

食事形態一覧 スタンダード表 ー第7版ー

令和 8年 2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 ※学会分類2021 基準 (自施設名称)	嚥下ビラミッド L5	L4			L3		L2・L1		L1 (※嚥下ビラミットL3の一部) Ot	L0 Oj
	—	4・3			2-2	2-1	1j		—	—
	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	とろみ	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		上下の歯槽堤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、咽頭では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、まとまりやすくもので不均質なものも含むスプーンでくつ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くつ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0t 均質で、付着性・凝集性・かたさに配慮したとろみ水	コード0j (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) 離水が少なく、スライス状にすくうことが可能なものの	
		コード4 かたち・はらけやすさ・貼りつきやすさなどのないもの離水・スプーンで切れる柔らかさ								

作成：公益社団法人 奈良県栄養士会 福祉事業部 監修：公益社団法人 言語聴覚士会

【注 意】本表は日本摂食嚥下リハビリテーション学会分類2021を参考に作成したものでありますがコード適合性に関しては『嚥下調整食学会分類2021』の本文を併せてご確認ください。

協力：畿央大学