

表1 一般治療食 形態一覧表

食種	一般食											
	常食	軟菜食	五分菜食	三分菜食	雑ミ食	ブレンダー食	流動食	デザート食	嚥下開始食	濃厚流動食		
形態	標準	軟食		雑ミ		ペースト	液体	ゼリー	ゼリー	液状・半固形		
説明	適応	特に制限なく摂取可能な食事	常食より軟らかく繊維の多い物・生野菜・揚げ物・脂質の多い物を除外し咀嚼しやすくした食事		軟菜・五分菜食の副菜を刻んだ物 術後の食上げ 歯がない・噛めない患者様用		トロミ剤を混ぜ嚥下機能低下の方も飲み込みやすいよう滑らかにミキサーにかけた食事	嚥まらずに飲み込める食事 術後・総食後の患者様用	食事摂取量が取れず栄養強化食品	嚥下状態が悪い・食事開始の患者様	経口・経腸栄養食	
	主食	軟飯、(全粥)パン そば、うどん	全粥、(軟飯)軟パン うどん	五分粥 うどん	三分粥	全粥、(軟飯)刻みうどん(トロミ時は不可)	マッシュ粥	重湯				
	主菜	肉 魚・魚介類 卵 大豆製品	肉(鶏、豚・豚ひき肉) 魚(脂質の多いアジ等は除外) 卵 大豆製品(脂質の多い厚揚げ等は除外)					牛乳 ブリックゼリー	プリン ゼリー等の補助食品	嚥下ゼリー		
	副菜	すべての野菜 海藻・きのこ	繊維の少ない野菜 (長ねぎ・ごぼう・こんにゃく・筍・海藻・きのこ等は除外)					うわずみ 野菜ジュース 果物ジュース				
その他	「汁物トロミ」「主食・副食トロミ」が可能						「汁物トロミ」が可能					
	「串刺し食」対応が可能 軟飯の場合は「主食おにぎり」が可能											
	「一口大(2cm角)」対応が可能			雑ミ(0.4mm~1.0cmみじん)								
機能	咀嚼	問題なし	低下	低下	低下	問題あり		問題あり	問題あり	問題あり		
	嚥下											
咀嚼の必要性	必要	容易にかめる	容易にかめる	歯茎で潰せる	歯茎で潰せる	嚥まなくて良い	嚥まなくて良い	嚥まなくて良い	嚥まなくて良い			
嚥下学会分類		4	4	3 場合によっては2-2		粥 2-1 おかず 2-2		1J	0J			
写真	主食基本	軟飯		全粥	五分粥	三分粥	全粥	マッシュ粥	重湯	ブリックゼリー等	嚥下ゼリー	
												
		そば	ロールパン その他パン	食パン (五分は不可)	うどん		刻みうどん (トロミは不可)		ブリックゼリー			
	主菜肉	豚肉の味噌ダレ漬け焼き(一口)		鶏肉の味噌ダレ漬け焼き(一口)		鶏肉の味噌ダレ漬け焼き	鶏肉の味噌ダレ漬け焼き(トロミ)	鶏肉の味噌ダレ漬け焼き	牛乳			
												
		揚げたらのねぎソース(一口)		たららの照り焼き(一口)		たららの照り焼き	たららの照り焼き(トロミ)	鯉の生姜煮	汁うわずみ			
	主菜魚											
		ふろふき大根(一口)		ふろふき大根(一口)		ふろふき大根	ふろふき大根(トロミ)	ふろふき大根				
	副菜											
												

その他

	
おにぎり	
	