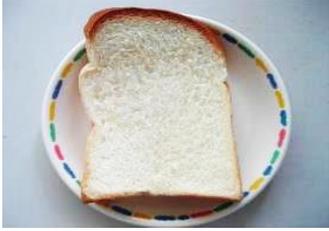


食形態一覧表【主食】

献立	ごはん	パン	麺
普通食			
軟飯・パン粉・つぶしめん			
	多めの水で炊き、軟飯にし、よく蒸らして十分に水を吸わせる。個に応じて潰すなどして食べる。	パンを高速ミキサーにかけてパン粉状にする。牛乳などに浸して食べる。	普通食の麺に湯を加え、高速ミキサーにかけて粒状につぶす。
ゼリー粥・ペーストめん			
	全粥に酵素入りゲル化剤を加え、高速ミキサーにかけて、粒がなくなめらかなゼリー状に固める。	パン粉に牛乳、湯、砂糖、酵素入りゲル化剤を加えて高速ミキサーにかけ、加熱してべたつきのないゼリー状に固める。	普通麺に湯を加え、高速ミキサーにかけて粒のないなめらかな状態にし、酵素入りゲル化剤を加えべたつきのないゼリー状に固める。
牛乳ゼリー・人参スティック			
	牛乳に介護用ウルトラ粉寒天と砂糖を加え、加熱し、冷やして固める。(流動性のある飲み物がうまく嚥下できない児童生徒に提供。)	拍子切り(スティック状)にした人参をやわらかく蒸す。(一口量がわかるように前歯で噛みちぎる練習をする児童生徒に提供。)	

※詳しくはお問い合わせください。