

主食		
コード	写真	名称:特徴
1j		名称:ゼリー粥 全粥にスベラカーセを加えミキサーにかけたもの。付着性が低く、凝集性が高い。
2	粘着剤あり ・とろみ付けしたおもゆ ・付着性が高くないよう 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	お粥 離水配慮なし	名称 3・5・全粥 増粘剤の使用なし
	軟飯	名称:アチビー
米飯		名称:ごはん

副食(主菜・副菜)		
コード	写真	名称:特徴
0j		名称:嚥下開始食 エンゲリド+ブロッカ+お茶ゼリーの3 品E100kcal P6g 水分213ml/食
1j	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:嚥下調整食I 当院嚥下食I+ゼリー粥+汁とろみ (具なし汁にスベラカーセを入れゼリ ー状にしたもの)E210kcal P10g 水分445ml
		名称:ソフト食 当院3分食をミキサーにかけ、スベラ カーセを使用し再形成したもの。主 菜1品、副菜2品E340kcal P15g 水分500ml/食(ゼリー粥含む)
2	1つぶなし	名称:ミキサー食 当院3分食をミキサーにかけ、とろ みを付けたもの。付着性が高く、 凝集性が低いため、食塊形成し にくい。
	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:3分食 咀嚼しやすい柔らかい食材を使用。みじ ん切りにし、柔らかくなるまで煮込み、と ろみを付けたもの。
	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 	名称:5分食 (主菜)咀嚼しやすい柔らかい食材を使 用し、柔らかくなるまで煮込んだもの。
一 般 食	食材配慮 あり 	名称:軟菜食 並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、咀嚼力の みに問題がある場合、一口大キザミ、キザ ミ対応可能
	食材配慮 なし 	名称:常食 使用食材に制限なし。キザミ対応可能