

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	お粥 離水配慮なし	
	軟飯	
米飯		

副食(主菜・副菜)		
コード	写真	名称:特徴
0j		名称:紅茶ゼリー 紅茶ゼリー
1j		名称:嚥下食1 200Kcal ミキサー粥+トロミ汁(ソフトティアG使用)+エンジョイゼリー ※300kcal以上 の場合は副食ゼリー状(ソフトティアG使用)を付加し調整する ・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	1 つぶなし	
	2 つぶあり	
3		名称:嚥下食2 ミキサー粥+トロミ汁(ソフトティアS使用)+ミキサー梅 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) ・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