

形態別調理のポイント（素材別）					
	初期食Ⅱ	中期食Ⅰ	中期食Ⅱ	後期食Ⅱ	普通食
穀類	ペースト 水：米＝6：1 寒天玉を加えブrikサーにかけ、裏ごしをする。	お粥（細） 水：米＝6：1	お粥 水：米＝6：1	軟飯 水：米＝3.0：1	ごはん 水：米＝1.5：1
	中期食Ⅰのパン粥をブrikサーにかけ、裏ごしをする。	パンはパン粥 普通食と同じパンをブrikサーにかけ、パン粉にし、水を加えて煮る。	パンはパン粥 普通食と同じパンを一口大にし、水を加えて煮る。（耳は細かく切る。）	普通食のパン	普通食のパン
	後期食Ⅱの麺をブrikサーにかけ、裏ごしをする。	後期食Ⅱの麺をブrikサーにかける	白玉うどん・ソフトめん・中華麺は細かく（約5mm） 包丁で切って水で洗い、薄く味付けしだし汁等で軟らかく煮る。	普通食の白玉うどん・ソフトめん・中華麺を包丁で切って（約7cm）、水で洗い、薄く味付けをしだし汁等で軟らかく煮る。	普通食の白玉うどん・ソフトめん・中華麺
	中期食Ⅰをブrikサーにかけ、裏ごしをする。	中期食Ⅱをブrikサーにかける。	後期食Ⅱをブrikサーにかける。	1cm程度に切り、スープ等で軟らかく煮る。	スパゲティ そのまま使用できるが、長さに注意する。
豆・豆製品	中期食Ⅰをブrikサーにかけ、裏ごしをする。	中期食Ⅱをブrikサーにかける。	後期食Ⅱをブrikサーにかける。	少し戻し、1cmに切り、軟らかく茹る。	春雨 そのまま使用できる。
	中期食Ⅰをブrikサーにかけ、裏ごしをする。	中期食Ⅱをブrikサーにかける。	後期食Ⅱをブrikサーにかける。やわらかければ、マッシャーでつぶす。	豆類は軟らかく茹でて、皮を除去する。必要ならば、粗くきざむ。	豆類は軟らかく茹でる。
芋類	中期食Ⅰをブrikサーにかけ、裏ごしをする。	中期食Ⅱをブrikサーにかける。	後期食Ⅱをブrikサーにかける。	粗く刻み、軟らかく煮る。献立により豆腐に代替し、1.5cm角程度にする。	油揚げ・厚揚げ がんもどき・高野豆腐の使用。
	中期食Ⅰをブrikサーにかけ、裏ごしをする。	中期食Ⅱをブrikサーにかける。	後期食Ⅱをブrikサーにかける。または、こし網であらごしをする。	じゃが芋・さつま芋・里芋・長芋は2cm大の5mm厚程度に切り、軟らかく茹でる。	何でも使用できる。
	中期食Ⅰをブrikサーにかけ、裏ごしをする。	中期食Ⅱをブrikサーにかける。	後期食Ⅱをブrikサーにかける。	しらたきに代替し、軟らかくなるまで茹でてから煮込む。	こんにゃく そのまま使用できる。
野菜類	中期食Ⅰをブrikサーにかけ、裏ごしをする。	中期食Ⅱをブrikサーにかける。	後期食Ⅱをブrikサーにかける。	野菜、きのこ類は軟らかく煮る。（特に、ごぼう・れんこん・ふき等の繊維の多い野菜は切り方、煮方等も考慮し軟らかくする）	何でも使用できる。
	中期食Ⅰをブrikサーにかけ、裏ごしをする。	中期食Ⅱをブrikサーにかける。	後期食Ⅱをブrikサーにかける。	海草はしっかり戻してから、軟らかく煮て、ブrikサーにかける。	海草類 そのまま使用できる。必要ならば、粗くきざむ。
	中期食Ⅰをブrikサーにかけ、裏ごしをする。	中期食Ⅱをブrikサーにかける。	後期食Ⅱをブrikサーにかけ、裏ごしをして皮を除去する。	軟らかく別の鍋で煮る。必要に応じ、ブrikサーにかける。	コーン、グリーンピース そのまま使用できる。
果物	中期食Ⅰをブrikサーにかけ、とろみをつける。裏ごしをする。	中期食Ⅱをブrikサーにかけ、とろみをつける。	ブrikサーにかけ、とろみをつける。	2cm大の5mm厚程度に切ったものを使用する。	そのまま使用できる。
肉魚類	中期食Ⅰにだし汁等を入れ、ブrikサーにかけ、とろみをつける。裏ごしをする。	中期食Ⅱにだし汁等を入れ、ブrikサーにかけ、とろみをつける。	後期食Ⅱにだし汁等を入れ、ブrikサーにかけ、とろみをつける。	軟らかく煮る又は蒸す。必要に応じ、ブrikサーにかける。魚は骨・皮の有無に十分注意し、あれば必ず取り除く。	何でも使用できる。
卵類	中期食Ⅰにだし汁等を入れ、ブrikサーにかけ、とろみをつける。裏ごしをする。	中期食Ⅱにだし汁等を入れ、ブrikサーにかけ、とろみをつける。	後期食Ⅱにだし汁等を入れ、ブrikサーにかけ、とろみをつける。	だし汁等で別に煮る。 1cm以下に切る。	そのまま使用できる。