

# 石川病院食形態一覧表

2025年2月

名称	説明	形態 (コード/スケールコード)	対応可能 形態 コメント	基本主食	丼麵料理	果物	写真 (左:全体構成、右:主菜形態)
常食	食品や調理方法に制限がない食事	固形状 (-・5)	・1/2 ・一口大 ・汁トロミ付	米飯	提供あり	生果物	 
全粥食	常食を基にして、揚げ物を制限した食事	固形状 (-・4硬-6)	・1/2 ・一口大 ・汁トロミ付	全粥	提供あり	生果物	 
7分粥食	消化の良い食品を蒸す・煮るなどの調理方法で調理した食事	固形状 (-・4硬-6)	・1/2 ・一口大 ・汁トロミ付	7分粥	提供なし	裏ごし果物	 
5分粥食	消化の良い食品を蒸す・煮るなどの調理方法で調理した食事	固形状 (-・4硬-6)	・1/2 ・一口大 ・汁トロミ付	5分粥	提供なし	裏ごし果物	 
3分粥食	7分粥・5分粥を刻んだ(3mm以下)食事	キザミ状 (4.4軟-2) ※汁は液状のため学会分類に該当しない 献立もあり。	・1/2 ・汁トロミ付	3分粥	提供なし	裏ごし果物	 
キザミ食	7分粥・5分粥を刻んだ(3mm以下)食事	キザミ状 (4.4軟-2) ※汁は液状のため学会分類に該当しない 献立もあり。	・1/2 ・汁トロミ付	全粥	提供なし	裏ごし果物	 
5分粥キザミトロミ食	キザミ食に増粘剤を加えてトロミをつけた食事	キザミ トロミ状 (4・4軟-1)	・1/2 ・汁トロミなし	全粥 朝:おじや	提供なし	裏ごし果物	 
ミキサー食	7分粥・5分粥食をミキサー状にした食事	ミキサー状 (-・流)	・1/2	粥ミキサー	提供なし	ミキサー果物	 
ソフト食	ミキサー食にゲル化剤を加えてムース状にした食事	ムース状 (3・3)	・1/2	ソフト粥 朝:ソフトおじや	提供なし	提供なし	 

\*形態コードは日本摂食嚥下リハビリテーション学会の『学会分類2021』に基づく。

対応していない場合は[-]と記載。

\*スケールコードは石川県栄養士会 食事形態スケールVer.2-副食- の分類に基づく。



一口大の例です。  
大きさの目安は2cm角です。