

形態別調理のポイント（素材別）							
	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
穀類	初期食Ⅱを裏ごしする。	ペースト 重湯を加える前の軟飯をブレンダーにかけ、ペーストにし、裏ごしする。	細刻み 重湯を加える前の軟飯を、ブレンダーにかけ、粒ありペーストにする。	お粥 水：米＝7. 8：1	軟飯 水：米＝3. 7：1 炊飯器で炊く。炊きあがったらお粥の重湯を少し加える。	ごはん 委託ごはん	ごはん 委託ごはん
	初期食Ⅱを裏ごしする。	パン粉に牛乳とお湯を加え、ブレンダーでペーストにする。	パン粉に牛乳とお湯を加え、ブレンダーでペーストにする。	普通食と同じパンをブレンダーにかけ、パン粉にする。	普通食のパンまたはパン粉 普通食と同じパンをブレンダーにかけ、パン粉にする。	普通食のパンまたはパン粉 普通食と同じパンをブレンダーにかけ、パン粉にする。	普通食のパン
	初期食Ⅱを裏ごしする。	普通食の麺を薄く味付けしだし汁等で軟らかく煮る。ブレンダーにかけ、粒のないペーストにする。	普通食の麺を薄く味付けしだし汁等で軟らかく煮る。ブレンダーにかけ、粒のないペーストにする。	普通食の麺を薄く味付けしだし汁等で軟らかく煮る。ブレンダーにかけ、粒ありペーストにする。	普通食の麺を（10ミリ程度）包丁で切って水で洗い、薄く味付けしだし汁等で軟らかく煮る。	普通食の麺または麺を（10ミリ程度）包丁で切って水で洗い、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
豆・豆製品	初期食Ⅱを裏ごしする。	中期食Ⅰをブレンダーにかけ、ペーストにする。必要に応じて裏ごしする。	中期食Ⅱをブレンダーにかけ、1ミリ程度の粒ありペーストにする。	後期食Ⅰをブレンダーにかけ、2～3ミリの粒ありペーストにする。	後期食Ⅱをブレンダーにかけ、10ミリ程度に刻む。	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る。
	初期食Ⅱを裏ごしする。	中期食Ⅰをブレンダーにかけ、ペーストにする。必要に応じて裏ごしする。	中期食Ⅱをブレンダーにかけ、1ミリ程度の粒ありペーストにする。	後期食Ⅰをブレンダーにかけ、2～3ミリの粒ありペーストにする。	後期食Ⅱをブレンダーにかけ、10ミリ程度に刻む。	粗く（15ミリ程度）にきざみ、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
芋類	初期食Ⅱを裏ごしする。	中期食Ⅰをブレンダーにかけ、ペーストにする。必要に応じて裏ごしする。	中期食Ⅱをブレンダーにかけ、1ミリ程度の粒ありペーストにする。	後期食Ⅰをブレンダーにかけ、2～3ミリの粒ありペーストにする。	後期食Ⅱをブレンダーにかけ10ミリ程度に刻む。	じゃが芋・さつまい芋・里芋・長芋は15ミリ程度に切り、軟らかく茹でる。	何でも使用できる。
	初期食Ⅱを裏ごしする。	中期食Ⅰをブレンダーにかけ、ペーストにする。必要に応じて裏ごしする。	中期食Ⅱをブレンダーにかけ、1ミリ程度の粒ありペーストにする。	後期食Ⅰをブレンダーにかけ、2～3ミリの粒ありペーストにする。	後期食Ⅱをブレンダーにかけ10ミリ程度に刻む。	糸こんにゃくを15ミリ程度に切る。	糸こんにゃくを使用 3cm位に切る。
野菜	初期食Ⅱを裏ごしする。	中期食Ⅰをブレンダーにかけ、ペーストにする。必要に応じて裏ごしする。	中期食Ⅱをブレンダーにかけ、1ミリ程度の粒ありペーストにする。	後期食Ⅰをブレンダーにかけ、2～3ミリの粒ありペーストにする。	後期食Ⅱをブレンダーにかけ10ミリ程度に刻む。	野菜、きのこ類は圧力釜で軟らかく煮る。包丁で15ミリ程度に切る。 (特に、ごぼう・たけのこ・はす等繊維の多い野菜は柔らかい部分を使用し、切り方等も考慮し軟らかくする)	何でも使用できる。
	初期食Ⅱを裏ごしする。	中期食Ⅰをブレンダーにかけ、ペーストにする。必要に応じて裏ごしする。	中期食Ⅱをブレンダーにかけ、1ミリ程度の粒ありペーストにする。	後期食Ⅰをブレンダーにかけ、2～3ミリの粒ありペーストにする。	後期食Ⅱをブレンダーにかけ10ミリ程度に刻む。	海草は軟らかくなるように戻し、軟らかく煮て、包丁で15ミリ程度に切る。	海草類 そのまま使用できる。必要ならば、粗くきざむ。
	初期食Ⅱを裏ごしする。	中期食Ⅰをミキサーにかけ、ペーストにする。必要に応じて裏ごしする。	中期Ⅱをさらにミキサーにかけ、粒の小さいペーストにする。	ミキサーで細かめの粒ありペーストにする。	グリーンピースはそのまま使用し、コーンはフードプロセッサにかける。	コーン、グリーンピースはそのまま混ぜる。	コーン、グリーンピース そのまま使用する。

## 形態別調理のポイント（素材別）

	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
果物	初期食Ⅱを裏ごしする。	中期食Ⅰをブレンダーにかけ、粒なしペーストにし、とろみをつける。必要に応じて裏ごしする。	中期食Ⅱをブレンダーにかけ、粒なしペーストにし、とろみをつける。	後期食Ⅰをブレンダーにかけ、粒なしペーストにし、とろみをつける。	後期Ⅱをブレンダーにかけ、粒ありペーストにする。必要に応じて缶詰めで代用する。	普通食をブレンダーにかけ、粒ありペーストにする。必要に応じて缶詰めで代用する。	皮なしを使用する。
肉魚類	初期食Ⅱを裏ごしする。	中期食Ⅰをブレンダーにかけ、粒なしペーストにし、とろみをつける。必要に応じて裏ごしする。	中期食Ⅱにとろみをつけ、ブレンダーにかけ、1ミリ程度の粒ありペーストにする。	後期食Ⅰにとろみをつけ、ブレンダーにかけ、2～3ミリの粒ありペーストにする。	後期食Ⅱにとろみをつけ、10ミリ程度に刻む。	皮を取り除いて15ミリ程度にほぐす。	骨なしを使用する。
卵類	初期食Ⅱを裏ごしする。	中期食Ⅰをブレンダーにかけ、粒なしペーストにし、とろみをつける。必要に応じて裏ごしする。	中期食Ⅱをブレンダーにかけ、1ミリ程度の粒ありペーストにする。	後期食Ⅰにとろみをつけ、ブレンダーにかけ、2～3ミリの粒ありペーストにする。	後期食Ⅱにとろみをつけ、10ミリ程度に刻む。	茹でた卵は黄身と白身に分ける。白身は、15ミリ程度に切る。	そのまま使用できる。