

# IDDSI フレームワーク (最終版)

## 詳細な定義

本フレームワーク、テスト方法は、以下の専門家チームが翻訳・レビューを行いました。

IDDSI は貴重なご支援に感謝申し上げます。

: 塚琴美 言語聴覚士、伊原良明 歯科医師、真柄仁 歯科医師、中尾真理 リハビリテーション科 医師

## はじめに

国際嚥下食標準化構想 (IDDSI) は、あらゆる年齢層、介護環境、文化における嚥下障害者に対しても使用できるように嚥下調整食やとろみ付き液体に関して新しく世界的に標準化した専門用語や定義を広めるために、2013年に考案されました。

国際嚥下食標準化委員会は、活動を開始してからの3年間で0～7の8段階の範囲からなる嚥下食フレームワークを作成しています。各段階は番号、名称、色によって区分されています。

本文献は、IDDSI フレームワークのすべてのレベルを詳細に説明しています。これらの説明は嚥下障害を持つ患者、介護者、食品関係の専門職や製造者が食品レベルの確認を行うために利用できるよう、簡易な測定方法を用いています。

本文献では、IDDSI フレームワークを使用するにあたって、テスト方法に関する詳細を示します。

この章の内容は、是非「IDDSI フレームワーク (最終版)」や「IDDSI : 科学的根拠」、「IDDSI : よくある質問」とともにご覧頂ければ幸いです (<http://idssi.org/resources/framework/>)。

IDDSI 委員会は患者や介護者、医療従事者、企業、専門分野の団体や研究者を含む世界中の多くの人々が、この活動に興味関心を持つこと、そして参加して頂くことを願っております。また、多大な援助をしてくださるスポンサーのに感謝申し上げます。

より詳しく情報は [www.idssi.org](http://www.idssi.org) まで

### IDDSI 委員会

委員長 : Peter Lam (CAN) & Julie Cichero (AUS)

委員会メンバー : Jianshe Chen (CHN), Roberto Dantas (BRA), Janice Duiveststein (CAN), Ben Hanson (UK), Jun Kayashita (JPN), Caroline Lecko (UK), Mershen Pillay (ZAF), Luis Riquelme (USA), Soenke Stanschus (GER), Catrina Steele (CAN)

前委員会メンバー : Joe Murray (USA)

IDDSI 委員会は、非営利目的の独立団体である。IDDSI は多くの機関、組織、企業の協力や支援に感謝申し上げます。尚、支援してくださるスポンサーの方々には、IDDSI フレームワークに関する計画や開発に参加する義務はありません。

### IDDSI フレームワークの発展 (2012-2015)

IDDSI フレームワークの発展を支援していただいた方々の多大な援助に、感謝申し上げます。

- Nestle Nutrition Institute (2012-2015)
- Hormel Thick & Easy (2014-2015)
- apetito (2013-2015)
- Food Care Co. Ltd. Japan (2015)
- Simply Thick (2015)
- Nutricia Advanced Medical Nutrition (2013-2014)
- Campbell's Food Service (2013-2015)
- Trisco (2013-2015)
- Flavour Creations (2013-2015)
- Lyons (2015)

IDDSI フレームワークは現在継続中です。IDDSI は、実行を支援してくださった全てのスポンサーに多大なる感謝を申し上げます。 (<http://idssi.org/about-us/sponsors/>)

### IDDSI 委員会

委員長 : Peter Lam (CAN) & Julie Cichero (AUS)

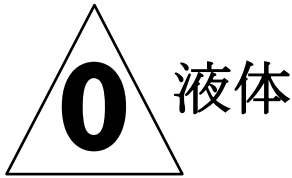
委員会メンバー : Jianshe Chen (CHN), Roberto Dantas (BRA), Janice Duiveststein (CAN), Ben Hanson (UK), Jun Kayashita (JPN), Caroline Lecko (UK), Mershen Pillay (ZAF), Luis Riquelme (USA), Soenke Stanschus (GER), Catrina Steele (CAN)

前委員会メンバー : Joe Murray (USA)

