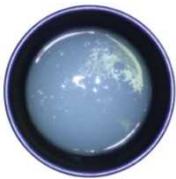


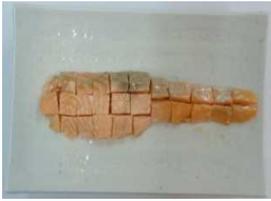
No	嚥下学会 分類	名称例	写真	コンセプト〔原則温提供〕	嚥下ピラミッド ユニバーサル デザイン
1		重湯		口腔や食道の器質通過障害に対して 適応となる形態。 粥を炊いた時に上澄みとして見られるものであり 米は入っていない液状のもの。	L 3
2	2-1	ペースト粥		全粥をミキサーにかけてペースト状にした主食。 べたつきが強く、飲み込みにくい。 また、唾液による分解でサラサラになりやすい。	L 3 かまなくて よい
3	1 j	重湯ゼリー		重湯をゼリー状にしたもの。 (ゲル化剤等を使用)	L 1
4	1 j	ペースト粥ゼリー		ペースト粥をゼリー状にしたもの。 (ゲル化剤等を使用)	L 2
5	2-1	ペースト粥と ろみ		酵素を使用し、ペースト粥にしたものに増粘剤を加え、とろみをつけたもの。	L 3 かまなくて よい
6	2-2	ペースト粥 粒あり		全粥をミキサーにかけ、若干粒を残したペースト状に近い状態にした主食。べたつきはなし。 酵素、増粘剤、ゲル化剤などを使用することもある。	L 3 舌で つぶせる
7	3	全粥ゼリー		全粥をゼリー状にしたもの。(ゲル化剤等を使用)	L 3 舌で つぶせる
8		三分粥		全粥に比べ、水分量が多く、水分と米が分離している主食。 米重量に対して20倍の水分量にて炊飯。 全粥3：重湯7	L 4 舌で つぶせる

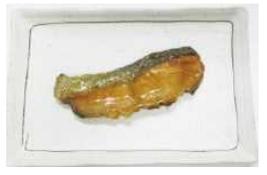
No	嚥下学会 分類	名称例	写真	コンセプト[原則温提供]	嚥下ピラミッド ユニバーサル デザイン
9		五分粥		全粥に比べ、水分が多く、水分と米が分離している主食。 米重量に対して10倍の水分量にて炊飯。全粥5：重湯5	L4 舌で つぶせる
10		七分粥		全粥に比べ、水分が多く、水分と米が分離している主食。 米重量に対して7倍の水分量にて炊飯。 全粥7：重湯3	L4 舌で つぶせる
11	4	全粥		水分と米の部分が均等に混ざり合っており、 水分と米が分離しにくい主食、重湯がない粥。 米重量に対して5～6倍の水分量にて炊飯。	L4 舌で つぶせる
12	4	湯切り粥		全粥の重湯を切った状態のもの。	L4 舌で つぶせる
13	4	硬め粥		出来上がった全粥の水分の少ない部分を盛ったもの	L4 舌で つぶせる
14	4	軟飯		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の主食。	L4 歯ぐきで つぶせる
15	4	高齢者向け 常飯		咀嚼機能に問題のない一般高齢者が摂取可能な硬さ。 常飯よりも軟らかめの主食。	L4 容易に かめる
16		常飯		健常者（成人）が摂取する一般的な硬さの主食。 米重量に対して1.2倍の水分量にて炊飯。 ※パンはこの区分に該当する。	L5

No	嚥下学会 分類	名称例	写真	コンセプト[原則温提供]	嚥下ピラミッド ユニバーサル デザイン
17		パン粥		牛乳とパンが均等に混ざり合っており、分離しにくい。	L 4 歯ぐきで つぶせる
18		パン		パン全般	L 5

No.	嚥下学会 分類	名称例	写真	粘度・形状	コンセプト	嚥下ピラミッド ユニバーサル デザイン
1		流動食 濃厚流動食		おもゆ ポタージュ ジュース状 液体栄養剤	口腔や食道の器質的通過障害に対して 適応となる形態。 液状の食品、液体飲用時の誤嚥がない 方が対象。 市販の液状濃厚流動食を含む。	L 3
2	O j	ゼリー食		均質で、 付着性・凝集性 硬さに配慮した ゼリー状	嚥下評価・訓練用の位置付けで、丸飲み する事が可能。 誤嚥した場合を考慮し、たんぱく質含有 量が少ない滑らかなゼリー状の食品。	L 0
3	O t	とろみ食		均質で、 付着性・凝集性 硬さに配慮した とろみ水	嚥下評価・訓練用の位置付けで、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。誤嚥した場 合を考慮し、たんぱく質含有量が少な い。	L 3 の一部
4	1 j	ソフト食		均質で離水が少ない 上顎と舌で簡単 につぶせるゼリー、 プリン、ムース状	スプーンですくった時点で食塊状に なる物だが、Ojよりは表面のざらつきが ある。たんぱく質含有量は問わない。 高 たんぱくのものも含む。 ミキサーを使用し再形成した物も含む。	L 1・L 2 かまなくて よい
5	2-1	ペースト食		粒が残っておらず スプーンですくえる 均質なペースト・ ミキサー状	ペースト状、ミキサー状であり、均質で なめらかで口腔内で容易に食塊状になる 物。 市販の半固形化濃厚流動食の一部を含 む。	L 3 かまなくて よい
6	2-2	ペースト食 粒あり		粒を含んだスプーンで すくえる不均質な ペースト・ミキサー状	ペースト食よりやや不均質な形状であ り、容易に食塊状になる物。	L 3 かまなくて よい

