施設別食事形態表

令和2年12月作成
揖龍栄養士会

名称	①ゼリー	②ミキサーゼリー	③ミキサーとろみ	④ソフト	⑤極きざみ	⑥きざみ	⑦一口きざみ	⑧普通
嚥下食コード	0j・0t	1j	2－1・2－2	3				
写真								
説明	たんぱく質含有量が少ないゼリー	ミキサー食にゲル化剤を加えて固めた形態	ミキサーにかけ形状が残らない形態	舌でつぶせる硬さの形態	みじん状に切った形態			
揖保川病院		ゼリー食	とろみ食		極小きざみ		一口きざみ	常食
		市販のゼリーなど （嚥下食コード1j）	ミキサーにかけペースト状になったものにとろみをつけている		フードカッターで2～3mmにカットしてから加熱調理する		包丁で1～2cmに切る	20g程度に切った後加熱調理する
栗原病院		ムース	ミキサー		みじん	きざみ	一口大	普通食
		市販のムースとミキサーゲルで作ったムースの組み合わせ	ミキサーにかけペースト状になったものにとろみをつけている		包丁で2～3mmに切る	包丁で5mm～1cmに切る	包丁で2～3cmに切る	鶏肉は2cm幅に切る
シルバーケア揖保川		ゼリー食	ムース食		極小		きざみ	普通食
		市販のゼリーなど （嚥下食コード1j） 水分ゼリー	ミキサーにかけペースト状にし、ゲル化剤で軟らかく固めたもの		フードカッターで2～3mmに切る		包丁で 固いものタテ2×ヨコ1.5cm 柔らかい物タテ3×ヨコ2cmに切る	料理により変わるが約2～3cm幅に切る
太子病院			ミキサーとろみつき		刻み		一口刻み	形あり
			ミキサーにかけペースト状になったものにとろみをつけている		フードカッターで2mmに切りばらけないようとろみ剤でまとめたもの 汁物は中間のとろみで具なし 麺は提供しない	（きざみの大きさは個別対応している）	普通ないしは軟らかく調理したものを2cmに切る 食材によって酵素処理する	鶏肉は2cm幅に切る 普通ないしは軟らかく調理したもの 食材によっては酵素処理する

施設別食事形態表

令和2年12月作成
揖龍栄養士会

名称	①ゼリー	②ミキサーゼリー	③ミキサーとろみ	④ソフト	⑤極きざみ	⑥きざみ	⑦一口きざみ	⑧普通
嚥下食コード	0j・0t	1j	2－1・2－2	3				
写真								
説明	たんぱく質含有量が少ないゼリー	ミキサー食にケル化剤を加えて固めた形態	ミキサーにかけ形状が残らない形態	舌でつぶせる硬さの形態	みじん状に切った形態			
たつの市民病院機構	嚥下開始食	嚥下訓練食	ミキサー	ムース	みじん	きざみ	一口大	普通
	エンゲリード使用	プロッカゼリー使用	ミキサーにかけペースト状になったものにとろみをつけている	市販のムースとミキサーゲルで作ったムースの組み合わせ	フードカッターで2～3mmに切る	フードカッターで5mm～1cmに切る	包丁で1.5cmに切る	鶏肉は2cm幅にる
龍野中央病院			ペースト	ソフト食	つぶし	きざみ	ひとくち	普通
			フードカッターで回しペースト状にし、とろみをつける	5分菜(柔らかく煮たり蒸したりした食事)をフードカッターでペースト状にし、ゲル化調整食品で再形成したもの	フードカッターで2～3mmに切る	フードカッターで5mm～8mmに切る	包丁で約2cmに切る	包丁で食べやすい大きさにそぎ切りにする
とくなが病院			トロミ		きざみ	あらきざみ	軟菜	普通食
			キザミをミキサーで回してペースト状になったものにトロミをつけている(とろみをつけないミキサーもある)		フードカッターで回し2mmに切り調理する (必要に応じトロミつけることもある)	包丁で1cmに切り調理する (必要に応じトロミつけることもある)	肉類は2～3cmに切り調理する その他、魚・豆腐はそのまま 煮る蒸す中心で軟らかく仕上げる	下処理段階で一口大に切調理(肉類)
西はりま クリニック			ミキサー		極小きざみ	きざみ	一口大・あらきざみ	普通
			ミキサーにかけてトロミ剤でとろみをつけペースト状にする		包丁で3mmぐらいにきざむ	包丁で5mmぐらいにきざむ	包丁で2cmぐらいに切る	そのまま提供

