

# 主菜(魚)

常菜(ジ ヨウサイ)



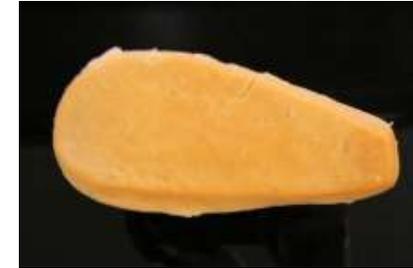
- ・一般家庭と同じ大きさと固さ
- ・皮あり

一口大



- ・常菜を一口大にしたもの(長さ1.5cm厚さ1~0.5cm)
- ・皮あり

軟菜(ナツサイ)



- ・舌でつぶせる固さ、バラけない
- ・全体が一定の質である
- ・粘性は強すぎない

ミキサー



- ・粒有り(粒1~2mm)
- ・ややべたつきがある
- ・流動性がある

ペースト



- ・粒無し
- ・ややべたつきがある
- ・流動性がある

ゼリー



- ・ペーストをゲル化剤(ソフティアGEL)で固めている
- ・喉頭に残留しにくく、窒息リスクの少ない硬さ
- ・べたつきがなく、より滑らかでまとまりがある