

【当院の I スケール表】

一般食				特別治療食							
Ⅰ-1		Ⅰ-5		Ⅱ-1		Ⅱ-4		Ⅱ-6		Ⅲ-3	
常食	5	ゼリー食	※	食塩調整食	5	潰瘍食2日目	流	胃術後食流動菜	流	K調整食50	5
成人食	5	とろみジュース食	※	食塩調整食軟菜	4軟-6	潰瘍食3日目	流	胃術後食3分菜	3	K調整食60	5
産褥食	5	ペースト食	2-1	食塩調整安静時食	4硬-5	潰瘍食4日目	流	胃術後食軟菜	4軟-6	K調整食50軟菜	4軟-6
学齢食	5	きざみ食	4軟-2	食塩調整食(妊婦付加算)	5	潰瘍食5日目	流	胃術後食常菜	5	K調整食60軟菜	4軟-6
小児食	5	きざみとろみ(刻とろみ)	4軟-1	食塩調整食軟菜(妊婦付加算)	4軟-6	潰瘍食6日目	3	Ⅱ-7		Ⅳ-1	
幼児食	5(一口)	Ⅰ-6		Ⅱ-2		潰瘍食7日目	3	術後食流動菜	流	エネルギー調整食	5
安静時食	4硬-5	なごみご膳	5	脂質調整食20(軟菜)	4軟-6	潰瘍食8日目	3	術後食3分菜	3	エネルギー食塩調整食	5
Ⅰ-2		なごみハーフ食	5	脂質調整食10(3分菜)	3	潰瘍食9日目	3	術後食軟菜	4軟-6	エネルギー調整食25軟菜	4軟-6
軟菜食	4軟-6			Ⅱ-3		潰瘍食10日目	4軟-6	Ⅲ-1、2		エネルギー食塩調整食軟菜	4軟-6
3分菜食	3			低残渣食軟菜	4軟-6	潰瘍食11日目	4軟-6	蛋白調整食流動	流	加熱食	5
流動食	流			低残渣3分菜	3	潰瘍維持食	4軟-6	蛋白調整食30A・B	5	加熱食軟菜	4軟-6
Ⅰ-3				低残渣食流動	流	潰瘍食	4軟-6	蛋白調整食40A・B	5		
離乳食前期	2-1					Ⅱ-5		蛋白調整食50A・B	5		
離乳食中期	2-2,4軟-2					痛風食	5	蛋白調整食60A・B	5		
離乳食後期	4軟-2					貧血食	5	蛋白調整食30軟菜	4軟-6		
離乳食完了期	4軟-5					貧血食軟菜	4軟-6	蛋白調整食40軟菜	4軟-6		
								蛋白調整食50軟菜	4軟-6		
								蛋白調整食60軟菜	4軟-6		
主食											
米飯	5	※ 栄養補助食品									
軟飯	4-軟	エンゲリード	0j	・3分菜：ふわふわ卵やうどんも出るため→Iスケール分類「3」極軟菜舌で容易につぶせる食材と判断。							
全粥	4-全	エンジョイゼリー	1j	・低残渣食：通常は当院の軟菜食に相当するため→Iスケール分類「4軟-5」軟菜しっかり噛まなくても上顎で噛み砕ける食材と判断。							
七分粥	4-七分	エネルギーゼリー	1j	・潰瘍食6～9日目：卵味噌汁も出るため→Iスケール分類「3」極軟菜舌で容易につぶせる食材と判断。							
五分粥	4-五分	ミニタス	1j	・潰瘍食10日目～潰瘍食：煮魚も出るため→Iスケール分類「4軟-5」軟菜しっかり噛まなくても上顎と舌で噛み砕ける食材と判断。							
三分粥	4-三分	CP10ゼリー	1j	(当院の軟菜食に相当)							
全粥つぶし	2-2	ソフトゼリー	2-1	・幼児食：エビフライや寿司海苔なども出るため→Iスケール分類「5」一般食と判断。しかし一口大であるため、幼児食は原則、酵素を作用させたものを提供する。							
全粥ミキサー(酵素)	2-1	リハタイムゼリー	2-2								
重湯ゼリー	1j-重	とろみジュース	0t								
重湯	流-重	茶碗蒸し	1j								
		アガロリー	1j								
		粉飴ムース	1j								

2025年9月改正

・3分菜: ふわふわ卵やうどんも出るため→Iスケール分類「3」極軟菜舌で容易につぶせる食材と判断。

・低残渣食: 通常は当院の軟菜食に相当するため→Iスケール分類「4軟-5」軟菜しっかり噛まなくても上顎と舌でつぶせる食材と判断。

・潰瘍食6～9日目: 卵味噌汁も出るため→Iスケール分類「3」極軟菜舌で容易につぶせる食材と判断。

・潰瘍食10日目～潰瘍食: 煮魚も出るため→Iスケール分類「4軟-5」軟菜しっかり噛まなくても上顎と舌でつぶせる食材と判断。
(当院の軟菜食に相当)

・幼児食: エビフライや寿司海苔なども出るため→Iスケール分類「5」一般食と判断。しかし一口大であるため(一口)と独自で記載。

・全粥ミキサーは原則、酵素を作用させたものを提供する。

2025年9月改正