

形態別調理ポイント(献立別)

		普通食	準備食	後期食	中期食	初期食
主食	混ぜ込みご飯	・ご飯に具を混ぜる。	<ul style="list-style-type: none"> ・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。 ・ブrikサーで3～5mmくらいにする。 ・ブrik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。	<ul style="list-style-type: none"> ・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。 ・ブrikサーで3～5mmくらいにする。 ・ブrik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	<ul style="list-style-type: none"> ・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2～5mmくらい大きさにする。 ・ブrik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。 			
	野菜のおんかけ	・そのまま	<ul style="list-style-type: none"> ・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3～5mmくらいにする。 ・ブrik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。 			
	魚肉加工品 (ねりもの等)	・そのまま	<ul style="list-style-type: none"> ・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。 ・一口大に切る。 ・一口大より小さく切る。 ・ブrikサーで3～5mmくらいにする。 ・ブrik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。 			
	卵加工品	・そのまま	<ul style="list-style-type: none"> ・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。 ・ブrikサーで3～5mmくらいにする。 ・ブrik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	準備食	後期食	中期食	初期食
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・中のでんぷんをかける。		・ブrikサーで3～5mmくらいにする。	・ブrik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。
		・1mm×3cmの大きさにほ ぐす。	・5mm×1cmの大きさに切 る。		
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。		・ブrik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。		・ブrikサーで3～5mmくらい にする。	
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3～5mmくらい にする。	
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。		
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。 ・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。	