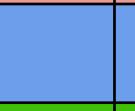


主食		
コード	写真	名称:特徴
1j 物性に配慮した重湯やミキサー粥のゼリー		名称:ゼリー粥 付着性が低い全粥ゼリーの素/ゲル化剤を加えミキサーにかけた物
2 1 粘着剤あり ・とろみ付けしたおもゆ ・付着性が高くならないよう処理したミキサー粥		
2 2 粘着剤なし ・粥をそのままミキサーにかけたもの		
3 ・水分がサラサラの液体でないように配慮したお粥		
4 お粥離水配慮なし		名称:お粥 非常に柔らかいもの 増粘剤使用なし
4 軟飯		名称:アチビー
米飯		名称:ご飯 常食(一般食)や柔らかめの米飯

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		名称:ソフト食 3分食をミキサーにかけ、ゼリーの素/ゲル化剤で再形成したもの。 主食1品、副菜3品、デザート1品 汁とろみ(具なし)にゼリー液を入れ、ゼリー状にしたもの
2 1 つぶなし		
2 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 ・大きさ1cm未満		名称:3分食 咀嚼しやすい様、食材を柔らかくなるまで煮込み、みじん切りにしたとろみをつけた物
		
		
4 硬 ・大きさ1cm以上		
		
		
一般食 ・カットなし		名称:軟菜食 常食より繊維の多い食材。硬い食材は避ける。嚥下能力に問題なく咀嚼力・咬合に障害ある場合は、一口大、刻みに対応可能。圧力鍋併用
		名称:常食 使用食材に制限なし。一口大きさ・きざみ可能。硬い食材は、圧力鍋使用