









兵庫県立がんセンター 食形態早わかり表

第1版(2024年8月作成)

食種名	軟菜	5分菜	5分菜キザミ	ミキサー(通過障害)食
軟食・流動(とろみなし)				
	形態や硬さはほぼ常食に近いが、揚げ物や食物繊維の多い食材(ごぼうやこんにゃく)は提供しない。	煮物中心のやわらかい食事で、食物繊維の多い食材(ごぼう、こんにゃく、きのこ、海藻等)を使用しない。	5分菜を2~3mm程度に刻んだ食事。魚はほぐし、肉・野菜は刻み、豆腐やゼリー類はそのまま提供。	5分菜をミキサーにかけ、出汁等で液体状にのぼして提供。トロミはついておらず、液体~薄いとろみ程度。
	一口大対応あり	キザミ対応あり	咀嚼困難がある方	通過・送り込み困難がある方

食種名	キザミアんかけ食(嚥下4)	ムース食(嚥下3)	ペースト食(嚥下2)	ゼリー食(嚥下1)
嚥下調整食(とろみあり)				
	5分菜キザミを餡でまとめ、汁物にはトロミ付けして提供。	ペースト食をムース状に固め、汁物にはトロミ付けして提供。	5分菜を最小限の加水でミキサーにかけた食事。中間~濃いとろみ程度。	毎日固定メニューで3種類のゼリーを提供。
	学会分類コード4相当	学会分類コード3相当	学会分類コード2-1・2-2相当	学会分類コード0j・1j相当

粥の種類	つぶ粥(全粥・5分粥)	とろみ全粥	とろみミキサー全粥	酵素ミキサー全粥
(食種によって選択できる粥は異なります)				
	粒あり 酵素剤なし トロミ剤なし 離水する	粒あり 酵素剤あり トロミ剤あり 離水しない	粒なし 酵素剤あり トロミ剤あり 離水しない	粒なし 酵素剤あり トロミ剤なし 離水する
	5分粥は全粥に重湯を1:1の割合で加えたもので、粥の硬さは同じです。			

※全ての粥にMCTオイルを添加できます(パワー粥)

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