

区分		摂食機能の発達段階	食物形態（①硬さ ②大きさ ③まとまり）	調理における留意点		備考
初期食Ⅰ	弱↑飲み込む力↓強	・口唇は単純閉鎖で、捕食の力は弱い ・口角はほとんど動かない ・舌は前後運動 ・顎(あご)は単純上下運動 ・処理は短時間 ・えん下は乳児様えん下が見られる	＜ブレーンヨーグルト状(粘液状)＞ ①口に入ったらそのまま飲み込める状態で、粒や繊維が残っていない滑らかな形状 ②絹ごし目:50メッシュ ③寒天などのとろみ、牛乳、スープが必要	・スプーンからぽつとんと落ちるくらいのやわらかさ、もしくはスプーンで混ぜたときすじが残る程度のやわらかさ（あまりゆるくなりすぎないよう配慮） ・粒がないなめらかな状態でとろみにも配慮 ・適度の水分(分離しないこと)		・調理法の原則として、ミキサー後に裏ごし器に通すことが基本 ・いろいろな食品の味を経験するために、素材別・料理別に仕上げる工夫が必要 ・主食:おかゆ・パン・麺類の裏ごし ・主菜、副菜:肉・魚・卵・野菜類のペースト、コンポート、ヨーグルトなど
初期食Ⅱ			＜カスタードクリーム状(ペースト状)＞ ①水分量が多く、適度な粘性があり、平らなスプーンにのせても流れ落ちない形状 ②裏ごし目:30メッシュ ③寒天などのとろみ、牛乳、スープが必要	・主食はかゆをペースト状にする（形状例:ヨーグルトなど） ○辛いもの、すっぱいもの、えぐみのあるもの等はブレンダーにかけ過ぎない ○魚のパサつきは練り食材、肉の硬さはペースト食材など、対応できる素材を使用したり、加熱時間を長めにしたりする		
中期食Ⅰ	弱↑つぶす力↓強	・口唇はより強く閉鎖でき、しっかり捕食できる ・口角はえん下時に動く ・舌は上下運動 ・顎は上下運動から側方運動に移行 ・押し潰し処理ができる ・えん下は成熟えん下に移行	＜マッシュポテト状＞ ①絹ごし豆腐の硬さで、舌で押しつぶせる ②裏ごし目:12メッシュ ③口の中でバラけないようにとろみ、牛乳、スープなどで調整する	・舌で押しつぶせるくらいやわらかく煮た野菜等、形がある ・とろみに配慮 ・ミキサーを使って形態を調整する場合は、かたい粒(ベーコン、ひき肉、かための野菜など)がない、なめらかな状態で、角が立つくらいのもので軟らかさ(初期食よりかため) ・主食は舌で押しつぶせるやわらかさのかゆ状(形状例:6分粥、全粥) (形状例:プリン、卵豆腐、絹ごし豆腐、かぼちゃの煮物、熟れたバナナなど) ○全体に軟らかく調理するために、長時間煮る、蒸す、圧力鍋を使用するなどの調理方法を用いる ○軟らかさ、まとまりに適した食材を用いる		・移行期にある場合は、それぞれの段階別の主食、主菜、副菜の一部を組み合わせて調整する ・主食:6分粥、全粥、パン粥、麺類のくたくた煮 ・主菜、副菜:テリーヌ、煮こごり風、野菜の軟らか煮、コンポート、プリンなど
中期食Ⅱ			＜マッシュポテト状＞ ①絹ごし豆腐の硬さで、舌で押しつぶせる ②裏ごし目:9メッシュ ③口の中でバラけないようにとろみ、牛乳、スープ、たれなどで調整する			
後期食Ⅰ	下手↑かむ力↓上手	・口唇は突出・牽引、変位などの複雑動作に移行 ・処理時に口角が偏位、活発化 ・舌は上下運動から側方運動に移行 ・顎は側方運動が増え、そしゃくの動きができる ・舌による移動処理ができる ・えん下は成熟えん下	＜かぼちゃの煮物状＞ ①親指と中指で軽くつぶせるくらいの軟らかさで、舌ではつぶせない形のあるもの ②一口大以下の均一した大きさ ③口の中でバラけないようにとろみなどで調整する	・舌で移動できるようなまとまり、大きさ ・歯茎で押しつぶせるくらいのやわらかさ (形状例 大根の煮物、柔らかい果物類など) ・この硬さにできないものは、前段階の調理方法を用いる	・とろみを配慮 ・食材の大きさは1cm 角以内 ・主食はかための粥状から軟飯	・素材をみじん切りにしない(食べ物の硬さ、大きさ、形が解からないので丸呑みになりやすい) ・捕食やかむ練習(前歯や奥歯を使用する練習に、茹でた野菜類をスティック形で提供) ・主食:全粥、軟飯、牛乳に浸したパン、軟らか煮の麺類 ・主菜、副菜:軟らかハンバーグ、ほぐし魚のあんかけ、野菜類のシチュー、コンポート
後期食Ⅱ			＜煮込みハンバーグ状＞ ①箸で切れる程度の硬さ ②一口大の大きさ ③パサパサしたものは、牛乳、スープ、たれなどで調整する		・まとまりを配慮 ・食材の大きさは後期食Ⅰよりもやや大きめ ・主食は普通食の主食と同じ ・前歯でかみ切れるものも試す	
普通食	そしゃくの力	・口唇は複雑動作ができ、さらにしっかり捕食できる ・舌は側方捻転運動ができる ・顎は臼摩の動きができ、さらに時間をかけてしっかり咀嚼処理できる ・えん下はよりしっかりした成熟えん下	・一般の食事(普通の食事)よりも、やや軟らかめ	・歯で咬み砕き、すりつぶせる大きさを配慮 ・硬い肉や繊維の多い素材は噛めずに丸呑みになるため、調理方法の工夫が必要(一口程度の物は噛みきれないほど硬いものを除けば、ほぼ普通に食べられる) ・できるだけ一般食(普通の食事)に近い形状にする		・弾力がありつぶしにくい食品 ⇒ かまぼこ、ちくわ、ハム ・食塊がつくりにくく飲み込みにくい食品 ⇒ りんご、梨・主食:ごはん、パン、麺類 ・主菜、副菜:照焼、玉子焼、野菜類の煮物、果物