



情報連携シート①食形態一覧表

自治医科大学附属病院

担当者 臨床栄養部 渡辺 春菜

R5.12.7現在

嚥下調整食学会 分類コード	Oj・Ot・lj	2-1	2-2	3	4	コード外
主食の形態		ミキサー粥ゼリー	ミキサー粒粥ゼリー	全粥粒ゼリー	七分粥	米飯/その他
形態の特徴		市販のかゆをミキサーにかけ、粒が残らずなめらかで均質な状態で、ゲル化剤を混ぜたもの。	フードプロセッサーやミキサー等を使用したもので粒が残った状態で、ゲル化剤を混ぜたもの。	全粥に離水防止のゲル化剤やとろみ剤を混ぜたもの。	米重量に対し7倍の水分で炊いた七分粥(粒が残っている不均質な状態)。	通常の水分量で炊いた飯/米重量に対して2倍の水分で炊いた軟飯で、ゲル化剤などを使用していないもの。
外 観						
施設での 主食名称	—	粥ペーストゼリー	—	—	粥	ご飯/軟飯

嚥下調整食学会 分類コード	Oj	Oj	lj	2-1	2-2、3、4	3	4	コード外	
副食の形態	ゼリー食	ゼリー食	ゼリー食	均質なペースト・ミキサー食	不均質なペースト・ミキサー食	押しつぶし食	軟菜食(刻み) 10mm角未満 ( ) 1cm角以上	一般常食(刻み) 10mm角未満 ( ) 1cm角以上	
形態の特徴	嚥下機能評価を行うにあたり、評価に適した物性で、しかも常にその物性が一定した食品である。	半固形で、スプーンでスライス型に切り取ることができ、咽頭に食塊が残らず、刺激の少ない料理が中心である。	半固形で、物性的には均質でざらつき感やべたつき感が少ないが、嚥下練習食Aより、やや食物繊維が多い料理や口腔内粘膜への付着性が高い。	半固形に加え、流動体の料理を取り入れている。物性的には均質で、野菜の食物繊維や肉・魚類の脂肪を含み、ざらつき感は嚥下練習食Bより強い。口腔内でばらばらになるような料理は、事前に適度なとろみをつけ調製している。	嚥下練習食から三分菜食に移行するまでの食事で、半固形が流動体の料理が中心である。嚥下練習食Cよりざらつき感が強い。舌で押し付けた時にばらばらになりにくい物性で、流動体の料理は、事前に適度なとろみをつけ調製している。	形はあるが舌と口蓋で押しつぶせる硬さ。食塊形成や移送が容易、咽頭でばらばらせず嚥下しやすいように配慮されたものの。	食材や調理方法の変更などにより、硬さやばらつきなどに配慮したもの。箸やスプーンで切れる程度の軟らかさ。	五分菜食を用いた料理で、豆腐などのほぼ咀嚼を必要としない料理以外は、1cm角にカットしており、義歯でも食べやすい食事。	
外 観									
施設での 食種名称	嚥下評価食	嚥下練習食A	嚥下練習食B	嚥下練習食C	嚥下移行食	—	—	—	プレカット食