

かき りめん さんこう
下記、裏面を参考にいただき、ご質問や、普通食・形態食への変更を検討される場合は、担任までご連絡ください。

主菜 調理例	食形態	普通食	後期食	中期食②※ざらつき有り	中期食①※なめらか	初期食
		歯ごたえがある	歯茎で押しつぶせる	舌で押しつぶせる		つぶ粒がないなめらかな形状
鮭のバター醤油焼き	使用食品					
	調理方法	鮭調味料に浸ける。薄力粉を付け、バターをのせて焼く。	鮭のすり身に後期分量のだし、調味料、バター等を加えミキサーでペーストにして蒸す。たれをかける。	鮭のすり身に中期②分量のだし、調味料、バター等を加えミキサーでペーストにして蒸す。たれをかける。	やさしい素材サーモンを蒸す。たれをかける。	やさしい素材サーモン中期①にトロミールとたれを加えてミキサーにかける。
肉じゃが	使用食品					
	調理方法	豚肉に下味を付ける。順に炒めてだし汁で煮る。調味料を加えて煮含める。	豚肉は挽肉に調味料、後期分量のだし等加えミキサーでペーストにして蒸す。野菜は柔らかく煮る。盛りつけて普通食の煮汁にとろみをつける。	豚肉は挽肉に調味料、中期②分量のだし等加えミキサーでペーストにして蒸す。野菜は柔らかく煮てミキサーでペーストにする。ミキサーパウダーを加え固める。盛りつけて普通食の煮汁にとろみをつける。	やさしい素材ポーク・じゃがいも・玉ねぎ・にんじん豚肉はやさしい素材ポークを蒸す。野菜は柔らかく煮て、ミキサーでペーストにする。ミキサーパウダーを加え固める。普通食の煮汁にとろみをつける。	中期のペーストにトロミールを加えミキサーにかけて裏ごす。盛りつけて普通食の煮汁にとろみをつける。