



コード		
0j ・たんぱく質含有量の少ないもの		
1i ・たんぱく質含有量の多少は問わない ・ミキサーを使用し再形成した「ソフト食」を含む	 経口開始食	ヨーグルト・プリン・ゼリー等を好みにより提供。 エンジョイゼリー・ソフトアガロー・アイソカルゼリーも使用。
2-1 (つぶなし)	 ミキサー食	ミキサーで食材を一品ずつペースト状にし、とろみ剤(つるりんこQuickly)で硬さを調節する。
2-2 (つぶあり)	 S刻み食	軟菜を軟らかく煮た食材を一品ずつ5mm以下のみじん切りにし、口の中でばらけないようにとろみ剤でまとめる。 すべての食事にとろみ付。
3 ・形はあるが舌で押しつぶしが容易なやわらかいもの		
4.軟-小 ・大きさ1cm未満		
4.軟-中 ・大きさ1cm以上		
4.軟-大 ・カットなし		
4.硬-小 ・大きさ1cm未満	 M刻み食	軟らかく煮た食材を一品ずつ1cm程度にきざむ。魚や肉などはあんやソース類をかけて食べやすくする。
4.硬-中 ・大きさ1cm以上	 軟菜食	軟らかく煮た食材を一品ずつ2-3cmにきざむ。魚や肉などはあんやソース類をかけて食べやすくする。 すべての食事を刻む。
4.硬-大 ・カットなし		
一般食 ・食材配慮あり	 常食	一口大(2-3cm)に切る。 イカは使用しない 肉はスライス 揚げ物は使用可
一般食 ・食材配慮なし		

1j ・物性に配慮したおもゆやミキサー粥のゼリー	 ミキサー粥	全粥(固め)70g・ごはん30g スベラカーゼライト1.4g 粒はない。
2-増粘剤あり ・とろみ付けしたおもゆ ・付着性が高くないよう処理したミキサー粥		
2-増粘剤なし ・粥をそのままミキサーにかけたもの		
3 ・水分がサラサラの液体でないように配慮した3分粥、5分粥、全粥 ・粒のあるゼリー化粥含む		
4-全粥	 全粥	
4-軟飯	 軟飯	米に対して2倍の水で炊く
米飯	 米飯	米に対し1.5倍の水で炊く

