

形態別調理のポイント（素材別）

	初期食ⅠⅡ	中期食ⅠⅡ	後期食Ⅰ	後期食Ⅱ	普通食
穀類	ペースト 70℃以上の粥に酵素入りゼリー食の素を入れ、1分半攪拌したもの。	中期粥 粥をブレンダーに1回かけ、米粒が半分程度に割れたもの。	お粥 水：米＝6：1 粥を炊きあげ、重湯を取り除く。	軟飯 水：米＝2.6～3：1 米の粒があり、見た目は普通飯に見えるが、米の粒が軟らかく、まとまりがある。	ごはん 水：米＝1.5～1.6：1 通常の米飯より、少し軟らかめに炊きあげる。
	ミルクペースト パンをブレンダーにかけ、パン粉を作る。パン粉の重量の3倍の水分(水と牛乳)で煮る。お湯を加えブレンダーにかけ、裏ごしする。 ＜酵素使用の場合＞ 包丁で一口大に切る。パンの重量の3倍の水分(水と牛乳)で煮る。酵素入りゼリー食の素を入れ、1分半攪拌する。必要があれば裏ごしする。	半々 パン粥、ミルクペーストの半々を盛り付ける。	パン粥 普通食と同じパンを一口大の大きさにし、3倍の水を加えて歯茎で押しつぶせる硬さまで煮る。(耳は細かく切り、固い部分は取り除く。)	普通食のパンを必要に応じて、スティック状にカットし、噛み取り練習や一口大にちぎって、牛乳に浸して食べる	普通食のパン
	ペースト やわらか刻みめん、味付けしたスープや出し汁を加えてブレンダーにかける 必要があれば裏ごしする。 ＜酵素使用の場合＞ やわらか刻みめん、味付けしたスープや出し汁を加えて酵素入りゼリー食の素を入れ、1分半攪拌する。必要があれば裏ごしする。	半々 やわらか刻みめん、ペーストの半々を盛りつける。	やわらか刻みめん 普通食のめんを水でよく洗い、ぬめりを取る。包丁で1cmに刻み、同量より少し多めの薄く味付けしだし汁等で軟らかく煮る。	普通食の白玉うどん・ソフトめん・中華麺・スパゲティを必要に応じて、手元で切る。	普通食の白玉うどん・ソフトめん・中華麺・スパゲティ
	中期食をブレンダーにかける裏ごしする。	後期食Ⅰブレンダーにかける。	後期食Ⅱをブレンダーにかける。	少し戻し、1cmに切り、軟らかく茹でる。	春雨 そのまま使用できる。
	中期食をブレンダーにかけ、裏ごしする。	後期食Ⅰをブレンダーにかける。	後期食Ⅱをブレンダーにかける。	豆類は軟らかく茹でて、皮を除去する。必要ならば、粗くきざむ。	豆類は軟らかく茹で、皮を除去する。
豆・豆製品	中期食をブレンダーにかけ、裏ごしする。	後期食Ⅰをブレンダーにかける。 学習用食材 ソフト豆腐	後期食Ⅱをブレンダーにかける。	粗くきざみ、軟らかく煮る。 献立内容により、豆腐に代替する。	油揚げ・厚揚げ がんもどき・高野豆腐の使用
	中期食をブレンダーにかけ、裏ごしをする。献立内容によっては、ブレンダーを使用しない。	後期食Ⅰをブレンダーにかける。芋のみの場合は、ブレンダーを使用しない。	後期食Ⅱをブレンダーにかける。芋のみの場合は、ブレンダーを使用しない。	じゃが芋・さつまいも・里芋・長芋は 2cm程度 に切り、軟らかく茹でる。	何でも使用できる。
芋類	中期食をブレンダーにかけ、裏ごしする。	後期食Ⅰをブレンダーにかける。	後期食Ⅱをブレンダーにかける。	しらたきに代替し、軟らかくなるまで茹でてから煮込む。	こんにゃく そのまま使用できる。
	中期食をブレンダーにかけ、裏ごしする。	後期食Ⅰをブレンダーにかける。	後期食Ⅱをブレンダーにかける。 学習用食材：野菜スティック1cm×1cm×10cmの棒状のにんじんを軟らかく煮る。	野菜、きのこ類は軟らかく煮る。(特に、ごぼう・たけのこ・れんこん・ふき等繊維の多い野菜は切り方等も考慮し軟らかくする)	何でも使用できる。
野菜	中期食をブレンダーにかけ、裏ごしする。	後期食Ⅰをブレンダーにかける。	後期食Ⅱをブレンダーにかける。	海草はしっかりと戻し、軟らかく煮て、粗くきざむ。	海草類 そのまま使用できる。必要ならば、粗くきざむ。
	中期食をブレンダーにかけ、裏ごしする。	後期食Ⅰをブレンダーにかける。	後期食Ⅱをブレンダーにかける。	軟らかく別の鍋で煮る。	コーン、グリーンピース
	中期食をブレンダーにかけ、裏ごしする。	後期食Ⅰを裏ごしし、皮を除去	ブレンダーにかけ、中期食に		

