月更新≫
※令和3年6月～8月に令和元年度以降に新規開所した施設へも同調査を実施し、協力いただいた施設を追加
※令和2年度中の変更の申し出及び令和3年6月～8月に更新調査を行い、変更を更新

○食事形態一覧表　賀茂保健所管内（病院①）

（分類）	病院・施設名 （説明）	下田温泉 病院 （下田市）	ふれあい 南伊豆 ホスピタル （南伊豆町）	河津浜 病院 （河津町）	熱川温泉 病院 （東伊豆町）	西伊豆 健育会病院 （西伊豆町）
コード 0j	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	お茶ゼリー 玄米茶、ほうじ茶、イオン飲料 			コード0t 訓練用ジュース とろみA 訓練用ジュース とろみB	
コード 1j	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	ゼリー食 	嚥下開始食・ 訓練食1 （市販ゼリーを使用） 	ミキサームースA メディミルムース・ メディミルプリン・ エンジョイゼリー 使用	訓練用ゼリー ソフトアガロリー、プリン、イオンドリンクゼリー（補水） 補助食（ゼリー） ソフトアガロリー、アイソカルジェリーHC、はい！ババロア、イオンドリンクゼリー（補水）	高栄養ゼリー （アキュアゼリー100kcal）
コード 2-1	ピューレ・ペースト・ミキサー食など、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	ペースト食 	ミキサー 	ミキサームースB 	ミキサー食 とろみA ミキサー食 とろみB 	ミキサー食 口腔内の簡単な操作で食塊になるもの ミキサートロミ食 とろみ調整剤（ソフティア）を使用
コード 2-2	ピューレ・ペースト・ミキサー食などで、べたつかず、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				※とろみA（薄）： LST値41.5±3 とろみB（濃）： LST値30.6±2	ムース食 口腔内の簡単な操作で食塊になるもの。 固形 化補助剤（スルーパートナー）使用
コード 3	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いように配慮されたもの 多量の離水がない	極小とろみ 			極きざみあんかけ きざみにあんかけ（とろみB）をかける きざみあんかけ きざみにあんかけ（とろみB）をかける 	
コード 4	かたさ・ばらけやすさ・貼りつきやすさなどのないもの 箸やスプーンで切れるやわらかさ				軟菜 ごぼう、れんこん、こんにゃく、たけのこ、 たこ等が禁止。	常食（極小きざみ） 0.5cm角程度の大きさ
非該当		極小刻み（みじん切り大） 刻み（0.5cm大） 一口大（1.5cm大） 常食 	きざみ （数mm～1cmに刻む） 一口大スライス （3～5cm程度に切る） かたち 	軟菜ミキサー ムースBをミキサーにかけたもの（トロミなし） 軟菜きざみ 軟菜を5ミリ以下に刻んだもの 軟菜 歯茎でつぶせるもの又は常菜を一口大に切ったもの 常食 	極きざみ （約0.5cm角の大きさに刻む） きざみ （約1cm角の大きさに刻む） 一口大 （約2cm角の 大きさに刻む） ふつう 	常食（きざみ） 0.8～1.0cm角程度の大きさ 常食（一口） 基本スプーンにのる大きさ 常食

〇食事形態一覧表　賀茂保健所管内（病院②・介護老人保健施設）

（分類）	病院・施設名 （説明）	伊豆東部病院（東伊豆町）	伊豆今井浜病院（河津町）	下田メディカルセンター（下田市）	しおさい（西伊豆町）	ふれあいの下田（下田市）	なぎさ園（南伊豆町）
コード0j	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		嚥下A 	開始食 嚥下食Ⅰ（0j～1j）			
コード1j	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	ゼリー食 ハイカロエンジョイも使用	嚥下B エンジョイカップゼリーも使用 				
コード2-1	ピューレ・ペースト・ミキサー食など、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	ミキサー食 	嚥下C・D（2-1～2-2） 	嚥下食Ⅲ（2-1～2-2） 高栄養ゼリー使用 		ミキサー食 フードミキサー使用、とろみ付け 	
コード2-2	ピューレ・ペースト・ミキサー食などで、べたつかず、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						キザミとろみ キザミにとろみをかけたもの
コード3	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いように配慮されたもの 多量の離水がない	軟菜（極刻みとろみ） 0.2cmに刻み、とろみをかける 	嚥下E 	嚥下食Ⅱ 高栄養ゼリー使用。 主菜のみコード3。 他は嚥下食Ⅲと同じ。 	ソフト食 	キザミとろみ キザミにとろみを付けたもの 	ソフト食 舌と口蓋で押しつぶせる エンジョイゼリー使用
コード4	かたさ・ばらけやすさ・貼りつきやすさなどのないもの 箸やスプーンで切れるやわらかさ	軟菜（刻み） 0.5cmに刻む 軟菜（一口大） 一口大（.5cm～2.0cm）に切る 主食が全粥の方に、各食形態の軟菜を提供。軟菜には、揚げ物や繊維質なものは提供しない。			やわらか食 極小きざみ 常食 （生野菜の提供あり）	キザミ フードカッター使用 	超キザミ 0.1cmに刻む
非該当		常食（刻み） 0.5cmに刻む 常食（一口大） 一口大（1.5cm～2.0cm）に切る 常食 	軟菜 一口大（1cm） 粗きざみ（5mm） きざみ（2mm）の対応可 常食 一口大（1cm） 粗きざみ（5mm） きざみ（2mm）の対応可 	全粥食（きざみ） 5mm未満にきざむ。 トロミ対応あり。 常食（粗きざみ） 1cm未満にきざむ。 トロミ対応あり。 常食(一口大) 一口大にきざむ。 常食 		一口大キザミ 一口大に刻む 常食 	粗キザミ 0.5cmに刻む 一口大キザミ 1cmに刻む かたち

