

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	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		名称:アチビーミキ サー アチビーにソフティアU を入れてミキサーにかけ たもの
	2 粘着剤なし ・粥をそのままミキサー にかけたもの		名称:ゆるめペースト 全粥をミキサーにかけ たもの。増粘剤 は使用しない
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 て硬さを調整したもの
	軟飯		名称:アチビー 米:水=1:6の割合で 炊いたもの
米 飯			名称:米飯 常食(一般食) 米:水=1:1.4の割合 で炊いたもの

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:訓練食1 ・アイソカルゼリー ・ビタミンプラス ・お茶(ゼリーorとろみ)
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:訓練食2 ・アイソカルゼリー ・ハイカロリー ・アチビーペースト ・お茶(ゼリーorとろみ)
2	1 つぶなし		名称:ペースト 当院の軟菜をフードプロセッ サーにてペースト状にし、ミキ サーパウダーMJにてトロミをつ けたもの
	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:きざみ食 当院の軟菜をフードプロセッサー にて細かくカットしたもの。個別で あんかけ(副食トロミかけ)対応可能
	中 ・大きさ1cm 以上		名称:1.5cm角 当院の軟菜を包丁にて1.5cm角 大にカットしたもの。個別であん かけ(副食トロミかけ)対応可能
	大 ・カット なし		
一 般 食	食材配慮 あり		名称:軟菜 常食より、繊維質の食材、硬い 食材を除き軟らかく調理したもの。 嚥下機能は保たれている が、咀嚼機能に問題のある患者 様に向いている
	食材配慮 なし		名称:常食 使用食材は問わない