

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