○食事形態一覧表　賀茂保健所管内（老人福祉施設①）

（分類）	病院・施設名 （説明）	梓の里 （下田市）	湯ヶ岡の郷 （東伊豆町）	賀茂老人ホーム （南伊豆町）	みなとの園 （南伊豆町）	ヒューマンヴィラ 伊豆 （西伊豆町）
コード 0j	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					
コード 1j	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	ゼリー 	エプリッチ食		ゼリー 	
コード 2-1	ピューレ・ペースト・ミキサー食など、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	ミキサー 	ミキサー （2-1～2-2） 		ミキサー 	ミキサー食（2-1～2-2） （ゲル化剤使用、ムース状）
コード 2-2	ピューレ・ペースト・ミキサー食などで、べたつかず、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			ミキサー食 +高栄養ゼリー等 		
コード 3	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いように配慮されたもの 多量の離水がない	きざみ （5mm） 形があり舌で押しつぶせる物	極きざみ （5㎜未満に） 		ソフト食 きざみ （5mm） 形があり舌で押しつぶせる物	
コード 4	かたさ・ばらけやすさ・貼りつきやすさなどのないもの 箸やスプーンで切れるやわらかさ		きざみ（一口大） 常食 			※各形態で、1/2食には、ムースアガロリーまたは豆ぴよを付ける。
非該当		きざみ（1cm） 一口大（2cm） 常食 		常食（超キザミ） みじん切り 常食（きざみ） 1cm～一口大に刻む 常食 主食のみ粥食 おかずは常食	きざみ（1cm） 一口大（2cm） 常食 	超刻み（1cm未満に刻む） 刻み（1cm未満に刻む） 一口大（1.5～2cm弱に刻む） 常食

○食事形態一覧表　賀茂保健所管内（老人福祉施設②）

（分類）	病院・施設名 （説明）	太陽の里 （西伊豆町）	松崎十字の園 （松崎町）	サンシニア河津 （河津町）	みくらの里 （下田市）	エクレシア 南伊豆 （南伊豆町）
コード 0j	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					
コード 1j	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	ゼリー			ゼリー 	ゼリー
コード 2-1	ピューレ・ペースト・ミキサー食など、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	ミキサー 	ミキサー食（2-1～2-2） 	ペースト（2-1～2-2） 	ミキサー 	
コード 2-2	ピューレ・ペースト・ミキサー食などで、べたつかず、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					
コード 3	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いように配慮されたもの 多量の離水がない	きざみ （2mm） きざみ （5mm） 形があり舌で 押しつぶせる物	調整食 極きざみ食の方へ提供 		5mm （主菜：昼のみソフト食） 	ソフト
コード 4	かたさ・ばらけやすさ・貼りつきやすさなどのないもの 箸やスプーンで切れるやわらかさ		極刻み（0.2cm以下） 昼・夜は可能な限り調整食を提供 常食 	極刻み（0.5cm未満） 刻み（1cm未満） 		※凍結含浸食 ソフト提供者を対象に 時々提供。
非該当		きざみ（1cm） 一口大（2cm） 常食 	荒刻み（0.5cm以下） 	一口大 常食（ふつう） 	きざみ（1cm） 一口大（2cm） 常食 	きざみ（1cm） 一口大（2cm） 常食

