

東北ブロック身体障害者施設協議会 職種別(専門)研修会 栄 養 士

○食形態の統一について(まとめ)振り返りと確認

総合福祉施設いきいきの郷 佐藤 明子

○「当施設における食事形態と嚥下機能障害への対応」

障がい者支援施設光生園 管理栄養士 沼沢 聡

東北ブロック食形態一覧の活用

～各施設の特徴を生かしながら～

東北ブロック身体障害者施設協議会
栄養士分科会

東北ブロック 身体障害者施設協議会 会員施設数



担当施設(各県2施設)

青森県：三郷館くろいし・三郷館

岩手県：太陽荘・一関リハビリセンター

秋田県：雄高園・秋田ワークセンター

山形県：いきいきの郷・すげさわの丘

宮城県：太白ありのまま舎・萩の郷福寿苑

福島県：けやきの村・南東北さくら館

以上12施設が協力の下、調査を実施



自宅(地域)



施設(事業所)



病院

相手に伝えた通りの
食事になっていない？



今度利用される方は、刻み食
と言っていたけれど、実際は
どれくらいの大きさかな？

調査の概要

平成29年度に第1回東北ブロック身体障害者施設協議会職種別(専門)研修を実施。

栄養士部門テーマ:【多様化する食形態への対応(統一等)】と題し、研修が行われた。

東北ブロックの栄養士での交流により、様々な問題点や悩みなどが明らかとなり今回の調査のきっかけになった。

～調査方法～

会員施設へ、食形態に関する質問票を配信。

質問票は想定される12種類の食形態の写真と形態の説明文、調理方法などを記載し、それぞれの食形態の有無について問い、また【有り】との回答があった場合には、自施設で使用している名称、並びに形態を提供する対象者像の回答を得た。

今後の食事提供等の流れから、【日本摂食・嚥下リハビリテーション学会】が発表している【嚥下調整食分類2013】についての質問も併せて実施。

～ 基本とした食形態区分 ～

名 称	形態の説明	注意を要する(除く)食品	調理方法	対象者の状態像
常 食	・歯が揃っていれば食べられる食事 ・家庭や飲食店で提供されている食事	・特に制限する食品はない	・特に制限する調理方法はない	・咀嚼でき、むせずに嚥下できる
常食一口大食	・常食を一口大(1.5～3cm四方程度)に切った食事	・特に制限する食品はない	・特に制限する調理方法はない	・咀嚼でき、むせずに嚥下できる。 ・前歯で噛み切ることができない。 ・食具(箸、スプーン、フォーク)を使用して、料理を一口大にカットできない。
常食きざみ食	・常食を0.5～1.0cm四方程度に刻んだ食事	・特に制限する食品はない	弾力のある食品、繊維の多い食品、硬い食品、厚みのある料理は、薄く切る	・咀嚼力はあるが、残歯が少ないためうまく噛めない ・むせずに嚥下できる
常食ミキサー食 (常食ブレンダー食ともいう)	0.5cm未満に刻んだ食事	・粘りが出たり、団子状になるでんぷん質の食品(芋類等)	・常食を(大きいものは一口大に切ってから)フードプロセッサーにかける	・咀嚼力はあるが、残歯がないためうまく噛めない(歯茎で噛むなど) ・むせずに嚥下できる
軟 食	・スプーンでつぶせる硬さに調理した食事	・弾力のある食品(高野豆腐、かまぼこ、こんにゃく等) ・繊維の多い食品(ごぼう、たけのこ、もやし、きのこ、れんこん、パイナップル等) ・硬い食品(イカ、タコ、貝類等) ・脂肪の少ない魚、赤身の硬い肉等 ・口腔内に張り付く食品(のり、わかめ等)	・脂肪の多い魚、肉(三枚肉)、野菜は煮る、蒸す、または茹でる	・弾力のあるもの、繊維の多いもの、硬いものは咀嚼できない ・かみ合わせが悪い(不正咬合) ・むせずに嚥下できる
軟食一口大食	・軟食を一口大(1.5～3.0cm四方程度)に切った食事	・軟食に同じ	・軟食に同じ	・硬いものは咀嚼できない ・前歯で噛み切ることができない ・むせずに嚥下できる ・食具(箸、スプーン、フォーク)を使用して、料理を一口大にカットできない
軟食きざみ食	・軟食を0.5～1.0cm四方程度に切った食事	・軟食に同じ	・軟食に同じ	・残歯が少なく、咀嚼力も弱い ・あまり噛まずに食糧ができる ・むせずに嚥下できる
軟食ミキサー食 (軟食ブレンダー食ともいう)	軟食を0.5cm未満に刻んだ食事	・軟食に同じ ・酸味、刺激が強い食品	・軟食を(大きいものは一口大に切ってから)フードプロセッサーにかける	・残歯が少なく、咀嚼力も弱い あまり噛まずに丸のみするときどきむせがある

名 称	形態の説明	注意を要する(除く)食品	調理方法	対象者の状態像
形成食Ⅱ	軟食ミキサー食を固形化した食事 粒があり不均質なもの	・軟食に同じ ・酸味、刺激が強い食品	・軟食ミキサー食を寒天、ゼリー、コンスターチ等を使用し、再形成する	・残歯が少なく、咀嚼力も弱い ・舌の動きが悪く、食塊形成ができにくが、舌でつぶすことができる ・時々むせがある ・嚥下訓練食
ピューレ食 (ペースト食ともいう)	軟食をピューレ状にした食事 粒がなくなめらかで均質なもの	・軟食に同じ ・酸味、刺激が強い食品 ・フードプロセッサーにかけても粒が残る食品	・軟食をさらに軟らかく煮る、蒸す、茹でた後、粒が無くなるまでフードプロセッサーにかける	・咀嚼ができない ・舌の動きが悪く、食塊形成ができない ・食べ物を咽頭までスムーズに送りこめない ・むせが頻回に見られる ・嚥下訓練食
形成食Ⅰ	ピューレ食を固形化した食事 粒がなくなめらかで均質なもの	・ピューレ食に同じ	・ピューレ食を寒天、ゼリー、コンスターチ等を使用し、再形成する	・咀嚼ができない ・舌の動きが悪く、食塊形成ができない ・食べ物を咽頭まで送り込めない ・むせが頻回に見られる ・嚥下訓練食
ゼリー食	お茶や果汁などの液体をゼリーで固めた食事	・固形である食品 ・液体でも酸味、刺激の強いもの	・そのまま飲み込める硬さ	・非経口食から移行するための嚥下訓練の開始食 ・むせが頻回に見られる

＊山形県作成一覧参照。

食形態調査票

施設名:

記入者:

