

形態別調理ポイント(献立別)

	普通食	後期食Ⅱ	後期食Ⅰ	中期食Ⅱ	中期食Ⅰ	初期食Ⅱ	初期食Ⅰ	
主食	混ぜ込みご飯	・ご飯に具を混ぜる。	・味付けは全体的に濃い目、辛さは少しにする。					
			・具を柔らかく煮る。	・柔らかく煮るか圧力をかける。				
				・ざらつきや粘度がある場合は寒天玉・お粥・軟飯で調整する。 ・汁気はしっかりときる。				
ちらし寿司	・ご飯に具をのせる。	・味付けは全体的に濃い目、酸っぱさは控え目にする。						
		・やわらかく煮る。	・柔らかく煮るか圧力をかける。					
				・ざらつきや粘度がある場合は寒天玉・お粥・軟飯で調整する。 ・汁気はしっかりときる。				
ふりかけゆかり	・そのまま	そのまま	・大きい場合はミルサーで粗くかける	・ペーストのものを使用する。				
				・ざらつきや粘度がある場合は寒天玉・お粥・軟飯で調整する。 ・汁気はしっかりときる。				
				ブrikサーで5mmくらいにする。	・ブrikサーで3mmくらいにする。	・ブrikサーでなめらかなペーストにする。	・ブrikサーでなめらかなペーストにする。 ・ざらつきのある場合は裏ごしをする。	
あげものフライてんぷらから揚げ等	・そのまま	・湯通しして油っぽさをとる。 ・和・洋・中のおんをかける。						
		1mm×3cmの大きさに切る。	5mm×1cmの大きさに切る。	・ブrikサーで5mmくらいの大きさにする。	・ブrikサーで2mmくらいの大きさにする。	・ブrikサーでなめらかなペーストにする。	・ブrikサーでなめらかなペーストにする。 ・ざらつきのある場合は裏ごしをする。	
				・ざらつきがある場合は寒天玉・お粥・軟飯で調整する。				
野菜のおんかけ	・そのまま	・柔らかく煮る。	・圧力を食材によって、8分から20分かける。					
		・硬い食材はいれないか少なくする。						
				・ブrikサーで5mmくらいにする。	・ブrikサーで3mmくらいにする。	・ブrikサーでなめらかなペーストにする。	・ブrikサーでなめらかなペーストにする。 ・ざらつきのある場合は裏ごしをする。	
魚肉加工品(ねりもの等)	・そのまま	・食材によって、柔らかいものへと変更をすることがある。 ・和・洋・中のおんをかける。						
		・柔らかく煮る	・柔らかく煮るか蒸す又は圧力をかける					
				・ざらつきや粘度がある場合は寒天玉・お粥・軟飯で調整する。				
おかず	卵加工品	・そのまま	・和・洋・中のおんをかける。					
		・柔らかく煮る	・柔らかく煮るか圧力をかける。					
			・ざらつきや粘度がある場合は寒天玉・お粥・軟飯で調整する。					
魚・肉料理煮物・焼き物	・そのまま	・皮をとり除く ・柔らかく煮る。 ・和・洋・中のおんをかける。						
		・1mm×3cmの大きさにほぐす。	・5mm×1cmの大きさに切る。	・ブrikサーで5mmくらいにする。	・ブrikサーで3mmくらいにする。	・ブrikサーでなめらかなペーストにする。	・ブrikサーでなめらかなペーストにする。 ・ざらつきのある場合は裏ごしをする。	
				・ざらつきや粘度がある場合は寒天玉・お粥・軟飯で調整する。				

形態別調理ポイント(献立別)

	普通食	後期食Ⅱ	後期食Ⅰ	中期食Ⅱ	中期食Ⅰ	初期食Ⅱ	初期食Ⅰ
野菜料理 煮物・炒め 物 蒸もの	・そのまま	・柔らかく煮る。	・柔らかく煮るか圧力をかける。				
				・ざらつきや粘度がある場合は寒天玉・お粥・軟飯で調整する。 ・汁気はしっかりときる。			
				・ブrikサーで5mmくらいにする。	・ブrikサーで3mmくらいにする。	・ブrikサーでなめらかなペーストにする。	・ブrikサーでなめらかなで粘度のないペーストにする。 ・ざらつきのある場合は裏ごしをする。
汁物	・そのまま	・柔らかく煮る	・柔らかく煮るか圧力をかける。				
				・ざらつきや粘度がある場合は寒天玉・お粥・軟飯で調整する。 ・汁気はしっかりときる。			
				・ブrikサーで5mmくらいにする。	・ブrikサーで3mmくらいにする。	・ブrikサーでなめらかなペーストにする。	・ブrikサーでなめらかなで粘度のないペーストにする。 ・ざらつきのある場合は裏ごしをする。
サラダ あえもの	・そのまま	・ドレッシングは粒のないものを使用する。					
		・柔らかく煮るか蒸す。	・柔らかく煮るか圧力をかける。				
				・ブrikサーで5mmくらいにする。	・ブrikサーで3mmくらいにする。	・ブrikサーでなめらかなペーストにする。	・ブrikサーでなめらかなで粘度のないペーストにする。
デザート	ケーキ	・そのまま				・ブrikサーでなめらかなペーストにする。 ・牛乳等で調整する。	
	ゼリー プリン ヨーグルト	・そのまま		・ヨーグルトは粒のないもの ・ゼリーはウルトラ寒天で手作り			
	チーズケーキ ようかん	・そのまま		・そのまま、又は粒のないものに変更する。		・そのまま又は、粒のないものに変更する。 ・牛乳等を加えブrikサーにかける。	
その他	つけもの	・そのまま	・ペーストのものに変更する。				
	牛乳	・そのまま	・そのまま又は、ウルトラ寒天で固めて牛乳ゼリーにする。				
	つなぎ		・なし	・お粥・軟飯・寒天玉のつなぎを入れる場合がある。			
	あん		・和・洋・中それぞれの味の汁にコーンスターチでとろみをつける。				