

学会 分類 2021	食事の名称	形態が分かる写真	特 徴 (形態・対象・咀嚼能力・主要なとろみ剤・商品名等)
0 j	設定なし		
0 t	設定なし		
1 j	設定なし		
2 - 1	ミキサー ムースなし		<p><主食>全粥ミキサー 全粥とでんぷん分解酵素をミキサーにかけたもの</p> <p><副食> 食材をミキサーにかけトロミ剤を加えペースト状にしたもの</p> <p><対象> 形のあるものは誤嚥・窒息のリスクが高い</p>
2 - 2	ミキサー ムースあり		<p><主食>全粥ミキサー 全粥とでんぷん分解酵素をミキサーにかけたもの</p> <p><副食> 食材をミキサーにかけゼリー状に固めたもの ※汁物はペースト状</p> <p><対象>形のあるものは誤嚥・窒息のリスクが高い</p>
3	超きざみ		<p><副食> 主菜：ほぐした食材をゼリー状にかためたもの 副菜：フードプロセッサーを使用し細かく刻んだもの (1mm～5mm程度) ※個々に応じてとろみあん使用 ※形はあるが押し潰しが容易にできる</p> <p><対象>咀嚼～嚥下動作に問題がある</p>
4	きざみとろみ		<p><主食> 全粥・軟飯</p> <p><副食> 食材を1cm程度に刻みとろみあんをからめたもの</p> <p><対象> 咀嚼が不十分、口腔内でバラけやすい 上下の歯茎で押し潰す・すり潰すことができる</p>
規格外	一口大～きざみ		<p><主食> 米飯</p> <p><副食> 個々に合わせて大きさを調整 一口大・1cm～2cm程度にカット</p> <p><対象> 食塊形成・嚥下に問題ない 咀嚼が不十分・個人で一口量の調整ができない</p>
規格外	普通		<p><主食> 米飯</p> <p><副食> 調理したものを、そのままの形で提供</p> <p><対象> 咀嚼～嚥下までの動作に問題ない</p>