1. 次の食形態が施設の食形態にあるか、ある場合、その名称を、対象者の状態像は別紙を参照し該当する状態像を選びご記入ください。

写 真			仮名称	形態の説明	調理方法	有 無	名 称	対象者の状態像
			A	・歯が揃っていれば食べられる食事 ・家庭や飲食店で提供されている食事	・特に制限する調理方法はない			
				・Aを一口大(1.5～3cm四方程度)に切った食事	・特に制限する調理方法はない			
				・Aを0.5～1.0cm四方程度に刻んだ食事	弾力のある食品、繊維の多い食品、硬い食品、厚みのある料理は、薄く切る			
				・0.5cm未満に刻んだ食事	・Aを(大きいものは一口大に切ってから)フードプロセッサーにかける			
			B	・スプーンでつぶせる硬さに調理した食事	・脂肪の多い魚、肉(三枚肉)、野菜は煮る、蒸す、または茹でる			
				・Bを一口大(1.5～3.0cm四方程度)に切った食事	・Bに同じ			
				・Bを0.5～1.0cm四方程度に切った食事	・Bに同じ			
			C	・Bを0.5cm未満に刻んだ食事	・Bを(大きいものは一口大に切ってから)フードプロセッサーにかける			

写 真			仮名称	形態の説明	調理方法	有 無	名 称	対象者の状態像
				・Cを固形化した食事 粒があり不均質なもの	・Cを寒天、ゼリー、コンスターチ 等を使用し、再形成する			
			D	・Bをピューレ状にした食事 粒がなくなめらかで均質なもの	・Bをさらに軟らかく煮る、蒸す、 茹でた後、粒が無くなるまでフー ドプロセッサーにかける			
				・D食を固形化した食事 粒がなくなめらかで均質なもの	・D食を寒天、ゼリー、コンスター チ等を使用し、再形成する			
				・お茶や果汁などの液体をゼ リーで固めた食事	・そのまま飲み込める硬さ			

2. 分類できない食形態がある場合、下記にご記入ください。尚、可能であれば写真の添付もお願い致します。

写 真			形態の説明	調理方法	名 称	対象者の状態像

3. 日本摂食・嚥下リハビリテーション学会嚥下調整食分類2013をご存知ですか。□にチェックをお願いします。

☐ 知っている

☐ 知らない

4. 日本摂食・嚥下リハビリテーション学会嚥下調整食分類2013を施設の食形態に活用していますか。

☐ 活用している

☐ 活用していない

ご協力ありがとうございました。

対象者の状態像

1	歯	①	残歯あり(義歯含む)	
		②	残歯が少ない、または残歯なし	
		③	かみ合わせが悪い(不正咬合)	
2	咀嚼・食塊形成	①	咀嚼	A・・・可(問題なし)
		②	舌での押しつぶし	B・・・不十分
		③	食塊形成	C・・・不可
		④	食材の噛み切り	
		⑤	丸のみ	A・・・有 B・・・無(問題なし)
3	嚥下・咽頭送り込み	①	咽頭までの送り込み	A・・・可(問題なし) B・・・不十分 C・・・不可
		②	むせ	A・・・なし(問題なし) B・・・時々 C・・・頻回

- * 記入用紙の大項目(1から3)の小項目(①から・・・)に**全て回答**をお願い致します。
- * 大項目1(歯)については、**複数回答可能**とします。
- * 大項目2・3の①からについては、複数回答ではなく**必ず1つのみの回答**をお願い致します。
- * 今回の調査では、その食形態を誰を対象と考え提供しているのかと言う点で考えて頂き、本人の希望による提供は除いた回答をお願いします。
(その食形態を提供するにあたっての、基準として考えた状態で考えて頂きたいと思います。)
- * 今回の回答は、当てはまる所に✓をお願い致します。

こちらの説明不足により、お手数をお掛けし大変申し訳ございませんが、ご協力の程宜しく
致します。尚、今回の再調査では対象者の状態のみの回答をお願い致します。



日本摂食リハビリテーション学会 調整食分類表



嚥下訓練食	0t	均質で付着性・凝集性・硬さに配慮したゼリー
	0j	均質で付着性・凝集性・硬さに配慮したゼリー 離水が少なく、ろ过状にすくうことが可能なゼリー
1j		なめらかなゼリー・プリン・ムース状
2-1		べたつかずまとまりがあるアール・ド・フォール・ゼリー食(均質)
2-2		べたつかずまとまりがあるアール・ド・フォール・ゼリー食(不均質)
3		まとまりやすく食べやすい料理
4		箸やスプーンで切れる柔らかい料理

「『日摂食嚥下リハ会誌17(3):255-267, 2013』または 日本摂食嚥下リハ学会HPホームページ:
http://www.jsdr.or.jp/doc/doc_manual1.html『嚥下調整食学会分類2013』を必ずご参照ください。」

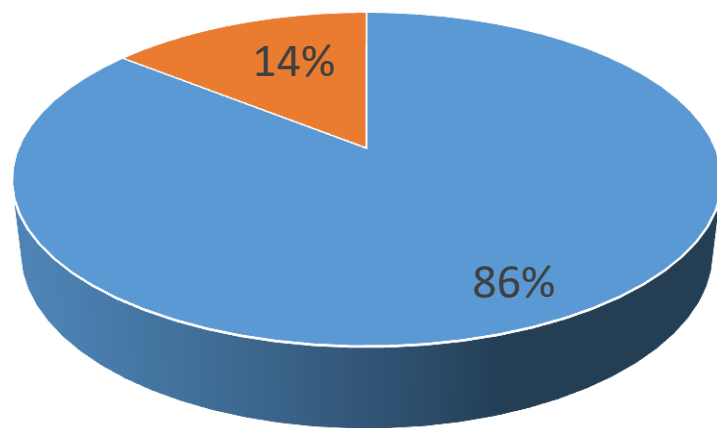
調査結果

合計: 49/52施設回答

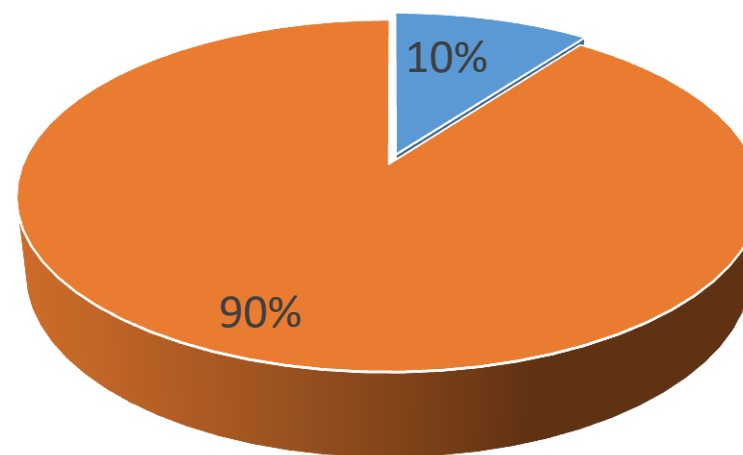


～日本摂食リハビリテーション学会 調整食分類表について～

	青森県	岩手県	秋田県	宮城県	山形県	福島県	全体合計 (施設数)	割合 (%)
知っている	10	4	7	10	5	6	42	86%
知らない	1	3	0	0	0	3	7	14%
活用している	1	1	0	2	0	1	5	10%
活用していない	10	6	7	8	5	8	44	90%



