

主食		
コード	写真	名称:特徴
1j		名称: 全粥ミキサー アチピーにスペラカーゼを加えミキサーにかけたもの
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 お粥 離水配慮なし
		名称: アチピー 軟飯
米飯		名称: ご飯

副食(主菜・副菜)		
コード	写真	名称:特徴
0j		名称: 嚥下訓練お茶ゼリー ・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 ・ミキサーを使用し再形成した「ソフト食」を含む
2		名称: ミキサー食 1 つぶなし 硬い素材・繊維の多い食材は避ける。水分が必要な時はだし汁使用
		名称: 超きざみ 1 つぶあり 硬い素材・繊維の多い食材は避ける。水分が必要な時はだし汁使用
3		名称: ソフト食 ・形はあるが舌で押しつぶしが容易なやわらかいもの マルハニチやさしい素材にミキサーソースをかけ

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		名称: きざみ 一般食(軟菜)の食材を細かく刻んだものボンボン感あり、個別で全体とろみ(とろみあんかけ)対応可能
	中 ・大きさ1cm以上		名称: 荒きざみ(1cm) 一般食(軟菜)の食材を1cmにカットしたもの
	大 ・カットなし		名称: 軟菜 一般食(軟菜)の食材を二等分にカットしたもの
一般食	食材配慮あり		
	食材配慮なし		名称: 常食 使用食材に制限なし 荒きざみ(1cm)まで対応可能