食形態一覧表（副食）

令和7年7月更新

形態名	副食	形状	対象者
普通菜		通常の食事	摂食嚥下障害のない方
一口大		2～3cm角に刻む	箸の使用が難しい方。 咀嚼機能は必要。
粗きざみ （学会分類コード4）		約1cm角に刻む	咀嚼力がやや低下している方。 （口腔内で食材をまとめることのできない場合はとろみ付で対応）
きざみ （とろみ付のみ：学会分類コード3）		約5mm角に刻む （ミキサー使用）	咀嚼力が低下している方。 義歯不適合もしくは義歯と自歯どちらもなく咀嚼不十分の方。 （口腔内でばらつきやすいため、唾液で食材をまとめることのできない方はとろみ付で対応）
極きざみ （学会分類コード2-2）		3～5mm角に刻む （ミキサー使用）	咀嚼ができない方 粒が少々残っている程度であれば摂取可能な方対象（ペースト食の粒ありのイメージ） 口腔内でばらけるため、とろみ付で提供
ペースト （学会分類コード2-1）		なめらかなペースト状	咀嚼や舌と口蓋で押しつぶしができず、丸のみとなる方。
流動食		なめらかな液体状	・とろみ無くてもムセなどなく飲み込めるが、咀嚼ができない方や消化器疾患で必要のある方。 ・とろみの濃度を調整したい場合。
ソフト （学会分類コード3）		ゼリー状	咀嚼ができない方 舌と口蓋で押しつぶす事が出来る方。

← きざみ食は口腔内でばらつきやすく、嚥下機能の低下した方にとっては
誤嚥につながる危険性があります。
必要に応じてきざみ食にトロミ付けし、嚥下しやすい状態で提供します。

※主治医の指示により、栄養補助食品を召し上がっていただく事もあります。

特別養護老人ホーム　ユーカリの里