



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:粥ゼリー なめらかでべたつかない。
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 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		名称:全粥
4 お粥 離水配慮なし		
4 軟飯		名称:アチビー
米 飯		名称:米飯

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 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		名称:ミキサー なめらかでべたつかない。 ゼリー、ペースト。
2 2 つぶあり		名称:きざみ 2~4mmに刻み、とろみを混 ぜ込んだもの。
3 ・形はあるが舌で 押しつぶしが容易 なやわらかいもの		名称:軟菜一口大 1.5cm角カット。 歯茎でも噛める軟らかさ。

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	名称:軟菜 入れ歯が合わなくても噛める軟 らかさ。
4 硬	小 ・大きさ1cm 未満	
	中 ・大きさ1cm 以上	
	大 ・カット なし	
一般 食	食材配慮 あり	
	食材配慮 なし	名称:常食 通常の食事。 一口大の対応可能。