

形態別調理のポイント（素材別）					
穀類	初期食Ⅱ	中期食Ⅰ	中期食Ⅱ	後期食Ⅰ	普通食
	ペースト 水：米＝5.5：1 お粥をブrikサーにかけ、裏ごしする。	お粥 水：米＝6：1	軟飯 水：米＝3.0：1	ごはん 水：米＝1.5：1	ごはん 水：米＝1.5：1
	パン粥をブrikサーにかけ、裏ごしする。	パンはパン粥 普通食と同じパンをブrikサーにかけ、3倍の水を加えて煮る。	パンはパン粥 普通食と同じパンを一口大の大きさにし、3倍の水を加えて煮る。（耳は細かく切る。）	普通食のパンまたはパン粉 普通食と同じパンをブrikサーにかけ、パン粉にする。	普通食のパン
	中期食の麺をブrikサーにかけ、裏ごしする。	白玉うどん・ソフトめん・中華麺・スパゲティーは水で洗い、ブrikサーにかけ、薄く味付けしだし汁等で軟らかく煮る。	白玉うどん・ソフトめん・中華麺・スパゲティーは細かく（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・スパゲティーを細かく（約 1 cm）包丁で切り、水で洗う。	普通食の白玉うどん・ソフトめん・中華麺・スパゲティー
	中期食Ⅰをブrikサーにかける 裏ごしする。	中期食Ⅱブrikサーにかける。	後期食Ⅰ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。
豆・豆製品	中期食Ⅰをブrikサーにかける 裏ごしする。	中期食Ⅱブrikサーにかける。	後期食Ⅰをブrikサーにかける。大豆のように柔らかければ、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。
	中期食Ⅰをブrikサーにかける 裏ごしする。	中期食Ⅱブrikサーにかける。	後期食Ⅰをブrikサーにかける。	粗くきざみ、軟らかく煮る。献立内容により、豆腐に代替する。	油揚げ・厚揚げ がんもどき・高野豆腐の使用。
芋類	中期食Ⅰをブrikサーにかける 裏ごしする。	中期食Ⅱブrikサーにかける。	後期食Ⅰをブrikサーにかける。	じゃが芋・さつま芋・里芋・長芋は 1cm 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サーにかける 裏ごしする。	中期食Ⅱブrikサーにかける。	後期食Ⅰ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	中期食Ⅰをブrikサーにかける 裏ごしする。	中期食Ⅱブrikサーにかける。	後期食Ⅰ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・たけのこ・はす・ふき等繊維の多い野菜は切り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サーにかける 裏ごしする。	中期食Ⅱブrikサーにかける。	後期食Ⅰをブrikサーにかける。	海草は軟らかくなるように戻し、軟らかく煮て、粗くきざむ。	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サーにかける 裏ごしする。	中期食Ⅱブrikサーにかける。	後期食Ⅰをブrikサーにかける。	軟らかく別の鍋で煮る。	コーン、グリンピース 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。	1cm 以下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Ⅰにだし汁等を入れ、ブrikサーにかけ、とろみをつける。	1cm 以下に切ったものを使用する。または、状況に応じて、ブrikサーにかける。	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Ⅰにだし汁等を入れ、ブrikサーにかけ、とろみをつける。	別に煮て、1cm 以下に切る。	そのまま使用できる。