

加古川市立特別支援学校給食マニュアル

(加古川市立加古川養護学校給食調理業務委託)

加古川市教育委員会

I 基本的事項

1 食種について

形態の違い（えん下機能の段階及び胃ろうからの注入）によって種類を分けています。

(1) 主食

①米飯の場合

米飯、粥、ひと回し粥、ペースト粥、ペースト粥（注入用）

②パンの場合

パン、パン粥、パン粥（注入用）

*パンは全学年 70g（小麦粉使用量）

*ミニパンは 60g（小麦粉使用量）

(2) 副食

やわらか食（常食）、後期食、前期食、特別食（ペースト）、うらごしペースト食（注入用）

2 食数等の把握について

(1) 調理業務発注書を委託業者に渡す際には、学校行事等を反映した概数を記載する。

*全食数及び食種ごとの数

(2) 転出入等により変動があった場合には、随時変更する。

(3) 当日の変更

①当日、急に欠席した場合（給食費が支払われる場合）は、変更せずにそのまま配食する。

②体調等により、食種を変更する場合は、基本的に午前 10 時までに学校で食種ごとの数を決定する。ただし、その後も急な体調の変化により変更する場合がある。

3 二次加工（えん下調整食）に使用する器具

(1) ロボクープ

・後期食、ひと回し粥、ペースト粥、パン粥、ペースト粥（注入用）、パン粥（注入用）に使用。

・カップと刃は、消毒保管庫で消毒し、使用直前に消毒保管庫から取り出すこと。

*蓋は、消毒保管庫不可。当日朝に、次亜塩素酸ナトリウム溶液で消毒し、使用するまで消毒済蓋付容器で保管すること。

(2) ブレンダー

- ・前期食、特別食（ペースト）、うらごしペースト食（注入用）に使用。献立により後期食にも使用。
- ・カップ、蓋、刃等食品に触れるものは、消毒保管庫で消毒し、使用直前に消毒保管庫から取り出すこと。

(3) クイジナート

- ・ロボクープと併用する必要がある場合に使用。
- ・カップと刃は、消毒保管庫で消毒し、使用直前に消毒保管庫から取り出すこと。
*蓋は、消毒保管庫不可。当日朝に、次亜塩素酸ナトリウム溶液で消毒し、使用するまで消毒済蓋付容器で保管すること。

(4) ミルサー

- ・主に少量の特別食（ペースト）、うらごしペースト食（注入用）に使用。
- ・カップと刃は、消毒保管庫で消毒し、使用直前に消毒保管庫から取り出すこと。
*蓋は、消毒保管庫不可。当日朝に、次亜塩素酸ナトリウム溶液で消毒し、使用するまで消毒済蓋付容器で保管すること。

<主な器具の使い分け>

器具名	使用食種等
ロボクープ	主食：ひと回し粥、ペースト粥、パン粥、ペースト粥（注入用）、パン粥（注入用） 副食：後期食
ブレンダー	副食：前期食、特別食（ペースト）、うらごしペースト食（注入用） グリンピース、いんげん等、彩りよく盛り付けるためのものは、後期食にも使用

(5) その他

- ・二次加工に使用する器具等は、全て消毒保管庫で消毒乾燥した清潔なものを使用すること。加熱不可能な器具は、次亜塩素酸ナトリウム溶液を使用して消毒すること。消毒後の器具は汚染されない場所に保管すること。
(例) とろみ剤計量スプーン、加工用スプーン、フォーク、お玉、ザル、ヘラなど

