

# 形態食ができるまで

後期・中期・初期の各形態に合わせて、調理しています。

形態食の調理の様子をご紹介します。

## ●野菜

野菜は皮をむいたり、芯をとったりして、硬い部分や加熱すると青臭くなってしまう部分を取り除きます。その後、蒸したり圧力をかけたりして各形態にあった状態に調理します。



きゅうりの皮をむいています。  
他の野菜も中心部分のやわらかい部分だけを使ったり、皮を厚くむいて硬い繊維を取り除いたりします。

中期食・初期食の野菜や、後期食でも特に硬い野菜は圧力なべで加熱してやわらかくします。



中期食用の人参を切っています。  
圧力をかけたあと、硬い芯の部分を除いて、角切りにしています。



初期食用の人参をペーストに  
しています。



初期食は粒がない滑らかな状態  
になるように、濾したあと、くず  
粉でとろみをつけます



料理を仕上げる前には、必ず各形態に合った状態になっているか確  
認します。時期や天候によって野菜の状態は変わるので、硬すぎた  
り、筋が残ったりしていたら、さらに加熱したり、ペーストにしたり  
します。





## ●肉・魚

### <後期食>

ミンチ状にした肉や魚にパン粉や、やわらかくした野菜を入れて、よくこねます。こねたあと、団子状にして蒸し上げます。



### <中期食・初期食>

脂身の少ない肉や魚を「ロボクーブ」という強力なミキサーで滑らかにします。その後、長芋や調味料を入れて再び滑らかにしたあと、濾し網で濾して型に流して蒸し上げます。初期食は蒸し上がったあと、再びミキサーにかけ、濾して仕上げます。



ロボクーブ



形態食全員分を蒸す前に、少量を蒸してみて状態を確認します。



## ●たれ・汁

たれは味を調整したあと、くず粉でとろみを付けて濾して仕上げます。

汁物や煮物のたれ等は、できる限り普通食と同じ味を味わせるように工夫しています。煮込んだ具材の旨味が溶け出た普通食の汁や煮汁を濾して味を調えた後、とろみを付けて再び濾します。



## ●ウルトラ牛乳

ウルトラ寒天という介護用寒天で固めた牛乳を、「ウルトラ牛乳」といいます。主に中期食・初期食の児童・生徒に提供しています。

牛乳を温め、ウルトラ寒天を煮溶かしたあと、少し冷まして濾します。このようにすることで、溶け残りや表面の膜を取り除くことができます。その後、固まらないうちに容器に流し、表面の泡をとって冷やし固めます。





## ●盛り付け

料理を盛り付け、個別にトレーに配膳します。乾燥や異物混入を防止するため、フードカバーをつけます。

小1	形態	〇〇	〇〇
米・めん	パン	おかず	果物
後	後	後	後
(アレルギー) たまご	(特記事項) ウルトラ牛乳		



### ↑食札

名前や形態、アレルギー情報等が記載されています。

配膳するときには食札を確認し、載せ間違いがないように注意します。