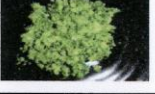
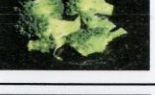
■ 知っている ■ 知らない



■ 活用している ■ 活用していない

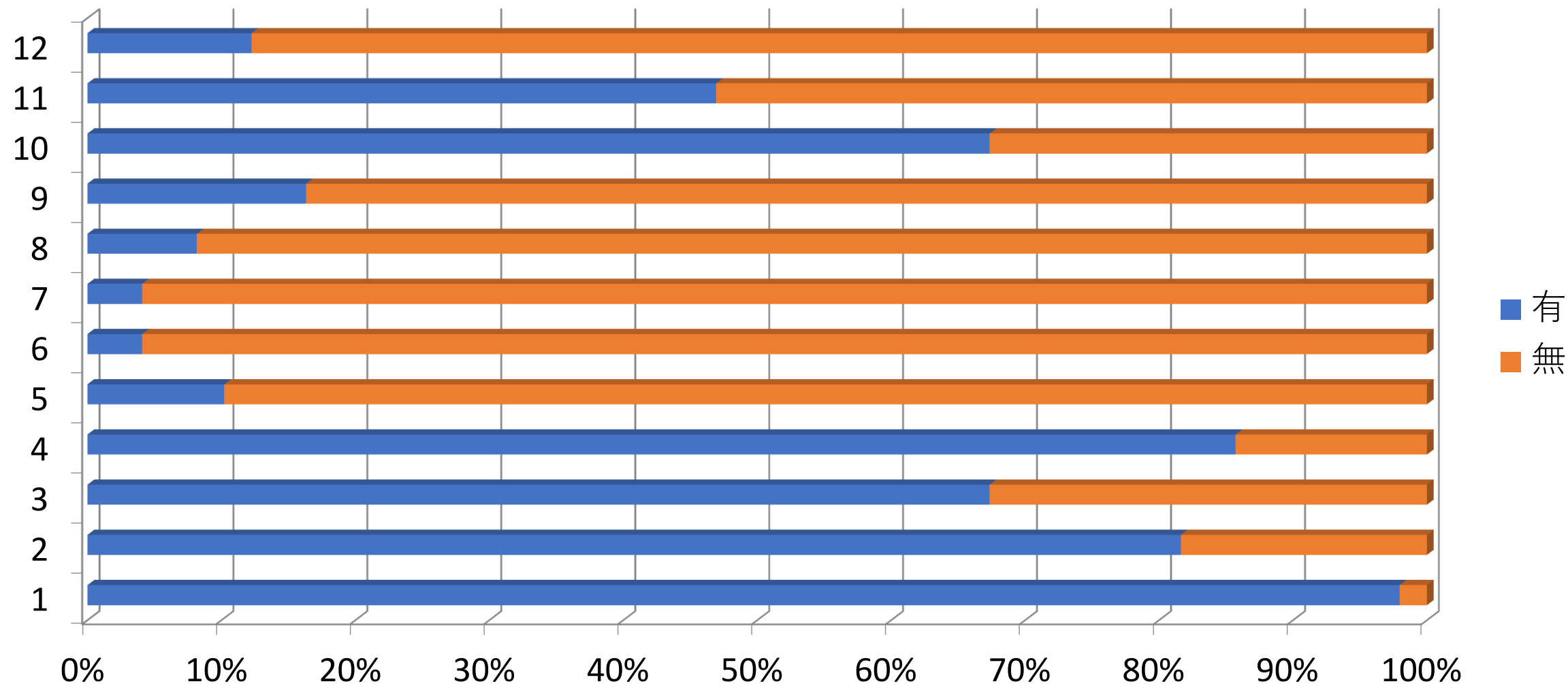
～ 調査の為の食形態番号(仮設定) ～

食形態調査票

写 真			仮名称	形態の説明	調理方法
			1	・歯が揃っていれば食べられる食事 ・家庭や飲食店で提供されている食事	・特に制限する調理方法はない
			2	・Aを一口大(1.5～3cm四方程度)に切った食事	・特に制限する調理方法はない
			3	・Aを0.5～1.0cm四方程度に刻んだ食事	弾力のある食品、繊維の多い食品、硬い食品、厚みのある料理は、薄く切る
			4	・0.5cm未満に刻んだ食事	・Aを(大きいものは一口大に切ってから)フードプロセッサーにかける
			5	・スプーンでつぶせる硬さに調理した食事	・脂肪の多い魚、肉(三枚肉)、野菜は煮る、蒸す、または茹でる
			6	・Bを一口大(1.5～3.0cm四方程度)に切った食事	・Bに同じ
			7	・Bを0.5～1.0cm四方程度に切った食事	・Bに同じ
			8	・Bを0.5cm未満に刻んだ食事	・Bを(大きいものは一口大に切ってから)フードプロセッサーにかける

写 真			仮名称	形態の説明	調理方法
			9	・Cを固形化した食事 粒があり不均質なもの	・Cを寒天、ゼリー、コンスターチ等を使用し、再形成する
			10	・Bをピューレ状にした食事 粒がなくなめらかで均質なもの	・Bをさらに軟らかく煮る、蒸す、茹でた後、粒が無くなるまでフードプロセッサーにかける
			11	・D食を固形化した食事 粒がなくなめらかで均質なもの	・D食を寒天、ゼリー、コンスターチ等を使用し、再形成する
			12	・お茶や果汁などの液体をゼリーで固めた食事	・そのまま飲み込める硬さ
2. 分類できない食形態がある場合、下記にご記入ください。尚、可能であれば写真の添付もお願い致します。					
写 真			形態の説明		調理方法

食形態の有無



～結果から得た食形態の名称一覧～

[illegible]

