

札幌市子ども発達支援総合センター給食基準

令和 9 年 4 月 改定

項目

- I 入所給食の概要
- II 入所施設の食事提供における取決め事項
- III 通園給食の概要
- IV 通園施設の食事提供における取決め事項
 - 資料1 食事連絡表 (入所施設)
 - 資料2 // (通園施設)
 - 資料3 給食提供時間・運搬方法等一覧
 - 資料4 給食日誌・検食簿 (栄養士)
 - 資料5 検食簿 (入所施設)
 - 資料6 // (通園施設)
 - 資料7 ちくたく通園給食の形態目安表

Ⅰ 入所給食の概要

1 給食の目的

入所児が心身の成長に必要な栄養量を摂取するとともに、楽しく食事をしながら健康的な食習慣と食についての知識を身につける。

2 献立について

楽しく安心感のある家庭的な献立とする。

食材は地産地消を心がけ、新鮮で安全なものを使用する。

(1) 朝食

ごはん食は週4回、パン食は週3回とし、パン食の1回はパンとシリアルを組み合わせる。

主食・主菜・副菜・汁物・牛乳・副々菜（ふりかけ等）を原則とする。

(2) 昼食

和食、洋食、中華と変化を持たせ、食べ慣れている献立を基本とする（麺類を週2回、総菜パンを週1回、色ご飯は週1回程度提供）。

主食・主菜・副菜・汁物・副々菜（果物・ゼリー等含む）を原則とする。

(3) おやつ

成長期に必要な栄養量を補うものとして、手作り品（週5回程度）と既製品を合わせて提供する。

(4) 夕食

食体験や味覚の広がりのために、食べ慣れていきたい食材や新しい献立も少しずつ取り入れる。

ごはん食を基本に、主食・主菜・副菜・汁物・副々菜（果物含む）を原則とし、麺類は月1～2回提供する。

3 摂食への支援

偏食等で栄養不良の場合は、栄養強化食品の使用や、調理の工夫等で摂取量が増えるよう個別に支援する。

また、食に対するこだわりに合わせて、混在する料理の食材は別盛りにする、色ごはんを白ごはんにするなど、安心して食べられる配慮を行う。

摂食の発達段階に合う食具（自助食器や食具等）の対応をする。

4 食事の種別

1 基本の食事

基本食は、主食量別のA B C 3パターン用意し、年齢や活動量、身体状況等を総合的に検討して個々に選択する。

栄養量摂取基準は「日本人の食事摂取基準 2025年版」に基づく。

入所児の個別差に対応するため、概ね20%分のおかわりを別途提供する。

おかわりは食物アレルギーや、食のこだわりに配慮が必要な入所児に対しても提供するため、対応できるよう準備する。

※平均的な身体状況、活動状況を考慮した基本食の目安

基本食A：対象 中学以上の男児

主食量 ご飯240g（総エネルギー2,400kcal）

基本食B：対象 小学4年～6年の男児と小学4年以上の女児

主食量 ご飯180g（総エネルギー2,100kcal）

基本食C：対象 小学1年～3年

主食量 ご飯120g（総エネルギー1,800kcal）

※めん、パンは、A、B、Cに見合う量で調整する。

※副食は同一量だが、低学年は個々の喫食量に合わせて副食を小盛（2/3量を目安）で提供可能。

※主食（バーガーのバンズ等）や副食が大きい等、低学年が食べづらい形態の場合、カットするなど対応する。

※基本食Aで不足の場合は、主食量を大盛で提供する。

大盛主食量 ご飯330g（総エネルギー2,800kcal）

※幼児3～5歳は基本食Cの2/3量（1,200kcal）を目安とする。

(2) 特別な配慮をする食事

ア 病児食

体調不良時は、基本の食事を適応する調理方法に変更して提供する。

イ アレルギー食

食物アレルギーが認められる場合（入所時の情報確認、入所中の発症を医師が認めた場合）、除去段階（原材料のみ除去・コンタミネーション除去）に見合う食事を提供する。

ウ 咀嚼・嚥下の調整食

咀嚼や嚥下機能が完成されていない場合、誤嚥予防のための食事形態を個別対応で提供する。

エ 幼児食

幼児用食器を使用し、分量を調節して提供する。刺激性のある調味料は使わず幼児に適した味付けと温度に調整する。

オ その他

誤飲事故等につながる危険物（白玉餅やプラム等の大きな種など）の使用は事前確認や配膳時の声掛けを行う等十分に留意する。楊枝やピック類は用いない。

5 入所施設 栄養量摂取基準

(日)

