































【事業所名】	焼津市立総合病院	甲賀病院／老健 コミュニティ高草	駿河西病院／焼 津ケアセンター	特養高麓	特養つばさ	老健ゆうゆう	岡本石井病院	特養大富陽光園			
(分類) (説明)											
コード 0j	均質で、付着性・凝集性・硬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										
コード 1j	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	 ソフト									
コード 2-1	ピューレ・ペースト・ミキサー食など、均質でなめらかで、べたつかず、まとまりやすいもの。スプーンですくって食べることが可能なもの	 ミキサー	 ペースト	 ゼリー		 ミキサー	 ペースト	 ミキサー			
コード 2-2	コード2-1に加え不均質なものも含む。	 ペースト		 ミキサー	 ソフト	 極きざみ					
コード 3	形はあるが、押しつぶしが容易、食塊形成や移送が容易、咽頭でばらけず嚥下しやすいように配慮されたもの。多量の離水がない。		 ソフト	 ソフト		 刻み	 ソフト	 ソフト			
コード 4	硬さ・ばらけやすさ・貼りつきやすさなどのないもの。箸やスプーンで切れるやわらかさ	 粥菜	 キザミ	 超きざみ+だしとろみ		 きざみ(とろみ)	 一口大	 粗刻み	 極きざみ		
非該当	※この分類は日本摂食・嚥下リハビリテーション学会 嚥下調整食分類2021に基づいて作成しております。	 常食	 常食	 きざみ	 常食	 一口大	 常食	 常食	 一口大		
詳細のご案内 (QRコード)	