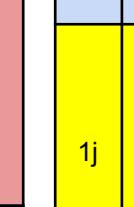


主食		
コード	写真	名称:特徴
1j 物性に配慮した重湯やミキサー粥のゼリー		名称:ゼリー粥 アチビー+重湯をミキサーにかけスペラカーゼを使用
2 粘着剤あり ・とろみ付けしたおもゆ ・付着性が高くならない よう処理したミキサー粥		
粘着剤なし ・粥をそのままミキサーにかけたもの		
3 ・水分がサラサラの液体でないように配慮したお粥		
4 お粥離水配慮なし		名称:全粥 アチビーに重湯を加えている
軟飯		名称:アチビー (米:水=1:5)
米飯		名称:米飯 (米:水=1:1.4) 画像は芋ご飯 そのほか麦・豆・味付けご飯など

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 エンゲリードや紅茶ゼリー
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		名称:嚥下食1 200Kcal ミキサー粥+トロミ汁(ソフティアG使用)+エンジョイゼリー ※300Kcal以上の場合は、副食ゼリー状(ソフティアGを使用)を付加し調理する
2 1 つぶなし		
2 2 つぶあり		名称:嚥下食2 ミキサー粥+トロミ汁(ソフティアG使用)+ミキサーメイン+HCゼリー ※ミキサー食は粘土がある食材(里芋など)を加えた別献立(常食からの移行ではない)
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:嚥下食3(極刻みとろみ混ぜ) 嚥下食4(刻みとろみ混ぜ) 硬い食材を除き2~3mm(刻み) 1mm(極刻み)に刻んだ後、ソフティアSを加えまとめている
4 硬 中 ・大きさ1cm以上		
一般食 大 ・カットなし		名称:軟菜食 硬い食材(こんにゃく・しいたけ等)は除き 極刻み~一口大対応可能。
一般食 食材配慮なし		名称:常食 使用食材に制限なし。 一口大対応可能。