

## 資料一覧

- 資料① 重度知的障害児者の食事について
- 資料②-1 嵐山郷食形態一覧
- 資料②-2 嵐山郷段階食形態(例)
- 資料②-3 モデル献立
- 資料③ 段階食食事基準
- 資料④ 移行食・嚥下食の調理基準(軟Ⅱ、軟Ⅰ、嚥下食)
- 資料⑤ 常食Ⅰ・Ⅱの調理基準
- 資料⑥ 常軟食の調理基準
- 資料⑦-1 利用者食形態一覧表
- 資料⑦-2 療養介護棟 利用者食事形態一覧表
- 資料⑧-1 重度棟年末お楽しみ会内容
- 資料⑧-2 研修会弁当内容
- 資料⑨ 厨房主要機器等一覧
- 資料⑩ 給食棟及びゲストハウス食堂配置図
- 資料⑪ ゲストハウス給食献立表(例)
- 資料⑫ ヘルシーメニュー献立表(例)
- 資料⑬ ゲストハウス給食 販売予定数
- 資料⑭ 厨房配置図
- 資料⑮ ゲストハウス配置図

## 1. 重度知的障害児者の食事について

重度知的障害児者の大半は、脳性麻痺などの重複障害を伴っており、成長段階で正常な「噛む、吸う、飲む」などの基本的な摂食嚥下動作を獲得できないまま成人に達し、その後の加齢による機能低下から、誤嚥性肺炎、窒息などの厳しい状況を生じます。

嵐山郷の利用者についても例外ではなく、障害が重度化し、誤嚥性肺炎や窒息の危険性が年々高くなっています。

反面、利用者の「食べることへのこだわり」は非常に強く、日常生活の中で食事は大きな比重を占めています。特に、行動障害を有する方は食事へのこだわりが強く、食事面での工夫及び摂食機能に応じた新しい食事形態、調理開発が常に求められています。

そこで、栄養担当では給食委託会社と協力し、「安全でおいしく夢のある楽しい食事」を目標に利用者個々の摂食機能に応じたきめ細かい、段階食調理に取り組んでいます。

## ☆食べる機能低下からおこる嚥下障害（例）

食事例	利用者の食べ方特徴	理由	症状	結果
パン いなり寿司 うどん	一度にたくさん詰め込む	・分量の調整が出来ない ・上手に噛めない	つまらせる	窒息
汁物	一気に多量に飲み込む	調整ができない	むせる	誤嚥
おかず	丸飲み込みをする 一気に口の中へかきこむ	咀嚼できない 調整ができない	つまらせる つまらせる	窒息 窒息

## 2. 重度知的障害児者の食事に求められているものは . . .

## (1) 安全な料理と調理技術

- ・ 咀嚼がなくても楽に飲み込める料理
- ・ 口の中バラつかずまとまりがある料理
- ・ 安全でおいしく、視覚的にも多種多様で季節感のあるもの
- ・ 均一な調理技術
- ・ こだわりのある方に対する新しい料理開発

## (2) 施設職員との連携

給食の提供は、施設職員の日常的な支援業務の中でも重要な取組の1つである。利用者の命を守るために食事があり、そこに介助技術が加ることによって、安心安全な食生活が実現できる。

