

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	
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 粘着剤なし ・粥をそのままミキサーにかけたもの	 名称:全粥ミキサー
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:全粥
	軟飯	 名称:アチビー
		 名称:軟飯
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	 エンゲリード(ST管理) 嚥下訓練時に使用
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:流動食 ピューレ状、低粘度 なめらかで粒がない形態
	2 つぶあり	 名称:キザミ 縦・幅0.3cm以内 ペースト状で、やわらかい 粒を含む 舌で押し潰せる硬さ
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	
	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	 名称:粗キザミ 縦・幅2cm以内 スプーンにのる大きさ 歯茎や入れ歯で摂取できる
	大 ・カットなし	
一般食	食材配慮あり	
	食材配慮なし	 名称:常軟 2cm以上4cm以内 一般的な硬さ 野菜のカットは2cm以上4cm以内