

形態別調理のポイント(献立別)								
		初期食Ⅰ	初期食Ⅱ	中期食Ⅰ	中期食Ⅱ	後期食Ⅰ	後期食Ⅱ	普通食
主 食	炊き込みご飯	初期食Ⅱの具をブrikサーにかけ、裏ごしする。ごはんの横に添える。	中期食Ⅰの具をブrikサーにかけ、ごはんの横に添える。	中期食Ⅱの具をブrikサーにかけ、ごはんの横に添える。	後期食Ⅰの具をブrikサーにかけ、ごはんの横に添える。	具は別にブrikサーにかけ、ごはんの横に添える。	具のみ軟らかくなるまで煮る。ごはんの横に添える。	濃い味にならないよう、味付けの際に調整する。ピラフは脂っぽくならないように調理時に調整する。
	フライ	初期食Ⅱをブrikサーにかけ、裏ごしする。	中期食Ⅰをブrikサーにかけ、粒なしペーストにする。必要に応じて、裏ごしする。	中期食Ⅱをブrikサーにかけ、とろみをたし、1ミリ程度の粒ありペーストにする。	フライは揚げずに蒸し、ブrikサーにとろみを加え、2～3ミリの粒にする。	普通食を油抜きして蒸らし、10ミリ程度に切って、とろみを混ぜる。	普通食を包丁で15ミリ程度に切る。	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	初期食Ⅱをブrikサーにかけ、裏ごしする。	中期食Ⅰをブrikサーにかけ、粒なしペーストにする。必要に応じて、裏ごしする。	中期食Ⅱをあんと一緒にブrikサーにかけ、1ミリ程度の粒にする。必要に応じて、とろみを混ぜる。	後期食Ⅰをあんと一緒にブrikサーにかけ、2～3ミリの粒にする。必要に応じて、とろみを混ぜる。	後期食Ⅱを刻み10ミリ程度にする。とろみを混ぜる。あんは横に添える。	具を15ミリ程度に切り、軟らかく煮る。必要に応じて、圧力釜で煮る。具のみ盛り付けし、煮汁はとろみをつけ、あんを横に添える。	とろみの濃度に注意する。
お か ず	魚肉加工品	初期食Ⅱをブrikサーにかけ、裏ごしする。	中期食Ⅰをブrikサーにかけ、粒なしペーストにする。必要に応じて、裏ごしする。	中期食Ⅱをブrikサーにかけ、とろみをたし、1ミリ程度の粒ありペーストにする。	後期食Ⅰにとろみを加えブrikサーにかけ、2～3ミリの粒ありペーストにする。	後期食Ⅱにとろみを混ぜ、10ミリ程度に刻む。	軟らかく煮る。必要に応じて圧力釜で煮る。15ミリ程度に切る。魚は骨・皮の有無を十分注意し、あれば必ず取り除く。	
	卵加工品	初期食Ⅱをブrikサーにかけ、裏ごしする。	中期食Ⅰをブrikサーにかけ、粒なしペーストにする。必要に応じて、裏ごしする。	中期食Ⅱをブrikサーにかけ、とろみをたし、1ミリ程度の粒ありペーストにする。	後期食Ⅰにとろみを加えブrikサーにかけ、2～3ミリの粒ありペーストにする。	後期食Ⅱにとろみを混ぜ、10ミリ程度に刻む。	普通食に準じた調理をし、包丁で15ミリ程度に切る。	
	魚肉料理	初期食Ⅱをブrikサーにかけ、裏ごしする。	中期食Ⅰをブrikサーにかけ、粒なしペーストにする。必要に応じて、裏ごしする。	中期食Ⅱをブrikサーにかけ、とろみをたし、1ミリ程度の粒ありペーストにする。	後期食Ⅰにとろみを加えブrikサーにかけ、2～3ミリの粒ありペーストにする。	後期食Ⅱにとろみを混ぜ、10ミリ程度に刻む。	普通食を骨と皮を除き、15ミリ程度にほぐす。	
ず	野菜料理	初期食Ⅱをブrikサーにかけ、裏ごしする。	中期食Ⅰをブrikサーにかけ、粒なしペーストにする。必要に応じて、裏ごしする。	中期食Ⅱをブrikサーにかけ、とろみをたし、1ミリ程度の粒ありペーストにする。	後期食Ⅰにとろみを加えブrikサーにかけ、2～3ミリの粒ありペーストにする。	後期食Ⅱにとろみを混ぜ、10ミリ程度に刻む。	軟らかく煮る。必要に応じて圧力釜で煮る。水を切ったうえで15ミリ程度に切る。	
	汁物	初期食Ⅱの具のみブrikサーにかけ、裏ごしする。具と汁は別にする。汁はゆるめのとろみとする。	汁の具はとろみと一緒にブrikサーにかけペーストにする。汁はとろみをつけ、別に盛り付ける。	汁の具はとろみと一緒にブrikサーにかけ1ミリ程度にする。汁はとろみをつけ、別に盛り付ける。	汁の具はとろみと一緒にブrikサーにかけ2～3ミリにする。汁はとろみをつけ、別に盛り付ける。	汁の具を10ミリ程度に刻み、とろみと混ぜる。具と汁は別にする。汁はとろみをつけ、別に盛り付ける。	具を15ミリ程度に切り、軟らかく煮る。必要に応じて、圧力釜で煮る。	
	サラダ	初期食Ⅱをブrikサーにかけ、裏ごしする。	中期食Ⅰをブrikサーにかけ、粒なしペーストにする。必要に応じて、裏ごしする。	中期食Ⅱをブrikサーにかけ、とろみをたし、1ミリ程度の粒ありペーストにする。	後期食Ⅰにとろみを加えブrikサーにかけ、2～3ミリの粒ありペーストにする。	後期食Ⅱを10ミリ程度に刻み、とろみを混ぜる。	野菜は15ミリ程度に切り、それぞれ軟らかく煮る。必要に応じて、圧力釜で煮る。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	初期食Ⅱを裏ごしする。	水分を足し、ブrikサーにかけ、とろみを調整する。	普通食に準ずる。	普通食に準ずる。	普通食に準ずる。	普通食に準ずる。	
	プリンなどゼリー	ブrikサーにかけ、とろみを調整し、裏ごしする。	ブrikサーにかけ、とろみを調整する。希望者のみ普通食と同じ形態にする。	普通食に準ずる。	普通食に準ずる。	普通食に準ずる。	普通食に準ずる。	
	チーズケーキなど	初期食Ⅱを裏ごしする。	普通食に水分を加え、ペーストにする。	普通食に水分を加え、ペーストにする。	普通食に水分を加え、ペーストにする。	普通食に準ずる。	普通食に準ずる。	