






主 食			
コード	写真	名称 特徴	
1j		ソフト 全粥にスベラカーゼを加えミキサーにかけたもの。付着性が低く、凝集性が高い。	・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		3・5・全粥 増粘剤の使用なし	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		3分食 咀嚼しやすい柔らかい食材を使用。みじん切りにし、柔らかくなるまで煮込み、とろみを付けたもの。
1j		ソフト食 当院3分食をミキサーにかけ、スベラカーゼを使用し再形成したもの。 主菜1品、副菜2品 E340kcal P15g 水分500ml/食 (ゼリー粥含む)			中 ・大きさ1cm以上
		ミキサー食 当院3分食をミキサーにかけ、とろみを付けたもの。付着性が高く、凝集性が低いため、食塊形成しにくい。			大 ・カットなし
2			小 ・大きさ1cm未満		
			中 ・大きさ1cm以上		
3			5分食 (主菜)咀嚼しやすい柔らかい食材を使用し、柔らかくなるまで煮込んだもの。		
			軟菜食 並食より繊維の多い食材、硬い食材は避ける。嚥下能力に問題なく、咀嚼力の問題がある場合、一口大キザミ、キザミ対応可能		
一般食			常食 使用食材に制限なし。 キザミ対応可能		