★分類に無い食形態★

形態名	形態の説明	調理方法
スライス食	Aを0.5cm未満にスライスする。	特に制限する調理方法はない。
スライス	Aを薄切りにした食事	特に制限する調理方法はない
粗刻み	Aを1cm四方くらいに切った状態	包丁で1×1cm程度の大きさに刻む
きざみ	Aを0.5cm四方くらいに切った食事	一口大に切ったものをフードカッターにかける
常食刻み(一部)	肉類は噛みきり辛い為1.5～3cm程度にカット、魚は口腔内でほぐれるためそのまま提供、味噌汁には少量のとりみ剤添加	
普通・極小刻み 軟菜・極小刻み	ミキサー食のように加水してミキサーにかけず、0.1mm位に刻んだ物。ミキサー食より不均質	普通食と軟菜食に準じる。フードプロセッサーにかけたのち、さらに包丁等細かく刻む。バラける物は増粘剤を使用。
普通・中刻み 軟菜・中刻み	大刻みと小刻みの間の大きさ。0.5～1cm以下に刻んだ物。	普通食と軟菜食に準じる。フードプロセッサーにかけたのち、さらに包丁等細かく刻む。バラける物は増粘剤を使用。
刻みとろみ	0.5cm未満に刻んだ食事をミキサーにかけたもの	Aを(大きなものは一口大に切ってから)フードプロセッサーにかけ、ミキサーにかける(混ぜる)
刻みとろみ	Aを0.5cm未満に刻んだ食事にとろみをつけた食事	Aを刻み、それにとろみをつけた汁を混ぜたもの
きざみとろみ食	0.5cm未満に刻んだ食事にとろみあんをかけた食事	A(大きいものは一口大に切ってから)をフードプロセッサーにかける
きざみとろみ食	Aを0.5cm未満に刻んだ食事にとろみあんを付けた(かけた)食事	Aを包丁で刻み、とろみ剤でとろみをつける。(水分が少ないものは水分を加え、まとまるようにする)
とろみ刻み食	Aを適宜刻んだものにとろみやゆるめのミキサー菜を添える	
極刻み	2mm四方の大きさに刻んだ食事	食塊形成や食べ易くする為とろみ剤を使用
ミキサー食	Aを出来るだけとろとろとした食事。粒は残っており不均質なものを	Aをミキサーにかけとろみ剤等でまとめる
ミキサー食	Aをフードプロセッサーにかけてだし汁を使用してミキサーにかける	
ミキサー	常食を粒上の固形物がなくなるようにした状態	粒状の固形物がなくなるまでミルミキサーにかける
ペースト食	Dを裏ごしして、サラサラの状態にする	
ソフト食1	硬い食材や食塊形成が困難な食材はゼリー状、ムース状に形成し、その他の食材は常食を一口大に切った食事	
〇〇〇食トロミ付	水分類、副食類へのトロミ	トロミに硬さについても、対象者にあった硬さにする。とろみ剤は、べたつきの少ない物を使用。水分類にマドラーで混ぜながら入れる。

対象者の状態像

1	歯	①	残歯あり(義歯含む)	
		②	残歯が少ない、または残歯なし	
		③	かみ合わせが悪い(不正咬合)	
2	咀嚼・食塊形成	①	咀嚼	A・・・可(問題なし)
		②	舌での押しつぶし	B・・・不十分
		③	食塊形成	C・・・不可
		④	食材の噛み切り	A・・・有
		⑤	丸のみ	B・・・無(問題なし)
3	嚥下・咽頭送り込み	①	咽頭までの送り込み	A・・・可(問題なし) B・・・不十分 C・・・不可
		②	むせ	A・・・なし(問題なし) B・・・時々 C・・・頻回



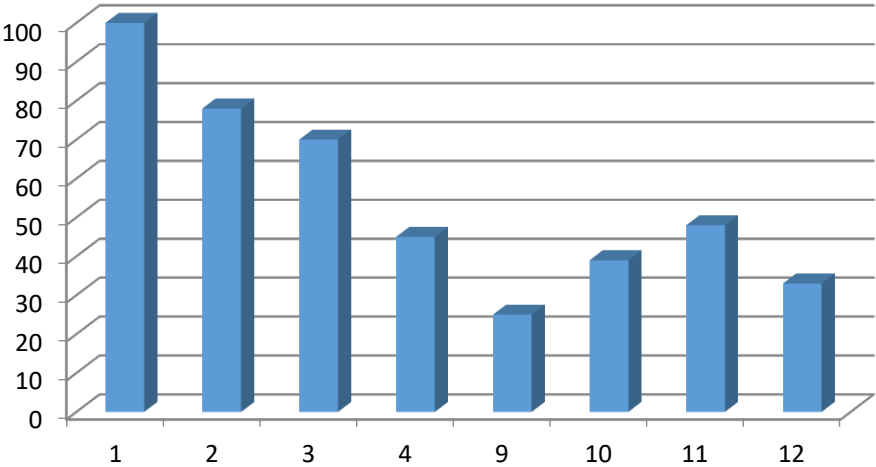
全食形態に共通のアンケート回答項目！
歯の状態のみ複数回答可。

～対象者の状態像についてから得た結果～

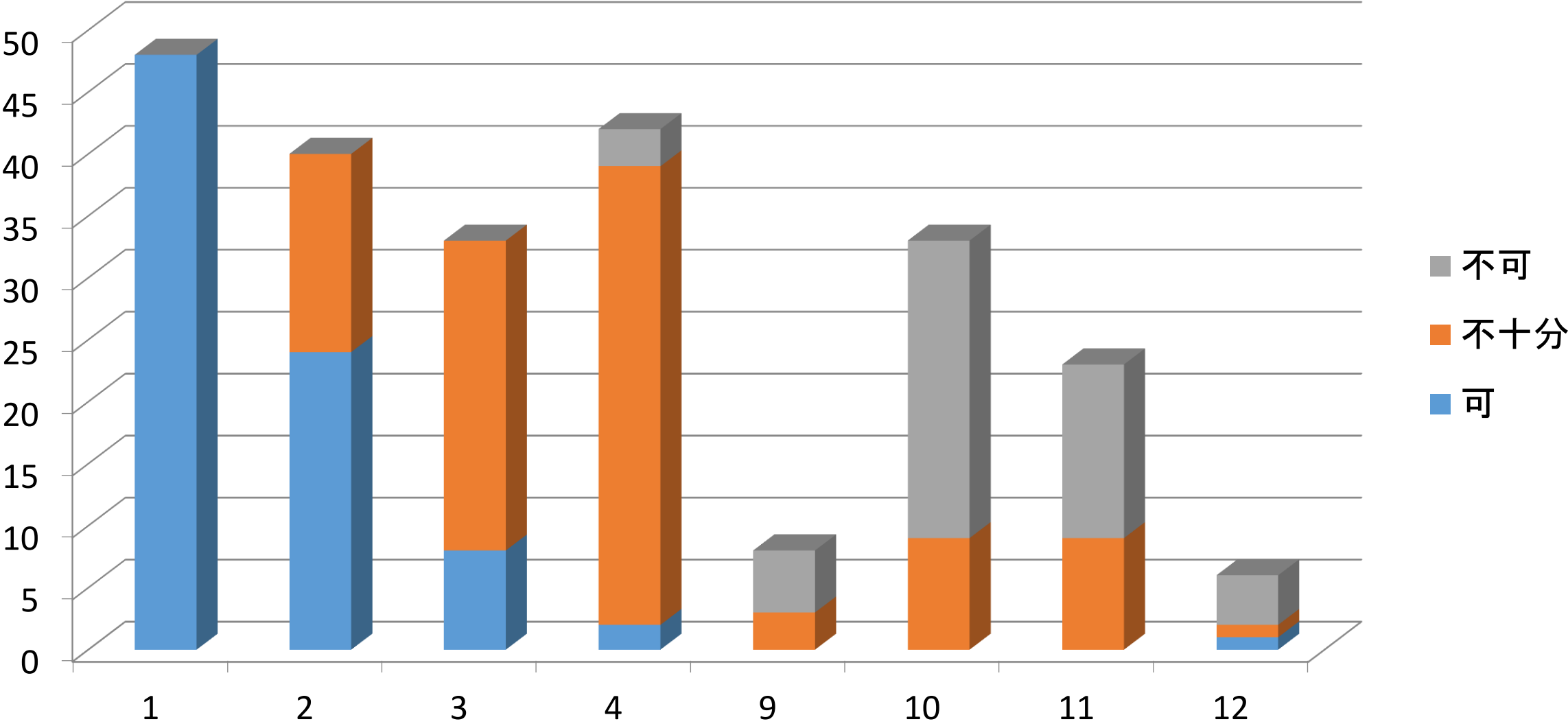
①歯の状態

	1	2	3	4	9	10	11	12
残歯あり(義歯含む)	100%	78%	70%	45%	25%	39%	48%	33%
残歯が少ない、又は残歯なし	19%	65%	79%	90%	100%	94%	96%	100%
かみ合わせが悪い(不正咬合)	8%	30%	42%	45%	75%	48%	35%	17%

