



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: 全粥ミキサー アチビーにスペラカーゼを加えミキサーにかけたもの
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
		名称:アチビー
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:嚥下訓練 お茶ゼリー
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		
2 1 つぶなし		名称:ミキサー食 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
		名称:超きざみ 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		名称:ソフト食 マルハニチやさしい素材にミキサーソースをかけ

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	名称:きざみ 一般食(軟菜)の食材を細かく刻んだものボソボソ感あり、個別で全体とろみ(とろみあんかけ)対応可能
	中 ・大きさ1cm以上	名称:荒きざみ(1cm) 一般食(軟菜)の食材を1cmにカットしたもの
	大 ・カットなし	名称:軟菜 一般食(軟菜)の食材を二等分にカットしたもの
一般 食	食材配慮あり	
	食材配慮なし	名称:常食 使用食材に制限なし 荒きざみ(1cm)まで対応可能