

# 「分類コンセプト」早見表

注)コード番号は施設間連携の共通コードです。したがって必ずしも摂食嚥下障害の重症度に対応した食形態の順序ではありません。

コード	形態	目的・特色	主食の特色	備考欄への記入事項
0	j	均質で附着性・凝集性・硬さに配慮したゼリー	嚥下評価・訓練用の位置づけで丸飲みすることが可能。誤嚥した場合を考慮し、タンパク質含有量が少ない。	
	t	均質で附着性・凝集性・硬さに配慮したとろみ水	嚥下評価・訓練用の位置づけでゼリー丸飲みで誤嚥したり、ゼリーが口で溶けたりしてしまう場合に適する。タンパク質含有量が少ない。	
1	j	均質で離水が少ないゼリー・プリン・ムース状	咀嚼能力を必要とせず、スプーンですくった状態で食塊状となっているものでjよりは表面のざらつきがある。ミキサーを使用し再形成した「ソフト食」を含む。	物性に配慮したおもゆやミキサー粥のゼリー。 [主食] ・凝固剤の種類(酵素使用の有無)
2	1(つぶなし)	スプーンですくえる	口腔内の簡単な操作で食塊状となるもので、なめらかで均質なものを。	<b>増粘剤あり</b> (とろみ付けしたおもゆ、附着性が高くないように処理をしたミキサー粥。)
	2(つぶあり)	ピューレ・ペースト・ミキサー状	口腔内の簡単な操作で食塊状となるもので、やわらかい粒などを含む不均質なものを。	<b>増粘剤なし</b> (粥をそのままミキサーにかけたもの。べたつきが残る。)
3		形はあるがやわらかく多量の離水がない	舌で押しつぶしが容易なくらいやわらかいものであるが、粉碎再成形することや均一さは必須ではない。一般の調理方法で素材を選んで工夫した物、様々な技術で素材を軟化させた市販の製品を含む。	離水に配慮した粥。 [主食] ・とろみ剤や凝固剤の種類
4	小	大きさ1cm未満	「歯・義歯がなくても舌や歯茎でつぶして食べられる」もの。誤嚥と窒息のリスクを配慮して素材と調理法を選んだもの。	全粥や軟飯。 [副食] ・大きさ(加工なし/1.0cm以上/1.0cm未満) ・とろみの有無(種類) ・禁止食材
	中	大きさ1cm以上		
	大	カットなし		
高齢者食	小	大きさ1cm未満	やわらかさに配慮しているが「歯・義歯を必要とする(望ましい)」もの。誤嚥と窒息のリスクを配慮して素材と調理法を選んだもの。	全粥や軟飯。 [副食] ・大きさ(加工なし/1.0cm以上/1.0cm未満) ・とろみの有無(種類) ・食材・調理の配慮
	中	大きさ1cm以上		
	大	カットなし		
一般食	食材配慮あり		摂食嚥下機能に配慮あり。(揚げ物なし、繊維が多い物を除く等)	米飯。 [副食] ・食材・調理の配慮
	食材配慮なし		摂食嚥下機能に配慮なし。	

- ・基本分類は「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」を参考に作成した
- ・特別な対応ができる場合は「\*とろみ対応」「\*きざみ対応」を付記する
- ・「コード2」に関しては副食と主食のコードは一致するものではなく、副食・主食それぞれに応じたコードである