

施設名	ケアハウス かなだ
採用増粘剤	

目安として0～2は重度障害、3～4は中等度障害、4(硬い)～5は軽度から正常能力に対応した形態となっています。
食形態コードは日本摂食嚥下リハビリテーション学会形態調整食分類2021を一部改変(コード4を細かく分類)したものに加え対応するユニバーサルデザインフードを設定しました。備考欄には特記事項などを記しています。

食形態コード	UDF	物性・特徴	咀嚼・送り込み能力	食種名	備考
0	ゼリー	該当なし	均一で、べたつかずなめらかで離水が 少ないゼリー。重度症例向き。丸飲み 可能。	少しづつであれば送り 込めるがほぼ丸飲みで ある	
	とろみ水	該当なし	均一で、べたつかずなめらかなとろみ 水。 重度症例向き。		
1	ゼリー プリン ムース	区分4 噛まなくて 良い	均質でべたつかず滑らかで離水しにくいゼリー、プリン、ムース状。スプーン 等で容易にまとまりそのまま丸飲みが 可能。	少しはまとめることが でき送り込める	
2	ペースト ミキサー (ざらつきなし)	区分4 噛まなくて 良い	ピューレ、ペースト、ミキサー食などで 物性が均一である。まとまりやすく 離水が少ない。口の中で簡単にまとまる。	あごと舌の運動で 口の中でまとめる ことがだいたい可能	
	ペースト ミキサー (ざらつきあり)		ピューレ、ペースト、ミキサー食だが物性は 不均一である。細かくみじん状でとろみを付 けまとめたものも含まれる。まとまりやすく 離水が少ない。口の中で簡単にまとまる。		
3	ソフト	区分3 舌で つぶせる	形はあるが舌と口蓋で押しつぶすが必要。 口の中でまとめて送り込むことは容易で離 水が少ない。ざらついても良い。一般の食 材を調理方法を工夫したもの、素材を柔ら かくした市販品を含む。	舌と口蓋で押しつぶす ことができまとめて 飲み込める	
4	柔らか-きざみ	区分2 歯茎で 噛める	1センチ以内の大きさで歯茎だけでも 容易に噛みつぶせる。口の中で簡単 にまとまりばらけにくい。窒息・誤嚥の リスクを考慮している。	歯が無くても良いが上 下の歯茎で押しつぶす 力があり口の中でまと めてがスムーズな送り 込みができる能力以上	
	柔らか-1口		一口サイズにカットしたもの。歯茎だけ でも容易に噛みつぶせる。口の中で 簡単にまとまる。 窒息・誤嚥のリスクを考慮している。		
	柔らか		スプーンや箸で容易に切れる。歯茎だ けでも容易に噛みつぶせる。口の中で 簡単にまとまる 窒息・誤嚥のリスクを考慮している		
4	硬い-キザミ	区分1 歯で 容易に 噛める	1センチ以内の大きさであるが 「歯・義歯が必要」。咀嚼しまとめる ことが必要。 窒息・誤嚥のリスクを考慮。	歯・義歯にて咀嚼し 食塊形成ができ スムーズな送り込みが できる能力以上	
	硬い-1口		一口サイズの大きさであるが 「歯・義歯が必要」。素材を選んでいる が咀嚼しまとめることが必要。		
	硬い		「歯・義歯」で噛み切ることが必要。 素材を選んでいるが咀嚼しまとめる ことが必要。		
5	軟菜	該当なし	食材には揚げ物、繊維が多いものな どを避ける配慮あり 「歯・義歯」で十分咀嚼することが必 要。	正常または 正常に近い能力	
	常菜 (一般)	該当なし	特に制限はない。		常食