

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	 ソフト食	とろみあんがかかっている。
2-1 (つぶなし)	 うらごし	ミキサーにかけ増粘剤を使用。
2-2 (つぶあり)		
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	 常菜 刻み(5mm)	常菜と同じ食材を使用。 *とろみの対応あり
4.硬-中 ・大きさ1cm以上	 常菜 刻み(1cm)	常菜と同じ食材を使用。
4.硬-大 ・カットなし		
一般食 ・食材配慮あり		
一般食 ・食材配慮なし	 常菜	*きざみの対応あり(一口大カット) 

1j ・物性に配慮したおもゆやミキサー粥のゼリー	 粥ゼリー	全粥をミキサーにかける。その際にスベラカーゼ使用
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をしたミキサー粥		
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	
米飯	 ご飯	

