

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 の 昆布 和え 小松菜 ・ にんじん	ちょうりほう 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。
きり 干し 大根 の 煮物	ちょうりほう 調理方法				
		きり干し大根・油揚げ・にんじん・干し椎茸・さやいんげん			
		ほしいたけきほだいこん 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。	ほしいたけきほだいこんあぶらあ 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ほだいこんあぶ らあ 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 ほだいこんあぶらあ 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 ウルトラ寒天 ぎゅうにゅう ※牛乳ゼリーに使用	いな 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	