

形態別調理のポイント（献立別）							
		初期食Ⅱ	中期食Ⅰ	中期食Ⅱ	後期食Ⅰ	普通食	
主食	炊ピ きら 込フ みご 飯	中期食Ⅰをブrikサーにかけ、裏ごしする。 具は別盛りにする。	中期食Ⅱをブrikサーにかける。 具は別盛りにする。	後期食Ⅰをブrikサーにかける。 具は別盛りにする。	具のみ軟らかくなるまで煮る。 ごはん混ぜ合わせる。	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Ⅰをブrikサーにかけ、裏ごしする。 具は別盛りにする。	中期食Ⅱをブrikサーにかける。 具は別盛りにする。	後期食Ⅰをブrikサーにかける。 具は別盛りにする。	具のみ軟らかくなるまで煮る。 ごはん混ぜ合わせる。	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Ⅰをブrik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。	中期食Ⅱをブrikサーにかける。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。	蒸して柔らかくし、衣をはずし、ブrikサーにかける。 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以下に包丁で切る。 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、素材の特徴にあった加熱をする。	
	あんかけ	中期食Ⅰの具のみブrikサーにかけ、裏ごしする。 具のみ盛りつけし、煮汁はとろみをつけ、あんを作り別盛りにする。	中期食Ⅱの具のみブrikサーにかける。 具のみ盛りつけし、煮汁はとろみをつけ、あんを作り別盛りにする。	後期食Ⅰの具のみブrikサーにかける。 具のみ盛りつけし、煮汁はとろみをつけ、あんを作り別盛りにする。	具が軟らかくなるまで煮る。 具のみ盛りつけし、煮汁はとろみをつけ、あんを作り別盛りにする。	とろみの濃度に注意する。	
	魚肉加工品	中期食Ⅰをブrikサーにかけ、とろみの調整をする。 その後、裏ごしする。	中期食Ⅱをブrikサーにかける。その後、とろみの調整をする。	身をほぐし加熱、柔らかくし、ブrikサーにかける。 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、きざむ。または、状況に応じ、ブrikサーにかける。 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Ⅰをブrikサーにかけとろみを調整した後、裏ごしする。	中期食Ⅱをブrikサーにかけ、とろみを調整する。	だし汁を入れ、ブrikサーにかける。	普通食に準じた調理をし、きざむ。		
	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Ⅰの具のみブrikサーにかけ、裏ごしする。 具のみ盛りつけし、煮汁はとろみをつけ、あんを作り別盛りにする。	中期食Ⅱの具のみブrikサーにかける。 具のみ盛りつけし、煮汁はとろみをつけ、あんを作り別盛りにする。	後期食Ⅰの具のみブrikサーにかける。 具のみ盛りつけし、煮汁はとろみをつけ、あんを作り別盛りにする。	具が軟らかくなるまで煮る。 具のみ盛りつけし、煮汁はとろみをつけ、あんを作り別盛りにする。		
サラダ	中期食Ⅰをブrikサーにかけ、とろみの調整をした後、裏ごしする。	中期食Ⅱをブrikサーにかけた後、とろみの調整をする。	ブrik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rikサーにかけ、とろみを調節し、裏ごしする。 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。		
	プゼリンなど	ブrikサーにかけ、とろみを調節し、裏ごしする。 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。		
	よけういかきなど	水分を足し、ブrikサーにかけ、とろみを調節し、裏ごしする。 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。		