

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。			
					・ミキサーで5mmくらいにする。	・ミキサーで3mmくらいにする。	・ミキサーでなめらかなペーストにする。	・ミキサーでなめらかで、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。
	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。					
おかず					・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。			
					・ミキサーで5mmくらいにする。	・ミキサーで3mmくらいにする。	・ミキサーでなめらかなペーストにする。	・ミキサーでなめらか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。
	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。			
おかず	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・中のあるものをかける。 1mm×3cmの大きさに切る。					
				5mm×1cmの大きさに切る。	・ミキサーで5mmくらいの大きさにする。	・ミキサーで2mmくらいの大きさにする。	・ミキサーでなめらかなペーストにする。	・ミキサーでなめらか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。
					・ざらつきがある場合は寒天玉・お粥・軟飯で調整する。			
おかず	野菜のあんかけ	・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。					
					・ミキサーで5mmくらいにする。	・ミキサーで3mmくらいにする。	・ミキサーでなめらかなペーストにする。	・ミキサーでなめらか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。
					・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。			
おかず	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・中のあるものをかける。 ・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。			
					・一口大に切る。	・一口大より小さく切る。	・ミキサーで5mmくらいにする。	・ミキサーで3mmくらいにする。
					・ミキサーで5mmくらいにする。	・ミキサーで3mmくらいにする。	・ミキサーでなめらかなペーストにする。	・ミキサーでなめらか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。
おかず	卵加工品	・そのまま	・和・洋・中のあるものをかける。 ・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。			
					・ミキサーで5mmくらいにする。	・ミキサーで3mmくらいにする。	・ミキサーでなめらかなペーストにする。	・ミキサーでなめらか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。

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	
魚・肉料理 煮物・焼き 物	そのまま	・そのまま	・皮をとり除く ・柔らかく煮る。 ・和・洋・中のあんをかける。						
		・1mm×3cmの大きさにほぐす。	・5mm×1cmの大きさに切る。	・ミキサーで5mmくらいにする。	・ミキサーで3mmくらいにする。	・ミキサーでなめらかなペーストにする。	・ミキサーでなめらか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。		
				・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。					
野菜料理 煮物・炒め 物 蒸もの	そのまま	・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。					
				・ミキサーで5mmくらいにする。	・ミキサーで3mmくらいにする。	・ミキサーでなめらかなペーストにする。	・ミキサーでなめらか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	・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。					
				・ミキサーで5mmくらいにする。	・ミキサーで3mmくらいにする。	・ミキサーでなめらかなペーストにする。	・ミキサーでなめらか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	・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。						
				・ミキサーで5mmくらいにする。	・ミキサーで3mmくらいにする。	・ミキサーでなめらかなペーストにする。	・ミキサーでなめらかで粘度のないペーストにする。		
デザート	ケーキ	・そのまま						・ミキ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。 ・牛乳等を加えミキサーにかける。	
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。						