

コード		
0j ・たんぱく質含有量の少ないもの		ゼリー1品のみ。 常温でも離水しないようにソフトピアGを使用している。
1j ・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		
2-1 (つぶなし)		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		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		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		咀嚼しやすい食材を使用。煮る、蒸すなどが中心。 * 大きさの対応あり ・ 大きさ(1cm角) ・ 極小さき(5mm角)
一般食 ・食材配慮あり		
一般食 ・食材配慮なし		軟食は大きさの対応あり(1cm角)

1j ・物性に配慮したおもゆやミキサー粥のゼリー		
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。		ミキサーにかけておらず、粒あり。スヘラケース使用。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		
4-軟飯		
米飯		

