

# 食形態段階表

資料2

| 区分    |        | 摂食機能の発達段階   | 食物形態 (①硬さ ②大きさ ③まとまり)  | 調理における留意点  |  | 備考  |
|-------|--------|---|--|--|--|---|
| 初期食 I | 弱      | <ul style="list-style-type: none"> <li>・口唇は単純閉鎖で、捕食の力は弱い</li> <li>・口角はほとんど動かない</li> <li>・舌は前後運動</li> <li>・顎(あご)は単純上下運動</li> <li>・処理は短時間</li> <li>・えん下は乳児様えん下が見られる</li> </ul>                          | <b>&lt;プレーンヨーグルト状(粘液状)&gt;</b><br>①口に入ったらそのまま飲み込める状態で、粒や繊維が残っていない滑らかな形状<br>②絹ごし目:50メッシュ<br>③寒天などのとろみ、牛乳、スープが必要   | <ul style="list-style-type: none"> <li>・スプーンからぽつんと落ちるくらいはやわらかさ、もしくはスプーンで混ぜたときすじが残る程度のやわらかさ(あまりゆるくなりすぎないように配慮)</li> <li>・粒がないなめらかな状態でとろみにも配慮</li> <li>・適度の水分(分離しないこと)</li> <li>・主食はかゆをペースト状にする(形状例:ヨーグルトなど)</li> <li>○辛いもの、すっぱいもの、えぐみのあるもの等はブレンダーにかけ過ぎない</li> <li>○魚のバサつきは練り食材、肉の硬さはペースト食材など、対応できる素材を使用したり、加熱時間を長めにしたりする</li> </ul>                                 |  | <ul style="list-style-type: none"> <li>・調理法の原則として、ミキサー後に裏ごし器に通すことが基本</li> <li>・いろいろな食品の味を経験するために、素材別・料理別に仕上げる工夫が必要</li> </ul>   |
|       | 初期食 II |   | <b>&lt;カスタードクリーム状(ペースト状)&gt;</b><br>①水分量が多く、適度な粘性があり、平らなスプーンにのせても流れ落ちない形状<br>②裏ごし目:30メッシュ<br>③寒天などのとろみ、牛乳、スープが必要 |  |  |   |
| 中期食 I | 弱      | <ul style="list-style-type: none"> <li>・口唇はより強く閉鎖でき、しっかり捕食できる</li> <li>・口角はえん下時に動く</li> <li>・舌は上下運動</li> <li>・顎は上下運動から側方運動に移行</li> <li>・押し潰し処理ができる</li> <li>・えん下は成熟えん下に移行</li> </ul>                  | <b>&lt;マッシュポテト状&gt;</b><br>①絹ごし豆腐の硬さで、舌で押しつぶせる<br>②裏ごし目:12メッシュ<br>③口の中でバラけないようにとろみ、牛乳、スープなどで調整する                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>・舌で押しつぶせるくらいやわらかく煮た野菜等、形がある</li> <li>・とろみに配慮</li> <li>・ミキサーを使って形態を調整する場合は、かたい粒(ベーコン、ひき肉、かための野菜など)がない、なめらかな状態で、角が立つくらいは軟らかさ(初期食よりかため)</li> <li>・主食は舌で押しつぶせるやわらかさのかゆ状(形状例:6分粥、全粥)</li> <li>(形状例:プリン、卵豆腐、絹ごし豆腐、かぼちの煮物、熟れたバナナなど)</li> <li>○全体に軟らかく調理するために、長時間煮る、蒸す、圧力鍋を使用するなどの調理方法を用いる</li> <li>○軟らかさ、まとまりに適した食材を用いる</li> </ul> |  | <ul style="list-style-type: none"> <li>・移行期にある場合は、それぞれの段階別の主食、主菜、副菜の一部を組み合わせて調整する</li> <li>・主食:6分粥、全粥、パン粥、麺類のくたくた煮</li> <li>・主菜、副菜:テリース、煮ごり風、野菜の軟らか煮、コンポート、プリンなど</li> </ul>         |
|       | 中期食 II |   | <b>&lt;マッシュポテト状&gt;</b><br>①絹ごし豆腐の硬さで、舌で押しつぶせる<br>②裏ごし目:9メッシュ<br>③口の中でバラけないようにとろみ、牛乳、スープ、たれなどで調整する               |  |  |   |
| 後期食 I | 下手     | <ul style="list-style-type: none"> <li>・口唇は突出・牽引、変位などの複雑動作に移行</li> <li>・処理時に口角が偏位、活発化</li> <li>・舌は上下運動から側方運動に移行</li> <li>・顎は側方運動が増え、そしゃくの動きができる</li> <li>・舌による移動処理ができる</li> <li>・えん下は成熟えん下</li> </ul> | <b>&lt;かぼちの煮物状&gt;</b><br>①親指と中指で軽くつぶせるくらいの軟らかさで、舌ではつぶせない形のあるもの<br>②一口大以下の均一した大きさ<br>③口の中でバラけないようにとろみなどで調整する     | <ul style="list-style-type: none"> <li>・とろみを配慮</li> <li>・食材の大きさは1cm角以内</li> <li>・主食はかための粥状から軟飯</li> </ul>  |  | <ul style="list-style-type: none"> <li>・素材をみじん切りにしない(食べ物の硬さ、大きさ、形が解からないので丸呑みになりやすい)</li> <li>・捕食やかむ練習(前歯や奥歯を使用する練習に、茹でた野菜類をスティック形で提供)</li> </ul>                                    |
|       | 後期食 II |   | <b>&lt;煮込みハンバーグ状&gt;</b><br>①箸で切れる程度の硬さ<br>②一口大の大きさ<br>③バサバサしたものは、牛乳、スープ、たれなどで調整する                               |  |  |   |
| 普通食   | そしゃくの力 | <ul style="list-style-type: none"> <li>・口唇は複雑動作ができ、さらにしっかり捕食できる</li> <li>・舌は側方捻転運動ができる</li> <li>・顎は白摩の動きができ、さらに時間をかけてしっかり咀嚼処理できる</li> <li>・えん下はよりしっかりした成熟えん下</li> </ul>                               | ・一般の食事(普通の食事)よりも、やや軟らかめ  | <ul style="list-style-type: none"> <li>・歯で咬み砕き、すりつぶせる大きさを配慮</li> <li>・硬い肉や繊維の多い素材は噛めずに丸呑みになるため、調理方法の工夫が必要(一程度物は噛みきれないほど硬いものを除ければ、ほぼ普通に食べられる)</li> <li>・できるだけ一般食(普通の食事)に近い形状にする</li> </ul>  |  | <ul style="list-style-type: none"> <li>・弾力がありつぶしにくい食品<br/>⇒ かまぼこ、ちくわ、ハム</li> <li>・食塊がつくりにくく飲み込みにくい食品<br/>⇒ りんご、梨</li> <li>・主食:ごはん、パン、麺類</li> <li>・主菜、副菜:照焼、玉子焼、野菜類の煮物、果物</li> </ul> |