



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 全粥にスペラカーゼライトを加えてミキサーにかけたもの。 固めも対応可能
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 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 毎食押し麦を入れており、夕食のみCa強化のため元気な骨Ca(キューピー)入れています。
		名称:アチビー 毎食押し麦を入れており、夕食のみCa強化のため元気な骨Ca(キューピー)入れています。 (米:水=1:6)
米飯		名称:米飯 毎食押し麦を入れており、夕食のみCa強化のため元気な骨Ca(キューピー)入れています。 米飯のみマンナン飯対応可能

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		名称:嚥下訓練食 プロッカ
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		名称ブレンダー食 食材をミキサーにかけペースト状にして、つるりんこんなどでとろみをつけたもの。 水分が必要な際はだし汁使用
		名称:超きざみ食 食材をグリクサーを使用しつぶが残るほど刻み、つるりんこを使用してとろみをつけたもの。
3 ・形はあるが舌で押しつぶしが容易なやわらかいもの		

副食(主菜・副菜)		
コード	写真	名称:特徴
4 柔 小 ・大きさ1cm未満		
4 柔 中 ・大きさ1cm以上		
4 柔 大 ・カットなし		名称:軟菜食 常食より繊維の多い食材・硬い食材は使用せず酵素を使用し柔らかくしたもの。 1口大きさなどは対応不可
4 硬 小 ・大きさ1cm未満		
4 硬 中 ・大きさ1cm以上		
4 硬 大 ・カットなし		
一般食 食材配慮あり		
一般食 食材配慮なし		名称:常食 食材使用制限なし。 一口大きさなどは対応可能