







学会分類 2021	食事の名称	形態が分かる写真	特 徴 (形態・対象・咀嚼能力・主要なとろみ剤・商品名等)
0 j	(設定なし)		
0 t	(設定なし)		
1 j	(設定なし)		
2 - 1	ミキサー食 (主食：ミキサー食)		【形態】主食・副食共ミキサー (とろみつき) ペースト状のもの ミキサーでペースト状にしトロミ剤でとろみをつけたもの 【対象】咀嚼が極めて弱い、嚥下機能が低下、固形物の誤嚥リスクが高い
2 - 2	ミキサー食 (主食：全粥)		【形態】主食：全粥、副食：ミキサー (とろみつき) 副食ペースト状のもの ミキサーでペースト状にしトロミ剤でとろみをつけたもの 【対象】咀嚼が極めて弱い、嚥下機能が低下、固形物の誤嚥リスクが高い、全粥はまとまりやすいため摂取可能な方
3	刻み (極刻み) 食		【形態】副食：刻み (極刻み) 2~5mm程にカットしたもの。必要に応じてとろみあんをかけている (主食は、米飯、軟飯、全粥から選択可) 【対象】舌や歯ぐきでつぶせる程度の咀嚼力がある、嚥下は概ね保たれている
4	荒刻み食		【形態】副食：荒刻み 1~1.5cm程にカットしたもの必要に応じてとろみあんをかけている (主食は、米飯、軟飯、全粥から選択可) 【対象】咀嚼が少し弱くなっている、嚥下はほぼ問題ない
規格外	一口大食		【形態】副食：一口大 2~3cm程にカットしたもの (主食は、米飯、軟飯、全粥から選択可) 【対象】自分でカットすることが難しい、咀嚼・嚥下は問題ない
規格外	普通食		【形態】副食：普通 柔らかく調理したものをカット等せずそのままの形 (主食は、米飯、軟飯、全粥から選択可) 【対象】咀嚼・嚥下に問題なく食べる事ができる