




# 真寿苑 食事形態一覧表

	普通食	普通食一口大	やわらか食	やわらか食一口大	やわらか食極刻み
形態名					
形態の特徴		普通食を一口大に切る 固い食材は代替品使用	歯ぐきでつぶせる程度 の硬さを目安に 煮物や付け合わせは1 cm角程度の大きさ	やわらか食を一口大に 切る	やわらか食をみじん切 りにする
対象者	噛む力や摂取動作に問 題がない	片麻痺などで箸がうまく 使えない 硬い物が食べにくい	歯が少ない～ない 硬い物が食べられない	片麻痺などで箸がうまく 使えない 硬い物が食べにくい	やわらか食でも硬くて 食べられない
嚥下調整食分類2021				嚥下調整食4	
UDF				歯ぐきでつぶせる	

	ソフト食	ミキサー食	濃厚流動食
形態名			
形態の特徴	舌でつぶせる程度の硬	噛まなくてよい	
対象者	噛む力・飲み込む力共 に弱い		口からは食べられない
嚥下調整食分類2021	嚥下調整食3	嚥下調整食2-1	
UDF	舌でつぶせる	噛まなくてよい	

とろみ	具入りとろみ (弱)	具入りとろみ	とろみ	とろみ (強)
対象者	常食～やわらか食でとろみが必要		ソフト・ミキサー食で とろみが必要	より強いとろみが必要
嚥下調整食分類2021	段階1：薄いとろみ	段階2：中間のとろみ		段階3：濃いとろみ