

東京都立北療育医療センターの食形態(食事基準より)

特徴：一般治療食、特別治療食にかかわらず、咀嚼や嚥下の機能程度に応じた食べやすい食事を提供するために、下記のように食形態を設定している。

◆主食の種類

米飯 ・ 軟飯 ・ 全粥 ・ 五分粥 ・ 三分粥 ・ おもゆ

◆主食の形態

名 称	形 状
つぶし粥 《学会分類 2-2》	粥をつぶした状態 (でんぷん分解酵素剤を入れて、粘りや離水を防止したもの)
ペースト粥 《学会分類 1-j》	粥をなめらかにすりつぶした状態 (でんぷん分解酵素剤を入れて、粘りや離水を防止したもの)

※ 米飯及び軟飯は、つぶし粥、ペースト粥に対応しない。

※ つぶし粥・ペースト粥は、でんぷん分解酵素剤を使用しないものも対応する。「酵素なし」と指示。

◆副食の形態

名 称	形 状	大きさ・濃度の目安	豆腐 卵豆腐	茶碗蒸し
一口大 《学会分類 4》	大き目のさいの目状にカットしたもの	15mm 角位、麺は 20mm 位	そのまま	具は形態に合わせて加工し、そのままの形で提供
粗きざみ 《学会分類 4》	粗くきざんだりほぐしたもの 大豆大	10mm 角位、麺は 20mm 位		
きざみ(まとまり) 《学会分類 3》	細かくきざんだものに、あんやソースを混ぜてまとまりのある状態に仕上げたもの 小豆大	5mm 角位 麺は 5mm 位(汁半量と加工)		
ソフト食 《学会分類 3、2-2》	粒がやや残ったペースト状にゲル化製剤を混ぜ、固形化したもの	舌と口蓋で押しつぶしできる硬さ 付け合わせ等一部の料理は、ゲル化製剤を使わず、みじん状で提供 麺は具も含めペースト状		
ペースト 《学会分類 2-1》	なめらかにすりつぶし、まとまりのある状態に仕上げたもの	目安濃度：マヨネーズ状		
胃ろう用ペースト (胃ペースト)	ペースト状、野菜スープ付※ たらこやトマト等、粒の残りやすい物はうらごす	目安濃度：マヨネーズ状		

※ 原則、常菜で対応可能な形態は「一口大」「粗きざみ」までとする。

※ 果物は、「普通(形態コメントなし)」「一口大」「みじん状(粗きざみ～ソフト食が対象)」「ペースト」の4種類。