基本食（主食量） 栄養素等	A （ご飯240g）	B （ご飯180g）	C （ご飯120g）
エネルギー（kcal）	2,400	2,100	1,800
たんぱく質（g）	75	70	65
脂肪（g）	摂取エネルギーの20～30%量		
カルシウム（mg）	800	700	650
鉄（mg）	9.0	9.0	7.5
カリウム（mg）	3,000以上	2,200以上	2,000以上
ビタミンA（μgRAE）	800	600	500
ビタミンB ₁ （mg）	1.2	0.9	0.8
ビタミンB ₂ （mg）	1.7	1.4	1.1
ビタミンC（mg）	100	75	60
食物繊維（g）	19以上	13以上	11以上
食塩相当量（g）	7.5未満	6.0未満	5.0未満

※基準は「日本人の食事摂取基準2025年版」の栄養素指標である推奨量もしくは目標量とする。

※たんぱく質の基準は、入所児の食に対するこだわりなど喫食傾向の特性を考慮し、推奨量より基準値の高い目標量で設定する。

※基準には、おやつ栄養量（200kcalたんぱく質5g程度）を含む。

主な食品構成（Aの場合）

(日)

食品群	使用量	食品群	使用量
穀類	690g	魚介類	90g
いも類	60g	肉類	100g
豆類	50g	卵類	50g
野菜	350g	牛乳・乳製品	300g
果実	120g	油脂	15g

Ⅱ 入所施設の食事提供における取決め事項

1 食事連絡について

入所施設における食事連絡の流れは、以下のとおりとなる。

施設職員は、給食連絡ファイルに先の日程（週毎または月毎）の食事連絡表（各施設が作成、資料1）をはさみ、調理員に渡しておく。



施設職員は毎食の給食時に、調理員から手渡される食事連絡表の次の食事の喫食児名・総人数を最終確認しサインする



調理員は厨房で食事連絡表と食札を毎食照合して、給食提供をする。

※食材用意のため、行事による食止めや、入所・退所等の予定は早めに食事連絡表に記入または給食事務室（243）に連絡する。

行事等で多数の食止めを行う場合は、おそくとも当該日の10日前までに連絡する。

2 食事開始時間について

朝食	昼食	おやつ	夕食
7:30	12:30	15:00	18:00

（食事時間 概ね30分）

部活動、通院等の外出のため、食事の早出しが必要な場合は、事前に給食事務室（または厨房）に電話連絡し、施設職員が厨房入口で受け取る。

学校行事日程等により、食事開始時間の変更が必要な場合は、わかり次第給食事務室へ電話連絡する。

3 衛生管理について

(1) 食事の取り置き

配膳後1時間までとする。

理由：大量調理施設衛生管理マニュアル（厚生労働省）では、調理後2時間以内の喫食が望ましいとされているため。

外出等で喫食が遅れる予定のある場合は、配膳室で常温に置かず冷蔵庫保管すること。

(2) 配膳室の衛生

ア 各施設の配膳室は、毎日の清掃業者の清掃時に指定箇所を次亜消毒する。

イ 調理員は入室時の手洗い、毎食の配膳作業後に、作業台、ワゴン類をアルコール噴霧消毒（ノロ発生時期等必要時は次亜消毒）し、また、施設職員が施設行事準備等で配膳室を使用する際も同様とし、衛生管理に留意する。

4 配膳・下膳について

- (1) 調理員は、食札とトレイの配膳内容を最終照合し、配膳室カウンター越しに喫食児の名前を口頭確認してから食札をはずし、トレイを手渡す。
- (2) 配膳時の特別な配慮（配膳順番の指定等）が必要な場合は、配膳室で直に施設職員が調理員へ指示する。
- (3) おかわりの対応は、さぼこは調理員、ここらぼは施設職員が行う。
- (4) 下膳トレイの受け取りは、ほぼ食事を終了するまで（食事時間概ね30分）を調理員対応とし、特に遅くなる場合は施設職員が対応し、下膳トレイは専用コンテナに入れる。
- (5) おやつは、調理員が喫食児名簿をつけて14：30以降に各施設の配膳室に運搬する。
施設職員は、運搬されたおやつを配食・配膳する。

