

主食							
	コード	写真	名称∶特徴				
1j	·物性に配慮した重湯 やミキサー粥のゼリー		名称:ソフト アチビーをミキサーに かけて、ホット&ソフト でゼリー状にしたもの				
2	1 粘着剤あり・とろみ付けしたおもゆ・付着性が高くならないよう 処理したミキサー 粥		名称:ミキサー アチビーをミキサーに かけて、トロミパワー スマイルでとろみをつ けたもの				
	2 粘着剤なし ・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	お粥 離水配慮なし		名称: アチビー柔らかめア チビーを重湯で全粥 状に柔らかくしたもの				
	軟飯		名称:アチビー				
米飯		0	名称:米飯				

副食(主菜・副菜)						
	コード	写真	名称:特徴			
0j	・タンパク質含有量の少ないもの					
1j	タンパク質含有量 の多少は問わない い・ミキサーを使用 し再形成した「ソフト食」を含む		名称:ソフト食 食材をミキサーにかけ、ホット& ソフトでゼリー状にしたもの			
2	1 つぶなし		名称:ミキサー食 食材をミキサーにかけ、トロミパワースマイルでトロミ を付けたもの			
	1 つぶあり		名称:超キザミ食 食材とだし汁をフードプロセッサーにかけ、トロミパワースマイルを加え離水に配慮したもの。繊維質な食材は避ける			
3	・形はあるが舌で 押しつぶしが容易 なやわらかいもの					

副食(主菜・副菜)							
コード		写真	名称:特徴				
4 柔	<b>小</b> ・大きさ1cm未 満		名称:キザミ食 常食をフードプロセッサーで細かくしたもの。あんかけも対応可能				
	中 ・大きさ1cm以 上		名称: 粗キザミ食 常食を包丁で粗く刻んだもの				
	大 ・カットなし		名称:常食 食材を柔らかくなるまで煮たり蒸 したりしたもの。歯茎で噛める固 さ。一口大も対応可能				
4 硬	小 ・大きさ1cm 未満						
	中 ・大きさ1cm 以上						
	大 ·か小 なし						
一 般 食	食材配慮 あり						
	食材配慮なし						