

コード		
0j ・たんぱく質含有量の少ないもの	 開始食	ゼリー1品のみ。 常温でも離水しないように アクアジュレパウダーを 使用している。
1j ・たんぱく質含有量の 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	 ゼリー食	ゼリー状の粥・お茶ゼリー・ ゼリー状の主菜の3品。 主食・主菜にはスベラカーゼ を使用し温かいものを提供。 お茶ゼリーにはアクアジュレ パウダー使用。
2-1 (つぶなし)	 ペースト食	咀嚼しやすい食材を使用し、 ペースト状に加工。粒はない。 トロミパワースマイルを使用。
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	 つぶせる食	嚥下食専用の素材を使用 しているため、スプーンで 簡単にカットできる軟らかさ。 とろみあんがかかっている。 トロミパワースマイルを使用。
4.軟-大 ・カットなし		
4.硬-小 ・大きさ1cm未満		
4.硬-中 ・大きさ1cm以上	 やわらか食	普通食と同じ食材を使用。 カットは料理により異なり、 軟らかく調理したものは そのまま提供する場合もある。 とろみあんがかかっている。 トロミパワースマイルを使用。
4.硬-大 ・カットなし	 極軟食	咀嚼しやすい食材を使用。 煮る、蒸すなどが中心。 *きざみの対応あり ・きざみ(1cm角) ・極小さきざみ(5mm角)
一般食 ・食材配慮あり		
一般食 ・食材配慮なし	 軟食、常食	軟食はきざみの対応あり (1cm角)

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	ミキサーにかけており、 粒はない。 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。	 全粥ミキサー	全粥をそのままミキサー にかけており、粒はない。 増粘剤は 使用していない。
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を含 む。	 なめらか粥	ミキサーにかけておらず、 粒あり。スベラカーゼ使用。 粥の粒と重湯が分離 しないように配慮。 つぶせる食、やわらか食 で提供している、
4-全粥	 全粥	
4-軟飯	 軟飯	
米飯	 米飯	

