



三重県立子ども心身発達医療

センターの食形態

センターでは、安全で、美味しく、楽しく、健康的な食事づくりを目指すとともに、摂食機能に応じた食事の提供にも取り組んでいます。

センターの食形態は、日本摂食嚥下リハビリテーション学会「発達期摂食嚥下障害児(者)のための嚥下調整食分類 2018」を基に、嚥下調整食の調理・提供を行っています。

分類名	まとまりペースト	ムース	まとまりマッシュ	軟菜
状態写真 (静止図)				
状態写真 (すくった時)				
状態写真 (つぶした時)				
状態説明	〈粒がなく均質な状態〉 すくって傾けても容易に落ちない スプーンで押した形に変形し 混ぜるとなめらかなペーストになる	〈粒がなく均質な状態〉 すくって傾けるとゆっくり落ちる スプーンで切り分けることができ 切断面は角ができる	〈粒がある不均質な状態〉 すくって傾けても容易に落ちない スプーンで押すと粒同士が分離せず まとまっている	〈食材の形を保った状態〉 食材をそのままスプーンで容易に 切れる程度まで やわらかくした状態
作り方例	食材に粘性を付加する食品や固化化する食品等を加え、ミキサーで均質になるまで攪拌したのち、成型する	食材に固化化する食品等を加え、ミキサー等で均質になるまで攪拌したのち、成型する	食材をフードプロセッサー等で刻み、粘性を付加する食品や固化化する食品等を加え攪拌したのち、成型する	圧力鍋、真空調理器具を使用するか、鍋で長時間煮る等して軟らかくする
食品：水重量比	1:0.5~1.2 (肉魚) 1:0~0.5 (野菜)	1:0.7~1.5 (肉魚) 1:0~0.5 (野菜)	1:0.3~0.7 (肉魚) 1:0~0.5 (野菜)	—
口腔機能との関係	若干の送り込み力があり 舌の押しつぶしを促す場合	若干の食塊保持力があり 舌の押しつぶしを促す場合	ある程度の食塊形成力と送り込み力があり 複雑な舌の動きを促す場合	ある程度の押しつぶし力があり 菌/菌ぐきでのすりつぶしを促す場合



発達期嚥下調整食分類副食表

摂食機能の発達段階と食形態

食形態と摂食機能との間には深い関連性があります。子どもの摂食機能の発達段階に合わせた食形態を選択することで、摂食機能の発達を促すとともに、美味しく・安全に食事を楽しめることを目的として食環境を整えていくことが大切です。

以下に、発達段階、当センターでの食事の食形態、摂食機能の発達目標、形態の特徴を表にまとめました。

発達段階	当センターの食形態 (作り方例)	摂食機能の発達目標	形態の特徴	献立 <div style="border: 1px dashed black; padding: 5px; text-align: center;"> ホウレン草のドレッシングかけ ヒジキの炒り煮 鮭の照り焼き 白みそ汁 </div>
嚥下機能獲得期	ミキサー食 (食材をミキサーで均質になるまで攪拌する) ※粒あり、粒なしにも対応	上唇でとりこむ。 舌の前後で送り込み、口を閉じて飲み込むことができる。 (まとまりペーストでは舌での押しつぶしや食塊保持の向上を促すことができる場合あり。)	均質。 すくって傾げるとゆっくり落ちる。	<ミキサー食> 
	まとまりペースト食 (食材に加水しハンドブレンダーで攪拌した後、ゲル化剤を加え攪拌しさらにとろみ剤を加え攪拌する。)	トでは舌での押しつぶしや食塊保持の向上を促すことができる場合あり。)	均質。 すくって傾げても容易に落ちない。スプーンで押した形に変形し、混ぜるとなめらかなペーストになる。	<まとまりペースト食> 
押しつぶし機能獲得期	ムース食 (食材にゲル化剤を加え、ミキサーで均質になるまで攪拌した後、成形する。)	舌と上あごで食べ物押しつぶす。	均質。ムース状。 すくって傾げるとゆっくり落ちる。スプーンで切り分けてもまとまっている。	<ムース食> 
咀嚼機能獲得期	まとまりマッシュ食 (食材に加水しフードプロセッサーで攪拌した後、ゲル化剤を加え攪拌しさらにとろみ剤を加え攪拌する。)	舌を左右に動かして、奥歯や歯茎の上にのせてつぶしたりかんだりできる。	食材の形を保った状態。かむことは必要だがスプーンで容易に切れる程度のやわらかさ。	<まとまりマッシュ食> 

摂食機能 獲得期①	一口大食 (2 cm×2 cmに切る。) ※ きざみ食(1 cm×1 cm)、超きざみ食(1 mm×1 mm)にも対応	おおむね奥歯ですりつぶして食べることができる。(大きさの配慮は必要。)	普通食を食べやすい大きさに切り分けた形。	<一口大>2 cm×2 cm 
摂食機能 獲得期②	普通食	前歯でかみとり、奥歯ですりつぶして食べることができる。一口量が調整できる。	一般的な食事の状態。	<普通食> 

当センターで使用している嚥下調整剤

摂食・嚥下機能の状態に応じた適切な食事を提供するために使用し、誤嚥の防止や栄養状態の改善を目指した嚥下調整食を提供しています。でんぷん分解酵素入りのゲル化剤も市販されています。

	ミキサーゲル (宮源) [クイックゲル化食品] まともりペースト食・まともりマッシュ食に使用 非加熱でもゲル化する
	かたまるくん (宮源) [ゼリー化食品] ムース食に使用 加熱が必要
	新スルーキング i (キッセイ薬品工業) [とろみ調整剤] 液体のとろみつけ まともりペースト食、まともりマッシュ食に使用
	酵素パウダー (宮源) [食品酵素製剤] でんぷんをさらさらに分解するイモ類の料理・粥ゼリーに使用

調理器具の紹介

※使用目的にあった容量や機能のものを選ぶこと

ミキサー 2台 (容量ちがい)
・食材の形をなくし、つぶしまぜる



コンパクトフードプロセッサー
・食材の形を残したまま細かく刻む



ハンドブレンダー
・手で持って使用するスティックタイプ

主食の食形態

※主なもの



粥 ミキサー



パン ミキサー



麺 ミキサー



粥 まとまりペースト



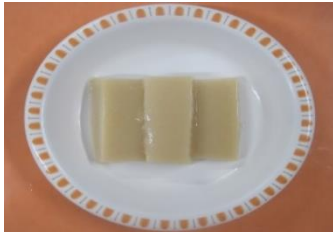
パン まとまりペースト



麺 まとまりペースト



粥ゼリー



パン ムース



麺 ムース



かゆ (全粥)



パン粥



麺 1 cmきざみ



軟飯



パン 1 cm角きざみ



麺 3 cmきざみ



米飯



パン 普通



麺 普通