

Iスケールコード	名称例	イメージ写真	粘度・形状	コンセプト	嚥下ピラミッドユニバーサルデザイン
流	流動食 濃厚流動食		おもゆ ポタージュ ジュース状 液体栄養剤	口腔や食道の器質的通過障害に対して適応となる形態。液状の食品、液体飲用時の誤嚥がない方が対象。市販の液状濃厚流動食を含む。	L3
Oj	ゼリー食		均質で、 付着性・凝集性 硬さに配慮した ゼリー状	嚥下評価・訓練用の位置付けで、丸飲みする事が可能。誤嚥した場合を考慮し、たんぱく質含有量が少ない滑らかなゼリー状の食品。	L0
Ot	とろみ食		均質で、 付着性・凝集性 硬さに配慮した とろみ水	嚥下評価・訓練用の位置付けで、ゼリー丸飲みで誤嚥したりゼリーが口で溶けたりしてしまう場合に適する。誤嚥した場合を考慮し、たんぱく質含有量が少ない。	L3 の一部
1j	ソフト食		均質で離水が少ない 上顎と舌で簡単に つぶせるゼリー、 プリン、ムース状	スプーンですくった時点で食塊状になる物だが、Ojよりは表面のざらつきがある。たんぱく質含有量は問わない。ミキサーを使用し再形成した物も含む。	L1・L2 区分4
2-1	ペースト食		粒が残っておらず スプーンですくえる 均質なペースト・ ミキサー状	ペースト状、ミキサー状であり、均質でなめらかで口腔内で容易に食塊状になる物。市販の半固形化濃厚流動食の一部を含む。	L3 区分4
2-2	ペースト食 粒あり		粒を含んだスプーンで すくえる不均質な ペースト・ミキサー状	ペースト食よりやや不均質な形状であり、容易に食塊状になる物。	L3 区分4
3	極軟菜食		形はあるが軟らかく、 舌で容易につぶせる 食材や料理法を 用いる。	舌での押しつぶしが容易なくらい軟らかい物であるが、粉碎再形成や均質さは必須ではない。様々な技術で素材を軟化させた市販の製品を含む。	L4 区分3
4軟-1	軟菜 極きざみ食 あんあり		大きさ:3~5mm 食品が口腔内で ばらつきやすくまと まりにくい状態ではあるが あんをかけて対応。	歯、義歯が無くても 歯茎や、上顎と舌で すりつぶす事が出来るような、 誤嚥と窒息のリスクを配慮して 素材と調理法を選んだ物。 嚥下機能等を考慮し細かく 刻んだり、あんをかける。	L4 区分2
4軟-2	軟菜 極きざみ食 あんなし		大きさ:3~5mm 食品が口腔内で ばらつきやすくまと まりにくい状態。		L4 区分2
4軟-3	軟菜 きざみ食 あんあり		大きさ:1cm 食品が口腔内で ばらつきやすくまと まりにくい状態ではあるが あんをかけて対応。		L4 区分2

Iスケールコード	名称例	イメージ写真	粘度・形状	コンセプト	嚥下ピラミッドユニバーサルデザイン
4軟-4	軟菜 きざみ食 あんなし		大きさ:1cm 食品が口腔内で ばらつきやすくまと まりにくい状態。	歯、義歯が無くても 歯茎や、上顎と舌で すりつぶす事が出来るような、 誤嚥と窒息のリスクを配慮して 素材と調理法を選んだ物。 嚥下機能等を考慮し細かく 刻んだり、あんをかける。 また、手指の機能障害に 対する配慮として 一口大きざみなどの対応を行う。	L4 区分2
4軟-5	軟菜 一口大		大きさ:2cm しっかり噛まなくても 上顎と舌でつぶせる 食品を一口大に切って 提供。		L4 区分2
4軟-6	軟菜		カットなし しっかり噛まなくても 上顎と舌でつぶせる 食品。		L4 区分2
4硬-1	常菜 極きざみ食 あんあり		大きさ:3~5mm 食品が口腔内で ばらつきやすくまと まりにくい状態ではあるが あんをかけて対応。		L4 区分1
4硬-2	常菜 極きざみ食 あんなし		大きさ:3~5mm 食品が口腔内で ばらつきやすく まとまりにくい状態。		L4 区分1
4硬-3	常菜 きざみ食 あんあり		大きさ:1cm 食品が口腔内で ばらつきやすくまと まりにくい状態ではあるが あんをかけて対応。		一般的な食品を使用するが、 いか、たこ等の食材や、 かき揚げ等の硬い揚物など、 多くの高齢者が硬くて 食べられない食品や調理法は 使用範囲を設定。 食事摂取に際し、 歯・義歯を有する事が望ましい。
4硬-4	常菜 きざみ食 あんなし		大きさ:1cm 食品が口腔内で ばらつきやすく まとまりにくい状態。	嚥下機能等を考慮し細かく 刻んだり、あんをかける。 また、手指の機能障害に 対する配慮として 一口大きざみなどの対応を行う。	L4 区分1
4硬-5	常菜 一口大		大きさ:2cm ある程度噛むことが 必要。	L4 区分1	
4硬-6	常菜		カットなし ある程度噛むことが 必要。	L4 区分1	
5	一般食		原則カットなし ほぼ全ての食品や 調理法が選択可能。	基本的に摂食、嚥下機能に 配慮なし。	L5

※Iスケールコードの並び順は食事形態をアップさせるためのものではありません。

スケールの理解にあたっては『嚥下調整食学会分類2013』の本文を合わせて、お読みください。一部においては食形態マップの表現方法・分類コンセプトを参考にしています。