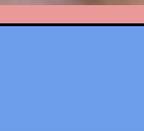


主食

コード	写真	名称:特徴
1j		名称:粥ソフト 全粥にスベラカーゼを加え、ミキサーにかけたもの。付着物が低く、凝集性が高い
2		名称: 粥ミキサーとろみ 全粥にトロメリンVを加え、ミキサーにかけたもの
		名称: 粥ミキサー 全粥を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 離水配慮なし
		名称:アチビー 米:水=1:5.5
米飯		名称:ご飯 米:水=1:1.5 ※夕食のみ乳カル酵素を加えている

副食(主菜・副菜)

コード	写真	名称:特徴
0j		名称:お茶ゼリー お茶1Lに対し、ソフティア22g使用
1j		名称 エンジョイゼリー、HCゼリー
		名称:ソフト食 ミキサー食にミキサーゲルを加え、再形成したもの
2		名称:ミキサーとろみ食 常食にだし汁を加えペースト状になるまでミキサーにかけ、トロメリンVでとろみを付けたもの
		名称:極細刻み食 常食をブrikサーにかけ、トロメリンVを加えたもの。 ※1mm程度
		名称:刻み食 常食をブrikサーにかけ、トロメリンVを加えたもの。 ※3mm程度
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:粗刻み 常食を1cm程度にカットしたもの
	大 ・カットなし	
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。 口大カット対応可能