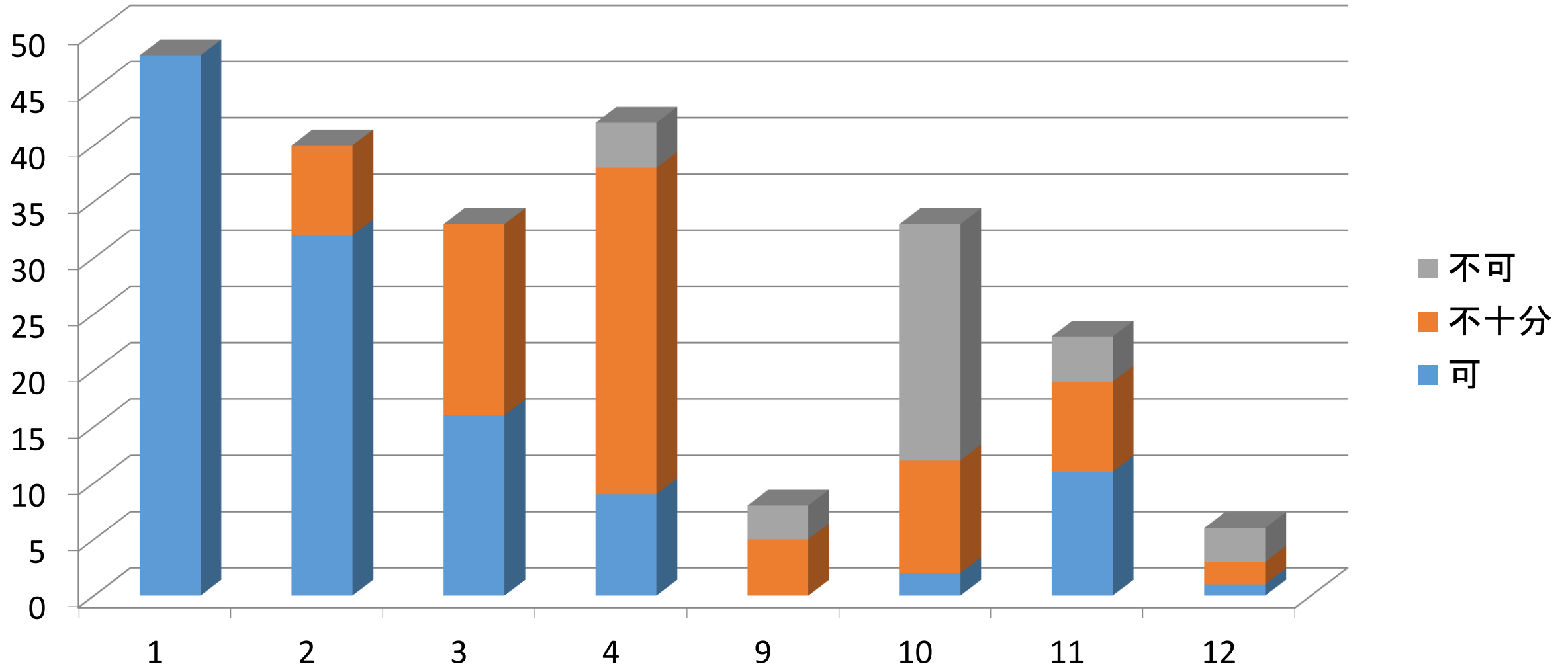
残歯あり(義歯含む)



