

食形態早見表（泉州圏域病院別）		食 事												
分類規格	分類	0j	0t	1j		2-1		2-2		3		4		その他
		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	均質で、付着性・凝集性・かたさに配慮したとろみ水（原則的には、中間のとろみあるいは濃いとろみのどちらかが適している）	【ミキサー粥ゼリー】ミキサー粥を使用したもの。粒が残らずなめらかで均質な状態で、ゲル化剤を混ぜたもの。	【ゼリー食（タンパク質含む）】均質なゼリー・プリンムース状のもの。少量で丸のみできる。	【ミキサー粥】ミキサー粥を使用したもの。粒が残らずなめらかで均質な状態。離水や粘度、付着性に配慮したもの。	【ミキサーペースト（均質）】ミキサーペースト等を使用したもの。粒が残らずなめらかで均質な状態。	【ミキサーペースト（不均質）】ミキサーペースト等を使用したもの。粒が残った状態で、離水や粘度、付着性に配慮したもの。	【ミキサーペースト（不均質）】ミキサーペースト等を使用したもの。粒が残った状態で、離水や粘度、付着性に配慮したもの。	【全粥つぶし】全粥をフードプロセッサーやすり鉢等でつぶしたもの。多少の粒が残っている不均質な状態。【全粥粒ゼリー】全粥に離水防止のゲル化剤を混ぜたもの。【離水・とろみに配慮した粥】3分粥・5分粥・7分粥に離水防止のゲル化剤やとろみ剤をまぜたもの。	【押しつぶし】フードプロセッサー等を使用せず、かたちはあるが舌と口蓋で押しつぶせる硬さ。様々な技術を用いて食材を軟化させたもの。【押しつぶしゼリー食（ソフト食）】フードプロセッサー等を使用したものを、ゲル化剤で固形化したものを、舌と口蓋で押しつぶせる硬さ。	【軟飯】軟らかく炊いた飯	【軟菜】食材や調理法の変更などにより、硬さやばらつきなどに配慮したもの。箸やスプーンで切れる程度の軟らかさ。○カットなし ○カット中：1cm角以上 ○カット小：1cm未満 ○カット小1cm未満+とろみ・あん	
特別用途食品	規格	許可基準Ⅰ	—	許可基準Ⅱ	許可基準Ⅲ、許可基準Ⅱ	許可基準Ⅲ、許可基準Ⅱ	許可基準Ⅲ、許可基準Ⅱ	許可基準Ⅲ、許可基準Ⅱ	許可基準Ⅲ、許可基準Ⅱ	許可基準Ⅲ、許可基準Ⅱ	許可基準Ⅲ、許可基準Ⅱ	許可基準Ⅲ、許可基準Ⅱ	許可基準Ⅲ、許可基準Ⅱ	許可基準Ⅲ、許可基準Ⅱ
UDF	区分	—	—	かまなくてよい	かまなくてよい	かまなくてよい	かまなくてよい	かまなくてよい	かまなくてよい	かまなくてよい	かまなくてよい	かまなくてよい	かまなくてよい	かまなくてよい
スマイルケア食	分類	ゼリー状①	ゼリー状①	ムース状①	ペースト状②	ペースト状②	ペースト状②	ペースト状②	ペースト状②	ペースト状②	ペースト状②	ペースト状②	ペースト状②	ペースト状②
病院名	急・回・生	急・回・生	急・回・生	急・回・生	急・回・生	急・回・生	急・回・生	急・回・生	急・回・生	急・回・生	急・回・生	急・回・生	急・回・生	急・回・生
泉大津市立病院	急性期	訓練食	—	嚥下食Ⅰ	嚥下食Ⅱ	嚥下食Ⅲ	嚥下食Ⅳ	嚥下食Ⅴ	嚥下食Ⅵ	嚥下食Ⅶ	嚥下食Ⅷ	嚥下食Ⅷ	嚥下食Ⅷ	嚥下食Ⅷ
和泉市立総合医療センター	急性期	嚥下訓練食 1	—	嚥下訓練食 3、粥ゼリー+嚥下食 2	嚥下食 2、ゼリー食品 2品	—	—	嚥下訓練食 4	嚥下訓練食 4	—	—	—	嚥下訓練食 5	—
岸和田徳洲会病院	急性期	嚥下①ゼリー	—	おかゆゼリー	嚥下②、③ゼリー+ムース	五分粥ミキサー、全粥ミキサー	嚥下④、ミキサー食（水分禁止）	—	嚥下⑤、きざみ食（水分禁止）	—	—	極軟菜食（水分禁止）	軟飯	—
市立岸和田市民病院	急性期	嚥下訓練食 0j	—	嚥下調整食 1j	嚥下調整食 1j	嚥下調整食 2-1 ミキサー粥	嚥下調整食 2-1 とろみ全粥	嚥下調整食 2-2 とろみ全粥	嚥下調整食 2-2	嚥下食 3	とろみ全粥	嚥下調整食 3	嚥下調整食 4 全粥	嚥下調整食 4
