

## 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		名称:ミキサー粥 全粥にミキサー粥 を加え、ミキサー をかけたもの
		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		名称:全粥 増粘剤使用なし
		名称:あちびー
米飯		名称:ご飯

## 副食(主菜・副菜)

コード	写真	名称:特徴
0j		エンゲリード(ST管理) アイトニックゼリー
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		名称:ミキサー食 粒がない滑らかなペースト状。 フォークの隙間から流れる程度
		1 つぶなし 2 つぶあり
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:刻み食 5mm角未満 人差し指と親指の腹で潰せる程度の柔 らかさ。とろみ対応が可能。
	中 ・大きさ1cm以 上 	名称:粗刻み食 10mm角以下の長さ 人差し指と親指の腹で潰せる程 度の柔らかさ。とろみ対応が可 能。
	大 ・カットなし	
4 硬	小 	名称:軟菜食一口大 2cm未満 咀嚼しやすいよう柔らかく煮込んだも の。とろみ対応が可能。
	中 ・大きさ1cm 以上 	名称:軟菜食 咀嚼しやすいよう柔らかく煮込んだも の。とろみ対応が可能。
	大 ・カット なし	
一般食	食材配慮 あり 	名称:並食一口大
	食材配慮 なし 	名称:並食 常食