

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 全粥にスペ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 ・付着性が高くなら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	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+スペラカーゼ)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	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、ミキサーを用いて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