市立貝塚病院	急性期	—	—	—	ゼリー食	—	—	ミキサー全粥	ミキサー食	つぶし粥、全粥とろみ、7分粥とろみ、5分粥とろみ、3分粥とろみ	—	—	軟飯	きざみ菜、つぶし菜、きざみ副食とろみ付、つぶし副食とろみ付
高石藤井病院	回復期	ソフトアガロリー、エンジョイハイカロリーゼリー	お茶、白湯はトロミ調整食品使用	ソフト粥（ソフティアU使用）	アイスカルジェリーHC、エンジョイゼリープラス	ソフト粥	ペースト食	つぶし粥（とろみ付き）	極キザミ食（とろみ付き）	全粥（とろみ付き）	キザミ食（軟菜・とろみ付き）	軟飯	一口大（軟菜）サイコロ大（軟菜）	—
いぶきの病院	回復期	—	—	ゼリー粥	ゼリー食	ミキサー粥	ミキサー食	—	—	3~7分粥トロミ付き	—	軟飯	一口大トロミ付き、キザミトロミ付き	—
府中病院	回復期	—	—	粥ゼリー	嚥下調整食Ⅰ、Ⅱ	粥ペースト	嚥下調整食Ⅲ、ペーストとろみ食	—	嚥下調整食Ⅳ、刻みとろみ食	粥トロミ	—	軟飯	低軟菜食1口大とろみ	添加剤など：とろみ剤1本に対する水分量でトロミ調整
葛城病院	回復期	—	—	全粥ミキサー	ゼリー食	全粥ミキサー	—	全粥ミキサー	—	3分粥、5分粥、7分粥、ゲル化剤入りミキサー粥	—	軟飯	裏ごし菜（ペースト状、添加剤なし）、キザミ大菜（1口大サイズ、添加剤なし）、超キザミ菜（カット小、1cm未満、添加剤なし）、キザミ小葉	—
寺田萬寿病院	回復期	嚥下リハビリ食	—	—	嚥下開始食	嚥下食 1	嚥下食 1	嚥下食 2	嚥下食 2	嚥下食 3	嚥下食 3	軟飯	五分菜食	—
岸和田平成病院	回復期	嚥下開始食（ゼリー状）	嚥下開始食（とろみ状）	嚥下訓練食（ペースト粥ゼリー）	嚥下訓練食 1	嚥下訓練食 2	嚥下訓練食 2	嚥下訓練食 2	嚥下訓練食 2	全粥	介護食 1（ソフトE）	軟飯	介護食 2（ソフトS）	—
藤井病院	回復期	ソフトアガロリー、エンジョイゼリー	ラクーナ水ゼリー	ソフト粥（ゲル化剤使用）	ソフト粥（アガロリー、オクノスムース）	ペースト粥	ペースト食	ソフトアリア粥（粒あり）	極キザミ食（トロミ食）	ソフトアリア粥（粒あり）	キザミ食（トロミ食）	軟飯	サイコロ大、1口大（軟菜）	—
吉川病院	回復期	エンゲリッド、プロテインゼリーなど	とろみ水	—	—	ミキサー粥	ミキサー	つぶし粥	—	つぶし粥	細刻み	—	カット中：キザミ	—
河崎病院	回復期	訓練ゼリー	—	おもゆゼリー（ゼリー食）	ゼリー食、タンパクムース	ミキサーがゆ	ミキサーおかず	—	—	—	キザミとろみ、キザミ	軟飯、全がゆ	軟菜	—
永山病院	回復期	ゼリー粥	アイトニックゼリー	ゼリー粥	—	ミキサー粥	ミキサー形態（主・副）	—	きざみ形態	—	荒みじん形態	軟飯	荒みじん・一口大形態	—
泉佐野優人会病院	回復期	ゼリー粥	高カロリーゼリー、プリン	とろみジュース	ゼリー粥	ペースト食	ミキサーパン粥	ペースト食	—	—	5分粥、7分粥、全粥	ソフトE	軟飯	ソフトS
佐野記念病院	回復期	エンゲリッド使用	とろみ茶使用	全粥ミキサープリン	移行食	全粥ミキサープリン	ミキサー食	—	—	とろみ粥	ソフト食 きざみとろみ	軟飯	ソフト食	—
りんくう永山病院	回復期	ゼリー粥	アイトニックゼリー	ゼリー粥	—	ミキサー粥	ミキサー形態（主・副）	—	きざみ形態	—	荒みじん形態	軟飯	荒みじん・一口大形態	—
野上病院	回復期	—	—	ゼリー粥	ゼリー	ミキサー粥	副食ミキサートロミ	ミキサー粥	ミキサー粥	—	—	軟飯	副食小一口大、一口大	—
阪南市民病院	回復期	—	—	嚥下調整食Ⅰ、嚥下調整食Ⅱ、粥ゼリー	嚥下訓練食Ⅰ、嚥下調整食Ⅱ、嚥下ゼリー	粥ペーストとろみ	嚥下調整食Ⅲ、嚥下ペースト、各食種にペーストと	—	—	粥とろみ	嚥下調整食Ⅳ、嚥下ムース	軟飯	低軟菜食1口大、1口大とろみ	—
