













主食		
種類	名称	備考
0j たんぱく質 含有量の 少ないもの		
1j 物性に配慮した ミキサー粥 のゼリー	 ミキサー粥	全粥をミキサーにして スベラカーゼ1.5%添加
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		
2-2 粥ペースト 粒あり		
3 離水に配慮 している		
4 全粥	 全粥	三分粥・五分粥・七分 粥も対応可
4 軟飯		
米飯	 米飯	

副食		
コード	名称	備考
0j たんぱく質 含有量の 少ないもの		のみや水(付加食可能)
1j 体温で液体 になる		メイバランスブリックゼリー (付加食可能)
1j 体温で液体 にならない		ソフトアガロリー 煮こごりカップ
2-1 粒なし	 ミキサー	軟菜の副食をミキサーし、ス ルーソフトQを添加
2-2 粒あり		
3		
4 軟 大きさ1cm 未満	 きざみ	軟菜食を5mm程度にきざみ 、スルーソフトQを添加、も しくはとろみ水を混ぜる
4 軟 大きさ1cm 未満	 あらきざみ	軟菜食を7mm~1cm未満に きざみ、とろみ水を混ぜる
4 軟 大きさ1cm 以上	 軟菜	軟菜食を1.5~2cm程度にカ ットする
4 硬 大きさ1cm 以上	 普通菜一口大	普通菜を1.5~2cm程度にカ ットする
一般食 食材配慮あり		
一般食 食材配慮なし	 普通菜	