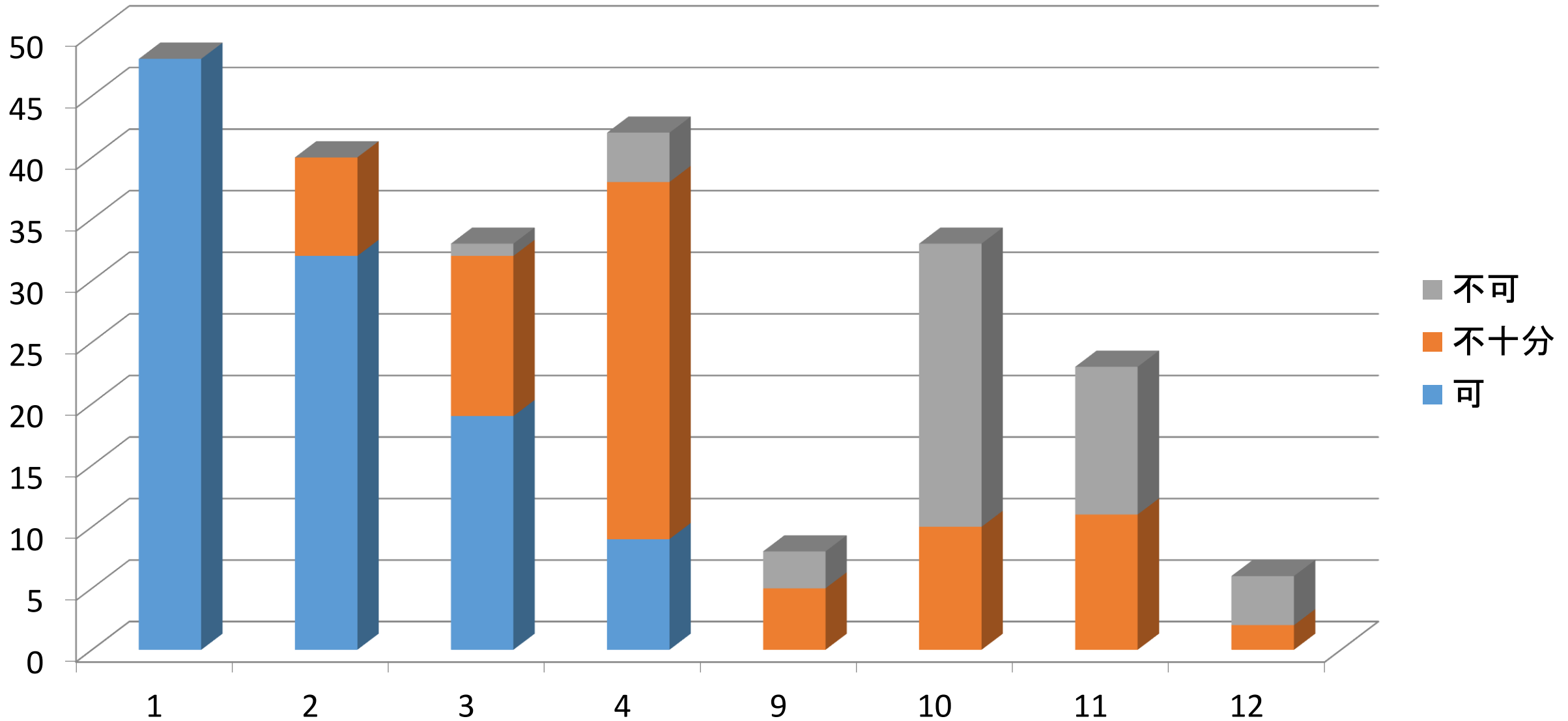
咀嚼



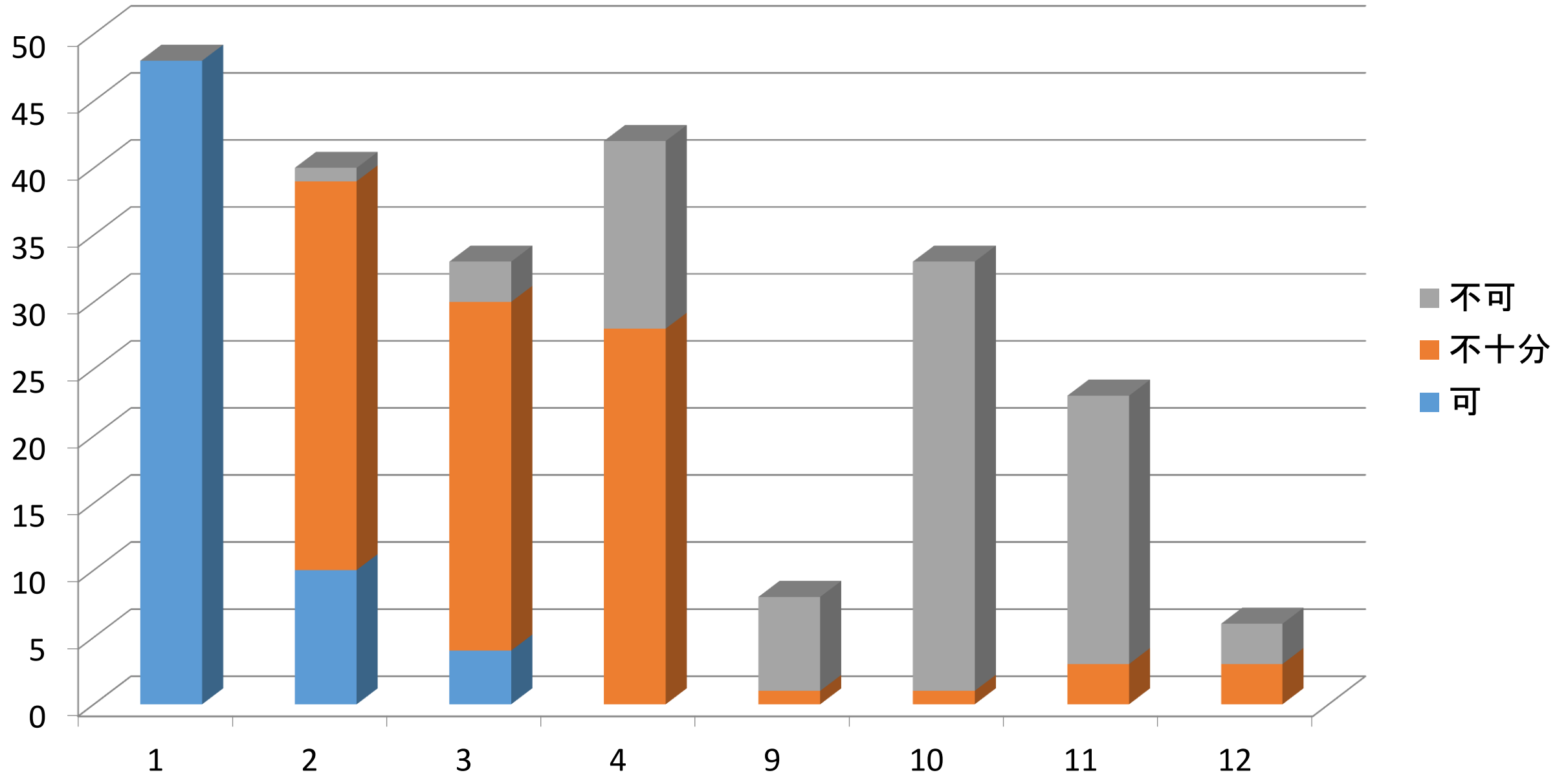
舌での押しつぶし



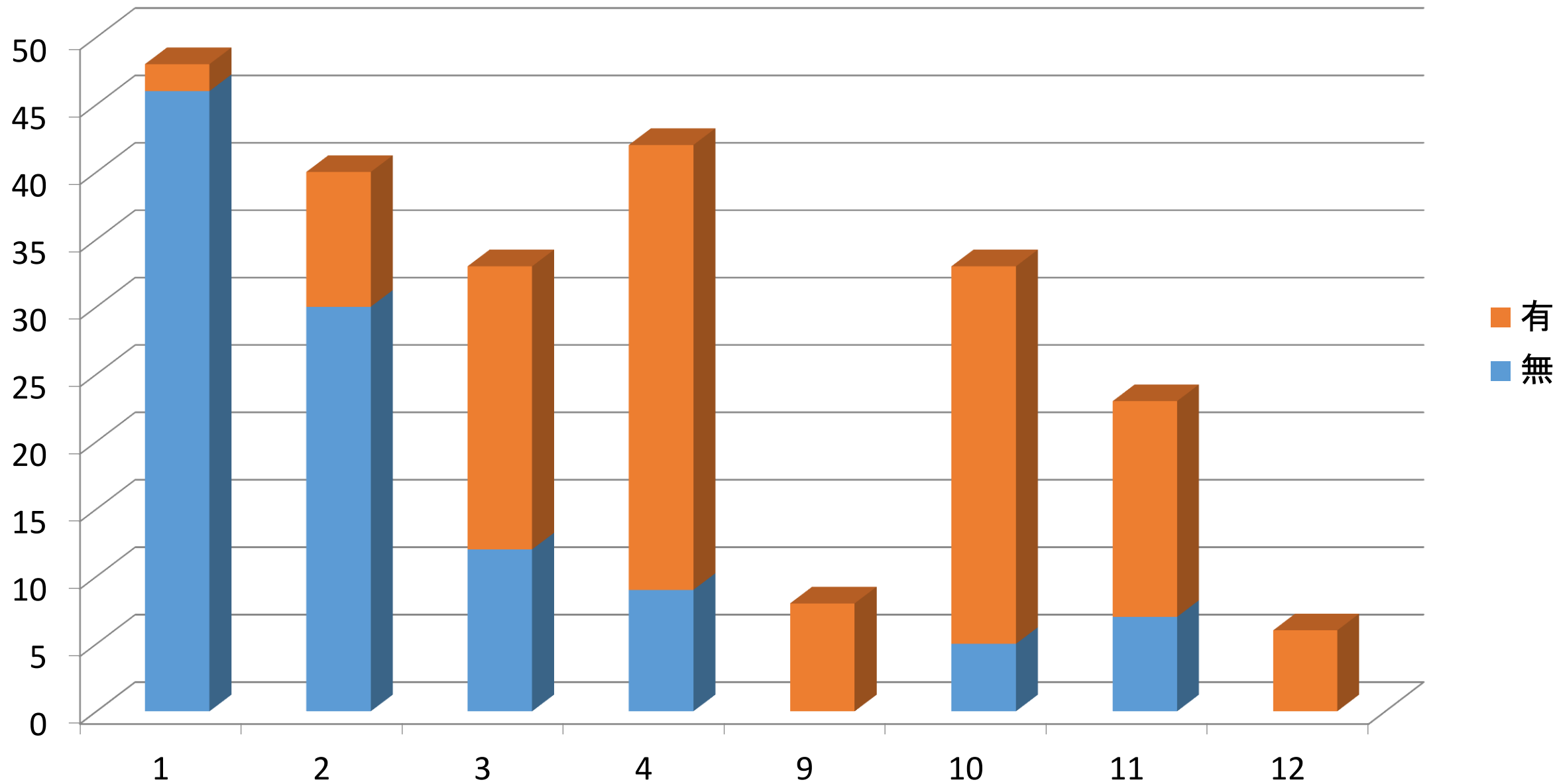
食塊形成



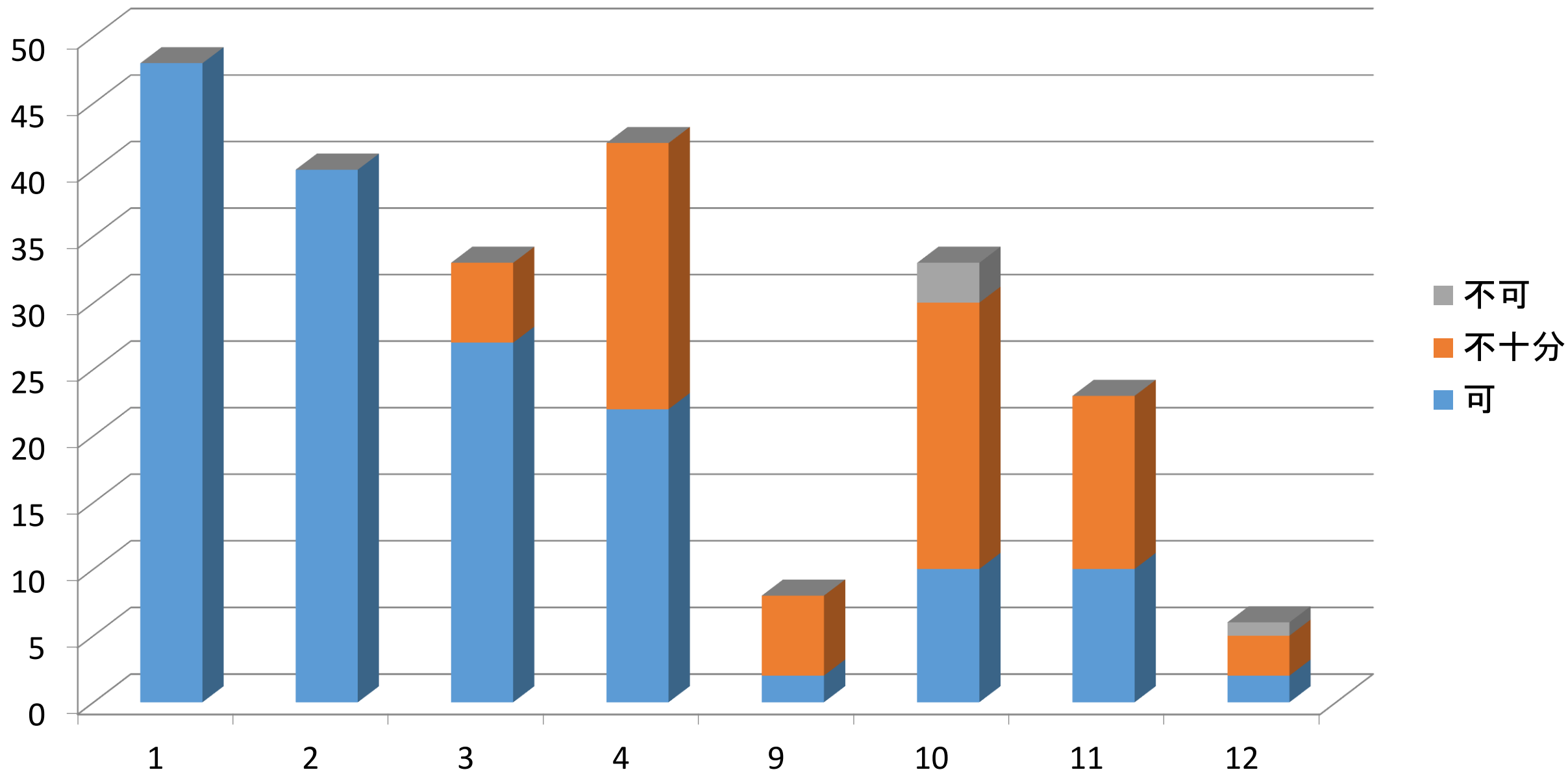
食材の噛み切り



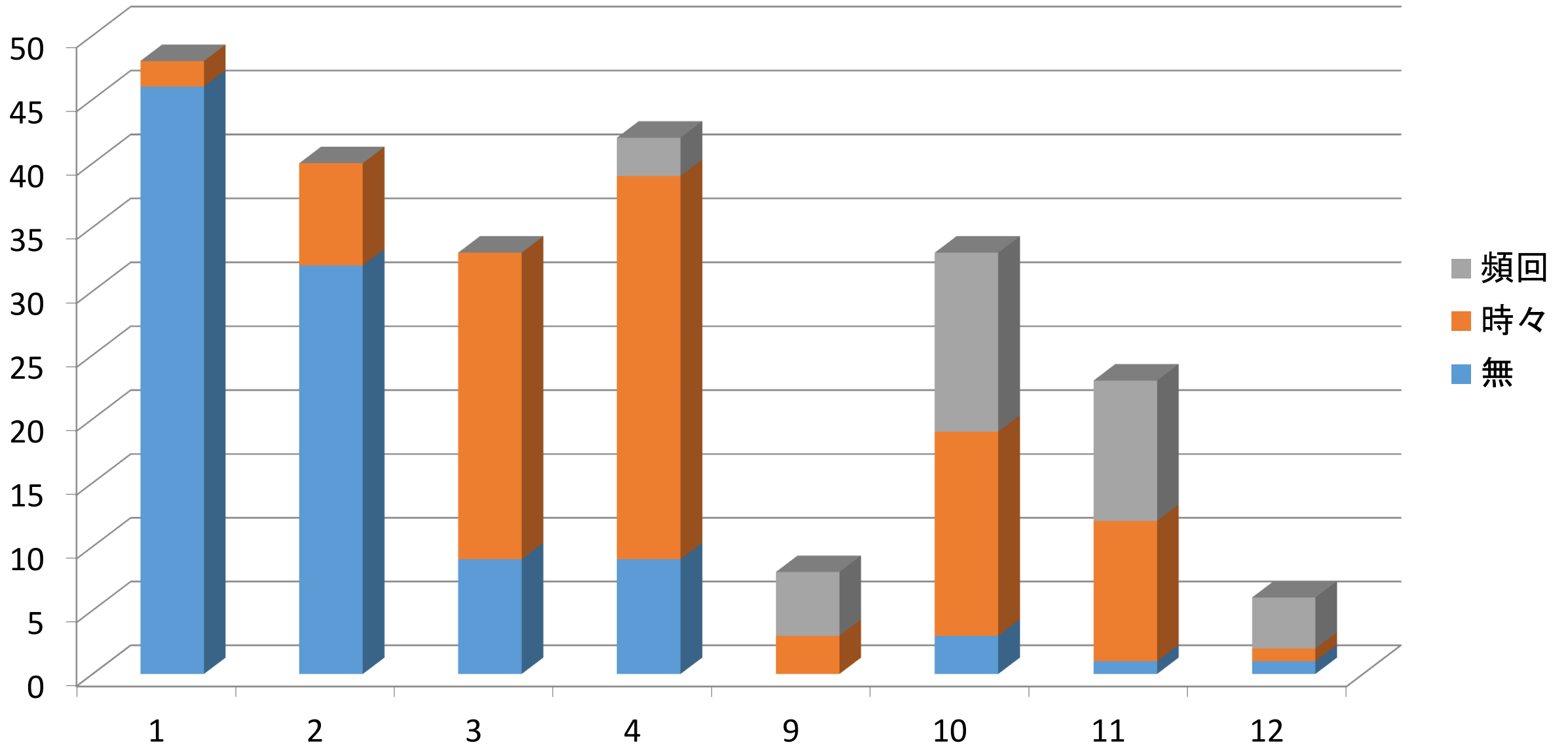
丸のみの有無



咽頭までの送り込み



むせ



★★★ 考察 ★★★

1. 食形態の名称は施設によって様々で、分類の2は12種類、3は11種類の名称があり、6, 7, 8はその形態がある施設数だけ名称がある。また、「粗刻み」「きざみ」「軟菜」「ソフト」は、分類の4種類に使われており、**名称では食形態を伝えることが困難である**ことがわかった。そのことから、**食形態の共通言語と定義を作成することが必要である**ことが伺えた。
2. 12種類の食形態では、特に制限する調理方法がない家庭や飲食店で提供されている食事(1)を刻んだ食形態(2・3・4)がある施設が多かった。嚥下調整食学会分類2013では触れられていない形態ではあるが、食形態の共通言語の作成では必要な食形態であり、加えていかなければならないと思われた。
3. 分類にない食形態については、刻み方の違いを調理方法で説明しているが、内容を見ると12分類に振り分けることが可能であり、さらに分類の5がないため、1を加工して9, 10, 11の形態を作ったものを分類できないと回答しているようだった。出来上がりの形態は9, 10, 11に分類することができるものであり、それらのことから、想定した**12分類をもとに食形態の共通言語を作成していくことが可能である**と思われた。
