

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:全粥ゼリー 特徴:喉の通りが良く、丸飲みできる
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		名称:重湯トロミ 特徴:とろみ付けした重湯
	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 特徴:水分多くサラサラしている トロミ粉の使用無し
	軟飯		名称:アチビー 特徴:全粥から重湯を取り除いたもの 付着性が高い
米飯			名称:ご飯

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		名称:ゼリーのみ 紅茶ゼリーや果物ジュース使用の手作りゼリー
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:嚥下食 シチューゼリーや具なし汁ゼリー等、ゼリー状の食形態
2	1 つぶなし		
	2 つぶあり		名称:トロミ食 ミキサーにかけた食品にトロミを付けたもの 中間トロミの粘度
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		名称:極軟菜食 細かく刻まれている為、歯がない方や嚥む力の弱い人向き トロミ粉の使用無し 「あんかけ」対応可能
	中		
	大		
4 硬	小		
	中 ・大きさ1cm以上		名称:極軟菜食 特徴:歯(義歯)、咀嚼必要 咀嚼機能保たれている人、少し嚥む力が弱い人
	大 ・カットなし		名称:極軟菜食 特徴:歯(義歯)が必要 軟らかい食材を使用し「煮る・蒸す等」軟らかく調理している
一般食	食材配慮あり		名称:軟菜食 繊維が多く硬い食材を使用していない
	食材配慮なし		名称:常食 嚥下・咀嚼機能正常 食材・調理法や食材に制限なし 一般食