

主食		
種類	名称	備考
Oj たんぱく質 含有量の 少ないもの		
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	 重湯ゼリー	温かい重湯にプリン ナールを入れミキ サーにかけたもの
2-1 粥ペースト 粒なし	 ミキサー粥	全粥にプリンナール を入れミキサーに かけ、ペースト状に したものを
2-2 粥ペースト 粒あり		
3 離水に配慮 している	 (トロミつき)	全粥にネオハイトロ ミールを加えたもの
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	 常飯	

副食		
コード	名称	備考
たんぱく質 含有量の 少ないもの	Oj  開始食	エンゲリード
	Ot	濃いめのとろみ茶
1j 体温で液体 になる		
1j 体温で液体 にならない	 嚥下食1	プリン、フルーツ果汁ゼ リー、お茶ゼリー、具なし スープゼリーから2品
2-1 粒なし	 嚥下食2	副食ペースト、具なし汁トロ ミつき、プリン、フルーツ果 汁ゼリー、ヨーグルトから3品 ねり梅、たいみそ
2-2 粒あり	 嚥下食2	副食ペースト、具なし汁トロ ミつき、プリン、フルーツ果 汁ゼリー、ヨーグルトから3品 海苔佃煮、たくあんペースト
	 嚥下食3ペースト	副食ペースト、牛乳のかわり にヨーグルト対応、具あり汁 ミキサートロミつき、めん・ パン禁
	 嚥下食3ソフト	副食ソフト、牛乳のかわり にヨーグルト対応、具あり汁 ミキサートロミつき、めん・ パン禁
3	 嚥下食4	軟菜B超キザミ(5mm以下)、 トロミアんかけ、牛乳のかわ りにヨーグルト対応、めん・ パン禁、野菜サラダはソフト
	 軟菜B(超キザミ)	トロミは個人対応 めん・パン禁は個人対応
4.軟 大きさ1cm 未満	 軟菜B(キザミ)	トロミは個人対応 めん・パン禁は個人対応 果物はゼリーまたはコンポ ート対応
4.軟 大きさ1cm 以上	 (一口大・ぷつ う)	トロミは個人対応 めん・パン禁は個人対応 果物はかたさによってはコン ポートとし、一口大まで可能
4.硬 大きさ1cm 未満		
4.硬 大きさ1cm 以上	 (一口大・ぷつ う)	食物繊維の多い食材は使用し ない 果物は一口大まで可能
一般食 食材配慮あり		
一般食 食材配慮なし	 常菜	食材の配慮はなし 一口大まですべてに対応