



形態別調理のポイント

（ 献立別 ）



普通食・調整食



・アレルギー食の

調理法



- ・ 主食（①白がゆ②パン粥③めん粥）
- ・ おかず（①揚げ物②煮物③炒め煮④和え物類）
- ・ 汁物（汁の具）
- ・ デザート類（①ゼリー類、ケーキ類③フルーツ缶詰）

1 調整食の変更調理法

「再調理食」とは

- ・ 普通食をそのまま、ミキサー機等を使用して、個々に見合うように給食を調理

献立名別に、調理して配膳をする。



「調整食」とは

- ・ 個々の児童生徒に見合うように、食材の切り方や調理方法を特別に配慮した給食を調理

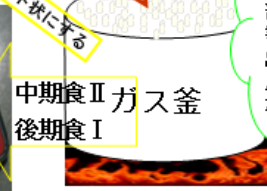
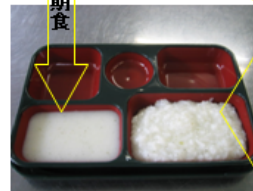
献立名別、食材の性質等を考慮して調理を行い、配膳をする。



2 主食 ①白がゆ <自校炊飯>



$$\text{白がゆ} = \text{1人分の米量} + \text{水分は、米の6倍}$$



毎回、小学部50g、中高等部60gで算出シートを活用し、米量と水分量を算出

主食 ②パン粥



$$\text{パンの量} \times 3 \text{倍} = \text{水分量}$$



主食 ③めん粥

1回転機能を使い、2回転させて米粒状にする



3 おかず ①揚げ物 < 加工品の例 >

えびカツ

調整食 (Adjustment Diet): 普通食 (Regular Diet) → ソースを付ける (Add sauce) → コンベクションオーブン (Convection Oven)

初期食 II (Initial Diet II): 牛乳ホウロウ機 (Milk Flour Machine)

中期食 I ~ 後期食 II (Medium Diet I ~ Late Diet II): えびカツ + 寒天玉 (Ebi-katsu + Agar Jelly)

おかず ②煮物 < 切り身の例 >

アレルギー食対応の場合 (In case of allergy diet): 代替食材を提供し、別調理 (Provide substitute ingredients and cook separately)

調理形態別に調理 (Cook by modification type): 加熱してから、魚の骨を除去 (Heat and remove bones)

配缶 (Packaging): 肉団子 (Meatballs), 豚肉 (Pork)

後期食 I, 後期食 II (Late Diet I, II): 練り製品や肉類も、よく煮ることで柔らかくなる (Even processed products and meats become soft by cooking well)

おかず ③炒め煮 < 肉類を含む例 >

時差で調理 (Cook with time difference): 時間差で食材を加えて煮る。 (Add ingredients with time difference and cook.)

本日の使用食材 (Today's ingredients): 肉・しめじ・新玉葱・キャベツ・人参 (Meat, shiitake, new onion, cabbage, carrot)

手順 1 (Step 1): 肉・しめじ (Meat, shiitake) → **手順 2** (Step 2): 新玉葱・キャベツ (New onion, cabbage)

調理形態別に調理 (Cook by modification type): 蒸した人参 (Steamed carrot)

初期食 II, 中期食 I, 後期食 I (Initial Diet II, Medium Diet I, Late Diet I)

おかず ④和え物類 < 野菜類 >

よく煮ることが重要! (It's important to cook well!)

調整食用 (Adjustment Diet): 具のみを調理形態別に調理 (Cook only the ingredients by modification type)

普通食用 (Regular Diet): 一般的に、蒸し調理を中心 (Generally, steaming is the focus)

アレルギー対応食を提供する場合には、食材を除去 (When providing allergy diet, remove ingredients)

初期食 II, 中期食, 後期食 I, 後期食 II (Initial Diet II, Medium Diet, Late Diet I, II)

4 汁物 = 汁の具

アレルギー食を対応する場合は、食材を除去 (When providing allergy diet, remove ingredients)

よく煮ること (Cook well)

具のみ (Ingredients only): 形態別に調理 (Cook by modification type)

初期食 ~ 後期食 II までを配缶 (Packaging from Initial Diet to Late Diet II)

「後期食 II」の盛付 (Plating for Late Diet II)

食べる時、汁に具を混ぜてトロミ具合を調整することも、時にはあります。 (When eating, mix ingredients into the soup to adjust thickness, sometimes.)

初期食 II, 中期食 I, 後期食 I, 後期食 II (Initial Diet II, Medium Diet I, Late Diet I, II)

5 デザート類 ①ゼリー類, ケーキ類

ゼリーの場合 (In case of jelly): 調理中 (Cooking) → カップ配食 (Cup packaging) → 冷蔵庫内 (In refrigerator) → ワゴン車へ配膳 (Serve on trolley)

ヨーグルトケーキの場合 (In case of yogurt cake): Milk + クリーム状 (Creamy) → 初期食 II (Initial Diet II)

後期食 I、後期食 II 普通食⇒同じ形状 (Late Diet I, II, Regular Diet ⇒ same shape)

デザート類 ②フルーツ缶詰

果物を提供する場合には、食形態別に、使用量を算出して形状別にミキサー機にかけて調理を行い、紙カップにて配膳

調理形態

調理手順 2

硬い食材から

調理手順 1

6 ウルトラス寒天牛乳

牛乳200ccに対して2gを使用

- 80℃以上の牛乳に、「介護用ウルトラ寒天」を加え、1～2分間よくかき混ぜて溶かし、容器に流して冷やす。