





主 食			
コード	写真	名称 特徴	
1j		粥ゼリー ・物性に配慮したおもゆやミキサー粥のゼリー ・あちびにスベラカーゼLiteを加えミキサーにかけたもの	
2		増粘剤あり ・とろみ付けしたおもゆ ・付着性が高くないよう処理したミキサー粥	
		3・5・7分粥ミキサー ・増粘剤なし ・粥をそのままミキサーにかけたもの ・3分粥、5分粥、7分粥をミキサーにかけたもの ・増粘剤は使用していない	
3		・水分がサラサラの液体(離水)がでないように配慮したお粥	
4		全粥	
		お粥 離水配慮なし	
米飯		あちび	
		飯	

副 食 (主 菜 ・ 副 菜)					
コード	写真	名称 特徴	コード	写真	名称 特徴
0j		・タンパク質含有量の少ないもの	4 柔	小 ・大きさ1cm未満	
1j		・タンパク質含有量の多少は問わない ・ミキサーを使用し再形成した「ソフト食」を含む		中 ・大きさ1cm以上	
2		嚥下3・3分菜トロミ ・5分菜をペースト状までミキサーし、パワースマイルでトロミをつけたもの		大 ・カットなし	
		5分菜細キザミトロミ ・5分菜をつぶが残る程度にミキサーし、パワースマイルでトロミをつけたもの	小 ・大きさ1cm未満		
3		・形はあるが舌で押しつぶしが容易なやわらかいもの	4 硬	中 ・大きさ1cm以上	 5分菜トロミ ・5分菜にトロミをつけたもの
				大 ・カットなし	
一般食				・食材配慮あり①	
			・食材配慮あり②		7分菜 調理法や使用食材に配慮した形態 ・フライはピカタや天ぷらへ変更 ・使用不可:こんにやく、イカ、竹の子 ・1口大に対応可能
			・食材配慮なし		常食 ・使用食材に制限なし。 ・1口大に対応可能