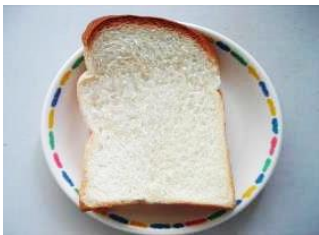


食形態一覧表【主食】

献立	ごはん	パン	麺
普通食			
	自校米飯		
全粥・つぶしめん			
	全粥を炊飯し、よく蒸らして十分に水を吸わせる。個に応じて潰す、普通飯と混ぜるなどして食べる。 ●飯粒同士が容易に分離しない		普通食の麺に湯を加え、ミキサーにかけて粒状につぶす。 ●粒同士が容易に分離しない
ゼリー粥・パンがゆゼリー・ 麺がゆゼリー			
	全粥に酵素入りゲル化剤を加え、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。 ●粒がない均質なゼリー状	パン粉(パンをミキサーにかける)に牛乳、湯、砂糖、酵素入りゲル化剤を加えて、ミキサーにかけた後、加熱してゼリー状に固める。 ●粒がない均質なゼリー状	普通麺に湯、酵素入りゲル化剤を加え、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。 ●粒がない均質なゼリー状
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。) ●混ぜることでヨーグルト状になる	拍子切り(スティック状)にした人参をやわらかく煮る。(適切な一口量を覚えるために前歯でかじり取る児童生徒に提供。) ●容易にかめるかたさ	

※詳しくはお問い合わせください。