したがって給食業務従事者は、施設職員と密接な連携をとる必要があり、それが利用者支援の向上にもつながる。



## 嵐山郷 段階食形態 (例)

食形態		献立展開例		調理ポイント
常食Ⅱ	安全に食べられる	【献立名】 ・ ご飯 ・ けんちん汁 ・ <u>焼肉</u> ・ ボイル野菜 ・ 肉じゃが煮 ・ 大根のゆず和え	メニュー名：焼肉 	・ 豚バラ肉は、事前に肉を柔らかくする調味液に漬け込み、調理する。 野菜は大きな短冊 (3cm位) に切る。
常食Ⅰ	噛みくだき・すりつぶしにできる	【献立名】 ・ ご飯 ・ けんちん汁 ・ <u>焼肉</u> ・ ボイル野菜 ・ 肉じゃが煮 ・ 大根のゆず和え	メニュー名：焼肉 	・ 豚バラ肉は、荒挽肉にする肉のペーストとよく混ぜ合わせ肉片を作る。 野菜は短冊に切り、炒め肉片を入れて味を調える。
常軟食	刻まなくてもスプーンや箸でつぶせる軟らかさ	【献立名】 ・ ご飯 ・ けんちん汁 ・ <u>焼肉</u> ・ コンソメ煮 ・ 湯むきトマト ・ 肉じゃが煮 ・ 大根のゆず和え	メニュー名：焼肉 	・ 肉のペーストと豚ひき肉を混ぜ合わせ、スチームコンベクションオーブンで蒸し、刻まずスプーンでつぶせる軟らかさに調理する。 ・ 付け合せの野菜も形を残し十分に軟らかく調理する。
軟食Ⅱ	歯茎でつぶせる軟らかさ	【献立名】 ・ 軟飯 ・ けんちん汁 ・ <u>焼肉</u> ・ コンソメ煮 ・ 肉じゃが煮 ・ おろし和え ・ アイカルクリーゼリー	メニュー名：焼肉 	・ 肉のペーストと豚ひき肉を混ぜ合わせ、スチームコンベクションオーブンで蒸す。 常軟食よりも軟らかく肉の粒感を残した調理をする。
軟食Ⅰ	舌でつぶせる軟らかさ	【献立名】 ・ 軟飯 ・ けんちん汁 ・ <u>ミートムース</u> ・ コンソメ煮 ・ 肉じゃが煮 ・ おろし和え ・ アイカルクリーゼリー	メニュー名：ミートムース 	・ 肉のペーストを入れ、肉の粒感が口に残らない程度になめらかに調理する。