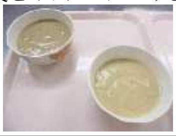
○食事形態一覧表　賀茂保健所管内（R2年度追加施設）

（分類）	病院・施設名 （説明）	（介）河津おもと苑 （河津町）	（社）さしだ希望の里 （南伊豆町）			
コード 0j	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					
コード 1j	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					
コード 2-1	ピューレ・ペースト・ミキサー食など、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	ミキサー（2-1～2-2） 	ミキサー 			
コード 2-2	ピューレ・ペースト・ミキサー食などで、べたつかず、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					
コード 3	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いように配慮されたもの 多量の離水がない		極刻み 			
コード 4	かたさ・ばらけやすさ・貼りつきやすさなどのないもの 箸やスプーンで切れるやわらかさ		刻み 			
非該当		極小きざみ （2㎜以下） きざみ （5㎜以下） 一口大きざみ ふつう食を一口大（2cm以下）に切ったもの ふつう 	中刻み 常食 			

○食事形態一覧表　熱海保健所管内（病院）

（分類）	病院名 （説明）	南あたみ 第一病院 （熱海市）	熱海所 記念病院 （熱海市）	熱海ちとせ 病院 （熱海市）	伊東市民 病院 （伊東市）	国際医療 福祉大学 熱海病院 （熱海市）	熱海 海の見える 病院 （熱海市）
コード 0j	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		嚥下0：水分ゼリー 	原則として調理後のキザミ食をミキサー（バイタプレップ）にてペースト状にし、とろみ剤を使用し調整。	エンゲリード		
コード 1j	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		嚥下1/嚥下2：ヨーグルト・プリン 		ゼリー食（市販品2品）		嚥下1（プリン） 嚥下2（ヨーグルト）
コード 2-1	ピューレ・ペースト・ミキサー食など、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	ミキサー食 	ペースト：軟菜をミキサー又は市販のムース 	完全ペースト食 	ミキサー食（主食がミキサー粥）：基本嚥下調整食一口大献立を均質にミキサーにかけてとろみ剤等で調整したもの	ミキサー 	ペースト食
コード 2-2	ピューレ・ペースト・ミキサー食などで、べたつかず、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		※原則として仕込みの段階から食材をフードプロセッサー（クイジナート）にて刻み、キザミ食として別調理。とろみ剤や片栗粉を使用し調整。	ペースト食 	ミキサー食（主食が全粥とろみ）：基本、嚥下調整食一口大献立を均質にミキサーにかけてとろみ剤等で調整したもの		
コード 3	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いように配慮されたもの 多量の離水がない	ソフト食 	きざみ：5mm程度 	キザミ食：2～3mm角 	・きざみ食　5mm角以下：嚥下調整食一口大献立を刻んで、まとまりが出るよう、とろみ剤等で調整したもの ・ソフト食（ムース形態食 市販品）	キザミとろみ 	きざみ食
コード 4	かたさ・ばらけやすさ・貼りつきやすさなどのないもの 箸やスプーンで切れるやわらかさ		軟菜荒きざみ：軟菜を細かくカット又はほぐす（0.5～1.5cm程度） 軟菜一口大：2～2.5cm程度 軟菜常食：常食に比べ、固い食品は柔らかめな食事 	一口大：1.5～3cm 常食 	一口大1.5cm～2cm（嚥下調整食）	キザミ 粗キザミ 	軟菜粗きざみ：0.5～1cm程度 軟菜一口大：2～2.5cm程度 軟菜常食
非該当		軟菜・キザミ：フードプロセッサーで刻む 軟菜/軟菜一口大 常菜/常食一口大 	常食 		常食 軟菜	一口大 常食 	常食

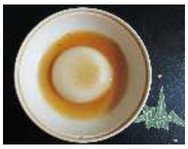
〇食事形態一覧表　熱海保健所管内（介護老人保健施設①）

（分類）	施設名 / （説明）	介護老人保健施設 のぞみ （伊東市）	伊東市 介護老人保健施設 みはらし （伊東市）	介護老人保健施設 いとうの杜 （伊東市）	介護老人保健施設 葵の園　熱海 （熱海市）
コード0j	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			エンジョイゼリー1/3量を提供の食事に付加（摂取量の落ちた方）	
コード1j	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			（栄養補助食品を付加） 	
コード 2-1	ピューレ・ペースト・ミキサー食など、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	ミキサー食：テルミールソフトM、カロリープリン、エンジョイゼリー、プロッカ 		ペースト食：一口大あるいはきざみ食をミキサーにかける 	完全ペースト食
コード 2-2	ピューレ・ペースト・ミキサー食などで、べたつかず、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	ミキサー食（魚）：魚ムース使用 	ソフト食 （ムースクラッシュ） 	ソフト食 	ペースト食
コード3	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いように配慮されたもの 多量の離水がない	超きざみ食：トロミつきの対応あり、主菜の魚のみムース使用 	ソフト食（ムース） 	きざみとろみかけ：2mm以下にきざみ、とろみをかける 	キザミ食
コード4	かたさ・ばらけやすさ・貼りつきやすさなどのないもの 箸やスプーンで切れるやわらかさ	みじん食：5㎜程度　トロミつきの対応あり 		きざみ：2mm未満に刻む	一口大食 常食
非該当		キザミ食（1口大）： スプーンに乗る大きさ～1㎝ 常菜食 	常食（カット） 常食 	常食（一口大） 常食 	

