

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
2		名称:粥ミキサー ・とろみ付けしたおもゆ ・付着性が高く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:全粥 お粥 離水配慮なし
		名称:あちび 軟飯
米飯		名称:ご飯
		名称:おにぎり ・主食の量によって1~6個に対応可能

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 ・ソフティアを使用し再形成 ・麺類は禁止対応 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
2		名称:ミキサー ・硬い素材、繊維の多い食材は避ける。水分が必要な時はだし汁使用 ・麺類は禁止対応 1 つぶなし
		名称:みじん ・硬い素材、繊維の多い食材は避ける。水分が必要な時はだし汁使用 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	
	中 ・大きさ1cm以上	
	大 ・カットなし	
4 硬	小 ・大きさ1cm未満	
		名称:きざみ ・一般食の食材を1cmにカットしたもの。個別で全体とろみ(とろみあんかけ)対応可能 中 ・大きさ1cm以上
	大 ・カットなし	
一般食	食材配慮あり	
		名称:原形 ・使用食材に制限なし ・一般食の食材を一口大にカットしたもの 食材配慮なし