

形態別調理ポイント(素材別)							
	普通食	準備食 普通食に対する食の意識を 高めるための形態食	後期食 食材により圧力かけものと やわらかく煮るもの	中期食 食材により圧力かけて3mm～7mmの 大きさにする	初期食 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 委託米飯	・軟飯 米の3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をブrikサーにかける。		
	パン	・普通パン	・普通パン	・パン粥 普通パンをブrik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 パン粥をブrikサーにかける。		
	麺	ソフト麺・うどん・中華麺・ ソーめん・スパゲッティ	・うどんを1. 5cmに切る。	・柔らかく調理して柔らかくゆでる。 ・ブrikサーで3mmくらいにする。	・ブrikサーに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。 ・圧力をかける。	・ブrikサーでなめらかなペーストにする。			
	あんこ	・1度ゆでこぼして煮る。	・柔らかく煮る。	・こしあんにする。			
	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。	・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。	・5mm角に切り煮てから細かくブrikサーにかける。 ※油揚げは少なくするか抜くときがある。	・ブrikサーでなめらかにする。		
	芋類	さつまいも・さといも・じゃがいも こんにゃく	・一口大に切る。 ・そのまま	・柔らかく煮る ・みじん切り	・ブrikサーで粗刻みにする。 ・ブrikサーで3mmの大きさにする。	・水分を多めに入れてブrikサーにかける。 ・ブrikサーでなめらかなペーストにする。	
肉・ 魚類	肉	・そのまま		・ブrikサーで3mmくらいの大きさにする。 ※あんが必要	・ブrik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	・骨なしの魚を使用する。	・ブrikサーにかけフレーク状にする。 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	・ブrikサーにかけてペーストにする。		
	卵	鶏卵 うずら卵	・そのまま	・だし等を加え柔らかく煮る。 ・ブrikサーで粗刻む。	・ブrikサーで3mmくらいにする。 ・ブrikサーでペースト又は粒にする。	・ブrikサーでなめらかなペーストにする。 ・ブrikサーにかける。	
野菜類	ごぼう たけのこ れんこん きのこ類	・そのまま	・厚さや大きさに注意して切り、圧力をかける。	・具材はすべてペースト化にする。			
	ほうれん草(生) 小松菜(生) 青梗菜 春菊 白菜 もやし ふき かぼちゃ	・そのまま	・茎を5mm～1cmに切り圧力をかける。 ・茎を5mm～1cmに切り圧力をかける。 ・茎を5mmに切って圧力をかける。 ・5mmにして圧力をかける。 ・茎を5mm～1cmに切り圧力をかける。 ・5mm～1cmに切り圧力をかける。 ・5mm～1cmに切り圧力をかける。 ・柔らかく煮る。	・ブrikサーで3mmくらいの大きさにする。	・ブrikサーでペーストにする。		
	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。	ブrikサーで3mmから5mmにする。	・ブrikサーにかける。		
	かぶ		・やわらかく調理する。	・ブrikサーでなめらかなペーストにする。			
	海藻類	わかめ・ 茎わかめ	・そのまま	・みじん切り	・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。	
	果物	バナナ	・そのまま	・そのまま	・ブrikサーで3mmくらいの大きさにする。	・ブrikサーにかける。	
		みかん	・そのまま	・ミカン缶	・かみかみをとってからブrikサーで3mmくらい。	・ブrikサーでなめらかなペーストにする。	
		キウイフルーツ	・そのまま	・皮なし、輪切りにする。	・ブrikサーで3mmくらいの大きさにする。	・ブrikサーにかけてから裏ごしをする。	
		りんご	・そのまま	・柔らかく煮る。	・柔らかく煮る。	・柔らかく煮てからブrikサーにかける。	
		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。	