

学会分類 2013	食事の名称 エネルギー量	形態	食事の特徴	1食分の写真
0 j	嚥下訓練食	ゼリー	均質なゼリー・付着性が低く、離水が少ない・スライス状にすくえる。 タンパク質含有量が少ない。 市販のゼリー1個程度提供。	
0 t	嚥下訓練食	とろみつきゼリー	均質で付着性・凝集性・かたさに配慮したとろみ水 原則：中間のとろみ、又は濃いとろみ 市販のゼリーで調整し、提供	
1 j	嚥下食Ⅰ 400kcal 嚥下食Ⅱ 800kcal 嚥下食Ⅲ 1200kcal	コード1jのゼリー	均質で付着性、凝集性、硬さ、離水に配慮したゼリー・プリン・ムース状のもの タンパク質含有量を問わない。 エネルギー・必要水分の設定により粥ゼリーやお茶ゼリーで調整を行う。 ゼリー類3～4種類	
2-1				
2-2	ペースト食	ペースト食 	料理をミキサーでペースト状にして提供 豆腐や茶碗蒸し(具なし)、ゼリー、ヨーグルトはペーストせず提供する。 飲み物は提供しない。 ペーストにつけるとろみ具合は、普通の固さ、固めの2種類を用意している。(まずは普通の固さで提供) 主食は粥ゼリー・とろみ剤を入れた粥・全粥など選択可能。	
3	極刻み(B)食	舌と口蓋間で押しつぶして摂取することが可能 	窒息しやすい食品は使用しない、又は形状を工夫する。 食材を5mm～1cm幅にカットし、歯茎でつぶせる柔らかさに調理している。 口腔内で貼り付かないようにとろみがつけてあり、飲み込みやすい。 ミンチ肉で柔らかいハンバーグ状、魚は一旦ペースト状にした後再形成したソフト食、クリームコロッケ、カラスガレイを1～1.5cmに刻む。 汁物はとろみあり。	 <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px; width: fit-content;">↑ コード3はソフトハンバーグ等ソフト食刻む。汁物にとろみが付いている。</div>
4	極刻み(B)食	上下の歯槽堤間で押しつぶして摂取することが可能  	コード3と同じ食事内容だが、汁物にとろみなしで提供する。 ソフト食やカラスガレイも刻まない。 和え物・サラダはコード3と同じ形態で提供する。	