

形態別調理のポイント（素材別）					
	初期食Ⅱ	中期食Ⅰ	中期食Ⅱ	後期食Ⅰ	普通食
穀類	ペースト 水：米=5.5：1 お粥をブrikサーにかけ、裏ごしする。	お粥 水：米=6：1	軟飯 水：米=3.0：1	ごはん 水：米=1.5：1	ごはん 水：米=1.5：1
	パン粥をブrikサーにかけ、裏ごしする。	パンはパン粥 普通食と同じパンをブrikサーにかけ、3倍の水を加えて煮る。	パンはパン粥 普通食と同じパンを一口大の大きさにし、3倍の水を加えて煮る。（耳は細かく切る。）	普通食のパンまたはパン粉 普通食と同じパンをブrikサーにかけ、パン粉にする。	普通食のパン
	中期食の麺をブrikサーにかけ、裏ごしする。	白玉うどん・ソフトめん・中華麺・スパゲティーは水で洗い、ブrikサーにかけ、薄く味付けしだし汁等で軟らかく煮る。	白玉うどん・ソフトめん・中華麺・スパゲティーは細かく（約5mm）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・スパゲティーを細かく（約1cm）包丁で切り、水で洗う。	普通食の白玉うどん・ソフトめん・中華麺・スパゲティー
	中期食Ⅰをブrikサーにかけ、裏ごしする。	中期食Ⅱブrikサーにかけ、裏ごしする。	後期食Ⅰをブrikサーにかけ、裏ごしする。	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。
豆・豆製品	中期食Ⅰをブrikサーにかけ、裏ごしする。	中期食Ⅱブrikサーにかけ、裏ごしする。	後期食Ⅰをブrikサーにかけ、裏ごしする。	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る。
	中期食Ⅰをブrikサーにかけ、裏ごしする。	中期食Ⅱブrikサーにかけ、裏ごしする。	後期食Ⅰをブrikサーにかけ、裏ごしする。	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	中期食Ⅰをブrikサーにかけ、裏ごしする。	中期食Ⅱブrikサーにかけ、裏ごしする。	後期食Ⅰをブrikサーにかけ、裏ごしする。	じゃが芋・さつまいも・里芋・長芋は1cmに切り、軟らかく茹でる。	何でも使用できる。
	中期食Ⅰをブrikサーにかけ、裏ごしする。	中期食Ⅱブrikサーにかけ、裏ごしする。	後期食Ⅰをブrikサーにかけ、裏ごしする。	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。
野菜	中期食Ⅰをブrikサーにかけ、裏ごしする。	中期食Ⅱブrikサーにかけ、裏ごしする。	後期食Ⅰをブrikサーにかけ、裏ごしする。	野菜、きのこ類は軟らかく煮る。 （特に、ごぼう・たけのこ・はす・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。
	中期食Ⅰをブrikサーにかけ、裏ごしする。	中期食Ⅱブrikサーにかけ、裏ごしする。	後期食Ⅰをブrikサーにかけ、裏ごしする。	海草は軟らかくなるように戻し、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Ⅰをブrikサーにかけ、裏ごしする。	中期食Ⅱブrikサーにかけ、裏ごしする。	後期食Ⅰをブrikサーにかけ、裏ごしする。	軟らかく別の鍋で煮る。	コーン、グリーンピース そのまま使用できる。
果物	中期食Ⅰをブrikサーにかけ、とろみをつける。裏ごしする。	中期食Ⅱをブrikサーにかけ、とろみをつける。	ブrikサーにかけ、とろみをつける。	1cm以下に切ったものを使用する。	そのまま使用できる。
肉魚類	中期食Ⅰにだし汁等を入れ、ブrikサーにかけ、とろみをつける。裏ごしする。	中期食Ⅱにだし汁等を入れ、ブrik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rikサーにかけ、とろみをつける。	1cm以下に切ったものを使用する。または、状況に応じて、ブrikサーにかけ、裏ごしする。	何でも使用できる。
卵類	中期食Ⅰにだし汁等を入れ、ブrikサーにかけ、とろみをつける。裏ごしする。	中期食Ⅱにだし汁等を入れ、ブrik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rikサーにかけ、とろみをつける。	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）							
		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 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。 ごはんを混ぜ合わせる。	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。 ごはんを混ぜ合わせる。	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に、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。		
	ゼリーなど	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。		