施設別食事形態表

令和2年12月作成
摂龍栄養士会

名称	①ゼリー	②ミキサーゼリー	③ミキサーとろみ	④ソフト	⑤極きざみ	⑥きざみ	⑦一口きざみ	⑧普通
嚥下食コード	0j・0t	1j	2－1・2－2	3				
写真								
説明	たんぱく質含有量が少ないゼリー	ミキサー食にケル化剤を加えて固めた形態	ミキサーにかけ形状が残らない形態	舌でつぶせる硬さの形態	みじん状に切った形態			
信原病院		ゼリー食	ミキサー	ソフト食	極小きざみ食	きざみ食	一口大	常食
			市販品（ペースト状）	市販品	フードカッターで回し 2～3mmに切る	包丁で5mm～1cmに 切る	包丁で2～3cmに切る	そのまま提供するが 焼いた鶏肉は2cm幅に 切る
八重垣病院			ミキサー		きざみ		一口大	まとも
			ミキサーで回してペースト状にする。とろみのつき具合によってとろみ剤をいれる		フードカッターで回し 2～3mmに切る		包丁で一口大（2cm）に 切る	そのまま提供する。 約30gの鶏肉をそのまま のせる
リハビリテーション西播磨病院	開始食		ミキサー		超きざみ	キザミ	一口大キザミ	普通
			スーパーブレンダーで回してペースト状になったものにとろみを付けている		包丁できざみ 3mm×3mm×3mm にする	包丁できざみ 5mm×5mm×5mm にする	包丁でタテ1.5cm ×ヨコ1.5cm高さ1cm に切る	焼いた鶏肉を1cm幅に切る メニューによっては20gカットにして調理し、そのまま盛り付ける 80gカットを使用する時は 4つに切る
ジュネスしんぐ			ミキサー食		超きざみ食	きざみ食	普通食	
			ミキサー食に食材と増粘剤、だしを入れて回している		フードカッターで1～2mm 程度に切る	フードカッターで5mm 程度に切る	包丁で一口大（2cm）に 切る 魚は、そのまま提供す	

施設別食事形態表

令和2年12月作成
揖龍栄養士会

名称	①ゼリー	②ミキサーゼリー	③ミキサーとろみ	④ソフト	⑤極きざみ	⑥きざみ	⑦一口きざみ	⑧普通
嚥下食コード	0j・0t	1j	2－1・2－2	3				
写真								
説明	たんぱく質含有量が少ないゼリー	ミキサー食にケル化剤を加えて固めた形態	ミキサーにかけ形状が残らない形態	舌でつぶせる硬さの形態	みじん状に切った形態			
いぼがわ荘		ゼリー食	ミキサー食	ソフト食	極小きざみ食	きざみ食	普通食	
		エンジョイゼリーを撹拌したもの	ミキサーで回す。とろみ剤を使用し、とろっとしたヨーグルト状にする	鶏ミンチの2度挽きと長芋、卵白等で作る 一口大に成形してからコンベクションで蒸し、とろみあんを上からかける	フードカッターで回し 2～3mmに切る	写真よりやや大きめ。 包丁で5mm～1.5cmに切る	包丁で2～3cmに切る	
ケアハウス アゼリア			ミキサー		細きざみ	粗きざみ	一口大	普通
			ミキサーで回してペースト状になったものに、とろみをつけている		包丁又はフードカッターで回し2～3mmに切る	包丁で 5mm～1cmに切る	包丁で一口大（2～3cm）に切る	そのまま提供するが 焼いた鶏肉は2cm幅に切る
太子の郷		ソフト食	ミキサー食		極キザミ	粗キザミ	一口大	常食
		市販品	ミキサーで回しペースト状にし、とろみをつける		フードカッターで2～3mmに切る	包丁で1～1.5cmに切る	包丁で2～3cmに切る	鶏肉は、そぎ切りにする
シスナブ御津			ミキサー	極きざみ	粗極キザミ	きざみ	一口大きざみ	普通
	お茶ぜりー・ジューストロミ対応しています	ポカリゼリー対応しています	ミキサーにかけこす	メイン：ムース＋ 小鉢：ミキサー	0.3cmフードプロセッサーサーにかける	包丁で0.5×1cm程度に切る	包丁で1×3cm程度に切る	硬いものは食べやすい大きさに切る
桑の実園			ミキサー		きざみ		荒切り	普通
			キザミをミキサーで回してペースト状になったもの		調理前に材料をフードカッターにかけて1～2mmに切り、調理する		調理後、包丁で一口サイズにカットする	鶏肉60gを3切程度に切る
揖保の郷			ミキサー	ソフト食	極きざみ		軟菜　一口大	普通
			フードプロセッサーでペースト状にし、とろみをつける	軟菜一口大と同様に作りミキサーで加水してペースト状にしてゲル化剤を足し、固める	プロセッサーにかけ 5mm位の大きさにする		素材をやわらかくする酵素に2.3時間つけてから焼き1cm×2cm位に切る	焼いたもも肉を1～1.5cm幅に切る