モデル献立

※特別食(常軟食一部・軟食Ⅱ・軟食Ⅰその他ペースト食・開始食・特別治療食)は個人盛り付けとなります。

区分	常食Ⅱ				常食Ⅰ				常軟食				軟Ⅱ				軟Ⅰ												
	#REF!	献立名	食品名	食数 可食量g	125 総使用量kg	#REF!	献立名	食品名	食数 可食量	65 総使用量	#REF!	献立名	食品名	食数 可食量	90 総使用量	#REF!	献立名	食品名	食数 可食量	70 総使用量	#REF!	献立名	食品名	食数 可食量	50 総使用量				
朝 食		パン		90		フレンチトースト	食パン バター/砂糖 牛乳	90 100			パン粥	食パン バター/砂糖 牛乳	90 100			パン粥	食パン バター/砂糖 牛乳	90 100			パン粥	食パン バター/砂糖 牛乳	90 100						
		かぼちゃのスープ	Pかぼちゃ 玉葱 ホワイトルー 生クリーム スープ/SP	20 20 10 20	2.5 2.5 1.3 2.5	かぼちゃのスープ	Pかぼちゃ 玉葱 ホワイトルー 生クリーム スープ/SP	20 20 10 20	1.3 1.3 0.7 1.3		かぼちゃのスープ	Pかぼちゃ 玉葱 ホワイトルー 生クリーム スープ/SP	20 20 10 20	1.8 1.8 0.9 1.8		かぼちゃのスープ	Pかぼちゃ 牛乳 生クリーム SP/コンソメ	40 40 10	2.8 2.8 0.7		かぼちゃのスープ	Pかぼちゃ 牛乳 生クリーム SP/コンソメ	40 40 10	2.0 2.0 0.5					
		炒り卵	ふわふわエッグ	50	6.3	炒り卵	ふわふわエッグ	50	3.3		炒り卵	ふわふわエッグ	50	4.5		炒り卵	ふわふわエッグ	50	4.5		炒り卵	ふわふわエッグ	50	3.5		炒り卵	ふわふわエッグ	50	2.5
		ゆで野菜	ブロッコリー キャベツ 青じそドレッシング	50 40 3	6.3 5.0 0.4	ゆで野菜	ブロッコリー キャベツ 青じそドレッシング	50 40 3	3.3 2.6 0.2		コンソメ煮	ブロッコリー キャベツ コンソメ/SP	50 40	4.5 3.6		野菜のコンソメ煮	やわらかミート きやべつ 人参 玉ねぎ コンソメ	20 40 20 20	1.4 2.8 1.4 1.4		野菜のコンソメ煮	やわらかミート きやべつ 人参 玉ねぎ コンソメ	20 40 20 20	1.0 2.0 1.0 1.0					
	フルーツ	フルーツミックス	50	6.3	フルーツ	フルーツミックス	50	3.3		フルーツ	フルーツミックス	50	4.5		フルーツ	白桃(おろし)	50	3.5		フルーツ	白桃(おろし)	50	3.5		フルーツ	白桃(おろし)	50	2.5	
昼 食		ご飯	米	100		ご飯	米	100			ご飯	米	100			軟飯	米	100			軟飯	米	100						
		スープ	玉子 万能ネギ 中華スープ,SP	10 2	1.3 0.3	スープ	玉子 万能ネギ 中華スープ,SP	10 2	0.7 0.1		スープ	玉子 万能ネギ 中華スープ,SP	10 2	0.9 0.2		スープ	卵黄 万能ネギ 中華スープ,SP	10 15	0.7 1.1		スープ	卵黄 万能ネギ 中華スープ,SP	10 15	0.5 0.8					
		生揚げマーボー	生揚げ 豚小間肉 ネギ わけぎ しいたけ なす 油、マーボー豆腐の素	80 30 15 5 10 40	10.0 3.8 1.9 0.6 1.3 5.0	生揚げマーボー	生揚げ 豚粗挽き肉 ネギ わけぎ しいたけ なす 油、マーボー豆腐の素	80 30 15 5 10 40	5.2 2.0 1.0 0.3 0.7 2.6		マーボー豆腐	豆腐 「豚ひき 「やわらかミート ねぎ わけぎ 生椎茸 なす 油、マーボー豆腐の素	80 15 15 15 5 10 40	7.2 4.2 1.4 1.4 0.5 0.9 3.6		マーボー豆腐	豆腐 「やわらかミート 「玉子」/SP ねぎ わけぎ 生椎茸 なす 油、マーボー豆腐の素	60 15 25 10 10 5 15	4.2 1.8 0.7 0.7 0.4 0.7 1.1		マーボー豆腐	豆腐 「やわらかミート 「玉子」/SP ねぎ わけぎ 生椎茸 なす 油、マーボー豆腐の素	60 40 10 5 10 15	3.0 2.0 0.5 0.3 0.5 0.8					
