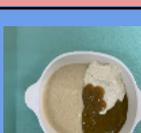


主食		
コード	写真	名称:特徴
1j		名称:粥ゼリー 全粥にスベラカーゼライトを加えてミキサーにかけたもの。 固めも対応可能
2		1 粘着剤あり ・とろみ付けしたおもゆ ・付着性が高くないよう処理したミキサー粥
		2 粘着剤なし ・粥をそのままミキサーにかけたもの
3		・水分がサラサラの液体でないように配慮したお粥
4		名称:全粥 毎食押し麦入れており、夕食のみCa強化のため元気な骨Ca(キュービー)入れています。
		名称:アチビー 毎食押し麦入れており、夕食のみCa強化のため元気な骨Ca(キュービー)入れています。 (米:水=1:6)
米飯		名称:米飯 毎食押し麦入れており、夕食のみCa強化のため元気な骨Ca(キュービー)入れています。 米飯のみマンナン飯対応可能

副食(主菜・副菜)		
コード	写真	名称:特徴
0j		名称:嚥下訓練食 ブロッカ
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		名称ブレンダー食 食材をミキサーにかけペースト状にして、つるりんこなどでとろみをつけたもの。 水分が必要な際はだし汁使用
		名称:超きざみ食 食材をグリクサーを使用しつぶが残るほど刻み、つるりんこを使用してとろみをつけたもの。

副食(主菜・副菜)		
コード	写真	名称:特徴
4 柔	小 ・大きさ1cm未満	
	中 ・大きさ1cm以上	
	大 ・カットなし	
4 硬	小 ・大きさ1cm未満	
	中 ・大きさ1cm以上	
	大 ・カットなし	
一般食	食材配慮あり	
	食材配慮なし	