

学会分類 2013	食事の名称 エネルギー量	形態	食事の特徴	1食分の写真
0 j	(設定なし)			
0 t	(設定なし)			
1 j	コンパクト食 1200kcal	ゼリー状、プリン状、ムース状のもの 	少量で高カロリー、高たんぱく質のムース3品。(アイオールソフト+海苔佃煮、ブリックゼリー、メイバランスムース)	
2-1	ミキサー食 1200kcal	なめらかなペースト状、ムース状、ゼリー状。 	<主食>均質でべたつきのないミキサー粥ゼリー（全粥にスベラカーゼを加えてミキサーにかけゼリー状にしたもの）を基本とし、全粥ゼリー（離水を防ぐために全粥にソフティアGを加えたもの）、全粥を選択可。 <副食>食材をミキサーにかけ、とろみ調整剤でとろみをつけて提供。副食の1品は高カロリーのムース又はゼリーを提供。	
2-2	(設定なし)			
3	ソフト食 1200kcal	形はあるが、舌と上顎でおしつぶして摂取することが可能なもの。 	<主食>全粥、全粥ゼリー（離水を防ぐために全粥にソフティアGを加えたもの）、均質でべたつきのないミキサー粥ゼリー（全粥にスベラカーゼを加えてミキサーにかけゼリー状にしたもの）から選択可。 <副食>食材をミキサーにかけ、ソフティアGを加えて固めたもの（既製品の場合もある）。副食の1品は高カロリーのムース又はゼリーを提供。	
4	やわらか食 1500kcal	形はあるが、歯茎で押しつぶして摂取することができるよう軟らかく調理し、カットしたもの。 	<主食>米飯、軟飯、全粥、全粥ゼリー、ミキサー粥ゼリーから選択可。 <副食>軟らかい食材を軟らかく調理し、2cm程度にカットしたもの。2cmでは咀嚼が困難な場合は1cm程度に刻み、とろみあんかけをかける対応が可能。	