

1 目的

患者・利用者が転院や転所する際には、栄養情報提供書等により栄養状態等の情報共有が行われている。一方で、地域や施設で食事の名称や食形態が異なるため、詳細な食形態情報が把握できず、患者・利用者に適した食事提供に時間を要することや、食形態を把握することが困難な事例がある。

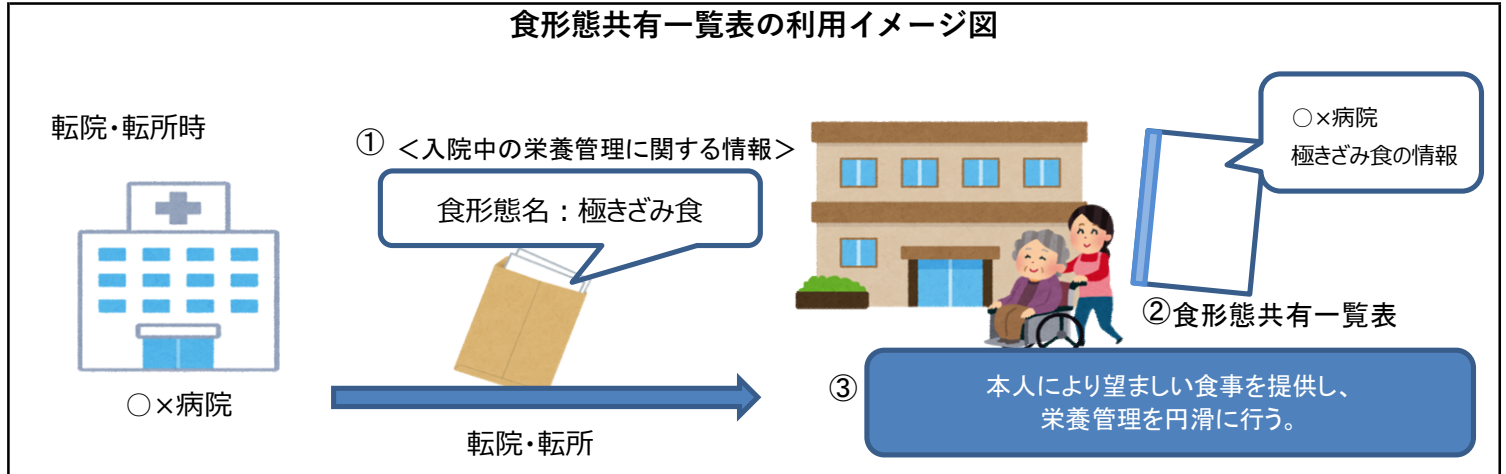
これらの問題を改善するために、各施設の食形態に関する写真や栄養価を含めた食形態情報を食形態共有一覧表で共有し、患者・利用者の栄養管理を円滑に行うことをめざす。

2 対象

医療機関、介護老人保健施設、老人福祉施設、社会福祉施設等で食事提供および栄養情報提供に関わる職員

3 内容

- ・各施設の一般食および咀嚼、嚥下に配慮した食事の一覧（治療食は除く）
- ・嚥下調整食学会分類2021（日本摂食・嚥下リハビリテーション学会作成）（以下：学会分類2021）を用いた食形態の情報



- ① 病院や施設から転院、転所、在宅移行時に栄養管理連絡票等により患者情報を共有する。
- ② 栄養管理連絡票等に掲載された他施設の食形態の情報を、食形態共有一覧表をもとに確認する
- ③ 施設での提供内容を検討し、本人に望ましい食事を提供し、栄養管理を円滑に行う。