4. 対象者の状態像を見ると、10, 11の形態は咀嚼だけではなく、食塊形成やむせなど嚥下障害がある人を対象とした食形態としており、10は67.3%、11は46.9%の施設がありと回答していることから、嚥下障害を有する利用者が多くいることが伺えた。今後は、普通の形態(1)を刻んだ食事だけではなく、スプーンでつぶせる硬さに調理した食事(5)の必要性を含め、嚥下障害がある利用者に適した食形態を検討していきたい。

東北ブロック食形態一覧を 活用していくには・・・

1. 学会分類2013を理解する
2. 自施設の食形態を東北ブロックの食形態のどこに分類されるのか
3. 東北ブロック食形態は学会分類2013のどれにあたるか
4. 各地区の分類と合わせて一覧にしておく

基本とした食形態区分

1. 全国の福祉施設の食形態を調査して作成
2. 論文発表する際に国外にも通じる分類
3. 献立作成、調理の際にイメージしやすい
4. 対象者は嚥下障害の有無を問わない

日本摂食嚥下リハビリテーション学会 嚥下調整食分類2021

I. 概説・総論

II. 学会分類2021(食事)

III. 学会分類2021(とろみ)

IV. Q&A

学会分類2021

I. 概説・総論

1. 名称

嚥下機能障害に配慮して調整した意味で、**嚥下調整食**
摂食嚥下臨床に関わる多職種の共通認識

2. 作成の目的

国内の病院・施設・在宅医療および福祉関係者が共通して使用できることを目的とし、食事（嚥下調整食）およびとろみについて、段階分類を示した。

基本的な分類構造は2013を踏襲している。

学会分類2021

I. 概説・総論

3. 対象とする嚥下機能障害者の範囲

より幅広い成人の中途障害による嚥下障害例に対応
連携の共通言語として本分類を利用することができる

4. 量・栄養成分の規程の非表示について

