

主食		
種類	名称	備考
0j たんぱく質含有量の少ないもの	 重湯ゼリー	ゼラチン使用
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。中間のとろみ程度。五分粥、七分粥も対応可能。
2-2 粥ペースト粒あり		
3 離水に配慮している	 全粥ゼリー	全粥にソフティアG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	 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		
1j 体温で液体になる	 ゼリー食	お茶ゼリーはゼラチン使用。エンゲリードゼリー、エンジョイゼリーを含む。
1j 体温で液体にならない		ソフトリッチ
2-1 粒なし		
2-2 粒あり	 嚥下食Ⅰ	エンゲリードゼリー、1j（体温で液体にならない）、2-1の食事も含む。
3	 嚥下食Ⅱ	1j（体温で液体にならない）～2-2の食事も含む。
4.軟 大きさ1cm未満		
4.軟 大きさ1cm以上	 嚥下移行食	咀嚼しやすい食材を軟らかく調理したもの。1口大にカットし、あんかけしている。1j～3の食事も含む。5mm大・2mm大のキザミ対応可能。
4.硬 大きさ1cm未満	 やわらか食(刻み)	やわらか食の副食を5mm大のキザミにしたもの。2mm大のキザミの対応可能。（果物はキザミ対応不可）
4.硬 大きさ1cm以上	 やわらか	1口大対応可能。（果物はキザミ対応不可）
一般食 食材配慮あり	 軟菜食	食物繊維の多い食材や揚げ物は使用しない。1口大・5mm大のキザミ対応可能。（果物はキザミ対応不可）
一般食 食材配慮なし	 通常食	1口大・5mm大のキザミ対応可能。（果物はキザミ対応不可）