		中華風サラダ	鶏ささみ水煮 きやべつ 人参 玉葱 中華ドレッシング	15 50 20 10	1.9 6.3 2.5 1.3	中華風サラダ	鶏ささみ水煮 きやべつ 人参 玉葱 中華ドレッシング	15 50 20 10	1.0 3.3 1.3 0.7		中華風サラダ	鶏ささみ水煮 きやべつ 人参 玉葱 中華ドレッシング	15 50 20 10	1.4 4.5 1.8 0.9		三色サラダ	人参P トマト(おろし) ほうれん草 フレンチドレッシング スカイスルー	30 50 30	2.1 3.5 2.1		三色サラダ	人参P トマト(おろし) ほうれん草 フレンチドレッシング スカイスルー	30 50 30	1.5 2.5 1.5					
	牛乳ゼリー	牛乳 ゼラチンRR	100 1.6%	12.5	牛乳ゼリー	牛乳 ゼラチンRR	100 1.6%	6.5		牛乳ゼリー	牛乳 ゼラチンRR	100 1.6%	9.0		牛乳ゼリー	牛乳 ゼラチンRR	100 1.60%	7.0		牛乳ゼリー	牛乳 ゼラチンRR	100 1.60%	5.0						
夕 食		具沢山汁	舞茸 人参 白菜 洗いごぼう 長ネギ ごま油/だし/正油/S	15 20 30 20 10	1.9 2.5 3.8 2.5 1.3	具沢山汁	舞茸 人参 白菜 洗いごぼう 長ネギ ごま油/だし/正油/S	15 20 30 20 10	1.0 1.3 2.0 1.3 0.7		具沢山汁	舞茸 人参 白菜 洗いごぼう 長ネギ ごま油/だし/正油/S	15 20 30 20 10	1.4 1.8 2.7 1.8 0.9		具沢山汁	鶏肉うらごし(缶) 冷凍 里芋 大根 人参 ネギ ごま油/だし/みそ/S	15 20 30 20 20 10	1.1 1.4 2.1 1.4 0.7		具沢山汁	鶏肉うらごし(缶) 冷凍 里芋 大根 人参 ネギ ごま油/だし/みそ/S	15 20 30 20 20 10	0.8 1.0 1.5 1.0 0.5					
		白身魚のソテー	カラスカレイ SP/白ワイン/オリーブ油	80	10.0	白身魚のソテー	カラスカレイ SP/白ワイン/オリーブ油	80	5.2		白身魚のソテー	カラスカレイ SP/白ワイン/オリーブ油	80	5.2		白身魚のソテー	カラスカレイ SP/白ワイン/オリーブ油	60	4.2		お魚の	SG鮭 酒/SP	40	2.0					
		ふろふき大根のみそかけ	大根 はんぺん みそ/だし/みりん/きょう 輪切り2c	80	10.0	ふろふき大根のみそかけ	大根 はんぺん みそ/だし/みりん/きょう 輪切り1cm	80	5.2		ふろふき大根のみそかけ	大根 はんぺん みそ/だし/みりん/きょう 薄切り	80	5.2		野菜の胡麻和え	きやべつ 人参 ブロッコリー ごまP/砂糖/醤油/だし	30 10 20	2.1 0.7 1.4		野菜の胡麻和え	きやべつ 人参 ブロッコリー ごまP/砂糖/醤油/だし	30 10 20	1.5 0.5 1.0					
		ブロッコリーのドレ和え	生ブロッコリー ダイスチーズ ホールコーン冷 人参 フレンチドレッシング	50 15 5 10	6.3 1.9 0.6 1.3	ブロッコリーのドレ和え	生ブロッコリー ダイスチーズ ホールコーン冷 人参 フレンチドレッシング	50 15 5 10	3.3 1.0 0.3 0.7		ブロッコリーのドレ和え	生ブロッコリー ダイスチーズ ホールコーン冷 人参 フレンチドレッシング	50 15 5 10	3.3 1.0 0.3 0.7		やわらかカップ	CUP生姜焼き わけぎ 玉ねぎ 舞茸 油/みりん/醤油/だし/片栗粉	1/2個 5 25 10	50個 0.4 1.8 0.7		やわらかカップ	CUP生姜焼き わけぎ 玉ねぎ 舞茸 油/みりん/醤油/だし/片栗粉	1/2個 5 25 10	0.3 1.3 0.5					

