




主食	米飯	軟飯	全粥	ミキサー粥		その他
学会分類	-	4		2-2	2-1	
形態の特徴	通常の水分量で炊いた飯	軟らかく炊いた飯	米重量に対し5倍の水分量(または米飯重量に対し2倍の水分量)で炊いたもの。 粒が残っている不均質な状態。	フードプロセッサーやミキサー等を使用したもので粒が残った状態。 離水や粘度、附着性に配慮したもの。	ミキサーを使用したもの。粒が残らずなめらかな均質な状態。 離水や粘度、附着性に配慮したもの。	
外観						
1. 提供の有無	有・無	有・無	有・無	有・無	有・無	
2. 貴施設での名称(複数回答可)						
3. 使用するとりみ剤やゲル化剤						
4. 食数						
5. その他特記すべき事項						

副食	常食(カットなし)	常食(カットあり)	軟菜(カットなし)	軟菜(カットあり)	押しつぶしゼリー食(ソフト食)	ミキサー/ペースト食(不均質)	ミキサー/ペースト食(均質)
学会分類	-	4			3	2-2	2-1
形態の特徴	咀嚼・嚥下に特別な配慮をしない通常の食事。	常食を一口大程度~1cm角未満に刻んだもの。 	食材や調理法の変更などにより、 硬さやばらつきなどに配慮したもの。 箸やスプーンで切れる程度の軟らかさ。 	軟菜を一口大程度~1cm角未満に刻んだもの。 	フードプロセッサー等を使用したものを、 ゲル化剤で固形化したもの。 舌と口蓋で押しつぶせる硬さ。 	フードプロセッサー等を使用し、 多少の粒が残っている不均質な状態。 	ミキサー等を使用し、 粒が残らずなめらかな均質な状態。 
外観							
1. 提供の有無	有・無	有・無	有・無	有・無	有・無	有・無	有・無
2. 貴施設での名称(複数回答可)							
3. 使用するとりみ剤やゲル化剤							
4. 食数							
5. その他特記すべき事項							

飲料・汁物	薄いとろみ		中間のとろみ		濃いとろみ	
学会分類						
性状(飲んだとき)	<ul style="list-style-type: none"> 「drink」できる 液体の種類・味・温度によっては、とろみがついていることがあまり気にならない場合もある 口に入れると口腔内に広がる ストローで容易に吸える 		<ul style="list-style-type: none"> 「drink」できる 明らかにとろみを感じる 口腔内に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 		<ul style="list-style-type: none"> スプーンで「eat」 明らかにとろみがついていて、まとまりがよい 送り込むのに力が必要 ストローで吸うことは困難 	
性状(見たとき)	<ul style="list-style-type: none"> スプーンを傾けるとすずと流れ落ちる フォークの歯の間から素早く流れ落ちる カップを傾け、流れ出た後にうっすらと跡が残る程度の付着 		<ul style="list-style-type: none"> 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 		<ul style="list-style-type: none"> スプーンを傾けても流れにくい 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) 	
1. 提供の有無	有・無	外観	有・無	外観	有・無	外観
2. 貴施設での飲料の名称(複数回答可)						
3. 汁物の名称(複数回答可)						
4. 食数						
5. その他特記すべき事項						