4 掲載内容の詳細 必要とされる咀嚼・嚥下能力が低いものから順に掲載する。

(1) 食種名

- ・施設で用いられている食事の名称を記載する。

(2) 写真

- ・1食分の食形態が分かる写真を掲載する。（朝食・昼食・夕食は問わない）

(3) 献立例

- ・掲載した写真の献立名を記載する。
- ・主食は、主食の種類と重量を記載する。
- ・栄養補助食品等を追加している場合は記載する。

(4) 1日分栄養価

- ・各食形態の栄養価を約束食事せん等を基に記載する。（主食を含む）

・主菜・副菜

(5) 学会分類

- ・学会分類2021をもとに、該当するコードを記載する。（学会分類2021、食形態とコードの概要を参照）

(6) 形態

- ・主菜・副菜の形態を「とろみ水」、「ゼリー・プリン・ムース状」、「ピューレ・ペースト・ミキサー」、

(7) 調理方法

- ・写真に掲載された食形態情報を補足するために、フードプロセッサー、ミキサー、裏ごし、包丁等を使用して

(8) 大きさ

- ・食材の形が残る場合は、食材の大きさを「3cm以上」、「2cm」、「1cm」、「0.5～1cm」、「0.5cm未満」から

(9) とろみの有無

- ・とろみをつけた水分や、主菜・副菜にとろみがついたあんかけ等がある場合はとろみの有無を選択する。

(10) とろみの強さ

- ・（9）で「あり」と選択した場合は、とろみの強さを「濃いとろみ」、「中間のとろみ」、「薄いとろみ」か

(11) ゲル化剤・とろみ剤等

- ・主菜・副菜に使用しているゲル化剤やとろみ剤等を記載する。

(12) 備考

- ・栄養を強化する目的で添加している食品がある場合に記載する。

(13) 選択可能な主食

- ・記載された主菜、副菜で選択できる主食を記載する。

・主食

(14) 名称

- ・主食の名称を記載する。

(15) 学会分類

- ・学会分類2021をもとに、該当するコードを記載する。（学会分類2021、食形態とコードの概要を参照）

(16) ミキサーやすりつぶしの有無

- ・ミキサーやすりつぶし等の有無を選択する。

(17) ゼリー化の有無

- ・ゼリー化の有無を選択する。

(18) 粒の有無

- ・米粒の有無を選択する。

(19) ゲル化剤、とろみ剤

- ・主食に使用しているゲル化剤やとろみ剤等を記載する。

(20) 備考

- ・栄養を強化する目的で添加している食品がある場合に記載する。

食形態とコードの概要（学会分類2021を改変）

※詳細は学会分類2021を確認すること

一般的に使用される名称	食形態（概要）	コード名
とろみ水	均質で、付着性・凝集性・硬さに配慮したとろみ水	0 t
ゼリー・プリン・ムース状	均質で、付着性、凝集性、かたさ、離水に配慮したもの（スライス状に切れる嚥下訓練用）	0 j
	均質で、付着性、凝集性、かたさ、離水に配慮したもの	1 j
	かたさがあって舌と口蓋で押しつぶす必要があるもの	3
	ゼリー状の形態を崩してかき混ぜる	2-1
	口腔内で多量に離水するもの、歯ぐきで押しつぶす必要があるもの	4
ピューレー・ペースト・ミキサー食等	均質でなめらかで、べたつかず、まとまりやすいもの（残渣がない）	2-1
	不均質なものを含む スプーンですくって食べることが可能なもの（残渣あり）	2-2
	口腔内で多量の離水があるもの	4
舌と口蓋間で押しつぶせるもの	舌と口蓋間で押しつぶしが可能なもの	3
歯ぐきで押しつぶせるもの	上下の歯槽提間（歯ぐき）で押しつぶすあるいはすりつぶすことができる	4

5 情報共有方法

- ・各施設の食形態共有一覧表を冊子にして、食形態共有一覧表を提出した施設に配布する。
- ・若狭健康福祉センターのホームページに掲載する（同意があった施設のみ。掲載施設は表2を参照）。

6 留意事項

- ・学会分類2021を熟読して利用すること。
- ・各施設に食形態等情報変更の有無を1年に1回を目途に照会する。

7 検討委員会について

- ・別表1に掲載する者を検討委員として構成する。
- ・委員会は、次に掲げる事項について協議、検討するものとする。
 - (1) 分類基準の変更や様式の変更等による食形態共有一覧表の掲載内容に関すること
 - (2) 事業の円滑な推進に関すること

8 事務局

事務局は若狭健康福祉センター 地域保健課に設置する。

食形態共有一覧表

施設名：_____

令和__年__月現在

学会分類		学会分類	
食形態		食形態	
大きさ		大きさ	
学会分類		学会分類	
食形態		食形態	
大きさ		大きさ	

食形態共有一覧表

施設名：_____

令和__年__月現在

食種名							
写真							
献立例							
栄養価 / 日	エネルギー (Kcal)						
	たんぱく質 (g)						
	脂質 (g)						
	食塩相当量 (g)						
	水分 (ml)						
	学会分類						
	食形態						
	調理方法						
	大きさ						
	とろみの有無						
主菜・副菜	とろみの程度						
	ゲル化剤、とろみ剤						
	備考						
	選択可能な主食						
主食	名称						
	学会分類						
	ミキサーやすりつぶしの有無						
	ゼリー化の有無						
	粒の有無						
	ゲル化剤、とろみ剤						
	備考						

