

主食		
コード	写真	名称:特徴
1j		名称:ゼリー粥 全粥にスベラカーゼ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		1 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
		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: 3・5・全粥 増粘剤使用なし
		名称:アチビー
米飯		名称:ご飯

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 当院3分食をミキサーにかけ、スベラカーゼ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		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つぶなし
3		1つぶあり
		・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		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
		
		
4 硬		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		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、咀嚼力のみの問題がある場合 一口大キザミ、キザミ対応可能
		名称:常食 使用食材に制限なし。 キザミ対応可能