

## 分類対応表

コード		形態	目的・特色	主食の特色	備考欄への記入事項
0	j	均質で付着性・凝集性・硬さに配慮したゼリー	嚥下評価・訓練用の位置づけで丸飲みすることが可能。誤嚥した場合を考慮し、タンパク質含有量が少ない。		
	t	均質で付着性・凝集性・硬さに配慮したとろみ水	嚥下評価・訓練用の位置づけでゼリー丸飲みで誤嚥したり、ゼリーが口で溶けたりしてしまう場合に適する。タンパク質含有量が少ない。		
1	j	均質で離水が少ないゼリー・プリン・ムース状	咀嚼能力を必要とせず、スプーンですくった状態で食塊状となっているものでOjよりは表面のざらつきがある。ミキサーを使用し再形成した「ソフト食」を含む。	物性に配慮したおもゆやミキサー粥のゼリー。	[主食] ・凝固剤の種類(酵素使用の有無)
2	1 (つぶなし)	スプーンですくえる ピューレ・ペースト・ ミキサー状	口腔内の簡単な操作で食塊状となるもので、なめらかで均質なもの。	増粘剤あり(とろみ付けしたおもゆ、付着性が高くないように処理したミキサー粥)	[副食] ・ミキサーにかけているか ・とろみの有無(種類) ・粒の有無
	2 (つぶあり)		口腔内の簡単な操作で食塊状となるもので、やわらかい粒などを含む不均質なもの。	増粘剤なし(粥をそのままミキサーにかけてもの。べたつきが残る。)	[主食] ・とろみ剤の有無(種類) ・粒の有無・べたつき
3		形はあるがやわらかく多量の離水がない	舌で押しつぶしが容易なくらいやわらかいものであるが、粉碎再成形することや均一さは必須ではない。一般の調理方法で素材を選んで工夫した物、様々な技術で素材を軟化させた市販の製品を含む。	水分がサラサラの液体でないように配慮した3分粥、5分粥、全粥。粒を含むゼリー化した粥を含む。	[主食] ・とろみ剤や凝固剤の種類
4	柔-小	大きさ1cm未満やわらか	柔の基準は「歯・義歯がなくても歯茎でつぶして食べられる」もの。誤嚥と窒息のリスクを配慮して素材と調理法を選んだもの。  硬の基準はやわらかさに配慮しているが「歯・義歯を必要とする(望ましい)」もの。誤嚥と窒息のリスクを配慮して素材と調理法を選んだもの。誤嚥と窒息のリスクを配慮して素材と調理法を選んだもの。	全粥や軟飯。	[副食] ・硬さ ・大きさ(加工なし/1.0cm以上/1.0未満) ・とろみの有無(種類) ・禁止食材
	柔-中	大きさ1cm以上やわらか			
	柔-大	カットなしやわらか			
	硬-小	大きさ1cm未満かため			
	硬-中	大きさ1cm以上かため			
	硬-大	カットなしかため			
一般食	食材配慮あり		咀嚼機能に配慮あり(揚げ物なし、繊維が多い物を除く等)	米飯。	[副食] ・食材・調理の配慮
	食材配慮なし		咀嚼機能に配慮なし		

- ・基本分類は「日本摂食・嚥下リハビリテーション学会嚥下調整食分類2013」に準ずる
- ・特別な対応ができる場合は「\*とろみ対応」「\*きざみ対応」の付記を行う
- ・「コード2」に関しては副食と主食のコードは一致するものではなく、副食・主食それぞれに応じたコードである。