

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 全粥にスベラカーゼ [®] を加えミキサーに かけたもの。付着性 が低く、凝集性が 高い
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: 3・5・全粥 増粘剤使用なし
	軟飯		名称:アチビー
米飯			名称:ご飯

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 当院3分食をミキサーにかけ、 スベラカーゼ [®] を使用し再形成 したもの。 主菜1品、副菜2品 E340kcal P15g 水分 500ml/食 (ゼリー粥含む)
2	1 つぶなし		名称:ミキサー食 当院3分食をミキサーにかけ、 とろみを付けたもの。付着 性が高く、凝集性が低い ため、食塊形成しにくい
	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 咀嚼しやすい柔らかい食材を使用。 みじん切りにし、柔らかくなる まで煮込み、とろみを付けたもの
	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		名称:5分食 (主菜)咀嚼しやすい柔らかい食 材を使用し、柔らかくなるまで煮 込んだもの
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、咀嚼力のみに問題がある 場合 一口大キザミ、キザミ対応可能
	食材配慮 なし		名称:常食 使用食材に制限なし。 キザミ対応可能