





主食

コード	写真	名称:特徴
1j		名称:ゼリー粥 アチビー+重湯をミキサーにかけ、スベ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+スベラ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		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	
	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