

| 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 |