

コード 【1-8項】	形態	目的・特色	主食の例	必要な咀嚼能力 【1-10項】	他の分類 との対応 【1-7項】
0 j	・均質で、 付着性・凝集性かたさに配慮 したゼリー ・ 離水が少ない ・スライス状にすくうことが可能	・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 ・ たんぱく質含有量が少ない		(若干の送り込み能力)	・えん下困難者用食品:許可基準 I
0 t	・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、中間のとろみあるいは濃いとろみ*のどちらかが適している)	・重度の症例に対する評価・訓練用 ・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 ・たんぱく質含有量が少ない		(若干の送り込み能力)	(とろみ水)
1 j	・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	・口腔外で 既に適切な食塊状となっているもの (少量をすくってそのまま丸呑み可能) ・送り込む際に多少意識して口蓋に舌を押しつける必要がある	・おもゆゼリー、ミキサー粥のゼリーなど	(若干の食塊保持と送り込み能力)	・えん下困難者用食品:許可基準 II ・UDF:かまなくてもよい(ゼリー状)
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	・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)	・ 粒がなく、付着性の低いペースト状 のおもゆや粥	(下顎と舌の運動による食塊形成能力および食塊保持能力)	・えん下困難者用食品:許可基準 III ・UDF:かまなくてもよい
2-2	・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も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		・ やや不均質 (粒がある) ・ やわらかく、離水もなく付着性も低い 粥類	(下顎と舌の運動による食塊形成能力および食塊保持能力)	・えん下困難者用食品:許可基準 III ・UDF:かまなくてもよい
3	・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	・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(あるいはそれらの機能を賦活し)かつ誤嚥のリスク軽減に配慮がなされているもの	・離水に配慮した粥など	・舌と口蓋間の押しつぶし能力以上	・UDF:舌でつぶせる
4	・ かたさ・ばらけやすさ・貼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	・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、上下の歯槽提間で押しつぶすあるいはすりつぶすことが必要で舌と口蓋間で押しつぶすことは困難	・軟飯・全粥など	・上下の歯槽提間の押しつぶし能力以上	・UDF:舌でつぶせる・歯ぐきでつぶせる・容易にかめるの一部

学会分類2021 は、概説・総論、学会分類2021 (食事)、学会分類2021 (とろみ) から成り、それぞれの分類には早見表を作成した。本表は学会分類2021 (食事) の早見表である。本表を使用するにあたっては必ず「嚥下調整食学会分類2021」の本文を熟読されたい。なお、本表中の【 】表示は、本文中の該当箇所を指す。

*上記0tの「中間のとろみ・濃いとろみ」については、学会分類2021 (とろみ) を参照されたい。

本表に該当する食事において、汁物を含む水分には原則とろみを付ける。【1-9項】

ただし、個別に水分の嚥下評価を行ってとろみ付けが不要と判断された場合には、その原則は解除できる。

他の分類との対応については、学会分類 2021 との整合性や相互の対応が完全に一致するわけではない。【1-7 項】