

| 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） |