

主食		
種類	名称	備考
0j たんぱく質含有量の少ないもの	 重湯	
1j 物性に配慮したミキサー粥のゼリー		
1j 物性に配慮したミキサー粥のゼリー		
2-1 粥ペースト 粒なし	 全粥ミキサー	全粥を粒がなくなるまでミキサーにかけたもの。七分・五分・三分粥も対応可能。
2-2 粥ペースト 粒あり		
3 離水に配慮している	 粥ミキサー	七分粥にトリエXを入れて粒がなくなるまでミキサーにかけたもの。五分・三分粥も対応可能。
4 全粥	 全粥	三分粥、五分粥、七分粥も対応可能。
4 軟飯	 軟飯	
米飯	 米飯	

副食		
コード	名称	備考
0j たんぱく質含有量の少ないもの	嚥下開始食	プロッカ フルーツ果汁ゼリー
1j 体温で液体になる	お茶ゼリー	お茶をゼラチンで固めたもの。
1j 体温で液体にならない	 嚥下食Ⅰ～Ⅲ	卵豆腐、おかずゼリー、フルーツ果汁ゼリー、お茶ゼリー。0jの食品も含む。
2-1 粒なし	 嚥下食Ⅳ (ミキサー)	嚥下Ⅳ0jから1jの食品も含む。すべての食種で対応可能。(ミキサー食)
2-2 粒あり		
3		
4.軟 大きさ1cm未満		
4.軟 大きさ1cm以上		
4.硬 大きさ1cm未満	 極きざみ、粗きざみ	極きざみは1～2mm角程度。粗きざみは5mm角程度。すべての食種で対応可能。
4.硬 大きさ1cm以上	 1口大きざみ	1～2cm角程度。すべての食種で対応可能。
一般食 食材配慮あり	 全粥食・七分粥食	食物繊維の多い食品、固い食品、揚げ物、香辛料は使用しない。
一般食 食材配慮なし	常食	