

食形態一覧表【副食】

献立	主菜	副菜	汁物
普通食			
	魚のお茶天ぷら	和え物 (キャベツ、チンゲン菜、人参、昆布)	みそ汁 (さといも、小松菜、油揚げ)
やわらか食			
	骨ぬき魚を酵素処理してやわらかくしたソフト食(既製品)を蒸し焼きしてとろみのあるタレをかける。 ●スプーン等で用意に切れる	普通食にゲル化剤を加えミキサーにかけ、2～3ミリ程度につぶす。(まとまりのあるマッシュ状) ●粒がある不均質な状態、粒同士が分離せずにまとまっている	普通食(具と汁を分けない)にゲル化剤を加えミキサーにかけ、2～3ミリ程度につぶす。(ゼリー状にまとまった状態) ●粒がある不均質なゼリー状
まとまり食			
	魚ムース(既製品)を蒸してとろみのあるタレをかける。 ●粒がない均質な状態、よく混ぜることでペースト状になる	普通食にゲル化剤と水分を加え、ミキサーにかけ、粒のない状態に攪拌し、ゲル化させる。 ●粒がない均質なムース・ゼリー状	普通食にゲル化剤を加え、ミキサーにかけ、粒がなく流動性のないゼリー状にする。 ●粒がない均質なゼリー状
ペースト食			
	魚ムースにゲル化剤を加えてミキサーにかけ、とろみのあるタレをかける。 ●粒がない均質なペースト状	普通食にゲル化剤と水分を加え、ミキサーにかけ、粒のない状態に攪拌し、ゲル化させる。必要時に裏ごす。 ●粒がない均質なムース・ゼリー状	普通食にゲル化剤を加え、ミキサーにかけ、粒がなく流動性のないゼリー状にする。必要時に裏ごす。 ●粒がない均質なゼリー状

※詳しくはお問い合わせください。