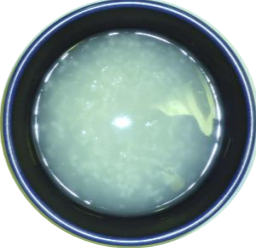





1スケールコード	名称例	イメージ写真	コンセプト	嚥下ピラミッドユニバーサルデザイン
流-重	重湯		口腔や食道の器質的通過障害に対して適応となる形態。粥を炊いた時に上澄みとして見られるものであり米は入っていない液状のもの。	L3
流-粥	ペースト粥		全粥をミキサーにかけてペースト状にした主食。べたつきが強く、飲み込みにくい。また、唾液による分解でサラサラになりやすい。酵素を加えてサラサラの状態を提供したのもここに含む。	L3 区分4
1j-重	重湯ゼリー		重湯をゼリー状にしたもの。(ゲル化剤等を使用)	L1
1j-粥	ペースト粥ゼリー		ペースト粥をゼリー状にしたもの。(ゲル化剤等を使用)	L2
2-1	ペースト粥とろみ		酵素を使用し、ペースト粥にしたものに増粘剤を加え、とろみをつけたもの。	L3 区分4
2-2	ペースト粥粒あり		全粥をミキサーにかけ、若干粒を残したペースト状に近い状態にした主食。べたつきはなし。酵素、増粘剤、ゲル化剤などを使用することもある。	L3 区分3
3	全粥ゼリー		全粥をゼリー状にしたもの。(ゲル化剤等を使用)	L3 区分3

1スケールコード	名称例	イメージ写真	コンセプト	嚥下ピラミッドユニバーサルデザイン
4-三分	三分粥		全粥に比べ、水分が多く、水分と米が分離している主食。米重量に対して20倍の水分量にて炊飯。全粥3:重湯7	L4 区分3
4-五分	五分粥		全粥に比べ、水分が多く、水分と米が分離している主食。米重量に対して10倍の水分量にて炊飯。全粥5:重湯5	L4 区分3
4-七分	七分粥		全粥に比べ、水分が多く、水分と米が分離している主食。米重量に対して7倍の水分量にて炊飯。全粥7:重湯3	L4 区分3
4-全	全粥		水分と米の部分が均等に混ざり合っており、水分と米が分離しにくい主食、重湯がない粥。米重量に対して5~6倍の水分量にて炊飯。	L4 区分3
4-軟	軟飯		咀嚼機能に問題があり、上顎と舌でつぶす事のできる硬さの主食。米重量に対して2.7~3倍の水分量にて炊飯。	L4 区分2
4-常	高齢者向け常飯		咀嚼機能に問題のない一般高齢者が摂取可能な硬さ。常飯よりも軟らかめの主食。米重量に対して1.5~1.6倍の水分量にて炊飯。	L4 区分1
5	常飯		健常者(成人)が摂取する一般的な硬さの主食。米重量に対して1.2倍の水分量にて炊飯。 ※パンはこの区分に該当する。	L5

※1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。