










主食			
コード	写真	名称 特徴	
1j		ゼリー粥 アチビ+重湯をミキサーにかけ、スベラガーゼを加えたもの(1回調理量:アチビ-4.2kg+重湯0.8kg+スベラ0.1kg)	・物性に配慮した重湯やミキサー粥のゼリー
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でないように配慮したお粥
4		全粥 アチビ-に重湯を加えている	
		アチビ- (米:水=1:5)	
		米飯 (米:水=1:1.4) 画像は芋ご飯 その他麦・粟・豆・味付けご飯等	

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		嚥下訓練食 エンゲリドや紅茶ゼリー	4 柔		
1j		嚥下食1 200Kcal ミキサー粥+トロミ汁(ソフティアG使用)+エンジョイゼリー *300kcal以上の場合、副食ゼリー状(ソフティアGを使用)を付加し調整する		小 ・大きさ1cm未満	
				中 ・大きさ1cm以上	
2		嚥下食2 ミキサー粥+トロミ汁(ソフティアS使用)+ミキサーメイン+HCゼリー※ミキサー食は粘度がある食材(里芋等)を加えた別献立(常食からの移行ではない)	大 ・カットなし		
			1つぶなし	4 硬	小 ・大きさ1cm未満
2つぶあり		中 ・大きさ1cm以上			
3		・形はあるが舌で押しつぶしが容易なやわらかいもの	大 ・カットなし		
一般食			軟菜食 ・食材配慮あり		硬い食材(こんにゃく・しいたけ等)は除き 極刻み〜一口大対応可能。
			常食 ・食材配慮なし		使用食材に制限なし。一口大対応可能。