

形態別調理のポイント（素材別）					
	準備食	初期食	中期食	後期食	普通食
穀類	お粥ペーストに寒天を加えミルサーにかける	お粥ペースト 水：米＝5.5：1 お粥に寒天を加え粒がなくなるまでブrikサーにかける（おもゆが多い場合は除去）	お粥 水：米＝6：1 お粥に寒天を加え2～3秒ブrikサーにかける	ごはん（水：米＝1.5：1）とお粥（水：米＝6：1）を半々	ごはん 水：米＝1.5：1
	パンペーストに寒天を加えてミルサーにかける。 （必要があれば水分を加える）	パンペースト パン粥に寒天を加えてブrikサーにかけ、ペースト状にする。	パン粥 普通食と同じパンをブrikサーでパン粉にし、3倍の水を加えて煮る。（耳は細かく）	普通食のパン	普通食のパン
	めんペーストに寒天を加えてミルサーにかける。 （必要に応じて水分を加える）	めんペースト めんの軟らか煮に寒天を加えてブrikサーにかけペースト状にする。	めんの軟らか煮 めんの軟らか煮に寒天を加えて2～3秒ブrikサーにかける。	めんの軟らか煮 普通食の白玉うどん・ソフトめんを水洗いし、ブrikサーで約1cmにし、めんと同量の水（だし汁）で煮る。	普通食の白玉うどん・ソフトめん・中華麺・スパゲティー
	初期食をミルサーにかける	後期食をブrikサーにかけるペースト状にする。	後期食をブrikサーにかける。	少し戻し、1cmに切り、軟らかくゆでる。	春雨 そのまま使用できる。
豆・豆製品	初期食をミルサーにかける。 （必要に応じて寒天をくわえる）	後期食をブrikサーにかけペースト状にする。（必要に応じて寒天をくわえる）	後期食をブrikサーにかける。（必要に応じて寒天をくわえる）	豆類は軟らかくゆでて、皮を除去する。（必要に応じて粗くきざむか圧力鍋使用）	豆類は軟らかくゆでる。
	初期食をミルサーにかける。 （必要に応じて寒天をくわえる）	後期食をブrikサーにかけペースト状にする。（必要に応じて寒天をくわえる）	後期食をブrikサーにかける。（必要に応じて寒天をくわえる）	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
芋類	初期食をミルサーにかける。 （必要に応じて寒天をくわえる）	後期食に寒天を加えブrikサーにかけペースト状にする。	後期食をブrikサーにかける。（必要に応じて寒天をくわえる）	じゃが芋・さつま芋・里芋・長芋は一口大に切り、軟らかくゆでる。	何でも使用できる。
	使用しない。	使用しない。	使用しない。	使用しない。	こんにゃく そのまま使用できる。
野菜	初期食をミルサーにかける。 （必要に応じて裏ごしする）	後期食をブrikサーにかけペースト状にする。	後期食をブrikサーにかける。	野菜は軟らかく煮る。 （特に、ごぼう・たけのこ・れんこん等繊維の多い野菜は圧力鍋使用）	何でも使用できる。
	初期食をミルサーにかける。 （必要に応じて裏ごしする）	後期食をブrikサーにかけペースト状にする。	後期食をブrikサーにかける。	海草は軟らかくなるように戻し、軟らかく煮る。（必要に応じて圧力鍋使用）	海草類 そのまま使用できる。必要ならば、粗くきざむ。
	初期食に寒天を加えミルサーにかける。	後期食に寒天を加えミルサーにかける。	軟らかく別の鍋で煮て裏ごす。	軟らかく別の鍋で煮てフードカッターにかけ裏ごす。	コーン、グリンピース そのまま使用できる。
果物	初期食をミルサーにかける。 （必要に応じて裏ごしする。）	果肉をフードカッターにかけペースト状にし、シロップ寒天と混ぜる。	果肉をフードカッターにかけ、シロップ寒天と混ぜる。	果肉は粗くきざむ。 シロップ寒天をつくり、果肉と混ぜる。	そのまま使用できる。
肉魚類	初期食に寒天を加えミルサーにかける。	後期食にだし汁等や寒天を入れ、ブrikサーにかけペースト状にする。	後期食にだし汁等を入れ、ブrikサーにかける。	肉は介護用食材を使用する。 食べやすい大きさに形成する。魚はほぐし、煮汁でまとめる。すりみを使用する場合もある。	何でも使用できる
