

摂食・嚥下機能に応じた食形態一覧表

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				東和病院	特徴	主食の 種類	トロミの 有無	味噌 汁	乳製品	お茶
コード		食形態分類名称 形態の特徴								
0	0j	嚥下訓練食品0j 均質 離水が少ない	ゼリー状	嚥下訓練食Ⅰ 	評価・訓練用。少量をすくってそのまま丸呑み可能。残留した場合にも吸引が容易でたんぱく質含量が少ない。	なし	(ゼリー)	—	—	とろみ付き
	0t	嚥下訓練食品0t 均質	とろみ液状	当院は設定なし	—	—	—	—	—	—
1	1j	嚥下訓練食1j 均質 離水に配慮したゼリー状	ゼリー プリン ムース状	嚥下訓練食Ⅱ 全粥ミキサー ゼリー ねりもの お茶 	既に適切な食塊となっている。(少量をすくってそのまま丸呑み可能) 送り込む際に多少意識して口蓋に舌を押し付ける必要がある。	全粥ミキサー	あり	—	—	とろみ付き
2	2-1	嚥下調整食2-1 均質 まとまりやすい	ピューレ ペースト ミキサー状 など、均質なものの	嚥下訓練食Ⅲ 全粥ミキサー 主菜1品 (ゼリーorムース状) ねりもの ヨーグルト orデザートムース お茶 	口腔内の簡単な操作で食塊状となるもの(咽頭では残留、誤嚥をしにくいように配慮したもの)	全粥ミキサー	あり	—	—	とろみ付き
	2-2	嚥下調整食2-2 やや均質なものを含む まとまりやすい	ピューレ ペースト ミキサー状 などで、不均質な ものも含む	当院は設定なし	—	—	—	—	—	—
3	3	嚥下調整食3 不均質も含む まとまりやすい	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	ミキサー食 主食 主菜1品 副菜2品 果物 orデザートムース お茶 	舌と口蓋間で押しつぶしが可能なもの。押しつぶしや送り込みの口腔操作を要し、かつ誤嚥のリスク軽減に配慮がなされているもの。	〔選択〕 全粥ミキサー 全粥	あり	具なし とろみ付き	ヨーグルト	とろみ付き
4	4	嚥下調整食4 形あり 歯茎でつぶせる	かたさ・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	きざみ食 主食 主菜1品 副菜2品 果物 orデザートムース お茶 ※刻んだ食材にとろみと付ける 	誤嚥と窒息のリスクを配慮して素材と調理方法を選んだもの。歯がなくても対応可能だが、上下の歯槽間で押しつぶすあるいはすりつぶすことが必要で舌と口蓋間で押しつぶすことは困難。	〔選択〕 全粥ミキサー 全粥 軟飯 飯	あり	具なし とろみ付き	ヨーグルト	とろみ付き
				ひと口大 ※2cm大にカット 	硬さは軟菜食と同等	〔選択〕 全粥 軟飯 飯	なし	食種に 準じる	〔選択〕 牛乳 ヨーグルト	とろみなし
軟菜										

参考文献: 日摂食嚥下リハ会誌 25(2):135-149, 2021