

主食

| コード | 写真 | 名称:特徴 |
|-----|---|--|
| 1j |  | 名称:粥ゼリー 全粥にスベ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 毎食押し麦入れており、夕食のみCa強化のため元氣な骨Ca(キュービー)入れています。 |
| | 軟飯 | 名称:アチビー 毎食押し麦入れており、夕食のみCa強化のため元氣な骨Ca(キュービー)入れています。 (米:水=1:6) |
| 米飯 |  | 名称:米飯 毎食押し麦入れており、夕食のみCa強化のため元氣な骨Ca(キュービー)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 |  | 名称:嚥下訓練食 ブロック |
| 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 |
| | 2 つぶあり | |
| 3 |  | 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。 |

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口大きざみなどは対応不可 |
| 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 食材使用制限なし。 一口大きざみ対応可能 |