

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					
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	O	名称:ミキサー粥 全粥にミキサー粥 を加え、ミキサー をかけたもの			
	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:全粥 増粘剤使用なし			
	軟飯		名称:あちびー			
米飯			名称:ご飯			

副食(主菜・副菜)						
	コード	写真	名称:特徴			
Oj	・タンパク質含有量 の少ないもの	DD-F	エンゲリード(ST管理) アイソトニックゼリー			
1 j	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					
2	1 つぶなし		名称:ミキサー食 粒がない滑らかなペースト状。 フォークの隙間から流れる程度			
	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:特徵	
4 柔	小 ・大きさ1cm未 満		名称:刻み食 5mm角未満 人差し指と親指の腹で潰せる程度の柔 らかさ。とろみ対応が可能。	
	中 ・大きさ1cm以 上		名称: 粗刻み食 10mm角以下の長さ 人差し指と親指の腹で潰せる程 度の柔らかさ。とろみ対応が可 能。	
	大 ・カットなし			
4 硬	小			
	中 ・大きさ1cm 以上		名称:軟菜食一口大 2cm未満 咀嚼しやすいよう柔らかく煮込んだも の。とろみ対応が可能。	
	大 ・カット なし		名称: 軟菜食 咀嚼しやすいよう柔らかく煮込んだも の。とろみ対応が可能。	
一般食	食材配慮 あり		名称:並食一口大	
	食材配慮なし		名称:並食 常食	