IDDSI フレームワークとその内容は、[クリエイティブ・コモンズ 表示-継承 4.0 国際ライセンス](http://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/)の下で認可されています。

<http://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/>

2016. 10. 10



概要/特徴	<ul style="list-style-type: none"><li>• 水の様な流動性を持つ</li><li>• 流れる速度が速い</li><li>• いかなる種類の哺乳瓶の乳首やカップ、ストローを使用しても対象者の年齢や能力が適正であれば飲むことができる</li></ul>
このレベルの生理学的特徴	<ul style="list-style-type: none"><li>• どんな液体も安全に飲み込むことができる嚥下機能</li></ul>
<b>テスト方法</b> 「IDDSI : テスト方法」の章、またはサイト ( <a href="http://iddsi.org/framework/drink-testing-methods/">http://iddsi.org/framework/drink-testing-methods/</a> ) も併せてご参照ください。	
IDDSI フローテスト	<ul style="list-style-type: none"><li>• 試料が 10ml スリップチップシリンジから 10 秒以内に完全に流れ落ち、残渣が残らない (IDDSI フローテストの説明を参照)</li></ul>

# 1

## 極うすいとろみの飲料



概要/特徴	<ul style="list-style-type: none"><li>• 水よりもとろみがついている</li><li>• 液体（レベル0）よりも、飲み込む際に少し力を必要とする</li><li>• ストローやシリンジ、哺乳瓶の乳首を通過することが可能である</li><li>• 市販されている新生児用調製粉乳 “Anti-regurgitation (AR)” と同程度の粘度となる</li></ul>
このレベルの生理学的特徴	<ul style="list-style-type: none"><li>• 哺乳瓶の乳首を通して流れ落ちることは可能であるがその速度を減少させたとろみつき飲料で、主に小児科領域において使用される。哺乳瓶の乳首を通すかどうかの判断は、対象者ごとに行うべきである。</li></ul>
<b>テスト方法</b> 「IDDSI：テスト方法」の章、またはサイト ( <a href="http://iddsi.org/framework/drink-testing-methods/">http://iddsi.org/framework/drink-testing-methods/</a> ) も併せてご参照ください。	
IDDSI フローテスト	<ul style="list-style-type: none"><li>• 試料を 10ml スリップチップシリンジから流すと、10 秒後に 1~4ml シリンジ中に残るが、残渣は残らない。(IDDSI フローテストの説明を参照)</li></ul>

# 2

## うすいとろみの飲料



概要/特徴	<ul style="list-style-type: none"><li>• スプーンから流れ落ちる</li><li>• スプーンからすばやく流れ落ちるが、その速度は液体（レベル0）よりも遅い</li><li>• 標準的な径のストロー（直径 0.209 インチ、もしくは 5.3mm）を通して飲む際は、ある程度の力を必要とする。</li></ul>
このレベルの生理学的特徴	<ul style="list-style-type: none"><li>• 液体では安全に摂取するのに流れる速度が速すぎる場合、この中間のとろみはそれよりもわずかにゆっくりと流れるものである</li><li>• 舌の機能が少し低下した人に適していると考えられる。</li></ul>
<b>テスト方法</b> 「IDDSI：テスト方法」の章、またはサイト ( <a href="http://iddsi.org/framework/drink-testing-methods/">http://iddsi.org/framework/drink-testing-methods/</a> ) も併せてご参照ください。	
IDDSI フローテスト	<ul style="list-style-type: none"><li>• 試料を 10ml スリップチップシリンジから流すと、10 秒後に 4~8ml シリンジ中に残る（IDDSI フローテストの説明を参照）</li></ul>



