

分類	学会分類 2013	規格			食べる力の目安		形態等	エネルギー ・栄養素
		硬さ (N/m ²)	付着性 (J/m ³)	凝集性	噛む力	飲み込む力		
青D(介護予防のための食品)	-	-	-	-	☺ (問題なし)	☺ (問題なし)	管理栄養士等への相談の結果を受けて、個別に対応。	<u>エネルギーやたんぱく質の1日の推奨量(栄養素等表示基準値エネルギー2,100kcal、たんぱく質75g)に対して、当該食品がどれくらい含まれているのかを表示することが望ましい(食事摂取基準(2015年版)でも、特に高齢者の適切なたんぱく質摂取の重要性を指摘)。</u> <u>表示の際には、棒グラフで1日の推奨量の何%に当たるのかを示す等するとわかりやすい。また、通常の商品よりたんぱく質の含有量が多いこと等を強調表示する際には、食品表示のルールに従う必要がある。</u>
黄A(弱い力で噛める食品)	嚥下調整食4	-	-	-	☺ (やや弱い)	☺ (やや弱い)	かたさ・ばらけやすさ・貼りつきやすさなどのないものであって、弱い力で噛める程度のもの。	
黄B(歯ぐきでつぶせる食品)	嚥下調整食4	-	-	-	☹ (弱い)	☺ (やや弱い)	かたさ・ばらけやすさ・貼りつきやすさなどのないものであって、歯ぐきでつぶせる程度のやわらかさのもの。	
黄C(舌でつぶせる食品)	嚥下調整食3	-	-	-	☹☹ (とても弱い)	☹ (弱い)	形はあるが押しつぶしが容易、舌と口蓋間で押しつぶしが可能なもの。離水に配慮した粥など。	
赤A(ペースト状の食品)	嚥下調整食2	3 × 10 ² ~ 2 × 10 ⁴	1.5 × 10 ³ 以下	-	☹☹ (とても弱い)	☹☹ (とても弱い)	スプーンですくって食べることが可能なもの。学会分類の主食の例では、2-1(粒がなく付着性の低いペースト状の粥)、2-2(やや不均質(粒がある)でもやわらかく、離水もなく付着性も低い粥)の2種類ある。	
赤B(ムース状の食品)	嚥下調整食1j	1 × 10 ³ ~ 1.5 × 10 ⁴	1 × 10 ³ 以下	0.2 ~ 0.9	☹☹ (とても弱い)	☹☹ (とても弱い)	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・ムース状のもの。おもゆゼリー、粥のゼリーなど。	
赤C(ゼリー状の食品)	嚥下訓練食0j	2.5 × 10 ³ ~1 × 10 ⁴	4 × 10 ² 以下	0.2 ~ 0.6	☹☹ (とても弱い)	☹☹ (とても弱い)	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、スライスゼリー状にすくうことが可能。	

※1 (一社)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を合わせてご覧ください。

※2 硬さ、付着性、凝縮性の試験方法は、「特別用途食品の表示許可等について(平成23年6月23日付消食表第277号)」別紙3の4えん下困難者用食品の試験方法(1)に準ずる。