5 検食について

栄養士は厨房から配膳車を搬出する前に検食を行い、衛生的観点を含んだ食事内容全般について確認する。

各入所施設では職員1名が交代で検食を行う。給食が入所児用にとって適切か、見地による所見や喫食時の様子等、特記事項を検食簿に記載する。

6 取り決め事項の見直しについて

施設単位の給食運用の見直しが必要な場合は、各施設と栄養主査で随時検討を行い、その後の受託業者との調整は、栄養主査が行う。

III 通園給食の概要

1 給食の目的

療育の発達段階に見合った食事を通して、食を楽しみながら個々の食べる力を育む。

2 献立について

子どもが安心して楽しく食経験を積み重ねられるよう発達年齢に見合う献立とし、食材は地産地消をこころがける。

幼児食献立を基本に、子どもの現状に見合う二次調理を行う。（資料7 ちくたく通園給食の形態目安表）

(1) こだわりに対する対応

個別のこだわりに合わせて、具材の別盛りや白ごはん、そうめん対応など受け入れやすい工夫を行いながら少しずつ摂食の幅を広げていく。

(2) 喫食能力に対する対応

個別の嚥下力、咀嚼力等の摂食機能や、その日の体調等に見合った細やかな対応をする。

食事介助に必要な調理用具や、食具、自助食器等の対応をする。

3 栄養量摂取基準について

栄養量摂取基準は「日本人の食事摂取基準2025年版」3～5歳の栄養素指標である推奨量もしくは目標量とする。

基準はあくまでも目安（補助活用）とし、個々の身体特性に見合う栄養量を盛り付け量で加減し提供する。

栄養素等		栄養量	栄養素等		栄養量
エネルギー	(kcal)	400	ビタミンA	(μ g R A E)	150
たんぱく質	(g)	15	ビタミンB1	(mg)	0.15
脂肪	(g)	摂取エネルギーの 20~30%量	ビタミンB2	(mg)	0.24
カルシウム	(mg)		ビタミンC	(mg)	12
鉄	(mg)		食塩相当量	(g)	1.1未満
カリウム	(mg)	480	食物繊維	(g)	2.4以上

※給食の栄養量は1日の約30%とする。

1日分から朝食（約28%）、夕食（約28%）、おやつ（約15%）を引いた割合（各割合は「札幌市保育所給食における給与栄養目標量」を参照）

※たんぱく質は、喫食児の食に対するこだわりなど、喫食傾向の特性を考慮し、推奨量より基準値の高い目標量で設定。

IV 通園施設の食事提供における取決め事項

1 食事連絡について

担当職員は、当日の食事について食事連絡表（資料2）を9時30分まで厨房職員に提出する。9時30分以降に連絡の変更が生じた場合については、厨房へ電話連絡する。

園の年間予定表、クラス名簿、新規入園や退園情報等、食事提供準備に必要な事項は、わかり次第早めに連絡する。

2 食事の取り置きについて

食事の取り置きは、配膳後1時間までとする。

理由：大量調理施設衛生管理マニュアル（厚生労働省）では、調理後2時間以内の喫食が望ましいとされているため。

3 配膳・下膳方法について

配膳：園の配膳室に配膳車を運搬し、そこで各クラスのワゴンに移し替える。

（喫食児への手渡しは園の職員が行う）

下膳：園の配膳室に戻された各クラスのワゴンから、下膳された食器を配膳車に移し替え、厨房へ運搬する。

4 検食について

園職員（主に園長）は調理後から運搬開始までの間に検食を行い、衛生的観点を含んだ食事内容全般について確認する。

食種	名前	生年月日	コメント(アレルギー必須)	1 月				1 火				1 水				1 木				1 金				1 土				1 日			
				朝	昼	お	夕	朝	昼	お	夕	朝	昼	お	夕	朝	昼	お	夕	朝	昼	お	夕	朝	昼	お	夕	朝	昼	お	夕
1																															
2																															
3																															
4																															
5																															
6																															
7																															
8																															
9																															
10																															
11																															
12																															
13																															
14																															
15																															
16																															
喫食児童計																															
検食				1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	
指導食（こころぼのみ）						0				0				0				0				0				0				0	
総合計																															
報告者サイン																															

