

主食		
種類	名称	備考
粥ゼリー 体温で液体になる	 重湯ゼリー	ゼラチン使用 50g/個
粥ゼリー 体温で液体にならない	ミキサー粥ゼリー	ミキサー粥：重湯 =2：8
粥ペースト	 ミキサー粥 お粥ゼリー	顆粒だし 0.4% 醤油 1.9% 粥：重湯：水 =5：3：2
粥 離水に配慮している	 ゼラチン粥	ゼラチン 1.6% (夏は1.8%)
粥	 全粥	3,5,7分粥対応可
軟飯	 軟飯	
米飯	 米飯	

副食		
コード	名称	備考
Oj	 嚥下食Ⅰ	嚥下Ⅰ：1食/日 果汁ゼリー
1j 体温で液体になる	 嚥下食Ⅱ、Ⅲ	嚥下Ⅱ：2食/日 野菜シユースゼリー,味噌汁ゼリー,豆乳ゼリー,高栄養ゼリー 嚥下Ⅲ：3食/日 プリン,ムース,お茶ゼリー
1j 体温で液体にならない		
2-1 粒なし	 嚥下Ⅳ、ミキサー	嚥下Ⅳ：3食/日 ゼリー含む ミキサー食：3食/日
2-2 粒あり		
3	 ソフト食	3食/日 4軟(大きさ1cm以上)、 4硬(大きさ1cm以上)の食事も含む。
4.軟 大きさ1cm未満		刻み食は施設退院予定者のみ対応。基本は対応不可。
4.軟 大きさ1cm以上		
4.硬 大きさ1cm未満		
4.硬 大きさ1cm以上		
一般食 食材配慮あり		
一般食 食材配慮なし	 一般食	3食/日