

形態の基準

1	おかず形態一覧	おかずの食形態について、写真（肉・魚・野菜料理）とともに内容や大きさを記載しました。咀嚼の必要性については、ユニバーサルデザインフードの表現を用いました。また「日本摂食嚥下リハビリテーション学会嚥下調整食分類2021(食事)」を各施設で評価しました [注1]。
2	お茶とろみの基準	お茶（ほうじ茶や緑茶など）にとろみを付ける際に使用している「とろみ調整食品」の名称や濃度、「日本摂食嚥下リハビリテーション学会嚥下調整食分類2021（とろみ）」の評価を掲載しました [注2、注3]。
3	主食一覧	主食（米飯や粥）の種類や水分の割合を掲載しました。

注1：施設の多くは、元々「日本摂食嚥下リハビリテーション学会嚥下調整食分類2021」（以下、学会分類2021）に合わせて食形態を設定していません。今回は研究会として各施設の評価をもとにしていますが、利用の際は「学会分類2021」のコードが独り歩きしないようご配慮をお願いします。

注2：とろみの評価のために、とろみ調整食品「トロミパワースマイル」（ヘルシーフード株式会社製）を学会分類の「薄いとろみ」、「中間のとろみ」、「濃いとろみ」の中間の粘度に調整した水分を基準として使用しました。

注3：同じ「とろみ調整食品」を採用していても、施設ごとに作成方法（一度に作る量やとろみ調整食品の計量方法など）が異なり、評価にバラツキがありますので、各施設の掲載内容をご確認ください。