

資料⑤

食 事 形 態 基 準

1 主食

主食は、米飯・軟飯・全粥・粥ゼリー・パン・パン粥・パン粥ゼリー・麺類を選択できること。

- (1) 米飯とは、米の量に対し1.2倍の水を加え炊飯したもの。
- (2) 軟飯とは、米の量に対し2倍の水を加え炊飯し、飯粒同士が容易に分離しないもの。
- (3) 全粥とは、米の量に対し5倍の水を加え炊飯し、離水せず飯粒同士が容易に分離しないもの。
- (4) 粥ゼリーとは、全粥にゲル化剤（酵素入り等）を加えてミキサー等で均質になるまで攪拌しゼリー状に固めたもの。米粉を用いる場合は事前に申し出ること。
- (5) パンとは、食パンやロールパン等のこと。
- (6) パン粥とは、パンをちぎり牛乳で煮たものやスチームコンベクションで蒸したもの。
- (7) パン粥ゼリーとは、ちぎったパンに水分（主に牛乳）とゲル化剤（酵素入り等）を加えてミキサー等で均質になるまで攪拌しゼリー状に固めたもの。パン粥ミックスを用いる場合は事前に申し出ること。
- (8) 麺とは、そば・うどん・素麺・ラーメン・スパゲッティ等のこと。
- (9) 麺ミキサーとは、麺に水分とゲル化剤（酵素入り等）を加えてミキサー等で均質になるまで攪拌しゼリー状に固めたもの。

※米、パン、麺の種類によって加える水分は微調整すること。

2 副食

副食は、常食・一口大食・刻み食・ソフト食・ミキサー食の形態を選択できること。また、学会分類2021のコードに基づき、食物の大きさではなく物性で調整すること。

- (1) 常食とは、普段日常生活で食べているような普通の形状。
- (2) 一口大食とは、1～1.5cm位の大きさであること。
- (3) 刻み食とは、指の腹で潰せるかたさであること。また、柔らかい食材や料理を切ったりほぐしたりしたものに餡をかけばらつきやすさに配慮したものも可とする。
- (4) ソフト食とは、舌と上顎でおしつぶせる硬さであること。
- (5) ミキサー食とは、べたつかず、まとまりやすくスプーンですくって食べることができるもの。
- (6) ソフト食・ミキサー食の水分は増粘剤等を使用しとろみをつけること。
- (7) 上記内容に不具合がある場合は都度調整すること。

副 食 形 態 早 見 表 （ 他 の 分 類 と の 対 応 ）

副食形態	学会分類2021	嚥下食ピラミッド	UDF区分	対象者
常食	—	レベル5	—	摂食・嚥下に問題のない方
一口食	—	レベル5	—	奥歯等で噛み砕くことができる方
刻み食	コード4	レベル4	舌や歯茎でつぶせる	上下の歯槽提問の押しつぶしができる方
ソフト食	コード3	レベル4	舌でつぶせる	舌と唇蓋間の押しつぶしができる方
ミキサー食	コード2-2	レベル3	噛まなくてよい	下顎と舌の運動による食塊形成ができる方