## 液状食品

### 中間のとろみの飲料



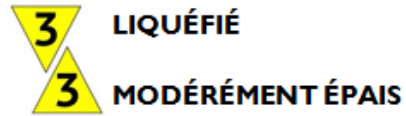
概要/特徴	<ul style="list-style-type: none"><li>• コップを使って飲むことができる</li><li>• 標準的、もしくは太めの径のストロー（太めのストロー＝直径0.275インチ、もしくは6.9mm）を通して飲む際は、ある程度の力を必要とする</li><li>• 皿の上で絞り出したり、重ねたり、成型することはできない。</li><li>• フォーク間からゆっくりと流れ落ちてしまうため、フォークを使って食べることはできない</li><li>• スプーンで食べるができる</li><li>• 咀嚼などの口腔内での処理を必要とせず、そのまま嚥下可能である</li><li>• なめらかな形状で、小片を含まない（かたまり、繊維、殻や皮の小片、さや、軟骨や骨の小片）</li></ul>
このレベルの生理学的特徴	<ul style="list-style-type: none"><li>• 舌の機能が中間のとろみの飲料（レベル2）を飲み込むのに不十分である場合、このレベルの飲料、食品が適するだろう</li><li>• 口腔内処理により多くの時間が必要である。</li><li>• 舌の送り込む力を必要とする。</li><li>• 嚥下の際に痛みがある場合に適応がある</li></ul>
テスト方法 「IDDSI：テスト方法」の章、またはサイト ( <a href="http://iddsi.org/framework/drink-testing-methods/">http://iddsi.org/framework/drink-testing-methods/</a> と <a href="http://iddsi.org/framework/food-testing-methods/">http://iddsi.org/framework/food-testing-methods/</a> ) も併せてご参照ください。	
IDDSI フローテスト	<ul style="list-style-type: none"><li>• 試料を10ml スリップチップシリンジから流すと、10秒後に8ml以上シリンジ中に残る（IDDSI フローテストの説明を参照）</li></ul>
フォークドリップテスト	<ul style="list-style-type: none"><li>• フォーク間からぽたぽたと落ちる</li><li>• フォークの先端を表面に押し付けても、跡が残らない</li><li>• フォークから平らな場所にこぼれた場合、ひろがる</li></ul>
スプーン傾けテスト	<ul style="list-style-type: none"><li>• スプーンを傾けると容易に流れ落ち、スプーンに付着しない。</li></ul>
箸テスト	<ul style="list-style-type: none"><li>• 箸はこの物性の液体/食品には適さない</li></ul>
指テスト	<ul style="list-style-type: none"><li>• この物性の食品は指の間を容易に滑り落ち、表面に残るが、指でつかむことはできない</li></ul>

食品の特徴やその他の例（注.  
このリストは網羅的なもので  
はない）

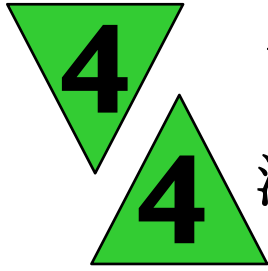
以下に示すものは IDDSI レベル 3 に相当すると考えられる：

- 乳幼児用の離乳食（流れやすいライスシリアルやピューレ状の果物）
- ソースや肉汁
- フルーツシロップ

### フォークドリップテスト



フォークの間を  
少しずつゆっくりと落ちる



## ピューレ状の食品 濃いとろみの飲料



<b>概要/特徴</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 一般的に、スプーンを使って食べることができる（フォークも可）</li><li>• コップから飲むことはできない</li><li>• ストローで吸うことはできない</li><li>• 咀嚼を必要としない</li><li>• 絞り出したり、重ねたり、成型することができる</li><li>• 重力下では非常にゆっくりと動くが、流れ出ることはない</li><li>• スプーン擦り切り 1 杯を傾けた場合落ちるが、皿の上で形状を保つ</li><li>• 小片はない</li><li>• 付着性はない</li><li>• 離水があってはならない</li></ul>
<b>このレベルの生理学的特徴</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 舌の機能が著しく減少した場合、このレベルのものは最も飲み込みやすいと考えられる</li><li>• 舌で送り込む力に関しては、しっとりしたミンチ状食品（レベル 5）、やわらかい一口大の食品（レベル 6）、常食（レベル 7）の場合よりは弱いですが、液状食品/濃いとろみの飲料（レベル 3）の場合よりは強い力を必要とする</li><li>• 咀嚼は必要ない</li><li>• 付着性が非常に強い場合、残留の危険性が高くなる</li><li>• 咀嚼や複雑な口腔内操作、食塊形成を必要とする食品は適さない</li><li>• <b>咀嚼や嚥下の際痛みがある場合に適応がある</b></li><li>• 歯牙の喪失、義歯の不適合の場合に適応がある</li></ul>
<b>テスト方法</b> 「IDDSI：テスト方法」の章、またはサイト ( <a href="http://iddsi.org/framework/drink-testing-methods/">http://iddsi.org/framework/drink-testing-methods/</a> と <a href="http://iddsi.org/framework/food-testing-methods/">http://iddsi.org/framework/food-testing-methods/</a> ) も併せてご参照ください。	
<b>IDDSI フローテスト</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 10 秒後に 10ml スリップチップシリンジから何も流れたり、落ちたりしない（IDDSI フローテストの説明を参照）</li></ul>