## 段階食食事基準

	嚥下食 (ペースト含む)	移行食		常食		
		軟食Ⅰ	軟食Ⅱ	常軟食	常食Ⅰ	常食Ⅱ
主食	重湯ゼリー パン粥	パン粥 軟飯 煮込み麺 カステラブディング	パン粥 軟飯 煮込み麺 カステラブディング そうめん寄せ	パン・パン粥 フレンチトースト 煮込み麺 御飯 麺	パン・パン粥 フレンチトースト 軟飯 御飯 煮込み麺	フレンチトースト パン 御飯 麺
肉類 肉 加工品	ミートペースト (ポーク) (チキン) (ビーフ)	ミートペースト (粒のないもの)	挽肉料理 (湯通し、細かくする) ミートペースト 挽肉の寄せ物 ムース	挽肉料理 肉片を作る 挽肉と肉ペーストが 基本の寄せ物料理 カツ、フライ ハム、ベーコンは線 切りを1/3等分	挽肉料理 肉片を作る 荒挽肉と肉ペーストが 異本の寄せ物料理 カツ(1口サイズ又は 煮る) ハム、ベーコンは線 切りを1/2等分	挽肉料理 カツ フライ 煮込み料理 ハム、ベーコンは1cm 線切り、角切り ハム、ベーコンは1cm 線切り、角切り
魚介類	魚すり身ゼリー (白身魚、鮭、 ホタテ等) とろまぐろゼリー うなぎゼリー	魚ムース (白身魚、鮭、 ホタテ等) とろまぐろ うなぎ寄せ ふんわりお魚 (蒸し)	魚ムース (白身魚、鮭、 ホタテ等) とろまぐろ うなぎ寄せ 魚くず煮 (銀むつ、銀ダラ、 かれい)	煮魚 (脂の多い物) 切身のグラムに変化を だし、つまみやすく する。 フライは手作り 具は魚のすり身とする 料理にて指示する	煮魚 (脂の多い物) 基本は切身を半分に カットしたものを 調理する フライは手作りを基本 とし、ソースの工夫 味をつけて煮る フライの魚は皮をとる	煮魚 (脂の多い物) フライ 手作りを基本とする ソースの工夫
卵類	全卵蒸し (1:3) かき卵スープゼリー	全卵蒸し (1:3) かき卵スープゼリー 温泉卵	全卵蒸し (1:3) スクランブルエッグ だし巻き卵	全卵蒸し (1:2) スクランブルエッグ オムレツ・厚焼き卵	スクランブルエッグ オムレツ 厚焼き卵	スクランブルエッグ オムレツ 厚焼き卵
豆類	豆腐スープゼリー 豆乳ゼリー	絹ごし豆腐	絹ごし豆腐 ひきわり納豆煮	豆腐、厚揚げ、 がんも、納豆	豆腐、厚揚げ、 がんも、納豆	豆腐、厚揚げ、 がんも、納豆
いも 野菜類	ほうれん草ゼリー 生クリーム入り かぼちゃプリン ポテトゼリー かぼちゃムース	すりおろしトマト 生クリーム入り かぼちゃプリン マッシュポテト かぼちゃムース カリビースマッシュ かぶ、いも煮付け スープ煮寄せゼリー ゼラチン 介護用寒天	湯むきトマトつぶし かぶ煮付け かぼちゃ煮付け いも煮付け	いも類はマッシュが 基本(かぼちゃ含む) たけのこは除く ごぼうは除く トマトは、湯むきし つぶす キャベツはすべてゆでる 1cm角切り、短冊切り 線キャベツ 胡瓜はすべてゆでる 薄い輪切り 茄子は皮をむく ブロッコリー、カリフ ラワー、レタス、大根 は、料理にて指示する その他料理にて指示 味噌汁の具材はスプーンに のる大きさとする	いも類は2cm位の乱 切り又は角切りが基本 汁物は線切りが基本 たけのこは線切りのみ ごぼうは薄い線切りと 薄い輪切りのみ トマトは、湯むきし 2cm角切り キャベツはすべてゆでる 2cm角切り、短冊切り 線キャベツ 胡瓜はすべてゆでる 薄い線切り、薄い輪切り 茄子は皮をむく ブロッコリー、カリフ ラワー、レタス、大根 は、料理にて指示する 味噌汁の具材はスプーンに のる大きさとする	いも類は3cm位の乱 切り又は角切りが基本 汁物は線切りが基本 たけのこは輪切り、薄 切り、3cm乱切り、線 切り ごぼうは薄い線切り、 薄い輪切り、3cm乱 切り トマトは、湯むきし 串形切り、2cm角切り キャベツの生食線切り 短冊切り 胡瓜は2cm角切り、線 切り、輪切り 茄子、ブロッコリー、 カリフラワー、レタス、 大根は、料理にて指示 する その他料理にて指示 味噌汁の具材はスプーン にのる大きさとする
果実類	りんごジュースゼリー ぶどうジュースゼリー オレンジジュースゼリー	りんごコンポート バナナコンポート コンポート寄せゼリー	りんごコンポート バナナコンポート いちじくコンポート コンポート寒天ゼリー	バナナ、りんご、梨 いちじく、キウイ フルーツはコンポート 又は寒天ゼリー メロンは2cm角切り 缶詰フルーツは指示 どおり等分にスライス	バナナ、りんご、梨 柿は指示に応じて カットし、ヨーグルト 又はシロップであえる メロンは3cm角切り キウイフルーツは2cm 角切り 缶詰フルーツは指示 どおりスライス	りんご、メロン、 梨、キウイ フルーツ、柿は指示 どおり等分にカット
デザート	牛乳ゼリー ヨーグルト	牛乳ゼリー ヨーグルト プリン	牛乳ゼリー ヨーグルト プリン	牛乳 ヨーグルト プリン	牛乳 ヨーグルト プリン	牛乳 ヨーグルト プリン
栄養 補助 食品	高カロリー栄養ゼリー 市販品	高カロリー栄養ゼリー 市販品	高カロリー栄養ゼリー 市販品	高カロリー 栄養ゼリー 市販品	高カロリー 栄養ゼリー 市販品	高カロリー 栄養ゼリー 市販品
水分 補給食品	お茶ゼリー スポーツドリンクゼリー	お茶ゼリー スポーツドリンクゼリー	お茶ゼリー スポーツドリンクゼリー			
形態	ゼラチン寄せ中心又は ゲル化剤、液状 増粘剤で固めたもの ・繊維のないもの ・粘膜付着がない もの	舌でつぶせる 軟らかさ ムース、ビュレ状	歯茎でつぶせ、 噛み切れる 軟らかさ	・スプーン、 箸でつかめる 軟らかさ	・噛みくだき、 すりつぶしが楽に できる	・安全で楽に 食べられる
栄養 基準	1日当たり 900~1200Kcal 40g Pro	1日当たり 1200~1500Kcal 50~60g Pro	1日当たり 1200~1500Kcal 50~60g Pro	成人男子 1800~2100Kcal 70g~80g Pro 成人女子 1600~1700Kcal 60g~70g Pro	成人男子 1800~2100Kcal 70g~80g Pro 成人女子 1600~1700Kcal 60g~70g Pro	成人男子 1800~2100Kcal 70g~80g Pro 成人女子 1600~1700Kcal 60g~70g Pro