施設別食事形態表

令和2年12月作成
揖龍栄養士会

名称	①ゼリー	②ミキサーゼリー	③ミキサーとろみ	④ソフト	⑤極きざみ	⑥きざみ	⑦一口きざみ	⑧普通
嚥下食コード	0j・0t	1j	2－1・2－2	3				
写真								
説明	たんぱく質含有量が少ないゼリー	ミキサー食にケル化剤を加えて固めた形態	ミキサーにかけ形状が残らない形態	舌でつぶせる硬さの形態	みじん状に切った形態			
たつの荘			ミキサー		極キザミ	荒キザミ	キザミ食	常食
			ミキサーで回して、トロミ剤で調整する		フードカッターで2～3mmに切る	フードカッターで5mm程度に切る	包丁で2～3cmに切る	焼いたと鶏肉を2cm幅に切る
西はりまリハビリテーションセンター		ゼリー食	ミキサー		極刻み		一口大	普通
			ミキサーに食材及びだし等を入れ回している とろみはつけない		フードカッター等で2～3mmに切る。食材が回りきらない場合は包丁でたたき切る （これにとろみをかけたものは極トロミ食）		包丁で1～2cmに切る	鶏肉は削ぎ切りし、 1枚を5切程で提供
西はりまグリーンホーム		ゼリー食	ミキサー食		極刻み食	刻み食	一口きざみ	常食
			ミキサーで回して、トロミ剤で調整する		フードカッターで2～3mmに切る	包丁又はフードカッターで5mm～1cmに切る	一口大刻み食 包丁で1～2cmに切る	鶏肉は3cm角程度に切る
特養）栗栖の荘		ゼリー状ミキサー		ソフト	極きざみ	きざみ		普通食
		ふつう食をミキサーにかけ、ゼリー剤で固め、型抜き等で成形。あんやあんやたれはとろみをつけ上からかけたりする		ゼリー状ミキサーと極きざを統一した形態	フードカッターで回し、バラつきを抑えるため、とろみを付ける	仕込みの段階で切っておく 仕上がってから切る、ほぐす等 （ティースプーンに乗る程度の大きさ）		鶏肉はそぎ切り メニューにより、切り方を変えています 魚は骨を取ると一口大の大きさになります
養護）栗栖の荘			ミキサー	ムース	極きざみ	荒きざみ	一口大	普通
			ミキサーでペースト状にする		フードカッターで2～3mmの大きさにする	包丁で1cmの大きさにする	包丁で2～3cmの大きさに切る	焼いた鶏肉を1cm幅にそぎ切りにする
まほろばの里		ゼリー食	ミキサー	ソフト食			一口大食	普通食
		ミキサー食をゼリー剤で固めてある 2cm角程度の大きさ	ペースト状にする	2cm角程度の大きさ			2cm角程度に切る スプーンに乗るくらいの大きさ	焼いた鶏肉1枚を2cm幅に切る