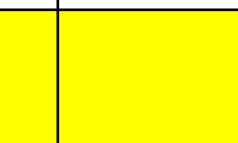
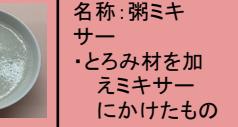


主食			
コード	写真	名称:特徴	
1j	物性に配慮した重湯やミキサー粥のゼリー		
2	1 粘着剤あり ・とろみ付けしたおもゆ ・付着性が高くならないよう 処理したミキサー粥		名称:粥ミキサー ・とろみ材を加えミキサーにかけたもの
	2 粘着剤なし ・粥をそのままミキサーにかけたもの		
3	・水分がサラサラの液体で ないように配慮したお粥		
4	お粥 離水配慮なし		名称:全粥
	軟飯		名称:あちび
米飯			名称:ご飯
			名称:おにぎり ・主食の量によって1~6個に対応可能

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		名称:ソフト食 ・ソフトティアを使用し再形成 ・麺類は禁止対応
2	1 つぶなし		名称:ミキサー ・硬い素材、繊維の多い食材は避ける。水分が必要な時はだし汁使用 ・麺類は禁止対応
	2 つぶあり		名称:みじん ・硬い素材、繊維の多い食材は避ける。水分が必要な時はだし汁使用
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		
	中 ・大きさ1cm以上		名称:きざみ ・一般食の食材を1cmにカットしたもの。個別で全体とろみ(とろみあんかけ)対応可能
	大 ・カットなし		
一般 食	食材配慮あり		
	食材配慮なし		名称:原形 ・使用食材に制限なし ・一般食の食材を一口大にカットしたもの