フォーク押しテスト	<ul style="list-style-type: none"> <li>● フォークの先端を表面につけると、くっきりと跡が残り、その溝が保持される</li> <li>● 小片が存在しない</li> </ul>
フォークドリップテスト	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 食品はフォークの上に山状となっている；少量はフォークの間から尾のように垂れるが、持続的に流れ落ちることはない</li> </ul>
スプーン傾けテスト	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 試料がのったスプーンを傾けるとスプーン上の試料はぼたりと落ちる；スプーンに付着しない。</li> </ul>
箸テスト	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 箸はこの物性の液体/食品には適さない</li> </ul>
指テスト	<ul style="list-style-type: none"> <li>● この物性の食品は指を使ってつかむことはできない。しかし、指の表面に付くだけで、指の間を容易に滑り落ちる。</li> </ul>
濃すぎる場合の指標	<ul style="list-style-type: none"> <li>● スプーンを傾けたときに落ちない</li> <li>● スプーンに付着する</li> </ul>
食品の特徴やその他の例	<p>以下に示すものは IDDSI レベル 4 に相当する：</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 乳幼児向けのピューレ（例. ピューレ状の肉、どろどろしたシリアル）</li> </ul>

### IDDSI フォークドリップテスト





## しっとりした ミンチ状の食品



概要/特徴	<ul style="list-style-type: none"><li>フォークやスプーンを使って食べることができる</li><li>箸を上手に使いこなせる場合は、箸を使って食べることができる</li><li>すくったり、皿の上で成型する（例えば球状に）ことができる</li><li>やわらかくてしっとりしており、離水しない</li><li>食品の中に目で確認できるほどの小片がある（小児 2-4mm；成人 4mm）</li><li>小片は舌で容易に押しつぶすことができる</li></ul>
このレベルの生理学的特徴	<ul style="list-style-type: none"><li>噛み切る動作は必要ない</li><li>最小限の咀嚼は必要である</li><li>やわらかく小さな粒をこわす際には、舌の力のみが使われる</li><li>食塊を送り込むために、舌の力が必要である</li><li>咀嚼に痛みや疲労を伴う場合、適応がある</li><li>歯が抜けたり、義歯がうまく合わない場合、適応がある</li></ul>
<b>テスト方法</b> 「IDDSI：テスト方法」の章、またはサイト（ <a href="http://iddsi.org/framework/food-testing-methods/">http://iddsi.org/framework/food-testing-methods/</a> ）も併せてご参照ください。	
フォーク押しテスト	<ul style="list-style-type: none"><li>フォークで押しつぶした際に、塊が容易に分裂し、フォークの溝の間を通り抜ける</li><li>フォークで軽く押さえると、容易に押しつぶすことができる（ただし、押さえる力は親指の爪が白くならない程度）</li></ul>
フォークドリップテスト	<ul style="list-style-type: none"><li>すくった試料がフォークに乗っていることができ、容易にあるいは完全にフォークの溝の間からこぼれ落ちない</li></ul>
スプーン傾けテスト	<ul style="list-style-type: none"><li>スプーン上で形状を保てるだけの凝集性を有する</li><li>スプーンに山盛り試料が乗っていれば、スプーンを一方向に傾けたり、ひっくり返したり、わずかに振ったりするとスプーン上の試料はこぼれ落ちる；ほとんど残渣は残らない；すなわち試料は粘着性のないもの</li><li>スプーンですくった試料は、平らなところではわずかしかが広がらない</li></ul>
箸テスト	<ul style="list-style-type: none"><li>測定者が箸を上手く使いこなせる場合、試料がしっとりとして十分凝集性を有していれば、箸を使ってすくったりつかんだりすることができる</li></ul>
指テスト	<ul style="list-style-type: none"><li>指を使って容易につかむことができる。小片は小さく、丸く、やわらかく、なめらかで、指で容易に押しつぶせる。しっとりとした感触で、離れた後も指に水分が残る。</li></ul>

