


ふくさい 副菜 ちょうりれい 調理例	しょくけいたい 食形態 かざい とろみ・ゲル化剤	ふつう しょく 普通食	こうき しょく 後期食	ちゅうき しょく 中期食	しょき しょく 初期食
		—	はぐき お 歯茎で押しつぶせる	した お 舌で押しつぶせる	つぶ 粒がないなめらかな形状
きやべつ・小松菜・にんじん の昆布和え	ちょうり ほうほう 調理方法				
		やさい む 野菜を蒸す、またはゆでて冷 まし水気をしぼる。塩昆布と しょうゆで和える。	やさい やわ 野菜を軟らかくゆでて冷ます。塩昆布に 白湯を加えミキサーでペーストにし、 しょうゆを混ぜて昆布だれにする。野菜 を昆布だれで和える。	やさい やわ 野菜を軟らかくゆでてミキサーでペース トにし、昆布だれを混ぜる。ミキサーパ ウダーを加えて固める。ステック状に カットして盛りつける。	やさい やわ 野菜を軟らかくゆでて冷ました 後、ミキサーでペーストに し、昆布だれを混ぜてとろみ をつける。裏ごす。
切り干し 大根の 煮物	ちょうり ほうほう 調理方法				
		きり ぼ 切り干し大根・油揚げ・にんじん・干し椎茸・さやいんげん			
		ほ しいたけ き ぼ だいこん 干し椎茸・切り干し大根、に んじん・油揚げの順にだして 煮てから調味し、味を含ま せる。仕上にゆでたさやい んげんを加える。	ほ しいたけ き ぼ だいこん あぶらあ 干し椎茸・切り干し大根・油揚げを圧力鍋 を使ってだして煮て調味する。干し椎茸 と油揚げはミキサーでペーストにしミキ サーパウダーを加え固める。にんじんは 軟らかく煮る。さやいんげんはゆでてミ キサーでペーストにしとろみをつける。	あつりよくなべ に ほ しいたけ き ぼ だいこん あぶ 圧力鍋で煮た干し椎茸・切り干し大根・油 揚げをミキサーでペーストにしミキサー パウダーを加えて裏ごし固める。にんじ んは軟らかく煮てミキサーでペーストに しとろみをつける。さやいんげんは後期 と同じ(初期も同様)。	あつりよくなべ に ほ しいたけ き 圧力鍋で煮た干し椎茸・切り 干し大根・油揚げはミキサー でペーストにしとろみをつけ る。にんじんは軟らかく煮て ミキサーでペーストにしとろ みをつける。全て裏ごす。

けいたいしょく まい ちょうり しょう
食形態・再調理に使用して
いる商品一覧 

けいたいしょく 形態食用	しょうひんめい 商品名	かいしゃめい 会社名
しょくざい 食材	そざい やさしい素材	かぶ マルハニチロ(株)
かざい ゲル化剤	かんてん ぎゅうにゅう ウルトラス寒天 ※牛乳ゼリーに使用	いな しょうひんめい 伊那食品工業(株)

	しょうひんめい 商品名	かいしゃめい 会社名
とろみ・ ゲル化剤	ネオハイトロミールⅢ ※トロミール	かぶ (株)フードケア
	スベラカーゼ	
	ミキサーパウダー	