

食事形態一覧

スタンダード表

—第6版—

令和 4年 3月 改定

名称	米飯	軟飯	全粥	ゼリー粥（例）	ミキサー粥（例）
取扱い					
主食					

形態	嚥下ピラミッド	L5		L4			L3		L2・L1		L1	L0
	学会分類2021	—	4・3			2-2	2-1	1j		Ot （※嚥下ピラミッドL3の一部）	Oj	
	基準	一般食	きざみ 1cm以上	きざみ 5mm以上	きざみ 5mm未満	粒が残るペースト状	ペースト・ミキサー状	ムース状	ゼリー状	ゼリー状	ゼリー状	
	（自施設名称）									—	—	
主菜 （鶏の照焼）												
主菜 （焼魚）												
副菜 （南瓜煮付）												
副菜 （いんげん胡麻和え）												
咀嚼能力対象 ※学会分類2021 （食事）早見表より		上下の歯槽提間の押しつぶし能力以上	舌と口蓋間の押しつぶし能力以上	舌と口蓋間の押しつぶし能力以上	（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）	（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）	（若干の食塊保持と送り込み能力）			（若干の送り込み能力）		
形態 ※学会分類2021 （食事）早見表および （とろみ）早見表より		コード3 形はあるが、押しつぶしが容易、食塊形成や移送が安易、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			コード2-2 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		コード2-1 ピューレ・ペースト・ミキサー食などで、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		コード1j 均質で、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		コードOt 均質で、付着性・凝集性・かたさに配慮したとろみ水（原則的には、中間のとろみあるいは濃いトロミのどちらかが適している	コードOj 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
		コード4 かたち・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柔らかさ										