

主食		
コード	写真	名称:特徴
1j		名称:ゼリー粥 アチビー+重湯をミキサーにかけスベラカーゼを使用
2		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
		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 アチビーに重湯を加えている
		名称:アチビー (米:水=1:5)
米飯		名称:米飯 (米:水=1:1.4) 画像は芋ご飯 そのほか麦・豆・味付けご飯など

副食(主菜・副菜)		
コード	写真	名称:特徴
0j		名称:嚥下訓練食 エンゲリードや紅茶ゼリー
1j		名称:嚥下食1 200Kcal ミキサー粥+トロミ汁(ソフティアG使用)+エンジョイゼリー ※300Kcal以上の場合、副食ゼリー状(ソフティアGを使用)を付加し調理する
2		1つぶなし 名称:嚥下食2 ミキサー粥+トロミ汁(ソフティアG使用)+ミキサーメイン+HCゼリー ※ミキサー食は粘土がある食材(里芋など)を加えた別献立(常食からの移行ではない)
		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		名称:極刻み・刻みとろみ混ぜ 硬い食材を除き1mm(刻み)2-3mm(極刻み)に刻んだ後、ソフティアSを加えまとめている
	中 ・大きさ1cm以上		
	大 ・カットなし		
4 硬	小 ・大きさ1cm未満		名称:軟菜食 硬い食材(こんにゃく・しいたけ等)は除き極刻み〜一口大対応可能。
	中 ・大きさ1cm以上		名称:常食 使用食材に制限なし。 一口大対応可能。
	大 ・カットなし		
一般食	食材配慮あり		
	食材配慮なし		