

学会分類		食形態マップ（主食）の区分		食形態マップ（副食）の区分	
コード	形 態	No	形状等	No	形状等
—		1	粥を炊いた上澄み、おもゆ	1	流動食：ポタージュ・液体栄養剤
0 j	均質で、付着性・凝集性・かたさに配慮したゼリー離水が少なくスライス状にすくうことが可能なもの	—		2	ゼリー食：均質で、付着性・凝集性硬さに配慮したゼリー状
0 t	均質で、付着性・凝集性・かたさに配慮したとろみ水 原則的には中間のとろみか濃いとろみのどちらかが適する	—		3	とろみ食：均質で、付着性・凝集性硬さに配慮したとろみ水
1 j	均質で、付着性・凝集性・かたさ・離水に配慮したゼリー・プリン・ムーズ状のもの	3	重湯をゼリー状にしたもの（ゲル化剤等を使用）	4	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、ムーズ状
2-1	ピューレ・ペースト・ミキサー食など均質でなめらかでべたつかず、まとまりやすいもの スプーンでくつて食べることが可能なもの	2	全粥をミキサーにかけてペースト状にしたもの	5	ペースト食：粒が残っておらずスプーンでくつれる均質なペースト・ミキサー状
2-2	ピューレ・ペースト・ミキサー食など均質でなめらかでべたつかず、まとまりやすいもので不均質なものも含む スプーンでくつて食べることが可能なもの	6	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のもの。べたつきなし。ゲル化剤等を使用することもある。	6	粒を含んだスプーンでくつれる不均質なペースト・ミキサー状
3	形はあるが押しつぶしが容易、食塊過形成や移送が容易、咽頭ではらけず嚥下しやすいように配慮されたもの 多量の離水がない	7	全粥をゼリー状にしたもの。（ゲル化剤等を使用）	7	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。
—		8	米重量に対して20倍の水分量にて炊飯。全粥3：重湯7		
—		9	米重量に対して10倍の水分量にて炊飯。全粥5：重湯5		
—		10	米重量に対して7倍の水分量にて炊飯。全粥7：重湯3		
4	かたさ・はらけやすさ・はりつきやすさなどのないもの 箸やスプーンで切れるやわらかさ	11	米重量に対して5～6倍の水分量にて炊飯。	8,9	軟菜、大きさ：1mm。（8=あん有、9=あん無）
4		12	全粥の重湯を切った状態のもの。	10,11	軟菜、大きさ：3～5mm。（10=あん有、11=あん無）
4		13	出来上がった全粥の水分の少ない部分を盛ったもの	12,13	軟菜、大きさ：1cm。（12=あん有、13=あん無）
4		14	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	14	軟菜、大きさ：2cm。あん無
4		15	一般高齢者が摂取可能な硬さ。常飯よりも軟らかめ。	15	軟菜、カットなし
—		16	米重量に対して1.2倍の水分量にて炊飯。	16,17	常菜、大きさ：1mm。（16=あん有、17=あん無）
—		17	牛乳とパンが均等に混ざり合っており、分離しにくい。	18,19	常菜、大きさ：3～5mm。（18=あん有、19=あん無）
—		18	パン全般	20,21	常菜、大きさ：1cm。（20=あん有、21=あん無）
—				22	常菜、大きさ：2cm。あん無
—				23	常菜、カットなし
—		16	米重量に対して1.2倍の水分量にて炊飯。	24	基本的に摂食、嚥下機能に配慮のない常菜
—		17	牛乳とパンが均等に混ざり合っており、分離しにくい。		
—		18	パン全般		