

形態別調理ポイント(素材別)					
		普通食	後期食ⅠⅡ 食材により圧力かけものとやわらかく煮るもの	中期食ⅠⅡ 食材により圧力かけて3mm～7mmの大きさにする	初期食ⅠⅡ 食材に圧力をかけてなめらかでマッシュ状にする（うらごす）
穀類	ご飯	・米飯 自校米飯	・軟飯 米の2倍の水で炊く	・うらごし お粥を裏ごし器でこす。 ・お粥 水:米＝5. 2:1 ウルトラ寒天13g～18g 炊飯器で二度炊き	・ペースト ・お粥:軟飯＝1:3をミキサーにかける。
	パン	・普通パン	・普通パン	・パン粥 普通パンをミキサーで粉末にする。 3. 3倍の牛乳とオリゴ糖大さじ3杯を加える。 炊飯器で炊く。	・パンペースト パン粥をミキサーにかける。
	麺	ソフト麺・うどん・中華麺・そーめん・スパゲッティ	・柔らか麺に変更して柔らかくゆでる。		
			・うどんを1. 5cmに切る。	・ミキサーで3mmくらいにする。	・ミキサーかけてなめらかにする。
					※汁を入れながら粘度のあまりない状態にする
豆・豆製品	大豆・ひよこ豆・レンズ豆	柔らかく調理する。	・皮は取り除く。		
	あんこ	・1度ゆでこぼして煮る。	・圧力をかける。	・ミキサーでなめらかなペーストにする。	
	油揚げ・厚揚げ・がんも・高野豆腐・けんちん志のた	・一口大に切る。	・柔らかく煮る。 ・5mm角に切り煮る。 ※油揚げは切りかたを小さくして使用する。	・こしあんにする ・5mm角に切り煮てから細かくミキサーにかける ※油揚げは少なくするか抜くときがある。	・ミキサーでなめらかにする。
	さつまいも・さといも・じゃがいも	・一口大に切る。	・柔らかく煮る	・ミキサーで粗刻みにする。	・水分を多めに入れてミキサーにかける。
	こんにゃく	・そのまま	・みじん切り	・ミキサーで3mmの大きさにする。	・ミキサーでなめらかなペーストにする。
肉・魚類	肉	・そのまま	・鶏肉は鶏もも肉へ変更する。		
			・豚肉は豚ばら肉へ変更する。		
			・牛肉は豚ばら肉へ変更する。		
			・圧力10分かける。		
				・ミキサーで3mmくらいの大きさにする	・ミキサーにかけてなめらかにする。(うらごしをする)
	魚	・そのまま	※あんが必要。		
			・骨なしの魚を使用する。	・ミキサーにかけフレーク状にする。	・ミキサーにかけてペーストにする。
			なめらかにするためにお粥・軟飯・寒天玉を使用する。		
			※あんが必要。		
卵	鶏卵	・そのまま	・だし等を加え柔らかく煮る。	・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。
	うずら卵	・そのまま	・あんが必要		
			・ミキサーで粗く刻む。	・ミキサーでペースト又は粒にする	・ミキサーにかける。
野菜類	ごぼう	・そのまま	・一口大に切り圧力鍋で20分かける。	・後期食をミキサーで細かい刻みにする。	・後期食をミキサーにかける。
	たけのこ	・そのまま	・穂先のみ使用する。		
	れんこん	・そのまま	・一口大に切り圧力鍋で20分かける。	・後期食でミキサーで細かい刻みにする。	・後期食をミキサーで十分かける。
	きのこ類	・そのまま	・5mm角に切り煮る。	・ミキサーにかけ細かい刻みにする。	・ミキサーにかける。
	干しいたけ	・そのまま	・煮汁を使用する。		
	ほうれん草(生)	・そのまま	・茎を5mm～1cmに切り圧力をかける。	・ミキサーで3mmくらいの大きさにする	・ミキサーでペーストにする。
	小松菜(生)		・茎を5mm～1cmに切り圧力をかける。		
	青梗菜		・茎を5mmに切って圧力をかける。		
	春菊		・5mmにして圧力をかける。		
	白菜		・茎を5mm～1cmに切り圧力かける。		
	もやし		・5mm～1cmに切り圧力かける。		
	ふき		・5mm～1cmに切り圧力かける。		
	かぼちゃ		・柔らかく煮る。		
	にんじん・大根	・そのまま	・5mmのいちょうの厚切りにする。 圧力20分かける。	ミキサーで3mmから5mmにする。	・ミキサーにかける。
	かぶ		・やわらかく調理する。		
海藻類	わかめ・荻わかめ	・そのまま	・みじん切り	・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。
果物	バナナ	・そのまま	・そのまま	・ミキサーで3mmくらいの大きさにする	・ミキサーにかける。
	みかん	・そのまま	・ミカン缶	・ふくろをとってからミキサーで3mmくらい	
	フルーツ缶	・そのまま	・そのまま	・ブrikサーにかけて粗刻みにする。	・ブrikサーにかけてなめらかにする。