

やんばる食形態分類表

コード	対象	特徴	補足	一般名称・概要(副食)	一般名称・概要(主食)	商品名	他の分類との相関
0	j	○食塊形成、口腔・咽頭への送り込み、嚥下圧が不十分な方 ○均質でべたつきがなくぬめらか、まとまりが良く、やわらかで離水の少ないゼリー ○スプーンでスライス状にすることが出来るもの ○肺炎を起こす菌の餌となるたんぱく質が少ない	○嚥下評価・訓練用の食品 ○口に入れたものを、そのままスプーンと丸呑みできる。	市販の嚥下訓練用ゼリー お茶ゼリー 果汁ゼリー		エンゲラード(大塚製薬) ブイ・クレムゼリー(ニュートリ) ブロッカZn(ニュートリ)	嚥下困難者用食品許可基準(厚労省) I 嚥下食ピラミッド(聖隷三方原病院)L0 スマイルケア食(農水省)赤C 摂食嚥下リハ学会分類(2013)0j
	t	○均質でべたつきがなくぬめらか、まとまりが良く、中間または濃いとろみをつけたとろみ状 ○スプーンですくった時点で適切な食塊状になるもの ○肺炎を起こす菌の餌となるたんぱく質が少ない ○ゼリー丸呑みでは誤嚥したり、口で溶けてしまう場合に適する		お茶や果汁にとろみをつけたもの			嚥下食ピラミッド(聖隷三方原病院)L3の一部 摂食嚥下リハ学会分類(2013)0t
1	j	○均質でべたつきがなくぬめらか、まとまりが良く、やわらかで離水が少ないゼリー・プリン・ムース状 ○スプーンですくった時点で適切な食塊状になるもの ○タンパク質含有の有無、多少を問わない	○口に入れたものを、そのままスプーンと丸呑みできる	ミキサーをかけてゲル化剤で固めたもの(プリン食、ムース食、ゼリー食など)	○お湯むゼリー ○ミキサー粥ゼリー、プリン粥、ムース粥(ミキサーをかけた粥に酵素処理してべたつきをなくしゲル化剤で固めたものまたは酵素入りゲル化剤で固めたもの)	美味しくミキサー(ホリカフーズ)食事は楽し(和光堂)とろろ煮込み(ハウス食品)明治やわらか食(明治)やさしい献立(キュービー)メディケア食品(マルハニチロ)	嚥下困難者用食品許可基準(厚労省) II 嚥下食ピラミッド(聖隷三方原病院)L1L2 UDF区分(介護食品協議会)4 スマイルケア食(農水省)赤B 摂食嚥下リハ学会分類(2013)1j
2	1	○食塊の凝集維持能力、嚥下圧、体力が比較的高い方 ○均質でぬめらか、まとまりが良く、咽頭で残留しない程度のとろみがついた、離水が少ないミキサー食・ビュレ食・ペースト食。 ○1jと比較するとややべたつきのあるもの	○口に入れたものを、簡単な操作で食塊にすることができ、若干力んで丸呑みできる	ミキサー食、またはこれにとろみ剤でとろみをつけたもの	○お湯む(とろみ剤でとろみをつけたもの) ○ミキサー粥(ミキサーをかけた粥に酵素処理してべたつきをなくしとろみ剤でとろみをつけたもの)	美味しくミキサー(ホリカフーズ)食事は楽し(和光堂)とろろ煮込み(ハウス食品)明治やわらか食(明治)やさしい献立(キュービー)メディケア食品(マルハニチロ)やわらか野菜:とろみ食(旭松食品)	嚥下困難者用食品許可基準(厚労省) II・III 嚥下食ピラミッド(聖隷三方原病院)L3 UDF区分(介護食品協議会)4 スマイルケア食(農水省)赤A 摂食嚥下リハ学会分類(2013)2・1
	2	○まとまりが良く、咽頭で残留しない程度のとろみがついた、離水が少ないミキサー食・ビュレ食・ペースト食。 ○1jと比較するとややべたつきがあるもの ○2-1と比較すると、やわらかい粒などを含む不均質なものを		粗目にかけたミキサー食、またはこれにとろみ剤でとろみをつけたもの	○ミキサー粥(粥をミキサーにかけとろみ剤でとろみをつけたもの、またはとろみ剤を入れずミキサーにかけただけのもの) ○経腸ゼリー(全粥を酵素処理して粒を細かくし、とろみ剤でとろみをつけたりゲル化剤で固めたもの) ○芋ペースト ○パン粥		嚥下困難者用食品許可基準(厚労省) II・III 嚥下食ピラミッド(聖隷三方原病院)L3 UDF区分(介護食品協議会)4 スマイルケア食(農水省)赤A 摂食嚥下リハ学会分類(2013)2・2
