

砺波厚生センター管内

食形態一覧表

(医療・福祉施設)



令和7年7月

砺波厚生センター

— 目次 —

1. はじめに

- 目的、今までの歩み、一覧表の見方及び活用の留意点 1

2. 学会分類 2021 について

- 学会分類 2021 と他分類の相関 2
- 学会分類 2021 からみる嚥下調整食の特徴（食事） 3
- 学会分類 2021 からみる嚥下調整食の特徴（とろみ） 4

3. 食形態一覧表（早見表） 5

- 砺波市 6
- 南砺市 7
- 小矢部市 9

4. 食形態一覧表（詳細個票） 11

- 砺波市 14
- 南砺市 24
- 小矢部市 39

5. 連絡先リスト 52

※ホームページ掲載

富山県ホームページ > くらし・健康・教育 > 健康・医療・福祉 > 健康 > 県民センター >
富山県砺波厚生センター > 砺波厚生センター管内食形態一覧表（医療・福祉施設）

URL : <https://www.pref.toyama.jp/1273/kurashi/kenkou/kenkou/tonami/kj00022469.html>

※QR コードは（株）デンソーウェーブの登録商標です

QR コード



1.はじめに

【目的】

地域の高齢者が健康的な食生活を続けるためには、病院からの退院や施設入所、在宅療養等へ移る際に、安全で適切な栄養量の食事を切れ目なく提供される体制を地域全体でつくることが重要です。

病院や入所施設へ転所する場合は、提供される食事の食形態の名称や基準が施設により異なるため、施設間の情報共有が不可欠です。また、施設から地域へ戻る場合は、本人や家族への情報提供・栄養指導、在宅支援や通所サービスを行う事業所への情報共有が望まれます。

地域の医療・介護・住まい・生活支援者等が栄養に関する共通理解を図り情報連携することを目的として、食形態一覧表を作成しました。

【今までの歩み】

平成 29 年 10 月	食形態一覧表 改訂（第 1 版）
平成 30 年 1 月	食形態一覧表 改訂（第 2 版）
平成 31 年 1 月	食形態一覧表 改訂（第 3 版）
令和 2 年 7 月	食形態一覧表 改訂（第 4 版）
令和 7 年 7 月	食形態一覧表 改訂（第 5 版）

【一覧表の見方及び活用の留意点】

- 本表は、『日本摂食嚥下リハビリテーション学会嚥下調整食分類 2021』に基づき区分し、使用している食形態名称及び特徴を記載してあります。
- 本一覧は各病院、施設の食形態等の目安であり、詳細については各病院、施設に直接確認してください。

2. 学会分類 2021 について

【学会分類 2021 と他分類の相関表】

- 本表は、『日本摂食嚥下リハビリテーション学会嚥下調整食分類 2021』に基づいていますが、ドラッグストア等で購入できる介護食品には、他分類の表記で示してある場合があります。
- 他分類との相関を考慮し、本人・家族や在宅支援者等へ情報提供する必要があります。

学会分類2021

0j
嚥下訓練食品 0j
たんぱく質含有量が少ないゼリー

1j
嚥下調整食 1j
たんぱく質含有量は問わない
プリン・ゼリー・ムースなど

2-1
嚥下調整食 2-1

2-2
嚥下調整食 2-2

3
嚥下調整食 3

4
嚥下調整食 4

jゼリー: jelly
tとろみ: thickness

学会分類 2021 (とろみ)の
中間～濃いとろみ
たんぱく質含有量が
少ないこと

均質で
なめらかなもの
(あまりさらさら
しすぎないこと)

2-1
2-2

やわらかい粒等
を含む
不均質なものを
べたつかす
まとまりやすい
ミキサー食、
ペースト食など

形はあるが、
歯や入れ歯がなくとも
口腔内で押しつぶし、
食塊形成が容易なもの

形があり、かたすぎず、
ばらけにくく、
貼りつきにくいもの。
箸で切れるやわらかさ

	他分類			
学会 分類 2021	嚥下食 ピラミッド	特別用途食品	UDF	スマイルケア食
0j	L0 (開始食)	許可基準 Ⅰ	—	0
0t	L3の一部 (とろみ水)	—	—	0
1j	L1・L2 (嚥下食Ⅰ・Ⅱ)	許可基準 Ⅱ	かまなくて よい	1
2-1	L3 (嚥下食Ⅲ)	許可基準 Ⅲ	かまなくて よい	2
2-2	L3 (嚥下食Ⅲ)	許可基準 Ⅲ	かまなくて よい	2
3	L4 (移行食)	—	舌で つぶせる	3
4	L4 (移行食)	—	舌で つぶせる 箸で つぶせる 容易に かめる (一部)	4 —