4 食器

食種によって柄が異なる。

自助食器等は、児童・生徒の状況により必要な食器が異なる。

5 二次加工後の保存食・検食について

(1) 保存食

種類ごとに各々50g以上採取する。

*全食形態、全アレルギー等除去食、だし等

(2) 検食について

種類ごとに必要。分量は少量で可。

II 献立、食材等

1 提供しない献立例について（二次加工に向かないため）

かき揚げ、豚カツ、鶏から揚げ、ししゃものから揚げ、わかさぎのから揚げ、筑前煮

2 食材について

(1) やわらか食（常食）も含めて提供しない食材例（二次加工に向かないため）

ワカメ、細切り昆布、れんこん、こんにゃく、もやし、ニラ、白ねぎ、えのき茸、きくらげ、ささがきごぼう、おかひじき、ゴーヤ、カーネルコーン、ぜんまい水煮、大豆水煮、ひよこ豆、小あじ、豆あじ、いわし開き、ハタハタ、いかなご、あさり佃煮、鶏肉手羽元、ベーコン、鯨、いか、たこ、かえりちりめん、ナッツ類、栗、果物（生）、ナン、ピタパン、一部ドレッシング（ごまや具材の粒が大きいもの）

*ごぼうは、汁（半月、いちょう切り）及び鶏ごぼうご飯（みじん切り）にのみ使用。

*きゅうりは、きゅうり漬けにのみ使用。

*切干大根は、やわらかいものでなければ使用不可。フードプロセッサーにかける際には、他の食材より長めにかける必要がある。

(2) やわらか食（常食）にのみ提供する食材

チンゲンサイの葉、ネギ、水菜、みつば

*二次加工に必要な分量を取り分けた後、釜に投入。

(3) その他

豆腐及び厚揚げは、年間を通して冷凍のものを使用する。

3 だし汁の提供について

(1) 対象者

希望者

(2) 提供する場合

①汁物が献立にない場合には、だし汁を提供する。

②やわらか食（常食）も、米飯に汁を混ぜて食べるため必要な場合がある。

③その他、別にだし汁を提供する必要がある場合には発注書に記載する。

(3) 一人当たりの配分量

50～300ml 程度（希望により量を決定）

教室ごとにまとめて提供する。

食器は、希望者の人数分を提供する。

(4) 調味料等の分量

必要量に対して、下記の割合で調味料等を使用する。

煮干だし 2,500g、薄口しょうゆ 40g

Ⅲ 主食

1 米飯について

(1) 炊飯方法

下表の分量で炊飯する。

洗米浸漬後、米をかき混ぜてならしてから炊飯すること。

*ドーナツ状に粘りの強い団子のようなごはんになり、ムラができるため。

精白米量 (kg)	加水量 (ml) (精白米量×1.28)
3.0	3,840
3.5	4,480
4.0	5,120
4.5	5,760
5.0	6,400
5.5	7,040
6.0	7,680
6.5	8,320
7.0	8,960

*調味料を加えて炊飯する場合は、加水量から調味料の分量を差し引くこと。

(2) 一人当たりの精白米量

学年	精白米量 (g)
幼稚部及び小学部	75
中学部及び高等部	100

*職員、調理従事者は、100gとする。

*米飯の重量は、精白米量 (g) の 2.25 倍として計算すること。

(3) 混ぜご飯の作り方例

<あなごごはん>

①米、だし昆布、しょうゆ、みりん、水を入れて炊飯する。

*水は、調味料の分量を差し引くこと。

例) 米 10 kg (5 kg×2 釜) に対して

薄口しょうゆ	270ml×2 釜
みりん	50ml×2 釜
だし昆布	50g×2 釜
水	6,080ml×2 釜

- ②だし汁に細かく切った人参、砂糖を加えて、やわらかくなるまで煮る。
- ③油抜きをした油揚げ（みじん切り）、しょうゆ、みりんを加える。
- ④水で戻した刻み高野を加える。
- ⑤袋ごとボイルした刻みあなごを加え、味をととのえる。
- ⑥90℃以上の温度確認を行い、二次加工に必要な分量を取り分ける。
- ⑦みつば（みじん切り）をゆで、90℃以上の温度確認を行う。
- ⑧①のごはんをバット（またはボウル）に配分し、その上に⑥の具をのせ、⑦のみつばを散らす。（みつばはやわらか食（常食）のみ）

