

# 石川病院食形態一覧表

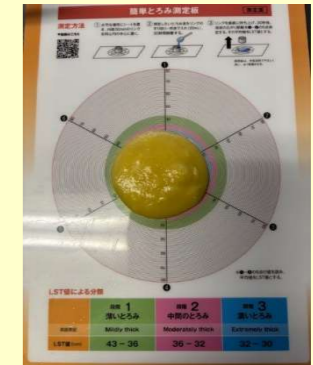
2026年4月

名称	説明	形態 (コード/イスケールコード)	対応可能 形態 コメント	基本主食	写真 (左:全体構成、右:主菜形態)
常食	食品や調理方法に制限がない食事	固形状 ( - ・ 5 )	・1/2 ・一口大※1	米飯200g ・En1800kcal P70g	 
全粥食	常食を基にして、揚げ物を制限した食事	固形状 ( - ・ 4硬-6 )	・1/2 ・一口大※1	全粥250g ・En1300kcal P60g	 
分粥食	蒸す・煮るなどの調理方法で全粥食よりやわらかく調理した食事 (消化には配慮していません) ※全粥食と同じ食材でも茹で時間を長くしてやわらかくしています。	固形状 ( - ・ 4硬-6 )	・1/2 ・一口大※1 ・汁トロミ付 (キサミのトロミ汁になります)	全粥250g ・En1250kcal P60g	 
キサミトロミ食	分粥食をキサミにして、増粘剤を加えてトロミをつけた食事 ※増粘剤はスルーキング(キッセイ)を使用しています。	キサミ トロミ状 ( 4 ・ 4 軟-1 )	・1/2 ・汁トロミなし ・とろみなし	全粥250g 朝:おじや300g +ブリックゼリー1/3 (ソフト粥対応可) ・En1300kcal P55g	 
ミキサー食	分粥食をミキサー状※2(ペースト状)にした食事(トロミ剤で【濃い～中間のトロミ】に調整してあります)	ミキサー状 ( 2-2 ・ 2-1 )	・1/2	全粥250g 朝:おじや300g +ブリックゼリー1/3 (ソフト粥対応可) ・En1300kcal P55g	 
ソフト食	ミキサー食にゲル化剤を加えてムース状にした食事 ※ゲル化剤はホットでもゼリー(フードケ)を使用しています。	ムース状 ( 3 ・ 3 )	・1/2	ソフト粥250g※3 朝:ソフトおじや300g +ブリックゼリー1/3 (全粥対応可) ・En1300kcal P45g	 

※1：一口大の例です。大ききの目安は2cm角です。








※2：ミキサー食はルキグでとろみ状に調整しています。(学会分類:濃い～中間とろみ)



※3：ソフト粥はソフティアU(ユ-トリ-)を使用しています。



## とろみ剤(スルーキング)使用量の目安

とろみの強さ	薄い	中間	濃い
使用目安量(g)	約1.5g	約3g	約4.5g
水分150ccに対しての とろみ剤の量			
	ピンク1杯	黄色1杯	銀色1杯
イメージ図	 スプーンを傾けると ずつと流れ落ちる	 スプーンを傾けると とろとろと流れる	 スプーンを傾けても、形状が ある程度保たれ、流れにくい

\*形態コードは日本摂食嚥下リハビリテーション学会の『学会分類2021』に基づく。対応していない場合は[-]と記

\*Iスケールコードは石川県栄養士会 食事形態スケールVer.2-副食-の分類に基づく。