

主食		
種類	名称	備考
Oj たんぱく質 含有量の 少ないもの	 重湯ゼリー	ゲル化剤(スベラカーゼ ライト2.2%[1個125 gの重湯ゼリーに2.8 g])使用。
1j 物性に配慮し たミキサー粥 のゼリー		
1j 物性に配慮し たミキサー粥 のゼリー		
2-1 粥ペースト 粒なし	 全粥ミキサー	全粥をミキサーにかけ たもの。
2-2 粥ペースト 粒あり		
3 離水に配慮 している	 ソフト粥	全粥をミキサーにかけ 、ゲル化剤(スベラカー ゼライト1.8%[1個 150gのソフト粥に 2.7g])使用。
4 全粥	 全粥	必要に応じてとろみ剤 (ソフティアS)提供可。 三分粥、五分粥、七分 粥も対応可。
4 軟飯	 軟飯	
米飯	 米飯	

副食		
コード	名称	備考
Oj たんぱく質 含有量の 少ないもの	 お茶ゼリー	ゲル化剤(ホットでもゼリー 1.1%[1個100mlのお茶ゼ リーに1.1g])使用。
1j 体温で液体 になる	 牛乳プリン エプリッチゼリー (付加食として選択可能)	
1j 体温で液体 にならない	 嚥下食1、2	嚥下食1：1日1食 嚥下食2：1日3食 重湯ゼリーorソフト粥、個包 装のみそ類、豆腐よせ、プロ ッカゼリー、お茶ゼリー
2-1 粒なし		
2-2 粒あり		
3	 嚥下食3	軟菜食をミキサーにかけ、ゲ ル化剤(ホットでもゼリー 1.1%)使用。
4 軟 大きさ1cm 未満	 嚥下食4	軟菜食を5mm~7mmに刻ん であんをかける。あんはとろ み剤(ネオハイトロミール)を 添加し、とんかつソース状に 調整。
4 軟 大きさ1cm 未満	 軟菜食きざみ	軟菜食を5mm~7mmにきざ んだもの。
4 軟 大きさ1cm 以上	 軟菜一口大	軟菜食を1.5cm~2cm程度 の大きさに刻む。
4 硬 大きさ1cm 以上	 並食一口大	並食を1.5cm~2cm程度の大 きさに刻む。
一般食 食材配慮あり	 軟菜食	繊維の多い食品、硬い食品、 刺激の強い食品を避け、脂肪 の多い魚介類や肉類脂っこい 料理を控えた消化の良い食事 。
一般食 食材配慮なし	 並食	