原則的に段階を形態のみで示し、量や栄養成分については設定しない。

この分類は嚥下調整食の分類であり、**食種ではない。**

学会分類2021

I. 概説・総論

6. 段階数

段階を大きく5段階

各施設・地域で、より細かい区分を作成・利用することは可能

8. コード番号と名称、選択方法

コード番号をもって、段階名とした

ピューレやペースト等の食形態の名称については、個人や経歴によって想起する食形が異なり、共通認識が得られにくい

学会分類2021

I. 概説・総論

9. 液体とろみについて

学会分類2013(とろみ)と同じで**変更していない**

学会分類2021(食事)では、早見表中には、液体摂取の際にとろみを付けるかどうか表記していないが、**原則として、汁物を含む水分にはとろみ付けをすることを想定している**

学会分類2021

IV. Q&A

12. 刻み食にあんかけしたものは、どの段階に入りますか？

本来、「刻み」や「ミキサー」という呼称は、調理手技に過ぎません。あくまでも、できあがったものの物性で判断すべきである

東北ブロック食形態区分

1. 学会分類2021(食事)を区分に当てはめる
2. 自施設の名称を区分に当てはめる
3. 学会分類2021(とろみ)早見表を区分の下に添付する

これから・・・

1. 定期的に見直し
2. 摂食嚥下障害、嚥下調整食に関する研修
3. 事例の検討、発表ができる

食べることは生きること

1. 生きるうえでの楽しみや喜びであることを忘れない
2. 十分な説明と理解
3. 多職種協働で支援する

A.S.P.E.N.倫理声明文20箇条

第15条 エンド・オブ・ライフ(EOL)において、通常の経口摂取または人工的栄養・水分補給(ANH)として、嚥下調整食やとろみ付きの飲み物を受け入れるか否かに関する患者の選好やQOLの目標は尊重されなければならない。