・ 1 食前○×記入確認・サイン（ボールペン） 先の入所、外泊、行事等で食止め等もわかった時点で早めに記入（鉛筆）し、動向表としても共有する

- ・ 食種＝A B C 特のいずれか
- ・ コメント＝アレルギー食品 食器指定 別盛り対応 白飯対応等 個人に特化する指示、 栄養士と連絡確認後の記載
- ・ 指示変更、新規があった場合は、そのまま、表に追加記載する。(変更日を入れる)

食事連絡表（通園施設）

資料2

クラス	食 種	食 事 量	名前	主食							主菜			副菜			汁物 (麺の長さ)	牛乳	ミニ トマト	果物	備考	食具	
				ごはん		カレー、丼物		麺		パン	カット	刻み	ミキサー	カット	刻み	ミキサー							
				米飯	軟飯	粥	別盛	備考	長さ														別盛
常食	全量	〇〇 〇〇	〇 100 g			〇	丼物のみ	10cm	〇	麺+汁 具別盛	〇	〇			〇			〇 (そのまま)	〇	〇	〇	・食パンの時、半分スティック状にし、カリカリに焼く	うさぎ皿
	全量	〇〇 〇〇	〇 100 g			〇	カレー、 ハヤシライスのみ	10cm		〇	〇 肉のみ一口大				〇			〇 (そのまま)	〇	〇	〇		小茶碗
	全量	〇〇 〇〇	〇 100 g			〇		7～8cm	〇	麺+具 汁別盛	〇	〇 3 cm				〇		別盛 (そのまま)	〇	1/4 カット	りんご 梨・柿 1/16		両手コップ
	全量	〇〇 〇〇	〇 100 g					7～8cm	〇	麺+具 汁別盛	〇	〇 2 cm				〇		〇 (そのまま)	〇	1/4 カット	りんご 1/16 梨・柿 1/32		くまスプーン 自動食器
軟食食	全量	〇〇 〇〇		〇 110 g			皿の中で 分ける ※ご飯に かけない	軟菜 7～8cm			2×3cm 厚さ1cm	〇 2cm			〇 1 cm			きざみ 別盛 (そのまま)	〇 温める	1/4 カット	りんご 梨・柿 1/32	未摂取あり	空汁椀
	全量	〇〇 〇〇		〇 110 g			皿の中で 分ける ※ご飯に かけない	軟菜 5～6cm			2×3cm 厚さ1cm				〇 キザミ	〇 もったり (豆皿)	きざみ (きざみ)	〇 温める	キザミ	キザミ	・未摂取あり ・りんご、梨、柿は加熱	大人箸 うさぎ皿	
	全量	〇〇 〇〇			〇 120 g	〇		軟菜 1～2cm	〇	麺+汁 具別盛	2×3cm 厚さ1cm		〇 キザミ 1/3	〇 もったり 2/3	〇 キザミ 1/3	〇 もったり 2/3	きざみ (きざみ)	ムース	キザミ	キザミ	・りんご 完全除去		
	全量	〇〇 〇〇			〇 100 g	〇		粥麺	〇	麺+汁 具別盛	粥 卵 アレル ギー		〇 5mmキザミ			〇 5mmキザミ	きざみ (きざみ)	ムース	キザミ	キザミ	・卵 完全除去 ・りんご、梨、柿は加熱	豆皿(黄色)	
	2/3	〇〇 〇〇			〇 ミキサー 粒あり もったり 100 g	〇		麺粥 ミキサー もったり	〇	麺+具 汁別盛	パン粥		〇 潰しキザミ 1/2	〇 もったり 1/2	〇 潰しキザミ 1/2	〇 もったり 1/2	ミキサー (ミキサー)	× なし 乳 アレルギー	ミキサー	ミキサー	・乳 完全除去 ・りんご、梨、柿は加熱		
	1/2	〇〇 〇〇			〇 ミキサー もったり 100 g	〇		麺粥 ミキサー もったり 裏ごし	〇	麺+具 汁別盛	パン粥 ミキサー もったり			〇 もったり裏ご し			〇 もったり裏ごし (ミキサー 裏ごし)	ムース 温める	湯むき ミキサー	ミキサー 裏ごし	・未摂取あり ・だしとろみ(豆皿) ・りんご、梨、柿は加熱 ・キウイは種を取り除く	くまスプーン	
◆◆◆ 組	経管	〇〇 〇〇																			・お湯 ポットに100℃(熱湯) 200cc	蓋付きピンク コップ×2	

