

学会分類2021(食事)早見表

2025/8/19 作成

コード		名称 (当院形状)	当院の形態	目的・特色	主食例(当院食提供例)	副菜の例	主食	必要な咀嚼能力	他の分類との対応	
0	j	嚥下訓練食品 0j	・均質で、付着性・凝集性・かた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なもの	・重度の症例に対する評価・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収が容易 ・たんばく質含有量が少ない	果物ゼリーのみ		無	(若干の送り込み能力)	・下食ピラミッドL0 ・えん下困難者用食品許可基準I	
	t	嚥下訓練食品 0t	・均質で、付着性・凝集性・かたさに配慮したろみ水(原則的には、中間のろみあるいは濃いろみのどちらかが適している)	・重度の症例に対する評価・訓練用少量ずつ飲むことを想定 ・ゼリー丸呑みで誤嚥したゼリーが口中で溶けてしまう場合 ・たんばく質含有量が少ない	お茶ゼリー		無	(若干の送り込み能力)	・下食ピラミッドL3の一部(ろみ水)	
1	j	嚥下調整食 1j	・均質性で付着性、凝集性、かたさ、離水に配慮したゼリー・プリン・ムース状のもの	・口腔外で既に適切な食塊状となっている(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。 ・0jに比し表面のざらつきあり	重湯ゼリー、粥ゼリー、アイソカルゼリーなど	ゼリー類	粥ゼリー	(若干の食塊保持と送り込み能力)	・嚥下食ピラミッドL1・L2 ・えん下困難者用食品許可基準Ⅱ ・UDF区分がまなくてよい(ゼリー状) (UDF:ユニバーサルデザインフード)	
2	1	嚥下調整食 2-1 (ミキサー)	・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なもの		・口腔内の簡単な操作で食塊状となるもの	粒がなく、付着性の低いペースト状のおもゆやお粥	ペースト食	(下顎と舌の運動による食塊形成能力および食塊保持能力)	嚥下食ピラミットL3 えん下困難者用食品許可基準Ⅲ UDF区分 かななくてよい	
	2	嚥下調整食 2-2 (粒ピューレ)	・ピューレ・ペースト・ミキサー食などでべたつかず、まとまりやすいもので不均質なものも含む ・スプーンですくって食べることが可能なもの		(咽頭では残留、誤嚥をしにくいものに配慮したもの)	やや不均質(粒がある)でもやわらかく、離水もなく付着性の低い粥類	細刻み+ペースト食	・粥ゼリー ・硬粥	(下顎と舌の運動による食塊形成能力および食塊保持能力)	嚥下食ピラミットL3 えん下困難者用食品許可基準Ⅲ UDF区分 かななくてよい
3		嚥下調整食 3 (ソフト)	・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ものに配慮されたもの多量の離水がないもの		舌と口蓋間で押しつぶしが可能なものの押しつぶしや送り込みの口腔操作を要し(あるいはそれらの機能を賦活)かつ誤嚥のリスク軽減に配慮がなされているもの	離水に配慮したお粥など	ソフト食	・硬粥 ・全粥	舌と口蓋間の押しつぶし能力以上	嚥下食ピラミットL4 UDF区分 舌でつぶせる
4		嚥下調整食 4 (分粥)	・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		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、上下の歯槽提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が困難	軟飯・全粥など	7分食	・全粥	上下の歯槽提間の押しつぶし能力以上	嚥下食ピラミットL4 UDF区分 舌でつぶせるおよび UDF区分 歯ぐきでつぶせるおよび UDF区分 容易にかめる一部