

移行食・嚥下食の食事基準

	嚥下食 (ペースト食含む)	移行食		常食	
		軟食Ⅰ	軟食Ⅱ	常軟食	常食
主食	重湯ゼリー パン粥	パン粥 軟飯 煮込み麺 カステラプディング	パン粥 軟飯 煮込み麺 カステラプディング そうめん寄せ	パン 御飯 煮込み麺	パン (硬い物除く) 御飯 麺
肉類	ミートペースト (ポーク) (チキン) (ビーフ)	ミートペースト (粒のないもの)	挽肉料理 (湯通し、細かくする) ミートペースト 挽肉の寄せ物 ムース	挽肉料理 カツ、フライ (具はミートペーストと 挽肉の寄せ物) 煮込み料理	挽肉料理 カツ (一口サイズ 又は、煮る) フライ 煮込み料理
魚介類	魚すり身ゼリー (白身魚、鮭、 ホタテ等) とろまぐろゼリー うなぎゼリー	魚ムース (白身魚、鮭、 ホタテ等) とろまぐろ うなぎ寄せ ふんわりお魚 (蒸し)	魚ムース (白身魚、鮭、 ホタテ等) とろまぐろ うなぎ寄せ 魚くず煮 (銀むつ、銀ダラ、 かれい)	煮魚 (脂の多い物) 刺身 フライ (具は魚のすり身 とする)	煮魚 (脂の多いもの) 蒸し物 刺身 フライ (ソースの工夫) (味を付けて煮る)
卵類	全卵蒸し (1:3) かき卵スープゼリー	全卵蒸し (1:3) かき卵スープゼリー 温泉卵	全卵蒸し (1:3) スクランブルエッグ だし巻き卵	全卵蒸し (1:2) スクランブルエッグ オムレツ	スクランブルエッグ オムレツ 厚焼き卵
豆類	豆腐スープゼリー 豆乳ゼリー	絹ごし豆腐	絹ごし豆腐 ひきわり納豆煮	絹ごし豆腐 ひきわり納豆煮	豆腐、厚揚げ、 がんも、納豆
いも 野菜類	ほうれん草ゼリー 生クリーム入り かぼちゃプリン ポテトゼリー かぼちゃムース	すりおろしトマト 生クリーム入り かぼちゃプリン マッシュポテト かぼちゃムース グリーンピースマッシュ かぶ、いも煮付け スープ煮寄せゼリー ゼラチン 介護用寒天	湯むきトマトつぶし かぶ煮付け かぼちゃ煮付け いも煮付け	湯むき トマトつぶし かぶ煮付け かぼちゃ煮付け いも煮付け	芋類 (2センチ くらいの 大きさ) たけのこ(千切り) 牛蒡 (薄い輪切り 千切り) サラダ 温野菜
果実類	りんごジュースゼリー ぶどうジュースゼリー オレンジジュースゼリー	りんごコンポート バナナコンポート コンポート寄せゼリー (ゼラチン、 介護用寒天)	りんごコンポート バナナコンポート いちじくコンポート コンポート寒天ゼリー (介護用寒天)	りんごコンポート バナナコンポート いちじくコンポート コンポート寒天ゼリー (介護用寒天)	バナナ キウイフルーツ いちご フルーツ缶
デザート	牛乳ゼリー ヨーグルト	牛乳ゼリー ヨーグルト プリン	牛乳ゼリー ヨーグルト プリン	牛乳 ヨーグルト プリン	牛乳 ヨーグルト プリン
栄養 補助 食品	高カロリー栄養ゼリー 市販品	高カロリー栄養ゼリー 市販品	高カロリー栄養ゼリー 市販品	高カロリー 栄養ゼリー 市販品	高カロリー 栄養ゼリー 市販品
水分 補給食	お茶ゼリー スポーツドリンクゼリー	お茶ゼリー スポーツドリンクゼリー	お茶ゼリー スポーツドリンクゼリー		
形態	・ゼラチン寄せ中心又は ゲル化剤、液状 増粘剤で固めたもの ・繊維のないもの ・粘膜付着がない もの	・舌でつぶせる 軟らかさ ムース、ピューレ状	・歯茎でつぶせ、 噛み切れる 軟らかさ	・スプーン、 箸でつかめる 軟らかさ	・安全で楽に 食べられる
栄養 基準	1日当たり 900~1200Kcal 40g Pro	1日当たり 1200~1500Kcal 50~60g Pro	1日当たり 1200~1500Kcal 50~60g Pro	成人男子 1800~2100Kcal 60~70g Pro 成人女子 1600~1700Kcal 50~60g Pro	成人男子 1800~2100Kcal 60~70g Pro 成人女子 1600~1700Kcal 50~60g Pro