












主 食			
コード	写真	名称 特徴	
1j		粥ゼリー アチビーに酵素を入れミキサーし、スベラカーゼを加えてゼリー状にしたもの。	・物性に配慮したおもゆやミキサー粥のゼリー
2		粥ミキサー アチビーに酵素を入れてミキサーにかけ、トロメイクコンパクトでとろみをつけたもの。	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		全粥 アチビーにとろみ水(水+スベラカーゼ)を加えたもの、離水に配慮。	・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			お粥 離水配慮なし
		アチビー	軟飯
米飯		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			4 柔	小 ・大きさ1cm未満		
1j				中 ・大きさ1cm以上		
2		みきサー食 食材をミキサーにかけ、トロメイクコンパクトでとろみをつけたもの。デザートは高カロリーの物を使用し、品数を減らしている。		大 ・カットなし		
2		超きざみ食 軟菜食とだし汁をフードプロセッサーにかけ、トロメイクコンパクトでとろみをつけたものにあんをかけている。軟菜食と同じ品数。	4 硬	小 ・大きさ1cm未満		軟菜きざみ食 軟菜食を小さく刻んだもの。個別であんかけも対応可能。
		ゼリー状 食材をミキサーにかけ、ソフティアGを使用し再形成したもの。		中 ・大きさ1cm以上		軟菜食 低残渣。やわらか調味料や圧力鍋を使用し軟らかく調理。
3			大 ・カットなし			
			一般食	・食材配慮あり		
				・食材配慮なし	普通食 使用食材制限なし。一般的な家庭料理の硬さ、大きさ。一口大対応可能。	