形態、特色などの詳細は「嚥下調整食分類 2021」の本文及び学会分類 2021(食事)早見表をご確認ください。
 ※他分類の対応に関して：嚥下食ピラミッド、えん下調整食用食品許可基準、UDF区分は「学会分類 2021(食事)早見表」を、スマイルケア食は「スマイルケア食の選び方」を参考に当社が作成したものです。
 ※学会分類 2021 に対応する内容のみ記載しておりますので、嚥下食ピラミッド[L5 普通食]、スマイルケア食「目」、「青マーク」の記載は割愛しております。
 ※学会分類 2021 に対応していない場合は「—」を記載しています。

参考：ヘルシーフード株式会社 栄養指導 Navi

【学会分類 2021 からみる嚥下調整食の特徴（食事）】

コード 【I-8 項】	写真	形態	目的・特色	必要な咀嚼能力 【I-10 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 ・残留した場合にも吸引が容易 ・たんぱく質含有量が少ない	(若干の送り込み能力)
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)
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(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 ・0j に比し表面のざらつきあり	(若干の食塊保持と送り込み能力)
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)	(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)
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不均質な物も含む ・スプーンですくって食べることが可能なもの		
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	舌と口蓋間の押しつぶし能力以上
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	上下の歯槽提間の押しつぶし能力以上

本表は、日本摂食嚥下リハビリテーション学会嚥下調整食分類 2021 の学会分類 2021（食事）の早見表（日摂食嚥下リハ会誌 25（2）：135-149, 2021）を一部改編したものである。

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。【I-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。【I-7 項】

【学会分類 2021 からみる嚥下調整食の特徴（とろみ）】

	段階 1：薄いとろみ 【Ⅲ-3 項】	段階 2：中間のとろみ 【Ⅲ-2 項】	段階 3：濃いのとろみ 【Ⅲ-4 項】
英語表記	Mildly thick	Moderately thick	Extremely thick
性状の説明 (飲んだとき)	・「drink」するという表現が適切 なとろみの程度 ・口に入れると口腔内に広がる 液体の種類・味や温度によって は、とろみが付いていることがあ まり気にならない場合もある ・飲み込む際に大きな力を要し ない ・ストローで容易に吸うことが できる	・明らかにとろみがあることを 感じ、かつ「drink」するという表 現が適切なとろみの程度 ・口腔内での動態はゆっくりで すぐには広がらない ・舌の上でまとめやすい ・ストローで吸うのは抵抗があ る	・明らかにとろみが付いていて、 まとまりがよい ・送り込むのに力が必要 ・スプーンで「eat」するという表 現が適切なとろみの程度 ・ストローで吸うことは困難
性状の説明 (見たとき)	・スプーンを傾けるとずっと流 れ落ちる ・フォークの歯の間から素早く 流れ落ちる ・カップを傾け、流れ出た後 には、うっすらと跡が残る程度の付 着	・スプーンを傾けるととろとろ と流れる ・フォークの歯の間からゆっく りと流れ落ちる ・カップを傾け、流れ出た後 には、全体にコーティングしたよう に付着	・スプーンを傾けても、形状があ る程度保たれ、流れにくい ・フォークの歯の間から流れ出 ない ・カップを傾けても流れ出ない (ゆっくりと塊となって落ちる)
粘度 (mPa・s) 【Ⅲ-5 項】	50-150	150-300	300-500
LST 値 (mm) 【Ⅲ-6 項】	36-43	32-36	30-32
シリンジ法による 残留量 (ml) 【Ⅲ-7 項】	2.2-7.0	7.0-9.5	9.5-10.0

本表は、日本摂食嚥下リハビリテーション学会嚥下調整食分類 2021 の学会分類 2021（とろみ）の早見表（日摂食嚥下リハ会誌 25（2）：135-149, 2021）を一部改編したものである。

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。本表中の【 】表示は、本文中の該当箇所を指す。

粘度：コーンプレート型回転粘度計を用い、測定温度 20℃、ずり速度 50s⁻¹における 1 分後の粘度測定結果【Ⅲ-5 項】

LST 値：ラインスプレッドテスト用プラスチック測定板を用いて内径 30mm の金属製リングに試料を 20ml 注入し、30 秒後にリングを持ち上げ、30 秒後に試料の広がり距離を 6 点測定し、その平均値を LST 値とする【Ⅲ-6 項】。

注 1. LST 値と粘度は完全には相関しない。そのため、特に境界値付近においては注意が必要である。

注 2. ニュートン流体では LST 値が高く出る傾向があるため注意が必要である。

注 3. 10ml のシリンジ筒を用い、粘度測定したい液体を 10ml まで入れ、10 秒間自然落下させた後のシリンジ内の残留量である。