## 食品の特徴やその他の例

### 肉

- 細かく刻んだり、切られた、やわらかい挽肉（粒の大きさは2-4mm）
- 非常に濃く、なめらかで、流れない状態のソースや肉汁に混ぜて提供される
- 細かく刻めない場合は、ピューレ状にされるべきである。



### 魚

- 常に濃く、なめらかで、流れない状態のソースや汁に混ぜて、細かく潰した状態で提供される
- 果物
- つぶして提供される
- 余分な果汁は除かれる

### シリアル

- 非常に濃く、なめらかで、小さく（2-4mm）やわらかい塊を有するもの
- 物性は完全にやわらかくされている
- 牛乳などの液体はシリアルと離水していない。余分な液体は、提供前に除かれる

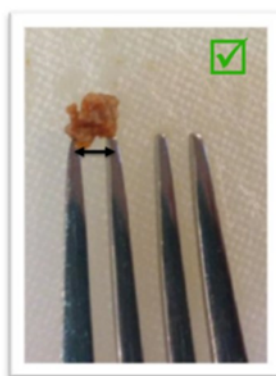
### パン

- 事前にゲル化されたもの、もしくは水分を含みゲル化され全体的にスラリー化（泥に水を混ぜたように懸濁された）されたパン
- 通常の乾燥したパンは嚥下障害の専門家に推奨されない限り、含まれない

### 米

- 調理して提供した場合、粘着性のないもの（短粒米）、もしくは1粒1粒が分離しないもの（長粒米）

塊の大きさが適切（小児 2-4mm；成人 4mm）かどうかを確認する際には、フォークの先端の溝（4mm）を使用する



# 6

## やわらかい一口大の食品




<p>概要/特徴</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• フォークやスプーン、箸を使って食べることができる</li> <li>• フォークやスプーン、箸で押さえると、つぶすことができる</li> <li>• このレベルの食品を切る際にはナイフは必要ないが、フォークやスプーンに乗せる際には使用する場合があります</li> <li>• 嚥下をする前には咀嚼が必要である</li> <li>• なめらかでやわらかく、しっとりとしており、離水しない</li> <li>• 口腔内作業能力を考慮した、適切な一口大とされていること。             <ul style="list-style-type: none"> <li>• 小児の場合、8mm の大きさ</li> <li>• 成人の場合、15mm=1.5cm の大きさ</li> </ul> </li> </ul>
<p>このレベルの生理学的特徴</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 噛み切る動作は必要ない</li> <li>• 咀嚼は必要である</li> <li>• 舌の力や舌を操作する能力は、咀嚼中食品を動かすときや口腔内に食品を留めるために必要である</li> <li>• 嚥下時に食塊を口腔からの咽頭に送り込む際に、舌の力が必要である</li> <li>• 咀嚼に痛みや疲労を伴う場合に適応がある</li> <li>• 歯を失ったり、義歯がうまく合わない場合に適応がある</li> </ul>
<p>テスト方法 「IDDSI : テスト方法」の章、またはサイト (<a href="http://iddsi.org/framework/food-testing-methods/">http://iddsi.org/framework/food-testing-methods/</a>) も併せてご参照ください。</p>	
<p>フォーク押しテスト</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• フォークの側面に力を加えると、食品をより小さな塊に切り分けることができる</li> <li>• 親指の爪くらいの大きさ (1.5cm×1.5cm) の試料をフォークの基底部で親指の爪が白くなるくらいの強さで押さえると、試料は押しつぶされて形状が変化し、フォークを離しても元の形には戻らない</li> </ul>
<p>スプーン押しテスト</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• スプーンの側面に力を加えると、食品をより小さな塊に切り分けることができる</li> <li>• 親指の爪くらいの大きさ (1.5cm×1.5cm) の試料をスプーンの背で親指の爪が白くなるくらいの強さで押さえると、試料は押しつぶされて形状が変化し、スプーンを離しても元の形には戻らない</li> </ul>
<p>箸テスト</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 箸を使うと、食品をより小さな塊に切り分けることができる</li> </ul>

