


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 ・付着性が高くない よう 処理したミキサー 粥		
	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
	軟飯		名称:アチピー
米 飯			名称:ご飯 常食(一般食)や 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 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		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 とろみをつけた物
	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 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
	食材配慮 なし		名称:常食 使用食材に制限なし。一口大き さみ・きざみ可能。硬い食材は、 圧力鍋使用