	裏ごしする。	する。	する。		そのまま使用できる。
果物	中期食ブレンダーにかけ、とろみをつける。 裏ごしする。	後期食Ⅰブレンダーにかけ、とろみをつける。	ブレンダーにかけ、とろみをつける。	粗くきざむ。	そのまま使用できる。
肉魚類	中期食にだし汁等を入れ、ブレンダーにかけ、とろみをつける。 裏ごしをする。	後期食Ⅰにだし汁等を入れ、ブレンダーにかけ、とろみをつける。	軟らかいものは、手でほぐし、固いものは、ブレンダーにかけ、だしや煮汁のトロミ液でまとめる。	1cm幅のスティック状又はスライス状に切ったものを使用する。	何でも使用できる
卵類	中期食にだし汁等を入れ、ブレンダーにかけ、とろみをつける。	後期食Ⅰにだし汁等を入れ、ブレンダーにかけ、とろみをつける。	後期食Ⅱにだし汁等を入れ、ブレンダーにかけ、とろみをつける。	うずら卵の場合は、煮汁で別に煮て、半分に切って盛りつける。	そのまま使用できる

※基本は太線

形態別調理のポイント（献立別）							
		初期食ⅠⅡ	中期食ⅠⅡ	後期食Ⅰ	後期食Ⅱ	普通食	
主食	炊ピ きら 込フ みご 飯	中期食をブリクサーにかけ、裏ごしする。 具は別盛りにする。	後期食Ⅰをブリクサーにかけ、具は別盛りにする。	後期食Ⅱをブリクサーにかけ、具は別盛りにする。	具のみ軟らかくなるまで煮る。 具は別盛りにする。	濃い味付けにならないよう、味付けの際に調整する。 ピラフは油っぽくならないように調理時に調整する。	
	すし	中期食をブリクサーにかけ、裏ごしする。 具は別盛りにする。	後期食Ⅰをブリクサーにかけ、具は別盛りにする。	後期食Ⅱをブリクサーにかけ、具は別盛りにする。	具のみ軟らかくなるまで煮る。 具は別盛りにする。	濃い味付けにならないよう、味付けの際に調整する。	
おかず	フライ	中期食をブリクサーにかけ、その後、裏ごしする。味ととろみを調整する。 パサつく素材（魚、肉など）の場合は、あんを作る。	後期食Ⅰをブリクサーにかけ、その後、味ととろみを調整する。 パサつく素材（魚、肉など）の場合は、あんを作る。	堅い衣部分、魚の皮は除去し、お湯又はだし汁等で衣を柔らかくする。その後、ブリクサーにかけ、パサつく素材（魚、肉など）の場合は、あんを作る。	普通食に準じた調理をし、1cm幅の棒状に切る。 パサつく素材（魚、肉など）の場合は、あんを作る。	素材がかたくなりすぎないように、素材の特徴にあった加熱をする。	
	あんかけ	中期食をブリクサーにかけ、裏ごしする。	後期食Ⅰをブリクサーにかけ、裏ごしする。	後期食Ⅱをブリクサーにかけ、裏ごしする。	具が軟らかくなるまで煮る。 とろみをつける。	とろみの濃度に注意する。	
	魚肉加工品	中期食をブリクサーにかけ、とろみの調整をする。 その後、裏ごしする。	後期食Ⅰをブリクサーにかけ、とろみの調整をする。	身をほぐし加熱、柔らかくし、ブリクサーにかけ、魚は骨の有無に十分注意し、あれば必ず取り除く。	普通食に準じた調理をし、1cm幅の棒状に切る。 魚は骨・皮の有無に十分注意し、あれば必ず取り除く。		
	卵加工品	中期食にだし汁等を入れ、ブリクサーにかけ、とろみをつける。	後期食Ⅰにだし汁等を入れ、ブリクサーにかけ、とろみをつける。	後期食Ⅱにだし汁等を入れ、ブリクサーにかけ、とろみをつける。	卵焼き等はスティック状にカットする。うずら卵の場合は、煮汁で別に煮て、半分に切って盛りつける。		
	魚肉料理	形態別調理の作り方に準ずる。					
	野菜料理	形態別調理の作り方に準ずる。					
	汁物	中期食の具のみブリクサーにかけ、裏ごしする。 具のみ盛りつけし、煮汁はこして別盛りにする。	後期食Ⅰの具のみブリクサーにかけ、具のみ盛りつけし、煮汁はこして別盛りにする。	後期食Ⅱの具のみブリクサーにかけ、具のみ盛りつけし、煮汁はこして別盛りにする。	具が軟らかくなるまで煮る。 具と汁は一緒に盛りつける。		
サラダ	中期食をブリクサーにかけ、とろみの調整をした後、裏ごしする。	後期食Ⅰをブリクサーにかけた後、とろみの調整をする。	ブリクサーにかけた後、とろみの調整をする。	野菜をそれぞれ軟らかくなるまで煮る。 十分冷却されたものを和える。	切る大きさに注意する。		
デザート	スポンジケーキ	水分を足し、ブリクサーにかけ、とろみを調節し、裏ごしする。	水分を足し、ブリクサーにかけ、とろみを調節し、裏ごしする。	普通食に準ずる。	普通食に準ずる。		
	プゼリンなど	ブリクサーにかけ、とろみを調節し、裏ごしする。	普通食に準ずる。 希望者のみ初期食と同じ形態にする。	普通食に準ずる。	普通食に準ずる。		
	よちうかズんケーキなど	水分を足し、ブリクサーにかけ、とろみを調節し、裏ごしする。	水分を足し、ブリクサーにかけ、とろみを調節し、裏ごしする。	普通食に準ずる。	普通食に準ずる。		

