

KTバランスチャート  
評価基準⑩食物形態

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



2

ゼリーや  
ムース食を  
食べる

3

ペースト食を  
食べる

4

咀嚼食を  
主に食べる

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		中間のとろみ		濃いとろみ					
2	嚥下訓練食品 0 t								
	お茶とろみ								
2	嚥下訓練食品 0 j								
	お茶ゼリー								スマイル ケア食 0
	嚥下調整食 1 j	お粥ミキサーゼリー	(例) 『かぼちゃ』	『カラスガレイ』	『鮭』				
3	ゼリー・ ムース・ プリン状						かまなくて よい	スマイル ケア食 1	
	嚥下調整食 2-1						かまなくて よい	スマイル ケア食 2	
	ミキサー食・ ピューレ・ ペースト	※嚥下調整食2の主食例・・・ 付着性が高くなるように 処理をしたミキサー粥が代表 例となり、ミキサー粥の場合 は粒が残れば2-2である。 ※粥をミキサーにかけただけ の調理では時間と共に粘度が 増し、いわゆる「糊状」と なってしまう、コード2に適 した食品にはならない。					かまなくて よい	スマイル ケア食 2	
	嚥下調整食 2-2	2-1より不均質 なものも含む					かまなくて よい	スマイル ケア食 2	
3	嚥下調整食 3	全粥またはお粥ゼリー					舌で つぶせる	スマイル ケア食 3	
	形はあるが押しつ ぶし可で、まとま りやすいもの。 (ソフト食など)						舌で つぶせる	スマイル ケア食 3	
4	嚥下調整食 4	軟飯					歯ぐきで つぶせる	スマイル ケア食 4	
	軟菜食・移行食 形があり、咀嚼が 必要。						歯ぐきで つぶせる  容易に かめる  (一部)	スマイル ケア食 4	

飲みみに問題のある方向け

噛むことに問題のある方向け

## KTバランスチャート⑫食物形態の評価基準と各嚥下食分類について

### 【表作成の目的】

食形態及び嚥下調整食分類を見える化することにより、食支援に関わる専門職が食形態の情報を的確に共有することができる。

また、本人及び家族に対し、現在の食形態の説明がしやすくなる。

### 【表の特徴と見方】

- 日本摂食・嚥下リハビリテーション学会で作成した「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」が広く基準として使用されることから、学会分類2013を共通言語とした。
- KTバランスチャートの評価基準 ⑫食物形態を学会分類2013に合わせて見えるようにした。
- 食品購入時の参考となるようにスマイルケア食（農林水産省で作成した嚥下困難者用食品の新分類）及びユニバーサルデザインフード（日本介護食品協議会が制定した規格に適合する食品）を学会分類2013に合わせて掲載した。
- 主食の写真については、発達期摂食嚥下障害児（者）のための嚥下調整食分類2018より引用した。詳細は日本摂食嚥下リハ学会ホームページをご参照ください。