

コード	名称	内容・特徴	備考	互換性	嚥下障害 重症度 名称案	咀嚼障害 重症度 名称案
1	嚥下訓練ゼリー食	重度の症例に評価も含め訓練する段階 均一で、付着性・凝集性・硬さに配慮したゼリー 残留した場合にも吸引が容易なもの 少量をすくってそのまま丸のみ可能		嚥下食ピラミッドL0 特別用途食品Ⅰ	重度	重度
2	嚥下調整ゼリー食	付着性、凝集性、硬さに配慮したゼリー・プリン状のもの 口腔外でスプーンですくって食塊状にすることができる	肉・魚などのすり身のゼリーでも、軟らか かさやなめらかさが適切ならここに入る ものもある	嚥下食ピラミッドL1L2 特別用途食品Ⅱ	中等度	重度
3	嚥下調整ピューレ食	咀嚼は不要 ピューレ・ペースト・ムース・ミキサー食などのうち べたつかず、まとまりやすいもの。 粒状のもの混在した不均一なものでも、その粒が充分軟らかく、 また小さければ(飯粒半分程度)ここに含まれる。	ミキサー食のうち、管を通すことのでき るようなもの、飲むことが主体になるよう なサラサラの液体状のものはここに含 まれない。ある程度形があり、スプーン で食べるものである。	嚥下食ピラミッドL3 特別用途食品Ⅲ UD定義の4(UD:ユニ バーサルデザインフード)	軽度	重度
4	嚥下調整やわらか食	形があるが、歯がなくても押しつぶしが可能で、かつ食塊形成や移 送が容易で、咽頭でばらけず嚥下しやすいように配慮されたもの 例)つなぎを加えてある柔らかいハンバーグの煮込み 大根や南瓜の軟らかい煮込みで汁にもとろみのついたもの 酵素処理した肉・魚・根菜など	2との違いは、2ではペーストをゲル化剤 などで再形成したようなものが主となる が、4では自然な外観のものでかつ物性 に配慮されたものが主となる。  いったんすりつぶしてから再形成したよ うな市販介護食は物性によって2~4の いずれかに入る	嚥下食ピラミッドL4 高齢者ソフト食 UD定義の3	軽度	中等度
5	嚥下調整移行食	誤嚥と窒息のリスクを配慮して素材と調理方法を選んだ食事。 硬くない、バラけにくい、貼りつきにくいもの 箸で食べられるものも含む。 箸やスプーンで切れる・ナイフは不要	シチューなど、一般食でもここにはいる ものもある 標準的要介護高齢者対応食	嚥下食ピラミッドL4 高齢者ソフト食 UD定義の1・2	軽度	軽度