卵類	初期食に寒天を加えミルサーにかける。	後期食にだし汁等と寒天を加え、ブrikサーにかけペースト状にする。	後期食にだし汁等を入れ、ブrikサーにかける。	別に煮て、1cm以下に切る。	そのまま使用できる

形態別調理のポイント（献立別）							
		準備食	初期食	中期食	後期食	普通食	
主食	炊ピ き 込 み ご 飯	初期食をミルサーにかける。 （必要に応じて裏ごしする）	後期食をブレンダーにかけ、 ペースト状にする。 （必要に応じて寒天を加える）	後期食をブレンダーにかける。	具のみ軟らかくなるまで煮る。	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	初期食をミルサーにかける。 （必要に応じて裏ごしする）	後期食をブレンダーにかけ、 ペースト状にする。 （必要に応じて寒天を加える）	後期食をブレンダーにかける。	具のみ軟らかくなるまで煮る。	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	初期食をミルサーにかける。 （必要に応じて裏ごしする） パサつく素材（魚、肉など） の場合は、たれを作る。	中期食をブレンダーにかけ、 ペースト状にする。 パサつく素材（魚、肉など） の場合は、たれを作る。	普通食と同じ食材を使用し、 「蒸し」か「煮る」調理法を とる。かるくブレンダーにか ける。パサつく素材（魚、肉 など）の場合は、たれを作る。	普通食と同じ食材を使用し、 「蒸し」か「煮る」調理法を とる。パサつく素材（魚、肉 など）の場合は、たれを作る。 普通食が軟らかく、キメ細か いパン粉なら揚げる。	素材がかたくなりすぎない ように揚げる。	
	魚 肉 加 工 品	初期食をミルサーにかける。 （必要に応じて裏ごしする）	後期食をブレンダーにかけ、 ペースト状にする。（必要に 応じて寒天を加える）	後期食をブレンダーにかける。 （必要に応じて寒天を加 える）	すりみを加熱し、形成する。		
	卵 加 工 品	初期食をミルサーにかける。 （必要に応じて裏ごしする）	とろみと寒天を入れて、ブリ クサーでペースト状にする。	とろみを入れ、かるくブリク サーにかける。	普通食に準じた調理をする。		
	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	初期食の具のみミルサーに かける。（必要に応じて裏ご しする）	後期食の具のみブレンダー にかけ、ペースト状にする。 具のみ盛りつけ、ウルトラ寒 天汁は別盛りにする。	後期食の具のみかるくブリ クサーにかける。 具のみ盛りつけ、ウルトラ寒 天汁は別盛りにする。	具が軟らかくなるまで煮る。 具のみ盛りつけ、煮汁はウル トラ寒天を加えて加熱する。		
	サ ラ ダ	初期食の具のみミルサーに かける。（必要に応じて裏ご しする）	後期食に寒天を加えブリク サーでペースト状にする。	後期食に寒天ととろみを加 え、かるくブレンダーにか ける。	野菜をそれぞれ軟らかくな るまで煮る。（圧力鍋使用す る場合もある） 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 ・ 牛 乳	ス ポ ン ジ ケ ー キ	初期食の具のみミルサーに かける。（必要に応じて裏ご しする）	水分と寒天を加え、ペースト 状になるまでブレンダーに かける。	水分を加え、かるくブリク サーにかける。			
	プ ゼ リ ン な ど	ミルサーにかける。（水状に なった場合は牛乳寒天など を入れて調整する。）	普通食に準ずる。 ツルンとしたゼリー等はか るくミルサーにかける。				
	牛 乳 寒 天	牛乳にウルトラ寒天を加え て加熱する。	牛乳にウルトラ寒天を加え て加熱する。				