○食事形態一覧表　熱海保健所管内（介護老人保健施設②、老人福祉施設①）

(分類)	施設名 (説明)	介護老人保健施設 菜の花 （熱海市）	伊東市立養護老人ホーム 平和の杜 （伊東市）	伊豆高原 十字の園 （伊東市）	城ケ崎 いこいの園 （伊東市）
コード 0j	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				
コード 1j	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				
コード 2-1	ピューレ・ペースト・ミキサー食など、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	ミキサー食：常食に水分を加えてミキサーにかけたもの 			
コード 2-2	ピューレ・ペースト・ミキサー食などで、べたつかず、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				ミキサー
コード 3	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いように配慮されたもの 多量の離水がない	嚥下食：舌と口蓋で押しつぶせる程度　エプリッチ・メイバランスブリックゼリーも使用 	ソフト食：舌と口蓋で押しつぶせる程度 	ソフト食 	
コード 4	かたさ・ばらけやすさ・貼りつきやすさなどのないもの 箸やスプーンで切れるやわらかさ		常食（キザミ小）： 1cm未満に刻む 		荒みじん
非該当		軟菜食キザミ： 軟菜食を細かく刻んだもの 軟菜食 常食一口大 常食	常食（キザミ大）： 一口大に刻む 常食 	刻み 小切り 常食 	刻み 一口大 常食

○食事形態一覧表　熱海保健所管内（老人福祉施設②）

（分類）	施設名 （説明）	特別養護老人ホーム 奥野苑 （伊東市）	特別養護老人ホーム 海光園 （熱海市）	特別養護老人ホーム うさみの園 （伊東市）	熱海 伊豆海の郷 （熱海市）
コード 0j	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				
コード 1j	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				酢の物やもやしなど、ミキサーやソフトに向いていない食材は代替として高栄養ゼリーを使用してカロリーを上げるようにしている
コード 2-1	ピューレ・ペースト・ミキサー食など、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	ミキサー 	ミキサー 	ミキサー食 	ミキサー食：トウフール、メイバランスゼリーを料理によって代替として提供
コード 2-2	ピューレ・ペースト・ミキサー食などで、べたつかず、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		超きざみ：ミキサーよりも粒が残る 		
コード 3	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いように配慮されたもの 多量の離水がない	ソフト 	ソフト食 	ソフト食 	極きざみ食：まとまりにくいため、とろみ（出汁にとろみ）をかけて提供
コード 4	かたさ・ばらけやすさ・貼りつきやすさなどのないもの 箸やスプーンで切れるやわらかさ	刻み 			
非該当		1cm 一口大 常食 	きざみ：1cm程度のカット 一口大： 一口大（1.5cm）程度のカット 常食 	常食　きざみ 常食　一口大 常食 	きざみはユニットで切ってもらっている 刻み食：1cmくらいに刻む 一口大： 2cmくらいに刻む 常食

〇食事形態一覧表　熱海保健所管内（老人福祉施設③）

（分類）	施設名 （説明）	特別養護老人ホーム 伊豆の瞳 （伊東市）	特別養護老人ホーム ゆずの里 （伊東市）
コード 0j	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		
コード 1j	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		
コード 2-1	ピューレ・ペースト・ミキサー食など、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		ミキサー
コード 2-2	ピューレ・ペースト・ミキサー食などで、べたつかず、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	ミキサー食 	きざみ・きざみトロミ：2～3mm程度に刻む。トロミ剤を使用し、調整する
コード 3	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いように配慮されたもの 多量の離水がない	ムース食 	
コード 4	かたさ・ばらけやすさ・貼りつきやすさなどのないもの 箸やスプーンで切れるやわらかさ	キザミ食（2mm以下）、キザミ食トロミかけ 	粗きざみ：5mm程度に刻む
非該当		一口大：ユニットにて、キッチンばさみでカット 常食 	一口大：2cm程度に刻む 常菜