

よくある疑問と対応策

「転入所時に…」



Q 自施設には前方施設の区分に対応する区分がない・・・

A 安全に食事を摂ってもらうために、まずその区分より低い区分にし、利用者の嚥下状態を確認して再決定しましょう。



食種を変更する時は、自施設と他施設の食形態区分を比較し、利用者の嚥下機能にあった食事を提供することが重要です。呼称は違って施設間の食形態の認識を一致させることで、誤嚥リスクの軽減につながります。

「在宅療養で…」



Q 市販の食品を買うなら、どこで買うのがいい？

A 栄養面や形態がきちんと考慮された食品の種類が豊富で、専門的な知識を持ったスタッフがいることもあるのでドラッグストアで購入すると安心です。



スーパー等で手に入りやすいゼリーや茶わん蒸しには果肉や具が入っている不均質なものがあため、嚥下機能状態によっては危険になります。

💡 食形態 Web マップを活用する利点

- ・各施設が提供している食形態を学会分類コードで可視化
- ・利用者が退院、施設移行、在宅移行する際の食事形態の確認・調整に便利
- ・スマートフォン、タブレット端末、パソコンからだれでもアクセス可能



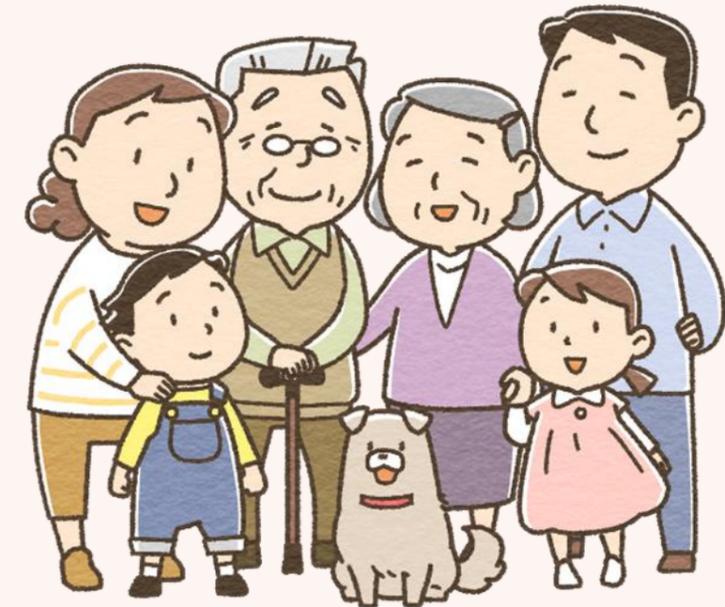
川西・猪名川・伊丹食形態 Web マップ

川西・猪名川・伊丹食形態 Web マップは、兵庫県伊丹健康福祉事務所ホームページからも閲覧できます。
<https://web.pref.hyogo.lg.jp/hnk06/shokukeitai.html>

作成：川西地区給食研究会(2026.3)

食形態を“同じ目線”で伝えるために

— 学会分類 2021 と食形態 Web マップでつなぐ 多職種の共通理解 —



施設間や在宅での食支援を円滑に行うには、職種を超えた共通認識が必要です！

このリーフレットは「日本摂食嚥下リハビリテーション学会嚥下調整食分類2021」（以下、学会分類2021と表記）と、「川西・猪名川・伊丹 食形態 Web マップ」の関係を中心にご紹介し、ケアマネジャーをはじめとする支援者の皆様に活用していただくことを目的としています。

学会分類2021とは

「嚥下障害を持つ方に対する食形態の標準化を目的とした指針」です。食事の形態やとろみの程度を段階的に分類することで、患者や利用者に対する安全かつ適切な食支援を行うために必要です。

川西・猪名川・伊丹 食形態 Web マップとは

川西市・猪名川町・伊丹市の施設ごとの食形態を、学会分類2021や食事形態スケールなどを参考にして主食・副食別に整理した表です。他施設との食事名称の違いを比較・把握するために活用します。

現状

介護支援の現場では、高齢者人口の増加に伴い、施設入所のみならず在宅での食支援の重要性が高まっています。特に、介護保険サービスを利用する人が増加する中で、ケアマネジャーは日々多様な支援職種と連携しながらケアプランを立てています。