※野菜はすべて手切りとする。その他の切り方、調理方法等施設にて指導する。

## 移行食・嚥下食の調理基準（軟Ⅱ、軟Ⅰ、嚥下食）

献立名	留意事項	備考・対応食形態
軟飯	硬すぎず、余分な水分がないこと。 米：水＝1：6.5の割合で炊く。 飯の粒をつぶさずかき混ぜること。 糊状にしないこと。	主食の基本となるので出来上がりにムラのないこと。
軟飯ドリア 味付け軟飯 おじや	ご飯の硬さは、軟飯が基本となる。 具の硬さ、味は献立指示により2段階に分けること。（軟Ⅱ、Ⅰ） 食べやすく炊き上げること。	特に味付け軟飯
パン粥 個人用  多人数用	個人用 パン粥調理マニュアルに従い調理すること。ゆる過ぎず、硬すぎないこと、ダマがないこと、出来上がりにムラがないこと。 多人数用 調理マニュアルに従い調理すること。出来上がりにムラがないこと。	嚥下食（一番厳しい状況下）の主食の基本となるので、特に注意し調理すること。  特に朝食時に提供する為、時間に余裕がないがムラなく調理すること。
カステラプディング	調理マニュアルに従い調理すること。時間をかけじっくり蒸し上げるとパサつかず、しっとりとしたカステラプディングとなる。	嚥下食（一番厳しい状況下）でも食べられるように調理すること。
うどん・麺類 小田巻き蒸し	軟Ⅱ、Ⅰはカットされた麺を時間をかけじっくり煮込むこと。 形があり糊状にしないこと。 つゆにもとろみを付けて食べやすく調理すること。	うどん等麺類は、摂食障害の方にはとても食べにくい。手をかけ調理することで、危険を回避し、安全で食べやすくなる。
にぎり寿司 （軟飯使用）	普通のにぎり寿司は食べられないので、食べやすい形に調理する。 軟飯を使用し、にぎり寿司を作る。 （生寿司）	喫食者の食べたい献立NO, 1である。作り方1つで食べやすい内容か危険を伴う内容か大きく分かれる。行事食として提供する。
おはぎ （山芋、軟飯使用）	もち米を使用したおはぎは危険な為、軟飯や蒸し山芋を使用し、おはぎを作る。	行事食として提供。従来なら食べられないものも、素材の選定や調理方法により安全で食べやすいものへとなる。又、個人対応の為喫食者の状況に合わせて、調理すること。

