





主食			
コード	写真	名称:特徴	
1j		名称:粥ゼリー あちびにスベラカーゼLiteを加えミキサーにかけたもの	・物性に配慮した重湯やミキサー粥のゼリー
2			1 粘着剤あり ・とろみ付けたおもゆ ・付着性が高くないよう処理したミキサー粥
		名称:3・5・7分粥ミキサー ・3分粥、5分粥、7分粥をミキサーにかけたもの ・増粘剤は使用していない	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:アチビー	軟飯
米飯		名称: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
2		名称: 嚥下3・3分菜トロミ 5分菜をペースト状までミキサーし、パワースマイルでトロミをつけたもの	1 つぶなし
		名称: 5分菜細キザミトロミ 5分菜をつぶが残る程度にミキサーし、パワースマイルでトロミをつけたもの	1 つぶあり
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	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		名称:5分菜トロミ 5分菜にトロミをつけたもの
	大 ・カットなし		
一般食	食材配慮あり		名称:5分菜 ・全ての食材を1~2cm大にカットし、軟らかく煮込んだもの ・使用不可:こんにゃく、イカ、ごぼう、竹の子、ハム、長ネギ、ニンニクの芽、春雨、カマボコ、ゴマ、キノコ類、揚物
	食材配慮あり		名称:7分菜 調理法や使用食材に配慮した形態 ・フライはピカタや天ぷらへ変更 ・使用不可:こんにゃく、イカ、竹の子 ・1口大に対応可能
	食材配慮なし		名称:常食 ・使用食材に制限なし。 ・1口大に対応可能