

兵庫県立がんセンター 食形態早わかり表

第3版(2024年8月改定)

参考: 日本摂食・嚥下リハビリテーション学会嚥下調整食分類 2021

学会分類 コード	Oj・1j	2-1・2-2	3	4
食種名	ゼリー食(嚥下1)	ペースト食(嚥下2)	ムース食(嚥下3)	キザミアんかけ食(嚥下4)
基本調理		<ol style="list-style-type: none"> 1 食材を柔らかく煮る 2 ミキサーにかける(加水は最小限) ※芋類には酵素剤を使用 3 中間～濃いとろみ程度にとろみ剤で調整 	<ol style="list-style-type: none"> 1 食材を柔らかく煮る 2 ミキサーにかける(加水は最小限) ※芋類には酵素剤を使用 3 凝固剤でかためる ※汁物はとろみ付け 	<ol style="list-style-type: none"> 1 食材を柔らかく煮る 2 2～3mm大に刻む ※魚は手でほぐす 3 たっぷりと餡をかける ※汁物はとろみ付け
魚				
煮物 (えび・大根)				
お浸し (ほうれん草)				

●全ての食種は主食自由選択

	<p>酵素ミキサー全粥</p> 	<p>とろみミキサー全粥</p> 	<p>とろみ全粥</p> 
米			

- ペースト・餡・汁物は
中間～濃いとろみ程度に調整
(スルーキングi:3%)
- 使用している製品
とろみ剤:スルーキングi(キッセイ薬品)
酵素剤:おかゆヘルパー(キッセイ薬品)
凝固剤:ソフティアR(ニュートリー)