

# 段階食調理について

普通食では食べにくい児童生徒に対し、  
柔らか煮、きざみ食、ペースト食の  
対応をしています。



## やわらか煮

- 時間をかけて柔らかく煮る。
- 汁物は、具と汁を分けて、汁には片栗粉でトロミをつける。

普通食



やわらか煮



## きざみ食(大きざみ、小きざみ)

- やわらか煮をフードカッターできざむ。
- いも類、豆腐類は別にカッターにかける。
- ばらつくものは、粥ペーストをませ、まとまりをつける。

大きざみ



小きざみ



ペースト食(粒ペースト、粒なしペースト)  
ホットブレンダーで、完全にペースト状にして、粥  
ペーストでトロミをつける。さらにトロミをつけたい時は、教室でトロミ剤を使用する。

粒あり  
ペースト



粒なし  
ペースト



# 主食

ごはん

軟飯

粥

粒ありペースト

ペースト

(おはぎ状、ぼてっとしていいる)



パン

パン粥

粒ありペースト

ペースト

(パン1/2に牛乳約100ml)