3	S	○舌と上あごの間で押しつぶし、食塊にまとめることができる方 ○形があり、舌と口蓋または歯ぐきでつぶせる程度の硬さを有し多量の離水がないもの ○食塊形成や送り込みが容易で咽頭部でばらけず嚥下しやすいように工夫されたもの ○咀嚼しなくても良いやわらかさと、丸呑みできないほどの硬さが両立しているもの ○均質さは必須ではない	○ミキサーにかけてからゲル化剤で固めて再形成したもの ※再形成されておらず舌や口蓋で押しつぶす必要のないものは1j	ソフト食 やわらか食	○3分粥(とろみ剤使用) ○5分粥(とろみ剤使用) ○7分粥(とろみ剤使用) ○全粥(とろみ剤使用) ○全粥ゼリー(ゲル化剤使用)	あいーと(大塚製薬) エネプリン(日清オイリオ) エバースマイル(大和製缶) エンジョイおかずゼリー(クリニコ) おいしくサポート(ハウス食品) 食事は楽し(和光堂) ソフリアル(日清オイリオ) トワフール(日清オイリオ) 煮凝りシリーズ(マルハチ村松) ホスピタルグelm(日東ベスト) 明治メイバランスゼリー(明治) 明治やわらか食(明治) メディケア食品(マルハニチロ) やさしくラクケア(ハウス食品) やわらかいデザート(キッセイ薬品)	嚥下食ピラミッド(聖隷三方原病院)L4 UDF区分(介護食品協議会)3 スマイルケア食(農水省)黄C 摂食嚥下リハ学会分類(2013) 3
	Y		○形態の基準範囲内で食材や調理方法を工夫したもの	加圧煮込み 凍結溶法 酵素による軟化調理			
	K		○比較的柔らかい食材を細かく刻み、中間または濃いとろみをつけたもの ※ささみの大きいものや硬い食材を使ったもの、とろみをつけていないものは区分4		あんかけささみ		
4	小	○不十分なながらも咀嚼様のすりつぶし運動ができる方 ○食材を刻み、食感や咀嚼、誤嚥、窒息に配慮したもの ○多量の離水がないもの	大きさ5mm未満	極ささみ 細ささみ	○全粥(とろみ剤を入れないもの) ○アチビー ○軟飯	おいより堂本便(堂本食品) やさしい献立(キュービー)	嚥下食ピラミッド(聖隷三方原病院)L4 UDF区分(介護食品協議会)1・2 スマイルケア食(農水省)黄B・A 刻みの細かいもの、食材の柔らかいもの、とろみをつけたものなど一部は 摂食嚥下リハ学会分類(2013)4
	中		大きさ5mm～2cm	ささみ 荒ささみ			
	大		大きさ2cm以上	一口カット			
5	配慮あり	○咀嚼嚥下や体力、消化機能などに多少の低下がある方 ○咀嚼嚥下や体力、消化、認知能力に配慮あり(認知しやすい形態や色、味に配慮する、揚げ物や繊維の多いものを除く、柔らかい食材を選ぶ、とろみをつけるなど)			○とろみ剤、ゲル化剤を使用せず離水に配慮しない3:5:7分粥やお湯む ○おにぎり ○香味ディップ ○ひたパン	やわらか野菜:やわらか常食タイプ	嚥下食ピラミッド(聖隷三方原病院)L5 スマイルケア食(農水省)青D 「配慮あり」の一部で咀嚼嚥下に配慮したものは 摂食嚥下リハ学会分類(2013)4
	配慮なし	○咀嚼嚥下に異常のない方 ○認知や体力、咀嚼能力に配慮なし			○米飯 ○パン		

参考資料
 嚥下食対応表使用の手引き 第一版 平成27年度作製 青森脳卒中地域連携バス連絡協議会 摂食嚥下ワーキンググループ
 食形態マップ <http://noto-stroke.net/foodstyle/pages/map.html> 能登脳卒中地域連携協議会
 Iスケール Ver2(食事形態スケール) 石川県栄養士会
 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
 スマイルケア食 <http://www.maif.go.jp/j/shokusan/seizo/kaigo.html> 農林水産省
 食形態区分下敷き 高知県リハビリテーション研究会
 各種とろみ剤の粘度指標作成の試み 美作大学生生活科学部食物学科
 嚥下食ドットコム <http://www.engesyoku.com/kiso/>
 平成28年10月実施 北部地区管理栄養士アンケート調査結果
 歯科医師が知っておくべき 嚥下食の知識 牧野 日和 日本歯科医師会雑誌 Vol.70.541-8.2017

作成・監修 やんばる摂食嚥下ワーキンググループ
 (本表に関するご質問等は とよはら歯科医院までメールでお問い合わせください。 mail:toyoharadental3905@outlook.jp)