

主食		
種類	名称	備考
粥ゼリー 体温で液体になる		
粥ゼリー 体温で液体にならない	 粥ミキサー	全粥をミキサーに掛け、プリンナールでとろみ調整したもの
粥ペースト	 重湯	
粥 離水に配慮している		
粥	 全粥	三分粥、五分粥、七分粥も対応可能
軟飯	 軟飯	
米飯	 米飯	

副食		
コード	名称	備考
Oj	 練習食A	試験食はエンゲリード29g 練習食Aはエンゲリード79g
1j 体温で液体になる		
1j 体温で液体にならない	 練習食B	Oj〜2-2のソフト、ゼリー、ペースト状の食品を含む
2-1 粒なし	 ソフト食	Oj〜3のソフト、ゼリー、ペースト状食事を含み、プリンナール、ネオハイトロミールをとろみ調整に使用する
2-2 粒あり		
3	 ソフト食	Oj〜3のソフト、ゼリー、ペースト状食事を含み、プリンナール、ネオハイトロミールをとろみ調整に使用する
4.軟 大きさ1cm 未満	 三・五分粥食	三・五分粥食の副食を1〜2mm大に刻んだもの とろみ付き対応可能
4.軟 大きさ1cm 以上	 三・五分粥食	素材・調理法に配慮し、さらに咀嚼しやすく食材を柔らかく調理したもの 一口大対応可能
4.硬 大きさ1cm 未満	 七分粥食	七分粥食の副食を1〜2mm大に刻んだもの とろみ付き対応可能
4.硬 大きさ1cm 以上	 七分粥食	素材・調理法に配慮したもの 一口大対応可能
一般食 食材配慮あり	 全粥食	硬い食材・揚げ物なし 一口大、キザミ対応可能
一般食 食材配慮なし	 常食	一口大、キザミ対応可能