

| コード名 | 形態 | 風の杜 | |
|-------------|---|--|--|
| コード 0j | 均質。付着性、硬さに配慮したゼリー。離水が少なくスライス上にすくえる。 | | |
| コード 0t | 均質。付着性、硬さに配慮したとろみ水。 | | |
| コード 1j | 均質。付着性、硬さ、離水に配慮したゼリー、プリン、ムース上のもの。 | | |
| コード 2-1 | ピューレ、ペースト、ミキサー食など均質でなめらかなもの。 | ミキサー粥  | 70℃以上の全粥に重湯を足して、スベラカーゼLite2%を加えミキサーにかけたもの。 |
| コード 2-2 | ピューレ、ペースト、ミキサー食など均質でまとまりやすいもので、不均質なものを含む。 | | |
| コード 3 | 形はあるが押しつぶしが容易。食塊形成や移送が容易。ばらけず嚥下しやすい。 | | |
| コード 4 | 硬さ、ばらけやすさ、粘り付きにくいもの。スプーンで切れる。 | 全粥  | 米1に対し6倍の水で炊いたもの。 |
| 非 該 当 | | 米飯  | 米1に対し1.6倍の水で炊いたもの。やわらかめのご飯。 |
| | | | |

| コード名 | 形態 | 風の杜 | |
|-------------|---|--|--|
| 0 j | 均質。付着性、硬さに配慮したゼリー。離水が少なくスライス上にすくえる。 | お茶ゼリー  | 80℃以上の甘さを加えたお茶に1.5%のゼラチンを加えてかためたもの。 |
| コード 0 t | 均質。付着性、硬さに配慮したとろみ水。 | | |
| コード 1 j | 均質。付着性、硬さ、離水に配慮したゼリー、プリン、ムース上のもの。 | メイバランスブリックゼリー  | |
| コード 2-1 | ピューレ、ペースト、ミキサー食など均質でなめらかなもの。 | ミキサー  | キザミ食をミキサーにかけ、ソフティアSでとろみをつけたもの。 |
| コード 2-2 | ピューレ、ペースト、ミキサー食など均質でまとまりやすいもので、不均質なものを含む。 | キザミ  | フードプロセッサーにかけソフティアSと、だし汁やドレッシングを加えてまとまりをよくしたもの。 |
| コード 3 | 形はあるが押しつぶしが容易。食塊形成や移送が容易。ばらけず嚥下しやすい。 | | |
| コード 4 | 硬さ、ばらけやすさ、粘り付きにくいもの。スプーンで切れる。 | | |
| 非 該 当 | | ひと口  | 2cm大、スプーンに収まる大きさに切ったもの。 |
| | | 常食  | |