



主食			
コード	写真	名称・特徴	
1j		名称:ゼリー粥 アチビー+重湯をミキサーにかけスベラカーゼを使用	
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 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		
	中 ・大きさ1cm以上		
	大 ・カットなし		
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		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。
	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。