献立名	留意事項	備考・対応食形態
煮魚 煮ごり 焼き魚 ムニエル フライ等スープ煮 天ぷら（煮天ぷら）	軟Ⅱの使用できる魚は、脂があり身が軟らかい物に限定される。それらの特性を生かし、形、味良く安全で食べやすく調理すること。カツ、天ぷら等のフライは衣が食べにくい。そのため水分を加え煮ることにより食べやすい献立となる。	軟Ⅱで使用する魚は特に加熱しすぎないこと。  軟Ⅱ（挽肉使用したカツ、メンチカツのみ）
豆腐料理	豆腐は火が入り過ぎると硬くなり水分が抜けて食べにくい。加熱しすぎないこと。粒状のものがいいこと。	炒豆腐やチャンプルー
カレー等の煮込み料理	カレーライス等は、軟Ⅰ、Ⅱの2段階に分けて調理する。食材、野菜の下処理の方法も違い、それぞれの段階食に合った内容の調理とする。	軟Ⅰ（ペースト素材のみ） 軟Ⅱ（挽肉と肉ペーストにて肉片を作る）
八宝菜等の中華とろみ煮	軟Ⅰ、Ⅱの2段階に分けて調理する。食材、野菜等の下処理の方法も違い、それぞれの段階食に合った内容の調理とする。片栗粉を使用したとろみ具合にも注意する。	軟Ⅰ（ペースト素材のみ） 軟Ⅱ（挽肉使用可） （魚類使用可）
魚ムース 肉ムース	軟Ⅰの食形態は、粒がなく、舌で押しつぶせる軟らかさとなっているため、主菜である肉、魚料理の中心がムースとなる。すり身やペーストを使用し形、味良く安全で食べやすく調理すること。	軟Ⅰ（軟Ⅱでも可）
茶碗蒸し スクランブルエッグ 卵料理	卵料理は、調理の内容により食べやすくも、食べにくくもなる素材である。卵の特性を理解した上で、段階食として適した調理内容とすること。	軟Ⅰ 軟Ⅱ 粒がないこと。塊がないこと。パサつかせないこと。
挽肉入り ミートバーグ	軟Ⅱの食形態の特徴は歯茎で噛み切れる硬さとなっている。肉料理は挽肉が素材として使用できるがパサつかずまとまりのあることが必要となる。つなぎ（パン粉、ペースト類）を使用し食べやすい内容とする。	挽肉と肉ペーストにて肉片を作りミートバーグとする

献立名	留意事項	備考・対応食形態
野菜煮物	野菜の切り方（大きさ）に注意し、下処理を行い柔らかくしてから、調理を行うこと。 常にスプーンの背でスムーズにつぶせる硬さを目安とする。ムラなく仕上げる。かぶ、人参、大根等は、形を残した調理とする	軟Ⅰ（舌で押しつぶせること） 軟Ⅱ（歯茎で噛み切れること） スプーンにのせられる大きさを目安とする
片栗粉 コーンスターチ 増粘剤	段階食の特徴として、ソースやあんかけ等により、更に食べやすくすることが必要となる。とろみを出す食品の特徴を理解した上で、適切なソース・あんかけを調理すること。	軟Ⅰ 軟Ⅱ
和え物 酢の物	酢などの酸味はムセの要因となる。段階食の和え物、酢の物として適切な味付とすること。	軟Ⅰ 軟Ⅱ
芋料理	マッシュ等はパサつきがなく、又、糊状にしないこと。芋の中心に芯などが無い様に調理すること。芋の形を残した調理とする。	軟Ⅰ 軟Ⅱ 鍋で、ゆでること。
汁物	汁物は、具が固形物で汁が水分である。摂食障害の方は大変食べにくい料理である。具を流動的に（あまり粒々があると食べにくい。）調理すること。軟Ⅰの人が飲める様にすること。	
ペースト全般	ペースト食はゆるすぎても硬すぎても食べにくい。プレーンヨーグルト状を基本の硬さとする。 軟食Ⅰの食事をペースト状にし、水分は基本的には加えない。	
ゼリー	最も嚥下障害の重い方の食事なので細心の注意を払い調理すること。 野菜ゼリーなどは二層に分かれることなく作成できること。配膳は必ず保冷箱・保冷剤を使用し安定した物性を保ち提供すること。	嚥下食 開始食 軟Ⅰ 軟Ⅱ
ムース コンポート アイスクリーム	嚥下食にも対応できるムース、アイスクリームの作成ができること。	嚥下（コンポート除く） 軟Ⅰ 軟Ⅱ

