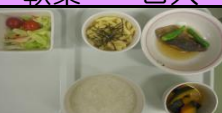


主食		
種類	名称	備考
0j たんぱく質 含有量の 少ないもの		
1j 物性に配慮し たミキサー粥 のゼリー		
1j 物性に配慮し たミキサー粥 のゼリー	 ミキサー粥ゼリー	温かい全粥とソフト ティアUをミキサー にかけ、ゼリー状に したもの
2-1 粥ペースト 粒なし	 全粥ミキサー	3分・5分・7分粥 も対応可
2-2 粥ペースト 粒あり		
3 離水に配慮 している	 トロメリン調整	全粥にトロメリンV を加え調整可 3分・5分・7分粥 も対応可
4 全粥	 全粥	3分・5分・7分粥 も対応可
4 軟飯	 軟飯	
米飯	 米飯	

副食		
コード	名称	備考
0j たんぱく質 含有量の 少ないもの	 お茶ゼリー エンゲリッドゼリー	
1j 体温で液体 になる		エンジョイゼリー
1j 体温で液体 にならない	 濃厚流動プリン	
2-1 粒なし	 ミキサー食・とろみ食	副食をミキサーにかけ ペースト状にしたも の、トロメリンVでと ろみをつけたもの
2-2 粒あり		
3	 ソフト食	副食をミキサーにかけ ペースト状にしたも のをソフトティアGでゼ リー状に固めたもの
4.軟 大きさ1cm 未満	 3分菜	5分菜を5mm程度に きざんだもの
4.軟 大きさ1cm 以上	 5分菜 固形	1cm角、 一口大の対応可
4.硬 大きさ1cm 未満	 軟菜 粗きざみあんかけ	軟菜を5mm程度にき ざみ、あんかけにした もの
4.硬 大きさ1cm 以上	 軟菜 一口大	1cm角、 一口大の対応可
一般食 食材配慮あり	 軟菜	
一般食 食材配慮なし	 常食	