

主食			
コード	写真	名称:特徴	
1j	・物性に配慮した重湯 やミキサー粥のゼリー		名称:ゼリー粥 アチビー+重湯をミ キサーにかけ、ス ペラガーゼを加え たもの(1回調理量 :アチビー4.2kg+ 重湯0.8kg+スペラ 0.1kg)
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	お粥 離水配慮なし		名称:全粥 アチビーに重湯を 加えている
	軟飯		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 その他麦・粟・豆・ 味付けご飯等

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		名称:紅茶ゼリー 紅茶ゼリー
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 の場合は副食ゼリー状(ソフ ティアG使用)を付加し調整す る
2	1 つぶなし		名称:
	2 つぶあり		名称:嚥下食2 ミキサー粥+トロミ汁(ソフ ティアS使用)+ミキサーメ イン+HCゼリー※ミキサー 食は粘度がある食材(里芋 等)を加えた別献立(常食 からの移行ではない)
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		名称:嚥下食3(極刻みとろみ混ぜ 嚥下食4(刻みとろみ混ぜ) 硬い食材を除き2~3mm(刻み) 1mm(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		
一般食	食材配慮 あり		名称:軟菜食 硬い食材(こんにゃく・しいたけ 等)は除き極刻みから一口大対 応可能
	食材配慮 なし		名称:常食 使用食材に制限なし 一口大対応可能