大阪リハビリテーション病院	回復期	アガロリーゼリーフルーツゼリー	—	—	エンジョイゼリー	全粥ミキサー	ミキサー	半粥ミキサー	粒入りミキサー	汁飛ばし粥	刻みトロミ付き食	軟飯、全粥	キザミ、一口大	—
与田病院	回復期	訓練食	180ccに対してトロミ5cc	—	嚥下1j食 or 流動食	五分粥食ミキサー食	ペースト食（2-2と同）	五分粥	ペースト食（2-1と同）	—	—	全粥B食 or 軟飯キザミ食	全粥B食 or 軟飯キザミ食	—
横山病院	生活期	ゼリー茶	とろみ茶使用	ペースト粥	ブロック、ベクシー	ミキサー粥	ミキサー食・ペースト食	—	嚥下きざみ	—	嚥下食にムース食食材を一部使用	全粥固め重湯除去で対応	嚥下食拍子木切	—
聖祐病院	生活期	嚥下訓練食	—	—	—	ペースト粥	ペースト食	—	きざみ形態	—	—	軟飯	荒きざみ形態（カット小1cm未満）	—
久米田外科整形外科病院	生活期	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
泉佐野病院	生活期	—	—	—	—	—	—	ミキサー食	ミキサー食	—	—	軟飯	—	—
和田病院	生活期	エンゲリッド、お茶ゼリー（ゲル化剤はソフティアU使用）	とろみ茶 1~3	ソフト粥（当院ではコード3のソフト食の主食として提供、ゲル化剤はソフティアU使用）	明治ブリックゼリー	ミキサー粥（トロメイク使用）	ミキサー食（トロメイク使用）	コード2の区分けは行っていない	コード2の区分けは行っていない	コード3にソフト粥を提供している。粒が残らず均一な状態でゲル化剤のソフティアU使用	ソフト食（カタメリン使用）	軟飯	刻みとろみ食	—

飲み物		
薄いとろみ	中間のとろみ	濃いとろみ
スプーンを傾けるとすっと流れ落ちる。フォークの歯の間から素早く流れ落ちる。カップを傾け、流れ出た後には、うっすらと跡が残る程度の付着	スプーンを傾けるととろりと流れる。フォークの歯の間からゆっくりと流れ落ちる。カップを傾け、流れ出た後には、全体にコーティングしたように付着	スプーンを傾けても、形状がある程度保たれ、流れにくいフォークの歯の間から流れ出ない。カップを傾けても流れ出ない（ゆっくりと塊となって落ちる）
粘度 (50-150mPa・s)	粘度 (150-300mPa・s)	粘度 (300-500mPa・s)
LST値 (36-43mm)	LST値 (32-36mm)	LST値 (30-32mm)
—	—	—
弱トロミ	中トロミ	強トロミ
うすめトロミ	ポタージュ状トロミ	はちみつ状トロミ
弱トロミ	トロミ	強トロミ
—	—	—
とろみ 1	とろみ 2	とろみ 3
トロミ①粘度 100mPa・s	トロミ②粘度 190mPa・s トロミ③粘度 280mPa・s	トロミ④粘度 370mPa・s
—	—	—
とろみ弱	とろみ強	—
うすトロミ	トロミ	濃いめのトロミ
—	とろみ	とろみ強め
トロミ 1	トロミ 2	トロミ 3
中とろみ（常備とろみ）	強とろみ	—
薄いとろみ	—	濃いとろみ
弱とろみ茶	—	強とろみ茶
弱トロミ	ポタージュ状	はちみつ状
300/1 水分300cc に対してスルーキングアイ2g1包	200/1 水分200cc に対してスルーキングアイ2g1包	100/1 水分100cc に対してスルーキングアイ2g1包
弱とろみ茶	—	強とろみ茶
—	—	—
とろみ弱または①	とろみ中または②	とろみ強または③
低0.5	低1	低2
180ccに対してトロミ5cc	180ccに対してトロミ5cc	180ccに対してトロミ5cc
薄いとろみ	中間のとろみ（病棟：特トロ）	—
—	—	—
—	—	—
とろみ 1	とろみ 2	とろみ 3