

コード	主菜・副菜	
0j ・たんぱく質含有量の少ないもの	 嚥下食0(開始食)	エンゲリド・フロッカゼリープリンのうちどれか1品 施設内の呼称
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	 嚥下食1(ゼリー2品)  嚥下食1(ゼリー4品)	栄養ゼリーや重湯ゼリー、汁ゼリーのうちどれか2品が提供される。 ミキサーでペーストにした食材をゼリー状に固める。ソフティアG使用。1食あたり3~4品。
2-1 (つぶなし)	 嚥下食2-1(ペースト)	ミキサーでペースト状にし増粘剤を使用して適度な硬さをつける。粒なし。
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	 嚥下食4(みじん)	咀嚼しやすい食材を使用し、軟らかく調理したもの。5mm程度のみじん切り。汁物はトロミをつける。 *とろみの対応あり →「みじんとろみ」 とろみ餡をかけている。
4 軟-中 ・大きさ1cm以上	 嚥下食4(きざみ)	咀嚼しやすい食材を使用し、軟らかく調理したもの。一口大にカットする。汁物はトロミをつける。 *とろみの対応あり →「きざみとろみ」 とろみ餡をかけている。
4 軟-大 ・カットなし	 嚥下食4	軟らかく調理したもの。消化状態にも対応。揚物や繊維質の多いものは使用しない。 *きざみ・みじんの対応あり *とろみの対応あり
4 硬-小 ・大きさ1cm未満		
4 硬-中 ・大きさ1cm以上		
4 硬-大 ・カットなし		
一般食 ・食材配慮あり	 軟食	青身魚や根菜等は使用しない。 *きざみの対応あり
一般食 ・食材配慮なし	 常食	一般的な食品を使用。使用食材に制限なし。 *きざみの対応あり

	主食	
1j ・物性に配慮したおもゆやミキサー粥のゼリー	 粥ペースト	全粥にソフティアUを加えミキサーにかけたもの。粒なし。
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	 粥ゼリー	全粥にソフティアGを加えてゼリー化。粒はある。
4-全粥	 全粥	
4-軟飯	 軟飯	
米飯	 米飯	

食形態が存在しない箇所は色を抜いて白くするようにします。

特徴や使用している商品名を記載します。商品名は姉妹品がある場合もあるので正確に記載してください。

サイズやとろみについて記載

写真について
・自然光の当たる窓際など、明るい場所で撮影してください。
・食材の色や質感がわかりやすい料理を選んでください。