※その他については、甲の指導、および、施設調理マニュアルに沿って調理すること。

## 常食Ⅰ・Ⅱの調理基準

献立名	留意事項	備考・対応食形態
白飯	<ul style="list-style-type: none"> <li>・配食時間に合わせ炊くこと。</li> <li>・常に同じ状態（ムラなく）で配膳できること。</li> </ul>	
炊きこみ御飯 チキンライス	<ul style="list-style-type: none"> <li>・具の分量と米の分量を調整し、適宜な量の炊き上がりとする。</li> <li>・味つけ、芯が残らないことに注意する。</li> </ul>	
チャーハン	<ul style="list-style-type: none"> <li>・回転釜等を使用し、具、飯を炒めて調理すること。</li> </ul>	
おはぎ 赤飯	<ul style="list-style-type: none"> <li>・喫食者の状況に合わせて調理すること。</li> <li>（例）もち米100%ではなく、うるち米を混ぜたものなど。</li> </ul>	日本古来から続く行事食として、おはぎ、赤飯が調理できること。
にぎり寿司 巻き寿司 いなり寿司	<ul style="list-style-type: none"> <li>・喫食者の状況に合わせて創意工夫ができること</li> <li>（例）軟飯を使ったにぎり寿司薄焼き玉子を使った巻き寿司</li> </ul>	バイキング食や、行事食として利用者からの要望が高い。
粥	<ul style="list-style-type: none"> <li>・喫食者の状況に合った粥食を提供すること。又七草粥等の行事食も調理できること。</li> </ul>	
味噌汁 かき玉汁 コンソメスープ クリームスープ 中華スープ うどん麺つゆ	<ul style="list-style-type: none"> <li>・具の種類や分量により、水分量を割り出し、喫食数に合った適宜な分量を調理すること。</li> <li>・汁の旨みが出せる調理技術</li> <li>（例）手作りだしによるうどんの麺つゆ作成技術</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・配食にバラつきがない様にする</li> <li>こと。</li> <li>具材の切り方、作り方等は施設にて指示する。</li> </ul>

献立名	留意事項	備考・対応食形態
うす焼き玉子 厚焼き玉子 茶碗蒸し	<ul style="list-style-type: none"> <li>それぞれの玉子料理について、素材の特性を生かし調理できること。</li> <li>玉子の調理について衛生管理が徹底していること。</li> </ul>	
ハンバーグ ミートローフ 挽肉料理	<ul style="list-style-type: none"> <li>挽肉を使用した調理が、衛生的で、ムラなく仕上げるができる。</li> <li>食べやすい出来上がり。</li> </ul>	常食Ⅰは、荒挽肉と肉ペーストの配合で肉片を料理に応じて使用する。
煮魚 煮ごり 焼魚	<ul style="list-style-type: none"> <li>400食以上の煮魚、焼き魚が、短時間で形、味良く調理できること。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>魚は切り身以外に半切り身、フィレ等も使用する。</li> </ul>
グラタン等	<ul style="list-style-type: none"> <li>常食者から、摂食、嚥下障害者までグラタンが形、味良く調理できること。</li> </ul>	
フライ	<ul style="list-style-type: none"> <li>冷凍フライ等は上げ具合の調節ができ衛生的で形、味良く調理できること。</li> <li>手作りフライは衛生的に食材を扱い、形、味良く調理できること。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>煮フライも含む。</li> </ul>
煮カツ	<ul style="list-style-type: none"> <li>400食以上の煮カツが、形、味良く調理できること。</li> </ul>	常食Ⅰは、荒挽肉と肉ペーストの配合で肉片を使用する。
テリーヌ ムース	<ul style="list-style-type: none"> <li>常食者から、摂食、嚥下障害者まで対応できるテリーヌ、ムースが形、味良く、又食べやすく調理できること。</li> </ul>	手作りテリーヌを行事食で提供すること。

※その他については、甲の指導、および、施設調理マニュアルに沿って調理すること。

## 常軟食の調理基準

料理名	調理工夫のポイント	備考
魚フライ	① パン粉はミキサーにかけて細かくする。 ② とき衣の順 (1) フライの材料 (2) 小麦粉をつける (3) 溶き卵をつける (4) 細かいパン粉をつける (5) 油で揚げる	衣が硬くならないように注意する
魚のムース	① 魚以外のムースの材料はミキサーにかけてなめらかにしてバットに流す。 カットした酵素分解された魚を入れて、スチームコンベクションオーブンで蒸しあげる。	
メンチカツ 豚カツ ハンバーグ	① 肉の割合は挽肉 5 割、肉ペーストを 5 割とする。 出来上がり状況により肉の割合を調整する。 ② パン粉はミキサーにかけて細かくする。	フライは衣が硬くならないように注意する
唐揚げ	① 肉の割合は挽肉 5 割、肉ペーストを 5 割を基本とする。 肉のつぶつぶする食感を残す。	揚げすぎない 喉に詰まらないような大きさにする
茹で野菜	ブロッコリー } 箸、スプーンで カリフラワー } つぶせる軟らかさ 人参 } に茹でる。	
野菜の煮物	出来上がりの野菜は、箸、スプーンでつぶせてつかめる軟らかさとする。	

※その他については、甲の指導、および、施設調理マニュアルに沿って調理すること。