

## 形態別調理のポイント（素材別）

	普通食	中期食
穀類	ごはん	・炊飯器のおかゆモードで軟飯をつくる。 (水：米=1.5：1)
	パン	・パンは皮及び耳をとって一口大にちぎる。牛乳を加熱して小鍋で煮てパン粥にする。
	白玉うどん・ソフトめん・中華麺	・麺を包丁で短く切って水で洗い、ぬめりをとる。小鍋でやわらかくなるまで煮る。
豆・豆製品	蒸し大豆・枝豆	・かたい粒がなくなるまでミルサーにかける。
	とうふ	・絹とうふは咀嚼練習用に形を残して添える。 ・焼き豆腐、木綿豆腐はミルサーにかける。
	油揚げ・厚揚げ・がんもどき・高野豆腐	・かたい粒がなくなるまでミルサーにかける。 ・パサつく場合は汁を加える。
芋類	じゃがいも・さといも	・舌で押しつぶしができる硬さのものは、咀嚼練習用に形を残して添える。 ・押しつぶしができる硬さでないものはマッシュポテト状にする。
	かぼちゃ・さつまいも	・皮をとる。 ・舌で押しつぶしができる硬さのものは、咀嚼練習用に形を残して添える。 ・押しつぶしができる硬さでないものはマッシュポテト状にする。
	こんにゃく	・他の食材と一緒にミルサーにかける。
野菜類	根菜類	・舌で押しつぶしができる硬さのものは、咀嚼練習用に形を残して添える。 ・押しつぶしができる硬さでないものはミルサーにかける。
	葉物類	・かたい粒がなくなるまでミルサーにかける。
	きのこ類	・他の食材と一緒にミルサーにかける。
海藻類	わかめ、昆布	・ミルサーにかけてペースト状にする。 ・かたい昆布は取り除く。
肉類	豚肉（もも、バラ、肩ロース） 鶏肉（もも、むね、皮なし） 牛肉 ミンチ	・粒がなくなるまでミルサーにかける。 ・パサつく場合は汁を加える。
肉魚の加工品	かまぼこ、揚げ半、ちくわ ハム、ベーコン、ウインナー	・他の食材と一緒にミルサーにかける。 ・ウインナーはかたい皮があれば取り除いてからミルサーにかける。
卵類	液卵	・ミルサーにかけてふんわりとした状態にする。

※再調理を基本とするが、食材や料理によって圧力鍋を使用する場合もある。