





大阪府立東住吉支援学校の段階食の形態 <ごはん・パン>

	米			パン	
名称	ムース粥	軟飯	ごはん	ペーストパン粥	パン
加水率 (米に対する重量比)	4倍	4倍	1.3倍	小麦粉量10gに対して 牛乳・水を70ml	
米の種類	金賞健康米	金賞健康米	金賞健康米		
写真					
作り方	軟飯を酵素入りゲル化剤を入れてなめらかなムース状にする	おかゆモードで炊飯する		①パンを粉状にする ②牛乳を加熱し、粉状のパンを加え煮る ③フードプロセッサーでなめらかなペースト状にする	
形状	ムース状	軟飯 (一般的なお粥に近い形態)		ペースト状	

大阪府立東住吉支援学校の段階食の形態 <おかず>

おかず				
名称	初期食	中期食	後期食	普通食
使用機器	高速ブレンダー	フードプロセッサー	圧力鍋	
写真 例: 白身魚の甘酢あんかけ				
作り方	<ul style="list-style-type: none"> ①後期食を高速ブレンダーに入れ、なめらかなペースト状にする ②教室で必要に応じて、家庭から持参いただいたとろみ剤でとろみをつけたり、白湯で薄めたり手元調整をする 	<ul style="list-style-type: none"> ①後期食をフードプロセッサーに入れ米粒大の刻み状にする 	<ul style="list-style-type: none"> ①スプーンにのる大きさに具材を切り、圧力鍋で煮て柔らかくする ・筍やごぼう、蒟蒻、揚げなど圧力鍋で煮ても柔らかくできない食材はフードプロセッサーで細かくしてから煮る ・焼き物、揚げ物は普通食と同様に調理したものを圧力鍋で煮る ②教室で必要に応じて、スプーンでつぶしたり、一口大に切ったりする 	
形状	ペースト状 均一でなめらかな形態	ごく刻み状 嚙まずに飲み込める形態	1.5cm角程度 スプーンで簡単につぶせる固さ 簡単に噛める形態	

※必要に応じて、ご家庭からとろみ剤・白湯をご持参ください。