

主食			
コード	写真	名称:特徴	
1j		名称:ゼリー粥 附着性が低い全粥ゼリーの素/ゲル化剤を加えミキサーにかけた物	・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 ・附着性が高ならないよう処理したミキサー粥
			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:お粥 非常に柔らかいもの増粘剤使用なし	お粥 離水配慮なし
		名称:アチピー	軟飯
米飯		名称:ご飯 常食(一般食)やや柔らかめの米飯	

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		名称:ソフト食 3分食をミキサーにかけ、ゼリーの素/ゲル化剤で再形成したもの。主食1品、副菜3品、デザート1品	タンパク質含有量の多少は問わない ・ミキサーを使用し再形成した「ソフト食」を含む
		名称 汁とろみ(具なし)にゼリー液を入れ、ゼリー状にしたもの	
2			1 つぶなし
			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:3分食 咀嚼しやすい様、食材を柔らかくなるまで煮込み、みじん切りにしとろみをつけた物
	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		
	大 ・カットなし		
一般食	食材配慮あり		名称:軟菜食 常食より繊維の多い食材。硬い食材は避ける。嚥下能力に問題なく咀嚼力・咬合に障害ある場合は、一口大、刻みに対応可能。圧力鍋併用
	食材配慮なし		名称:常食 使用食材に制限なし。一口大きさみ・きざみ可能。硬い食材は、圧力鍋使用