






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	 ゼリー粥	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。
粥ペースト 粒なし	 粥ミキサー	全粥を粒がなくなるまでミキサーにかけたもの。三分粥、五分粥、七分粥も対応可能。
粥 離水に配慮している		
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
Oj	 嚥下訓練食	エンゲリード
1j 体温で液体になる		
1j 体温で液体にならない	 嚥下調整食1j	プロテインゼリー、プリン、お茶ゼリー、佃煮類を組み合わせたもの。
2-1 粒なし	 嚥下調整食2-A 嚥下調整食2-B	副食ミキサー、高カロリー豆腐、ヨーグルト、プロテインゼリー、お茶ゼリー、佃煮類を組み合わせたもの。
2-2 粒あり		
3		
4.軟 大きさ1cm 未満	 分粥食	2~3mm角程度のきざみ。あんかけ対応可。
4.軟 大きさ1cm 以上		
4.硬 大きさ1cm 未満		
4.硬 大きさ1cm 以上	 分粥食	2cm角程度の一口大。
一般食 食材配慮あり	 分粥食	食物繊維の多い食品、硬い食品、揚げ物、香辛料は使用しない。
一般食 食材配慮なし	 常食	一口大対応可能。 軟菜食・全粥食は揚げ物提供なし。 全粥食はきざみ対応可能。