

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:粥ゼリー 全粥にスベラカー ゼを入れてミキ サーにかけ、ゼ リー状にしたもの
2	1 粘着剤あり ・とろみ付けしたおもゆ ・付着性が高くない よう 処理したミキサー 粥		名称: 粥ミキサー 全粥に酵素を入 れてミキサーに かけ、トロメイク コンパクトでとろみ をつけたもの
	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		名称 アチビーにとろみ水 (水+スベラカーゼ)を加え たもの、離水に配慮
4	お粥 離水配慮なし		
	軟飯		名称:アチビー
米 飯			名称:米飯

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		
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 食材をミキサーにかけ、ト ロメイクコンパクトでとろみ を付けたもの。デザートは 高カロリーの物を使用し、 品数を減らしている
	2 つぶあり		名称:超きざみ食 軟菜食とだし汁をフードプ ロセッサーにかけ、ミキ サーゲルを使用し再形成し たものにあんをかけてい る。 軟菜食と同じ品数
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:ゼリー状 食材をミキサーにかけ、ソ フティアGを使用し再形成し 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		
4 硬	小 ・大きさ1cm 未満		名称:軟菜きざみ食 軟菜食を小さく刻んだもの。個別 であんかけも対応可能
	中 ・大きさ1cm 以上		名称:軟菜食 低残渣 やわらか調味料や圧力鍋を使用 し軟らかく調理
	大 ・カット なし		
一 般 食	食材配慮 あり		
	食材配慮 なし		名称:普通食 使用食材制限なし。一般的な家 庭料理の硬さ、大きさ。一口大対 応可能