

<食形態表（主食）>

令和6年8月一部改訂
静岡県立東部特別支援学校

献立	ごはん	パン	麺
普通食			
つぶし軟飯	 炊飯器で炊いた軟飯を軽くつぶす。(米：水＝1：3)	ハサミでカットする (実態に応じて牛乳に浸す等対応する。)	ハサミでカットする (実態に応じて具材と混ぜる等対応する。)
つぶしがゆ	 つぶし軟飯に湯を加える。 (つぶし軟飯：湯＝2：1)	 パンがゆ	 めんがゆペースト 麺に湯を1.5倍加え、ミキサーにかけ、約10分間煮る。
スベラカーゼがゆ	 炊飯器で炊いた軟飯に少量の湯を加え、スベラカーゼを1.5%添加し、フードプロセッサでペースト状にする。	 パンがゆ(漉し)	 めんがゆペースト(スベラカーゼ) めんがゆにスベラカーゼを1.5%加え、フードプロセッサでペースト状にする。
ペーストがゆ	 軟飯をフードプロセッサにかけペースト状にする。		

<食形態表（副食）>

令和6年8月一部改訂
静岡県立東部特別支援学校

献立例	主菜（肉）	主菜（魚）	副菜
普通食			
	豆腐ハンバーグ	焼きサバのねぎ味噌ソース	かぼちゃサラダ (かぼちゃ、きゅうり、ハム)
やわらか食（軟菜）			
	具材をカット後、 圧力鍋で加熱 する。揚げ物は茹でる。(肉・えびは加熱前に酵素に漬けやわらかくする。) ★食材をそのまま スプーン で 容易に切れる 程度まで やわらかく した状態。 【対象の目安】食塊保持能力があり、舌の左右運動と食塊形成能力を促す段階		
マッシュ食			
	圧力鍋で加熱した食材を、ゲル化剤（ミキサー&ソフト）を加えミキサーにかける。 ★ 粒があり不均質 な状態で、スプーンで押すと 粒同士が分離せずまとまっている 。 【対象の目安】送り込み力と押しつぶし力、食塊保持能力があり、舌の左右運動を引き出す段階		
ムース食			
	圧力鍋で加熱した食材を、ゲル化剤（ミキサー&ソフト）を加えミキサーにかける。 ★ 粒がなく均質 な状態で、スプーンで切り分けられる。崩すと 角のある小片 になるが、バラけない。 【対象の目安】送り込み力と若干の食塊保持能力があり、舌の上下運動による押しつぶしを促す段階		
ペースト食（まとまりペースト）			
	圧力鍋で加熱した食材を、ゲル化剤（ミキサー&ソフト）を加えミキサーにかけ、裏ごしする。 ★ 粒がなく均質 な状態で、スプーンで押した形に変形し、 混ぜるとなめらかなペースト になる。 【対象の目安】送り込み力があり、舌の上下運動を引き出す段階 ※胃ろう食と併用		

多い

ゲル化剤添加量

少ない

＜食形態表（汁物・デザート・果物）＞

令和6年8月一部改訂

静岡県立東部特別支援学校

献立	汁物	デザート (ムース・ババロア以外)	果物
普通食			
	わかめとアサリのスープ	ココアワッフル	みかん
ペースト食 (ましましペースト)			
	<p>ゲル化剤（ミキサー&ソフト）を加えミキサーにかける。 固さは副食のペースト食と同等程度。 汁は教室で別盛りし、実態に応じてとろみを使用する。</p>	<p>ゲル化剤（ミキサー&ソフト）を加えミキサーにかける。</p>	<p>ゲル化剤（ミキサー&ソフト）を加えミキサーにかける。</p>

○デザート（ムース・ババロア以外）と果物は、副食の形態（マッシュ・ムース・ペースト）を基準にやわらかさを変え、固さの調整をする。

※調理状況に応じて、全てペースト対応にする場合がある。

○デザートの「ムース」「ババロア」は、全員普通食の形態で提供する。