

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	お茶ゼリー		(形態) たんぱく質含有が少ないとろみ茶 (対象・嚥下能力) 若干の送り込み能力 (とろみ剤) 宮源のドリンクゼリー
1 j	ムース食		(形態) 半固形ゼリー やわらかムース食 (対象・嚥下能力) 若干の食塊保持と送り込み能力
2 - 1	ミキサー食 ミキサー粥食		(形態) ミキサー食とろみ付の形態 ミキサー粥とろみ付の形態 全ての食材ミキサー後とろみ剤 (対象) 舌と上顎の押しつぶし能力 (とろみ剤) ネオハイトロミール スリム
2 - 2	ミキサー食 全粥食		(形態) ミキサー食とろみ付の形態 全粥 全ての食材ミキサー後とろみ剤 (対象) 舌と上顎の押しつぶし能力以上 (とろみ剤) ネオハイトロミール スリム
3	設定なし		
4	設定なし		
規格外	刻み食		(形態) 全粥・刻み 副食 3mm程度の刻み食 (対象・嚥下能力) 残歯無し・丸のみするので危険
規格外	粗刻み食		(形態) 軟菜 副食 5mm～10mm程度の粗い刻み (対象) 刻み食から徐々に食事形態の段階を上げていく過程
規格外	粗一口食		(形態) 軟菜 副食 一口食より少々小さく刻み食よりは大きい (対象) 一口食サイズでは嚥下に不安がある
規格外	一口食		(形態) 軟菜 副食 2～3cm程度のスプーンに乗る大きさ (対象) 口が大きく開かない スプーンにのるサイズでないと上手く嚥下出来ない
規格外	普通食		(形態) 普通形態 常食 (対象) 何も食事制限なし