		こころば	さぼこ	かしわ	
お茶	厨房出発	6時頃 10時頃 15時頃	6時頃 10時頃 15時頃	9：10 園職員へ手渡し	(ひまわり組) コップ替えのみ配・下膳時
	朝食				
厨房出発	7：15	7：15			
食事開始	7：30	7：30			
	下膳積み込み	8：15～	8：15～		
昼食	厨房出発	12：15	12：15	11：15	
	食事開始	12：30	12：30	11：30	
	下膳積み込み	12：50～	12：50～	13：00	14：00
おやつ	厨房出発	14：30		〈運搬方法〉 入所 専用保温保冷配膳車で各施設の配膳室へ運搬 通園 常温配膳車を使用 運搬→配膳室でクラスワゴンに移し替えを行う。 下膳時は常温配膳車に移し替え厨房におろす。	
	施設配膳室へ運搬	人数分をまとめて配膳室指定場所に置く。			
	おやつ開始	15：00	15：30		
	下膳積み込み	16：00			
夕食	厨房出発	17：45	17：50		
	食事開始	18：00	18：00		
	下膳積み込み	18：30～	18：30～		
作業分担	こころば・・・調理員が手渡し配膳する。 おかわりは、施設職員が対応する。食事途中で職員からおかわりの声掛けがきてから一式を渡す。				
	さぼこ・・・調理員が手渡し配膳、おかわり対応を行う。				

給食日誌

令和 年 月 日 ()

課長

係長

確認（毎日）	確認（定期）	会議等
受託業務履行日誌（添付のとおり）	食品・厨房衛生検査結果（ ）	栄養士ミーティング（平日実施）
厨房環境・安全（添付のとおり）	検便結果（受託業者職員・市職員）	給食会議への出席（ ）
食材管理状況（添付のとおり）	防鼠防虫保全（2回/月）（ ）	施設名（ ）
その他（ ）	予定献立確認等（ ）	受託業者研修(1回/月)（ ）

検食簿（入所）

朝食	献立名				
	固さ	良い・固い・軟らかい	(特記)	検食者名	時間 : 〈所見〉
	量	良い・多い・少ない			
	味	良い・薄い・濃い			
	色彩	特に良い・良い・悪い			
	盛付	特に良い・良い・悪い			
	組合せ	特に良い・良い・悪い	衛生	異物（有・無）	加熱冷却（適・否） 異味異臭（有・無）

昼食	献立名				
	固さ	良い・固い・軟らかい	(特記)	検食者名	時間 : 〈所見〉
	量	良い・多い・少ない			
	味	良い・薄い・濃い			
	色彩	特に良い・良い・悪い			
	盛付	特に良い・良い・悪い			
	組合せ	特に良い・良い・悪い	衛生	異物（有・無）	加熱冷却（適・否） 異味異臭（有・無）

おやつ	献立名				
	量	良い・多い・少ない	(特記)	検食者名	時間 : 〈所見〉
	味	良い・薄い・濃い			
	色彩	特に良い・良い・悪い			
	盛付	特に良い・良い・悪い			
	組合せ	特に良い・良い・悪い	衛生	異物（有・無）	加熱冷却（適・否） 異味異臭（有・無）

夕食	献立名				
	固さ	良い・固い・軟らかい	(特記)	検食者名	時間 : 〈所見〉
	量	良い・多い・少ない			
	味	良い・薄い・濃い			
	色彩	特に良い・良い・悪い			
	盛付	特に良い・良い・悪い			
	組合せ	特に良い・良い・悪い	衛生	異物（有・無）	加熱冷却（適・否） 異味異臭（有・無）