No.	嚥下学会 分類	名称例	写真	粘度・形状	コンセプト	嚥下ピラミッド ユニバーサル デザイン
7	3	極軟菜食		形はあるが軟らかく、舌で容易につぶせる食材や料理法を用いる。	舌での押しつぶしが容易なくらい軟らかい物であるが、粉碎再形成や均質さは必須ではない。 様々な技術で素材を軟化させた市販の製品を含む。	L 4 舌でつぶせる
8	4	軟菜 極きざみ食 あんあり		大きさ：1mm 食品が口腔内でばらつきやすくまとまりにくい状態ではあるがあんをかけて対応。	歯、義歯が無くても歯茎や、上顎と舌ですりつぶす事が出来るように、誤嚥と窒息のリスクを配慮して素材と調理法を選んだ物。 咀嚼・嚥下機能等を考慮し細かく刻んである。	L 4 歯ぐきでつぶせる
9	4	軟菜 極きざみ食 あんなし		大きさ：1mm 食品が口腔内でばらつきやすくまとまりにくい状態ではあるがあんをかけて対応。		L 4 歯ぐきでつぶせる
10	4	軟菜 きざみ食 あんあり		大きさ：3～5mm 食品が口腔内でばらつきやすくまとまりにくい状態ではあるがあんをかけて対応。		L 4 歯ぐきでつぶせる
11	4	軟菜 きざみ食 あんなし		大きさ：3～5mm 食品が口腔内でばらつきやすくまとまりにくい状態。		L 4 歯ぐきでつぶせる
12	4	軟菜 粗きざみ食 あんあり		大きさ：1cm 食品が口腔内でばらつきやすくまとまりにくい状態ではあるがあんをかけて対応。		L 4 歯ぐきでつぶせる

No.	嚥下学会 分類	名称例	写真	粘度・形状	コンセプト	嚥下ピラミッド ユニバーサル デザイン
13	4	軟菜 粗きざみ食 あんなし		大きさ：1 cm 食品が口腔内で ばらつきやすくまとまり にくい状態。	歯、義歯が無くても歯茎や、上顎と舌で すりつぶす事が出来るような、誤嚥と窒息 のリスクを配慮して素材と調理法を選 んだ物。 嚥下機能等を考慮し細かく刻んだり、あ んをかける。 また、手指の機能障害に対する配慮とし て一口大きざみなどの対応を行う。	L 4 歯ぐきで つぶせる
14	4	軟菜 一口大		大きさ：2 cm しっかり噛まなくても 上顎と舌でつぶせる 食品を一口大に切って 提供。		L 4 歯ぐきで つぶせる
15	4	軟菜		カットなし しっかり噛まなくても 上顎と舌でつぶせる 食品。		L 4 歯ぐきで つぶせる
16	4	常菜 極きざみ食 あんあり		大きさ：1mm 食品が口腔内で ばらつきやすくまとまり にくい状態ではあるが あんをかけて対応。		L 4 容易に かめる
17	4	常菜 極きざみ食 あんなし		大きさ：1mm 食品が口腔内で ばらつきやすく まとまりにくい状態。	一般的な食品を使用するが、いか、たこ 等の食材や、かき揚げ等の硬い揚物な ど、多くの高齢者が硬くて食べられない 食品や調理法は使用範囲を設定。 食事摂取に際し、歯・義歯を有する事が 望ましい。 嚥下機能等を考慮し細かく刻んだり、あ んをかける。	L 4 容易に かめる
18	4	常菜 きざみ食 あんあり		大きさ：3～5 mm 食品が口腔内で ばらつきやすくまとまり にくい状態ではあるが あんをかけて対応。	また、手指の機能障害に対する配慮とし て一口大きざみなどの対応を行う。	L 4 容易に かめる

No.	嚥下学会 分類	名称例	写真	粘度・形状	コンセプト	嚥下ピラミッド ユニバーサル デザイン
19	4	常菜 きざみ食 あんなし		大きさ：3～5 mm 食品が口腔内で ばらつきやすく まとまりにくい状態。	一般的な食品を使用するが、いか、たこ等の食材や、かき揚げ等の硬い揚げ物など、多くの高齢者が硬くて食べられない食品や調理法は使用範囲を設定。 食事摂取に際し、歯・義歯を有する事が望ましい。 嚥下機能等を考慮し細かく刻んだり、あんをかける。 また、手指の機能障害に対する配慮として一口大きざみなどの対応を行う。	L 4 容易にかめる
20	4	4硬-5常菜 粗きざみ食 あんあり		大きさ：1 cm 食品が口腔内で ばらつきやすくまとまりにくい状態ではあるが あんをかけて対応。		L 4 容易にかめる
21	4	常菜 粗きざみ食 あんなし		大きさ：1 cm 食品が口腔内で ばらつきやすく まとまりにくい状態。		L 4 容易にかめる
22	4	常菜 一口大		大きさ：2 cm ある程度噛むことが必要。		L 4 容易にかめる
23	4	常菜		カットなし ある程度噛むことが必要。		L 4 容易にかめる
24		一般食		原則カットなし ほぼ全ての食品や調理法が選択可能。	基本的に摂食、嚥下機能に配慮なし。	L 5