指テスト	<ul style="list-style-type: none"> <li>親指の爪くらいの大きさ（1.5cm×1.5cm）の試料を使用する。親指と人差し指の爪が白くなるくらいの力を加えると、試料は押しつぶされ、力を抜いても元の形には戻らない</li> </ul>
------	---

**食品の特徴やその他の例**

- 肉
- 調理されたやわらかい肉で、1.5cm×1.5cm よりも小さいもの
  - 1.5cm×1.5cm の大きさにおいて、なめらかでやわらかい状態のものが提供できない場合、刻んでしっとりとした状態にして提供する
- 魚
- 調理済みのものがフォークやスプーン、箸を使って小さな塊に切ることができるほど十分にやわらかい
  - 骨がないもの
- キャセロール/シチュー/カレー
- 液体部分にはとろみをつける（臨床医の指示に従う；IDDSI のレベル 0-4 を参考に）
  - 調理後の最終的なものがなめらかでやわらかく、1.5cm×1.5cm よりも小さいものである場合、肉や魚、野菜が含まれていてもよい
  - 硬い塊を含まない
- 果物
- つぶして提供する
  - 繊維質の部分は適さない
  - 余分な果汁は除く
  - 咀嚼時の口腔内における果汁の離水を考慮し、水分を多く含むもの（例、スイカ）を食べる際には、個人の嚥下能力を評価した上での提供とする
- 野菜
- 蒸したり茹でたりしたもので、調理後の大きさが 1.5cm×1.5cm のもの
  - 炒めたものは、硬すぎたり、なめらかでないものが多い
- シリアル
- 1.5cm よりも小さい、柔らかく崩れやすい塊を有するなめらかなものであれば、許容範囲である
  - 物性は十分にやわらかくする
  - 余分な牛乳や液体は除く
- パン
- 個人の背景に基づいて嚥下専門家が適切であると評価しない限り、パンは好ましくない
- 米
- 1粒1粒がばらばらでなく、また付着性や粘りが強くないこと

<ul style="list-style-type: none"> <li>母指の爪が白くなる</li> <li>試料は押さえるとつぶれ、力を抜いても元の形状には戻らない</li> </ul>	
---	--



## 常食



### 概要/特徴

- 発達、年齢に応じた様々な物性を有する通常の、そして日常の食事
- これらの食品を食べる際には、様々な方法を取りうる
- かたく、ばりばりとした食品や、最初からやわらかい食品も含まれる
- レベル7にはサイズの制限は設けていないため、食品は下記のサイズとなりうる
  - 8mmより小さい、もしくは大きい（小児）
  - 15mm=1.5cmよりも小さい、もしくは大きい（成人）
- **レベル7にはサイズや物性の制限は設けていない！**  
かたいもの、噛みきりづらいもの、噛みごたえのあるもの、繊維質のもの、筋が多いもの、乾燥したもの、サクサクしたもの、ばりばりとしたものろいものが含まれる
  - 種や種子、果皮、皮や骨を含む食品も該当する
  - 2つの濃度/硬さを持つ飲料あるいは食品も含まれる

### このレベルの生理学的特徴

- かたい、もしくはやわらかい食品を噛み切ったり、それらを嚥下を開始できる程度の柔らかく凝集性を有する食塊になるまで十分に長く咀嚼する能力を有する
- 様々な物性を有する食品も、容易に疲労することなく咀嚼できる
- 安全に嚥下することができない骨やスジを口から取り除くことができる

