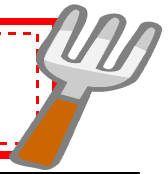





食形態別メニュー紹介



		献立名
1	ご飯	ご飯・押しつぶしご飯・お粥
2	パン	パン（スティックパン・一口大パン・パン粥）
3	牛乳	牛乳（牛乳プリン）
4	麺料理	ちゃんぽん
5	肉料理	チキン南蛮
6	魚料理	さばの生姜味噌煮
7	芋料理	さつまいもの木の实あえ
8	豆腐料理	揚げ豆腐のごまだれかけ
9	汁物	沢煮椀
10	煮物	味噌おでん
11	和え物	即席漬け
12	果物	りんご（スライス・一口大・コンポート）

◆紹介している【材料（一人分）】は、中学部の分量を表記しています。

食形態内容

	普通食	やわらか食	押しつぶし食	ペースト食
献立	普通食	普通食と同じ	普通食を基本に 食材・献立を 変更する。	普通食を基本に 食材・献立を 変更する。
調理方法	・普通食	・一口大（1cm角） ・軟らかく （歯茎や奥歯で噛み 切れる軟らかさ）	・軟らかく （舌で押しつぶせる 軟らかさに） ・滑らかに	・軟らかく ・滑らかに
調理器具		 圧力鍋	 蒸し器	 フードプロセッサ
料理	