

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		名称:全粥
4	お粥 離水配慮なし		
	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 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。