

学会分類		食形態マップ（主食）の区分		食形態マップ（副食）の区分		
コード	形態	No	形状等	No	形状等	
-		1	粥を炊いた上澄み、おもゆ	1	ポタージュ・ジュース・液体栄養剤	
0j	均質で、付着性・凝集性・かたさに配慮したゼリー 離水が少なくスライス状にすくことが可能なもの	-		2		
0t	均質で、付着性・凝集性・かたさに配慮したとろみ水 原則的には中間のとろみか濃いとろみのどちらかが適する	-		3		
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・ムーズ状のもの	3	重湯をゼリー状にしたもの（ゲル化剤 等を使用）	4		
		4	ペースト粥をゼリー状にしたもの（ゲル 化剤等を使用）			
2-1	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	全粥をミキサーにかけてペースト状にし たもの	5		
		5	ペースト粥に増粘剤等を加え、とろみ をつけたもの			
2-2	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	6		6		
3	形はあるが押しつぶしが容易、食塊過形成や移送が容易、 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	7		7		
-		8	米重量に対して20倍の水分量にて 炊飯。全粥3：重湯7	/		
		9	米重量に対して10倍の水分量にて 炊飯。全粥5：重湯5			
		10	米重量に対して7倍の水分量にて炊 飯。全粥7：重湯3			
4	かたさ・ばらけやすさ・はりつきやすさなどのないもの 箸やスプーンで切れるやわらかさ	11	米重量に対して5～6倍の水分量に て炊飯。	8,9	軟菜、大きさ：1mm。（8=あん 有、9=あん無）	
		12	全粥の重湯を切った状態のもの。	10,11	軟菜、大きさ：3～5mm。（10= あん有、11=あん無）	
		13	出来上がった全粥の水分の少ない部 分を盛ったもの	12,13	軟菜、大きさ：1cm。（12=あん 有、13=あん無）	
		14	咀嚼機能に問題があり、上顎と舌でつ ぶす事のできる硬さ	14	軟菜、大きさ：2cm。あん無	
		15	一般高齢者が摂取可能な硬さ。常飯 よりも軟らかめ。	15	軟菜、カットなし	
		/			16,17	常菜、大きさ：1mm。（16=あん 有、17=あん無）
					18,19	常菜、大きさ：3～5mm。（18= あん有、19=あん無）
					20,21	常菜、大きさ：1cm。（20=あん 有、21=あん無）
					22	常菜、大きさ：2cm。あん無
					23	常菜、カットなし
-		16	米重量に対して1.2倍の水分量に て炊飯。	24	基本的に摂食、嚥下機能に配慮のな い常菜	
		17	牛乳とパンが均等に混ざり合っており、 分離しにくい。			
		18	パン全般			