





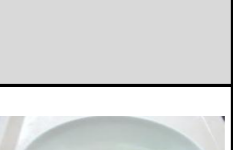






主 食			
コード	写真	名称 特徴	
1j		全粥ミキサー アチビーにスベラカーゼを加えミキサーにかけたもの	
2		増粘剤あり ・とろみ付けしたおもゆ ・付着性が高くないよう処理したミキサー粥	
		増粘剤なし ・粥をそのままミキサーにかけたもの	
3		・水分がサラサラの液体(離水)がでないように配慮したお粥	
4		全粥	
		アチビー	
		ごはん	
米飯			

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		嚥下訓練 お茶ゼリー・くりんゼリー	4 柔		
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			
2		1つぶなし ミキサー 硬い素材・繊維の多い食材は避ける。水分が必要な時はだし汁使用			
		2つぶあり 超きざみ 硬い素材・繊維の多い食材は避ける。水分が必要な時はだし汁使用			
3		ソフト食 マルハニチやさしい素材にミキサーソースをかけ	4 硬		
		きざみ 一般食(軟菜)の食材を細かく刻んだものポソポソ感あり、個別で全体とろみ(とろみあんかけ)対応可能			
		荒きざみ(1cm) 一般食(軟菜)の食材を1cmにカットしたもの			
一般食		軟菜 一般食(軟菜)の食材を二等分にカットしたもの	小 ・大きさ1cm未満		
		常食 ・使用食材に制限なし ・荒きざみ(1cm)まで対応可能	中 ・大きさ1cm以上		
一般食		大 ・カットなし	大 ・カットなし		
		・食材配慮あり	・食材配慮なし		