検 食 簿

施設名〇〇〇〇

〇〇〇支援課		地域支援課	
課長	係長	課長	係長

令和 年 月 日 ()

朝	献立名				検食者		検食時間	
	環 境		天候	室温	℃	その他特記（食事の様子等）		
	食	味付	丁度よい・甘い・からい ()	その他	適切な加熱状況			
					適 ・ 不適			
	事	分量	丁度よい・多い・少ない ()		食器・食具			
					適 ・ 不適			

昼	献立名				検食者		検食時間	
	環 境		天候	室温	℃	その他特記（食事の様子等）		
	食	味付	丁度よい・甘い・からい ()	その他	適切な加熱状況			
					適 ・ 不適			
	事	分量	丁度よい・多い・少ない ()		食器・食具			
					適 ・ 不適			

間食	献立名			適 ・ 不適	検食者		検食時間	
				特記 ()				

夕	献立名				検食者		検食時間	
	環 境		天候	室温	℃	その他特記（食事の様子等）		
	食	味付	丁度よい・甘い・からい ()	その他	適切な加熱状況			
					適 ・ 不適			
	事	分量	丁度よい・多い・少ない ()		食器・食具			
					適 ・ 不適			

給食日誌（施設名〇〇〇） 令和 年 月 日（ ）				課長	栄養主査	園長	検食者
検食時間		：		所 見			
天候							
室温		℃					
献立名		盛り付け	味付け	量	温度	硬さ	食数（実食数）
		良・適・不適	濃・適・薄	多・適・少	熱・適・冷	硬・適・軟	園児（ ）
		良・適・不適	濃・適・薄	多・適・少	熱・適・冷	硬・適・軟	検食
		良・適・不適	濃・適・薄	多・適・少	熱・適・冷	硬・適・軟	計
		良・適・不適	濃・適・薄	多・適・少	熱・適・冷	硬・適・軟	食数＝9:30連絡数
		良・適・不適	濃・適・薄	多・適・少	熱・適・冷	硬・適・軟	
		良・適・不適	濃・適・薄	多・適・少	熱・適・冷	硬・適・軟	
アレルギー食 （有・無）	名	（卵・乳・大豆・小麦・その他）			⇒	：	
	名	（卵・乳・大豆・小麦・その他）			⇒	：	
	名	（卵・乳・大豆・小麦・その他）			⇒	：	
検食者確認 □	名	（卵・乳・大豆・小麦・その他）			⇒	：	
	名	（卵・乳・大豆・小麦・その他）			⇒	：	
	名	（卵・乳・大豆・小麦・その他）			⇒	：	

※アレルギー対応はすべて記載する。未摂取食品除去は記載するが、検査は行わない。

給食日誌（施設名〇〇〇） 令和 年 月 日（ ）				課長	栄養主査	園長	検食者	
検食時間		：						
天候		所 見						
室温		℃						
献立名		盛り付け	味付け	量	温度	硬さ	食数（実食数）	
		良・適・不適	濃・適・薄	多・適・少	熱・適・冷	硬・適・軟	園児	（ ）
		良・適・不適	濃・適・薄	多・適・少	熱・適・冷	硬・適・軟	検食	
		良・適・不適	濃・適・薄	多・適・少	熱・適・冷	硬・適・軟	計	
		良・適・不適	濃・適・薄	多・適・少	熱・適・冷	硬・適・軟	食数＝9:30連絡数	
		良・適・不適	濃・適・薄	多・適・少	熱・適・冷	硬・適・軟		
		良・適・不適	濃・適・薄	多・適・少	熱・適・冷	硬・適・軟		
アレルギー食 （ 有・無 ）	名	（ 卵・乳・大豆・小麦・その他 ）			⇒		：	
	名	（ 卵・乳・大豆・小麦・その他 ）			⇒		：	
	名	（ 卵・乳・大豆・小麦・その他 ）			⇒		：	
検食者確認 □	名	（ 卵・乳・大豆・小麦・その他 ）			⇒		：	
	名	（ 卵・乳・大豆・小麦・その他 ）			⇒		：	
	名	（ 卵・乳・大豆・小麦・その他 ）			⇒		：	

