

主食		
種類	名称	備考
0j 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	 粥ミキサーゼリー	温かい全粥とスベラ カーゼをミキサーに かけ、ゼリー状にし たもの
2-1 粥ペースト 粒なし	粥ミキサー	全粥をミキサーにかけ なめらかにしたもの 3分粥、5分粥、7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		
4 全粥	 全粥	3分粥、5分粥、7分 粥にも対応
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		パイ・クレスゼリー（マン ゴー味・キャロット味など） レスピオスゼリー（メロン 風味・ミックスフルーツ風 味）
1j 体温で液体 になる	 ゼリー食	エンジョイゼリー メイバランスゼリー （メイバランスミニ+ゼラチン） 牛乳ゼリー（牛乳+ゼラチ ン）
1j 体温で液体 にならない		おいしぐさボードゼリー ブロックZn、ソフトリッチ 野菜ミキサー（味付けした野菜に ソフティアGを加えたもの、な す、とうがん、ほうれん草の葉な ど）
2-1 粒なし		柔らかいイモ類や魚、野 菜を味付けしミキサーに かけとろみを加えたもの
2-2 粒あり	 嚥下食Ⅰ	肉や魚、野菜、イモ類を 味付けしミキサーにかけ ソフティアGを加えたもの
3	嚥下食Ⅱ	ブレンダー食 （味付けした食材をミキ サーにとろみを加えたも の）
4.軟 大きさ1cm 未満		味付けした柔らかい食材 にとろみを加えたもの （1cm未満に刻み） あんかけも含む
4.軟 大きさ1cm 以上	 嚥下移行食	味付けした柔らかい食材 にとろみを加えたもの （1cm以上に刻み） あんかけも含む
4.硬 大きさ1cm 未満	五分食	咀嚼しやすい食材をやわ らかく調理し、1cm未満 に刻んであんかけしたも の（個人対応可）
4.硬 大きさ1cm 以上	七分食	咀嚼しやすい食材をやわ らかく調理し、1口大に カットしあんかけしたも の（個人対応可）
一般食 食材配慮あり	全粥・軟食	食物繊維の多い食材の使用は 少ない 食材により揚げ物の使用可 1口大、1cmなどきざみの大 きさ個人対応可
一般食 食材配慮なし	普通食	1口大、1cmなどきざみの 大きさ個人対応可