※主食は主菜・副菜で選択できるものがあります。

(別表1) 検討委員 名簿

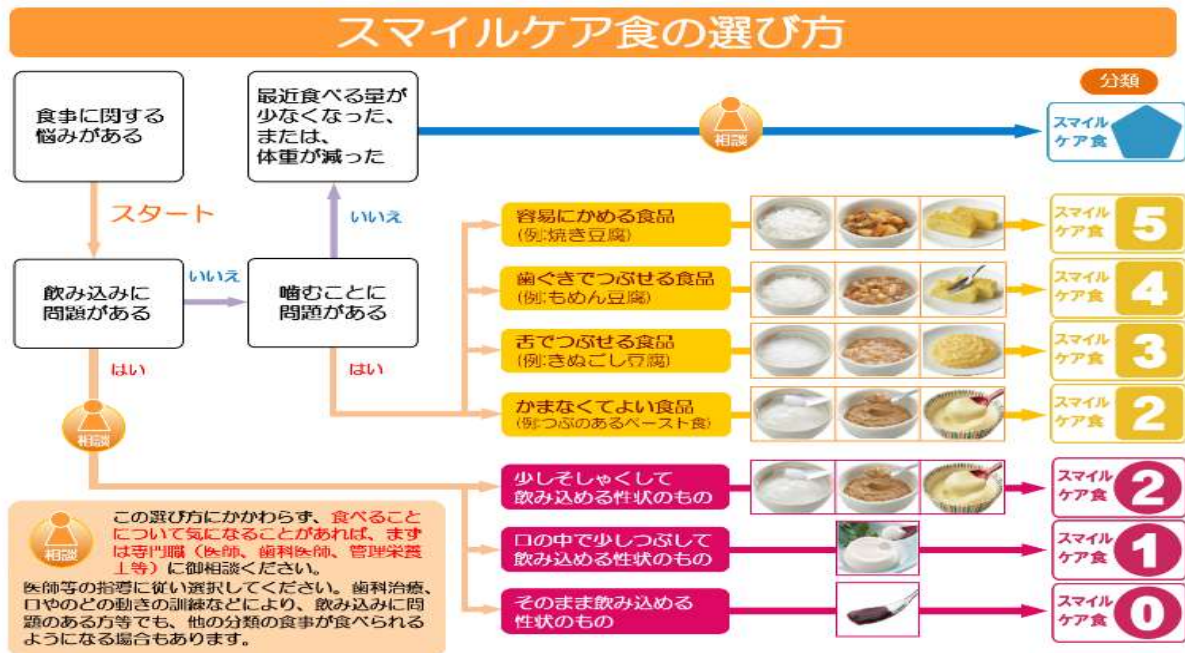
施設区分	所属	職種	氏名
病院	杉田玄白記念 公立小浜病院	栄養士	柴田 美幸
病院	若狭高浜病院	管理栄養士	三輪 陽子
介護老人保健施設	アクール若狭	管理栄養士	東野 将矢
老人福祉施設	楊梅苑	管理栄養士	瀧澤 加織
老人福祉施設	ひまわり荘	管理栄養士	堂前 純希
職能団体	福井県栄養士会	管理栄養士	阿部 喜代子
行政	福井県嶺南振興局若狭健康福祉センター	管理栄養士	宮内 梨沙

(別表2) 掲載施設一覧

施設区分	施設名	住所	電話番号	FAX番号
病院	杉田玄白記念 公立小浜病院	小浜市大手町2-2	52-0990	53-3745
病院	JCHO 若狭高浜病院	高浜町宮崎87-14-2	72-0880	72-3821
病院、介護医療院	田中病院	小浜市遠敷10-601-1	56-5353	56-5522
有床診療所	上中診療所	若狭町市場19-5	62-1188	62-1699
介護老人保健施設	介護老人保健施設 アクール若狭	小浜市大手町2-2	52-0989	52-0978
介護老人保健施設	若狭高浜病院附属介護老人保健施設	高浜町宮崎87-14-2	72-5115	72-5477
老人福祉施設	高浜けいあいの里	高浜町和田168-22	71-1022	71-1033
老人福祉施設	若狭ハイツ	小浜市安納尻59-9-1	53-2940	53-2965
老人福祉施設	若狭東ハイツ	小浜市遠敷下河原10-1	56-2940	56-2965
老人福祉施設	ひまわり荘	小浜市加茂第2号52番地	57-2120	57-2122
老人福祉施設	楊梅苑	おおい町野尻28号37番地	77-1011	77-0232
老人福祉施設	松寿苑	若狭町井ノ口32-6-1	62-0100	62-0101
老人福祉施設	もみじの里	小浜市東勢11号3番	52-0084	52-4074
デイサービス	小浜市社会福祉協議会	小浜市遠敷84-3-4	56-5803	56-5806
デイサービス	高浜町デイサービスセンター	高浜町緑ヶ丘1丁目1番地1	72-2480	72-3491
社会福祉施設	つぐみ福祉会	若狭町下々中11-27-1	62-2590	62-2591
社会福祉施設	第三やすらぎの郷	小浜市深谷第10号1-1	58-0221	58-0222
総合施設	おおい町保健・医療・福祉総合施設 なごみ	おおい町本郷92-51-1	77-2753	77-2276

