

## TMGあさか医療センター食形態一覧表

学会分類 コード	形態	当院での名称	写真	食事内容
易 ↑	0 j	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	 エンゲリード 1品提供
	1 j	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
	2-1	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5mm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	
難 ↓		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5mm程度に刻んだもの
	コード対象外	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0 j～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