

形態別調理のポイント（献立別）						
		初期食Ⅱ	中期食Ⅰ	中期食Ⅱ	後期食Ⅱ	普通食
主食	炊ピ き 込 み ご 飯	中期食Ⅰをブrikサーにかけ、味ととろみを調整する。その後、裏ごしをする。具は別盛りにする。	中期食Ⅱをブrikサーにかけ、味ととろみを調整する。具は別盛りにする。	後期食Ⅱをブrikサーにかけ、味ととろみを調整する。具は別盛りにする。	具のみ軟らかくなるまで煮る。その後、とろみをつける又はごはんを混ぜ合わせる。	濃い味付けにならないよう、味付けの際に調整する。ピラフは油っぽくならないように調理時に調整する。
	すし	中期食Ⅰをブrikサーにかけ、味ととろみを調整する。その後、裏ごしをする。粥に合わせ酢を混ぜ、ブrikサーにかけ、裏ごしをする。	中期食Ⅱをブrikサーにかけ、味ととろみを調整する。粥に合わせ酢を混ぜる。	後期食Ⅱをブrikサーにかけ、味ととろみを調整する。軟飯に合わせ酢を混ぜる。	具のみ軟らかくなるまで煮る。その後、とろみをつける又はごはんを混ぜ合わせる。ごはんには合わせ酢を混ぜ、酢めしとする。	酢めしと具のバランスを考え、濃い味付けにならないよう、味付けの際に調整する。
おかず	フライ	中期食Ⅰをブrikサーにかけ、味ととろみを調整する。その後、裏ごしをする。パサつく素材（魚、肉など）の場合は、あんを作る。	中期食Ⅱをブrikサーにかけ、味ととろみを調整する。パサつく素材（魚、肉など）の場合は、あんを作る。	蒸して柔らかくし、衣をはずし、ブrikサーにかけ、味ととろみを調整する。パサつく素材（魚、肉など）の場合は、あんを作る。	普通食に準じた調理をし、1.5cm 大の 5mm 厚程度に包丁で切る。パサつく素材（魚、肉など）の場合は、あんを作る。	素材がかたくなりすぎないよう、素材の特徴にあった加熱をする。
	あんかけ	中期食Ⅰの具のみブrikサーにかけ、味ととろみを調整する。その後、裏ごしをする。具のみ盛りつけし、煮汁はとろみをつけ、あんを作り別盛りにする。	中期食Ⅱをブrikサーにかけ、味ととろみを調整する。具のみ盛りつけし、煮汁はとろみをつけ、あんを作り別盛りにする。	後期食Ⅱをブrikサーにかけ、味ととろみを調整する。具のみ盛りつけし、煮汁はとろみをつけ、あんを作り別盛りにする。	具が軟らかくなるまで煮る。具のみ盛りつけし、煮汁はとろみをつけ、あんを作り別盛りにする。	素材の大きさ、かたさに注意する。とろみの濃度に注意する。
	魚肉加工品	中期食Ⅰをブrikサーにかけ、味ととろみを調整する。その後、裏ごしをする。パサつく素材の場合は、あんを作る。	中期食Ⅱをブrikサーにかけ、味ととろみを調整する。パサつく素材の場合は、あんを作る。	身をほぐし加熱、柔らかくし、ブrikサーにかけ、味ととろみを調整する。魚は骨の有無に十分注意し、あれば必ず取り除く。パサつく素材の場合は、あんを作る。	普通食に準じた調理をし、きざむ。または、状況に応じ、ブrikサーにかけ、味ととろみを調整する。魚は骨・皮の有無に十分注意し、あれば必ず取り除く。パサつく素材の場合は、あんを作る。	そのまま使用できる。
	卵加工品	中期食Ⅰをブrikサーにかけ、味ととろみを調整する。その後、裏ごしをする。	中期食Ⅱをブrikサーにかけ、味ととろみを調整する。	ブrikサーにかけ、味ととろみを調整する。	普通食に準じた調理をし、きざむ。必要に応じ、とろみをつける。	そのまま使用できる。
	魚肉料理	形態別調理の作り方に準ずる。				
	野菜料理	形態別調理の作り方に準ずる。				
	汁物	中期食Ⅰの具のみブrikサーにかけ、味ととろみを調整する。その後、裏ごしをする。具のみ盛りつけし、煮汁はとろみをつけ、あんを作り別盛りにする。	中期食Ⅱをブrikサーにかけ、味ととろみを調整する。具のみ盛りつけし、煮汁はとろみをつけ、あんを作り別盛りにする。	後期食Ⅱの具のみブrikサーにかけ、味ととろみを調整する。具のみ盛りつけし、煮汁はとろみをつけ、あんを作り別盛りにする。	具が軟らかくなるまで煮る。具のみ盛りつけし、煮汁はとろみをつけ、あんを作り別盛りにする。	素材の大きさ、かたさに注意する。
	サラダ	中期食Ⅰをブrikサーにかけ、味ととろみの調整をする。その後、裏ごしをする。	中期食Ⅱをブrikサーにかけ、味ととろみを調整する。	後期食Ⅱをブrikサーにかけた後、とろみの調整をする。	野菜をそれぞれ軟らかくなるまで煮る。十分冷却されたものを和える。	素材の大きさ、かたさに注意する。
デザート	ケーキなど	水分を足し、ブrikサーにかけ、とろみを調整し、裏ごしをする。希望者のみ普通食と同じ形態にする。	普通食に準ずる。	普通食に準ずる。	普通食に準ずる。	固形物が入る場合は、注意する。
	ゼリーなど	ブrikサーにかけ、とろみを調整し、裏ごしをする。希望者のみ普通食と同じ形態にする。	普通食に準ずる。	普通食に準ずる。	普通食に準ずる。	固さが違うゼリー等が重なる場合は注意する。