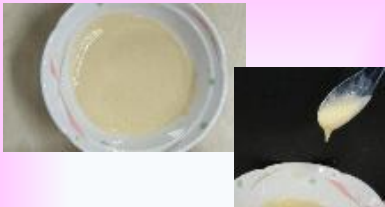
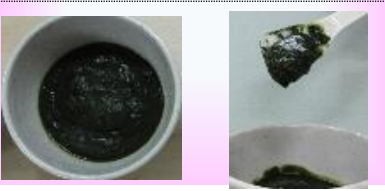
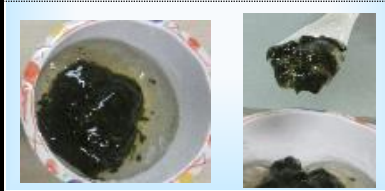


兵庫県立がんセンター 食形態早わかり表

第4版(2026年7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	0j・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)	キザミあんかけ食(嚥下4)
基本調理		- 食材を柔らかく煮る - ミキサーにかける(加水は最小限) ※芋類には酵素剤を使用 - 中間～濃いとしろみ程度にとろみ剤で調整	- 食材を柔らかく煮る - ミキサーにかける(加水は最小限) ※芋類には酵素剤を使用 - 凝固剤でかためる ※汁物としろみ付け	- 食材を柔らかく煮る 2～3mm大に刻む ※魚は手でほぐす - たっぷりと餡をかける ※汁物としろみ付け
魚				
煮物(えび・大根)				
お浸し(ほうれん草)				
栄養量等	エネルギー:150kcal たんぱく質:6g 脂質:0g 食塩相当量:1g未満 総重量:166g	エネルギー:1500kcal たんぱく質:55g 脂質:40g 食塩相当量:8g未満 総重量:1950g	エネルギー:1600kcal たんぱく質:55g 脂質:40g 食塩相当量:8g未満 総重量:1950g	エネルギー:1650kcal たんぱく質:65g 脂質:40g 食塩相当量:8g未満 総重量:2600g

●全ての食種は主食自由選択

米	酵素ミキサー全粥	とろみミキサー全粥	とろみ全粥
			
学会分類コード	—	2-2	3

- ペースト・餡・汁物は
中間～濃いとしろみ程度に調整
(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)