※アレルギー対応はすべて記載する。未摂取食品除去は記載するが、検査は行わない。

	← 常 幼児常食 基本食品量は給食基準に準じ、咀嚼・嚥下機能の段階に応じた調理を行う 幼児軟食 軟 →													
一次調理の形態	1: 幼児食の3～5歳の形態		2: 幼児食1～2歳の形態					3: 離乳食の形態						
食事の種類	常食		軟食					ペーストの種類	半固形・流動食(軟食に加水し、さらに軟らかく加熱調理したものを二次調理する)					
			軟食(1) (パクパク期・カミカミ期)			軟食(2) (カミカミ期) ※水分調整あり			まとまりマッシュ(L4)	まとまりペースト(L3)		サラサラペースト(L2)		
加工形態	基本食	基本カット食	基本食	きざみ食		潰しきざみ	すり潰し	ペースト食① (粗ペースト食)	ペースト食②	ペースト裏ごし③	ソフト食・ミキサー食(ゴックン期)		ミキサー食裏ごし	
	【目安】一口大	【目安】2cm	【目安】2cm	【目安】2cm～	【目安】0.5cm～				ペースト食②	ペースト裏ごし③	ソフト食(ゼリー食)	※個別に応じて固めることも可能		
	・前歯で適量を噛みとれる大きさ ・奥歯で潰せる硬さ ・フォークでさせる硬さ	・すすり食べができない(麺)等のため、基本を幼児スプーンにの大きさ(2～3cm)にカット	・軟らかく調理し、歯でかじりつぶせる硬さ ・軟らかく料理することにより、前歯でかみとって、奥歯でつぶせるようにする	・基本を薄くスライスし、指示された大きさにきざむ	・基本のスライスされたものを、指示された大きさのみにする	・スプーンの背や包丁の刃で繊維をおしつぶしてから、細かくきざむ	・潰しきざみをすり鉢でなめらかにすりつぶす	訓練期	・形はあるが、歯がなくても歯茎で食べることができる。 ・軟食への移行期	・口蓋でしっかりと押しつぶし、飲み込める訓練機	・下顎と舌の運動で食塊を形成する訓練期	・口蓋に舌を押しつける ・食塊を飲み込むことができる訓練期	・経口摂取の開始 ・口唇の取り込みと飲み込みの訓練期	
								みそ状 ねっとり粒ありペースト	ケチャップ状 粒ありとろり	マヨネーズ状 なめらかもったり	ゼリー・プリン状 なめらかな食塊	ヨーグルト状 野菜・その他	サラサラ状 肉・魚	
								・まとめると固まりになる ・すり潰し+ペースト③を2:3で合わせる	・スプーンで混ぜると器の底が見える ・ペースト①と③を半々で混ぜる ・すり潰し+ペーストを1:1で合わせる	・もったりして、粒がなくなめらか ・調理以外の水分を極少ペースト状にする	・ゲル剤、ゼラチン等で固めたもので、べたつきがない	・粒がなく、そのまま飲み込める ・肉、魚類は液状に近く、とろみ剤ではちみつ状にする		
			形態の特色	・粒のあるペーストにしたもの	・粒はあるが、舌と口蓋で押しつぶしが容易 ・咽頭で残留誤嚥をしにくい	・べたつかず、まとまっている ・口腔内で食塊状となり、咽頭で残留誤嚥をしにくい	・スプーンですくって丸呑みして食べることが可能	・調理以外の水分を加えてごくゆるくペースト状にしたもの(肉、魚の直前にとろみをつける場合は液状)						
	少ない ↑ひとさじ栄養量	→ 多い ひとさじ栄養量↓												
		必要な咀嚼力・嚥下力	・前歯で一口で食べられる量を調節してかじられる ・食べ物の大きさや硬さに応じて飲み込むことができる(咀嚼・嚥下は定型発達)	・一口量の調整はできないが、カットされた物を噛んで飲み込める	・歯で噛み、すり潰すことができる			・歯茎で食べることができる ・上下の歯槽間の押しつぶし	・舌でつぶせる ・舌と口蓋間の押しつぶし	・食塊を飲み込める(かまなくてもよい) ・下顎と舌の運動による食塊形成能力・食塊保持能力	・食塊を飲み込める(かまなくてもよい) ・若干の食塊保持、送り込み能力			