









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。	<p><b>ミキサー粥</b></p> 	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。	<p><b>全粥</b></p> 	米1に対し6倍の水で炊いたもの。
非 該 当		<p><b>米飯</b></p> 	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 