しかし、食に関する連携や情報共有には以下のような課題が多くみられます。

よくある現場の困りごと

病院で「嚥下食」って言われたけど、うちでどう伝えたいの？



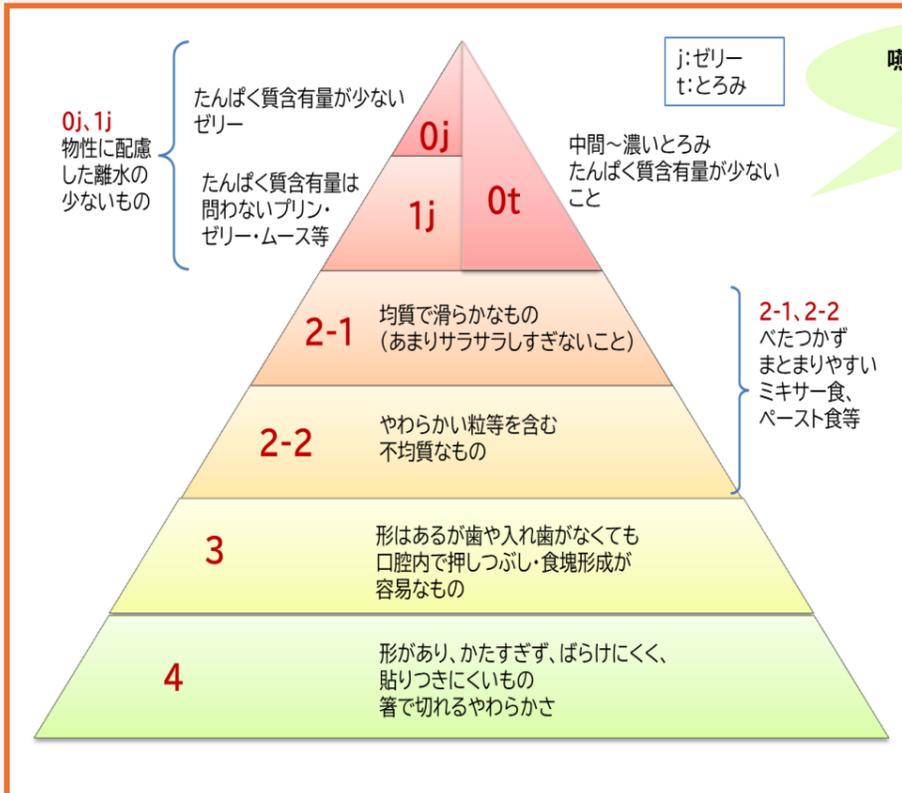
とろみの濃さはわかるけど、「食形態レベル」はよくわからない。

施設によって「軟らかい」の意味が違って戸惑う。

課題

- ・学会分類2021を知らない、または聞いたことはあるが内容が分からない人が多い。
- ・医療職との情報共有でギャップが生まれやすい。
- ・やわらかめ、刻み食などのあいまいな表現が多く、施設と家族間で食形態のイメージにずれがある。
- ・退院時やサービス開始時に共通基準がなく、その都度言葉や食事内容を手探りで調整しなければならない。

嚥下食ピラミッド(学会分類 2021)



嚥下機能に応じた食事のレベルをピラミッドで示したものです！



スマートフォン、タブレットで利用可能！
以下のQRコードを読み込んでください。



学会分類 2021と川西・猪名川・伊丹食形態Webマップ 区分の対照表



学会分類 2021(とろみ)早見表

<学会分類 2021 コード別 概要>

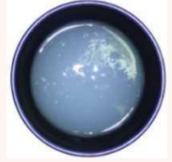
食事形態の例

主食

副食

0j

重度の症例に対する評価・訓練用。少量をすくってそのまま丸呑み可能。残留した場合にも吸引が容易。たんぱく質含有量が少ない。
特徴:均質で、付着性・凝集性・硬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



0t

重度の症例に対する評価・訓練用に少量ずつ飲むことを想定。ゼリー丸呑みで誤嚥したり、ゼリーが口中で溶けてしまう場合。タンパク質含有量が少ない。
特徴:均質で、付着性・凝集性・硬さに配慮したとろみ水(原則的には中間のとろみ、あるいは濃いとろみのどちらかが適している)



1j

口腔外で既に適切な食塊状となっている。送り込む際に多少意識して口蓋に舌を押し付ける必要がある。0jに比し表面のざらつきあり。
特徴: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



2-1

口腔内の簡単な操作で食塊状となるもの(咽頭では残留、誤嚥をしにくいように配慮したもの)。特徴:ピューレ・ペースト・ミキサー食など均質でなめらかで、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



2-2

口腔内の簡単な操作で食塊状となるもの(咽頭では残留、誤嚥をしにくいように配慮したもの)。特徴: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



3

舌と口蓋間で押しつぶしが可能なもの。押しつぶしや送り込みの口腔操作を要し、かつ誤嚥のリスク軽減に配慮がなされているもの。特徴:形はあるが、押しつぶしが容易、食塊形成や移送が容易、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



4

誤嚥と窒息のリスクを配慮して素材と調理方法を選んだもの。歯がなくても対応可能だが、上下の歯槽堤間で押し潰すあるいはすり潰すことが必要で舌と口蓋間で押しつぶすことは困難。特徴:かたさ・ばらけやすさ・貼りつきやすさなどないもの。箸やスプーンで切れるやわらかさ



嚥下食ピラミッドのコード別概要は、こちらをご覧ください➡