### テスト方法

適用なし



# トランジショナルフード (物性の変化する食品)



概要/特徴	<ul style="list-style-type: none"><li>ある1つのテクスチャー（例えばかたい固体）が、水分（例えば水や唾液）を加えたときや温度の変化が生じたとき（例えば加熱）に、ほかの物性へと変化する食品</li></ul>
このレベルの生理学的特徴	<ul style="list-style-type: none"><li>噛み切る動作は必要ない</li><li>最小限の咀嚼は必要である</li><li>加えた水分や唾液、温度によって一度変化した食品を壊す際に、舌を使う</li></ul> <p>発達教育や咀嚼能力のリハビリテーションで使用される場合がある（例えば、幼児や発達障害患者における咀嚼の発達や、脳卒中後の咀嚼機能のリハビリテーション）</p>
<b>テスト方法</b> 「IDDSI：テスト方法」の章、またはサイト（ <a href="http://iddsi.org/framework/food-testing-methods/">http://iddsi.org/framework/food-testing-methods/</a> ）も併せてご参照ください。	
フォーク押しテスト	<ul style="list-style-type: none"><li>加水や加温後の試料は変形させやすく、フォークを離してもその形状は戻らない</li><li>親指の爪くらいの大きさ（1.5cm×1.5cm）の試料の上に、1mlの水を乗せて1分間待つ。その後フォークの基底部を親指の爪が白くなるくらいの力で押さえる。フォークを離した後、試料が以下のような状態であれば、その食品はトランジショナルフードの物性を有する</li><li>試料は押しつぶされ、崩壊し、元の形状を留めていない</li><li>はっきりと溶けているのが確認でき、元の形状を留めていない（例えば氷片）</li></ul>
スプーン押しテスト	<ul style="list-style-type: none"><li>上記と同様の方法で、フォークの代わりにスプーンの背を使用する</li></ul>
箸テスト	<ul style="list-style-type: none"><li>親指の爪くらいの大きさ（1.5cm×1.5cm）の試料の上に、1mlの水を乗せて1分間待つ。試料は、箸を使って最小限の力で容易にばらばらにすることができる</li></ul>
指テスト	<ul style="list-style-type: none"><li>親指の爪くらいの大きさ（1.5cm×1.5cm）の試料の上に、1mlの水を乗せて1分間待つ。試料を親指と人差し指で擦り合わせると、完全にばらばらになり、元の形状には戻らない</li></ul>

## 食品の特徴やその他の例

IDDSI におけるトランジショナルフードには、以下のようなものが含まれる（示すものだけとは限らない）

- 氷片
- アイスクリーム/シャーベット（嚥下専門家によって適切だと判断された場合）
- 日本の嚥下障害訓練用ゼリーのスライス（1mm×15mm）
- ウエハース（教団聖餐ウエハースも含まれる）
- アイスクリームを入れるために使用するワッフルコーン
- 様々なタイプのビスケット/クッキー/クラッカー
- ポテトチップス（マッシュタイプのもののみ）；（例えばプリングルズ）
- ショートブレッド
- えびせん

## 小児や成人の嚥下障害管理において使用されている例

トランジショナルフードの物性を有する市販食品は、以下のようなものが含まれる（示すものだけとは限らない）

- Veggie Stix™
- Cheeto Puffs™
- Rice Puffs™
- Baby Mum Mums™
- Gerber Graduate Puffs™
- チーズパフ
- ウェハース

## トランジショナルフードの例

- Cheese puffs

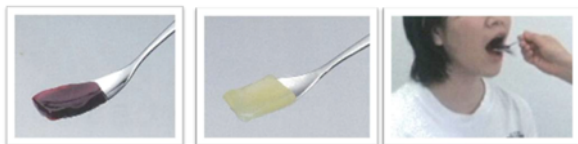


- Wafers



日本の嚥下障害者訓練用ゼリーの例ー備考．サイズは1 mm×1 5 mm に切られている

<http://image.rakuten.co.jp/iryosyoku/cabinet/03511530/03511532/img59981825.jpg>



親指の爪が白くなる

試料は押さえると潰れ、砕け、力を抜いても元の形状には戻らない



IDDSI フレームワークとその内容は、[クリエイティブ・コモンズ 表示-継承 4.0 国際ライセンス](http://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/)の下で認可されています。