



まーさん食形態マップ基準



コード	必要な食べる能力	特徴	主食の例
0j	口から喉に食物を送り込む力が弱くても重力を使って送り込みができる	口の中でバラけず、水分が出ない、柔らかいゼリー状の物性。たんぱく質を多く含まないゼリー。(例)エンゲリード®	
1j	若干の口から喉に食物を送り込む能力	口の中でバラけず、水分が出ない、やわらかいゼリー状のもの。0jに比べ、たんぱく質が含まれ、栄養価が高いもの。 (例)エンジョイゼリー、プロッカZn(ゼットエヌ)、粉飴ムース等	おもゆや、ミキサー粥のゼリー
2	1 (つぶなし)	若干の口から喉に食物を送り込む能力	なめらかで粒がなく、べたつかず、まとまりやすいピューレ・ペースト・ミキサー状のもので、1jと比べるとゼリー化していないもの。
	2 (つぶあり)		2-1と比べると、やわらかい粒などを含むもの。
3	舌で押しつぶすことができる送り込みの能力 舌を使って押し潰せる	形はあるが、舌で押しつぶしができるやわらかいもの。押しつぶしても口の中でベタベタとくっつかないように工夫したもの。多量の離水や煮汁等のサラサラした水分がないもの。	水分がサラサラの液体でないように配慮した3分粥、5分粥、全粥。粒を含むゼリー化した粥を含む。
4	柔 小 大きさ 1cm 未満	入れ歯が無くても噛むことができる 入れ歯がなくても噛めるよ!	歯ぐきで潰して食べられるもの。箸やスプーンで簡単に切れるもの。 柔の基準は「歯・義歯がなくても歯茎でつぶして食べられる」もの。
	硬 小 大きさ 1cm 未満	噛む力が弱いが、歯や入れ歯を使って噛むことはできる 歯が必要!	硬すぎず、誤嚥や窒息に配慮したもの。 硬の基準はやわらかさに配慮しているが「歯・義歯を必要とする(望ましい)」もの。
一般食	食材配慮あり	繊維の多い食品を除く、揚げ物なし等。	米飯
	食材配慮なし	一般的な食品を使用。使用食材に制限なし。	