2026年10月改訂

TMGあさか医療センター食形態一覧表

易

難

学会分類コード	形態	当院での名称	写真	食事内容
0ｊ	均質で付着性、凝集性、硬さに配慮したゼリー。離水が少なくスライス状にすくうことが可能。	嚥下開始食		エングリード１品提供
１ｊ	均質で付着性、凝集性、硬さ、離水に配慮したゼリー・プリン・ムース状。	嚥下調整食①		ゼリー・プリンなど２品提供
2-2	ピューレ、ペースト、ミキサー食など均質でなめらかで、べたつかず、まとまりやすいもの。スプーンですくって食べることが可能。	嚥下調整食②		粥ミキサー・佃煮・主菜ミキサー・卵豆腐など４品提供
		ミキサー食		食材をミキサーでペースト状にし、とろみ剤でとろみをつけたもの
３	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。多量の離水がない。	きざみとろみ食		歯茎でつぶせる程度の食材を５㎜程度に刻みとろみあんを混ぜたもの
４	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。	やわらか食		形はあるが歯茎でつぶして食べられるもの
コード対象外	食材を細かく刻んだもの。咽頭期嚥下に問題はないが咀嚼困難な方などが対象。	きざみ食		歯茎でつぶせる程度の食材を５㎜程度に刻んだもの
	片麻痺などで非利き手で食事動作を行う方や、側臥位での自力摂取を行う方が対象。	一口大		２～３ｃｍ程度にカット
	形態の制限なし	全形		摂食・嚥下機能に配慮なし

※コード０ｊ～４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」を参考とした