1 スマイルケア食

健康維持上栄養補給が必要な人向けの食品に「青」マーク、噛むことが難しい人向けの食品に「黄」マーク、飲み込むことが難しい人向けの食品に「赤」マークを表示し、それぞれの方の状態に応じた「新しい介護食品」の選択に寄与するもの。



農林水産省 スマイルケア食

<https://www.maff.go.jp/j/shokusan/seizo/kaigo.html>

2 特別用途食品

乳児の発育や、妊産婦、授乳婦、えん下困難者、病者などの健康の保持・回復などに適する等の特別の用途につ

いて表示を行う食品

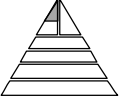
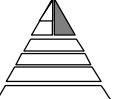
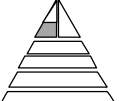
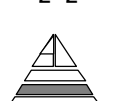
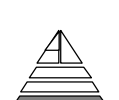
消費者庁 特別用途食品について

https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/foods_for_special_dietary_uses/

学会分類2021(食事)早見表(学会分類2021を一部改変)

※一部本文より抜粋追記あり。必ず「嚥下調整食学会分類2021」の本文を熟読すること

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 <https://www.jsdr.or.jp/wp-content/uploads/file/doc/classification2021-manual.pdf>

コード名	食形態	目的・特色	主食の例	必要な咀嚼能力	他の分類との対応	備考
0j 	均質で、付着性・凝集性・かたさに配慮したゼリー・離水が少なく、スライス状にすることが可能なもの	・重度の症例に対する評価・訓練用。(訓練場面での導入) ・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 ・たんばく質含有量が少ない		(若干の送り込み能力)	・嚥下食ピラミッドL0 ・えん下困難者用食品許可基準Ⅰ	口中で溶けるゼリーは0tが適している
0t 	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。たんばく質含有量が少ない。		(若干の送り込み能力)	嚥下食ピラミッドL3の一部(とろみ水)	とろみの状態については、学会分類2013(とろみ)を参照
1j 	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・ムース状の食品	口腔外で既に適切な食塊状になっている(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付ける必要がある。 0jに比し、表面のざらつきあり	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)	・嚥下食ピラミッドL1・L2 ・えん下困難者用食品許可基準Ⅱ ・UDF区分 かななくてもよい	ゼリー状の形態を崩してかき混ぜるとコード2-1。かたさがあって舌と口蓋で押しつぶす必要があるものはコード3。口腔内で多量に離水するものはコード4。
2-1 	ピューレー・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)	嚥下食ピラミッドL3 えん下困難者用食品許可基準Ⅲ UDF区分 かななくともよい	
2-2 	ピューレー・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を含む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)	やや不均質(粒がある)でもやわらかく、離水もなく付着性も低い粥類 例:ミキサー粥	(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)	嚥下食ピラミッドL3、えん下困難者用食品許可基準Ⅲ UDF区分 かななくともよい	
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	・嚥下食ピラミッドL4 ・UDF区分 舌でつぶせる	いわゆるソフト食、やわらか食。やわらかく刻んで調理したもので舌と口蓋で押しつぶすことができるものを含む。
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。葉がなくても対応可能だが、上下の歯槽提間(歯ぐき)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	・嚥下食ピラミッドL4 ・UDF区分 舌でつぶせるおよび歯ぐきでつぶせるおよび容易に噛める	軟菜食、移行食等と言われる食形態

嚥下調整食分類2021(とろみ)より一部改変

とろみの程度	薄いとろみ	中間のとろみ	濃いとろみ
形状	フレンチドレッシング状	とんかつソース状	ケチャップ状
性状の説明(飲んだとき)	・口に入れると口腔内に広がる ・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	・口腔内での動態はゆっくりですが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	・明らかにとろみがついていて、まとまりが良い ・送り込むのに力が必要 ・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、すっと流れ落ちる 	・スプーンを傾けると、とろとろと流れる 	・スプーンを傾けても形状がある程度保たれ、流れにくい 