<ちらし寿司>

- ①米、だし昆布、水を入れて炊飯する。
- ②炊けたごはんに、すし酢を混ぜる。
- ③だし汁に人参（フードプロセッサー）、生しいたけ（フードプロセッサー）、砂糖、酒を加えて、やわらかくなるまで煮る。
- ④油抜きをした油揚げ（みじん切り）、しょうゆを加える。
- ⑤水で戻した刻み高野を加える。
- ⑥袋ごとボイルした刻みあなごを加え、味をととのえる。
- ⑦90℃以上の温度確認を行い、二次加工に必要な分量を取り分ける。
- ⑧みつば（みじん切り）をゆで、90℃以上の温度確認を行う。
- ⑨②のすし飯をバット（またはボウル）に配分し、その上に⑦の具をのせ、⑧のみつばを散らす。（みつばはやわらか食（常食）のみ）

<みかんピラフ>

- ①米、みかん果汁、ポークブイヨン、水を入れて炊飯する。
*水は、調味料の分量を差し引くこと。
- | | | | |
|----------------------------|---|---------|-------------|
| 例) 米 10 kg (5 kg×2 釜) に対して | { | みかん果汁 | 1,200ml×2 釜 |
| | | ポークブイヨン | 350ml×2 釜 |
| | | 水 | 4,850ml×2 釜 |
- ②ひき肉をから炒り後、玉ねぎ（フードプロセッサー）、人参（フードプロセッサー）の順に加えて炒める。
 - ③さらに、マッシュルーム（フードプロセッサー）を加えてかるく炒め、ポークブイヨン、みかん果汁を加えて煮る。
 - ④沸騰し、味がなじんだら、塩で味をととのえる。
 - ⑤90℃以上の温度確認を行い、二次加工に必要な分量を取り分ける。
 - ⑥二次加工分を取り分けた後のやわらか食（常食）用の具に、ゆでたグリーンピースを加え、90℃以上の温度確認を行う。

⑦①のごはんに⑥の具を混ぜ、バット（またはボウル）に配分する。

<チキンライス>

- ①米に分量どおりの水を加え、通常通り炊飯する。
- ②ひき肉を炒めて、塩、こしょうをした後、玉ねぎ（フードプロセッサー）を加えてさらに炒める。
- ③さらに、マッシュルーム（フードプロセッサー）を加えてかるく炒め、調味料を加えて煮る。
- ④90℃以上の温度確認を行い、二次加工に必要な分量を取り分ける。
- ⑤二次加工分を取り分けた後の常食用の具に、ゆでたグリーンピースを加え、90℃以上の温度確認を行う。
- ⑥①のごはんに⑤の具を混ぜ、バット（またはボウル）に配分する。
*カレーピラフも同様の工程

<そばろごはん>

- ①米に分量どおりの水を加え、通常通り炊飯する。
- ②油を切った鰯油漬けに、生姜（フードプロセッサー）、調味料を加えて炒りつける。
- ③青のり粉（そのまま）、白ごま（フードプロセッサー）を加えて、90℃以上の温度確認を行う。
- ④①のごはんをバット（またはボウル）に配分し、その上に③の具をのせる。

2 粥について

(1) 作り方

精白米を、炊飯器（1升5合炊き）に入れて炊く。

精白米量 (g)	加水量 (ml)	塩 (g)	出来上がり目安量 (g)
400	1,570	3	1,600
700	2,750	5	2,800
800	3,150	6	3,200

*塩を加えない場合

- ・あなごごはん、ちらし寿司、ゆかりごはん等変わりごはん
- ・献立に佃煮がある
- ・カレー、ハヤシチュー、丼物、八宝菜、親子煮、麻婆豆腐、ミンチかつめし、ビビンバ等、粥と混ぜて食べる献立

(2) 一人当たりの配分量

100g (少 A)、130g (少 B)、200g (少 C)、300g (並 A)、400g (並 B) の5種類から、個々に量を選択してもらう。

*粥は25%粥とする。使用する精白米重量は、上記配分量から計算すること。

(3) 二次加工

<加工方法>

①炊き上がった粥は、上部の水分の多い粥を混ぜながら食器に一人分ずつ計量して盛り付ける。(粥)

②残りの粥をロボクーブに移す。

③米粒が残る程度(1/3~2/3程度の大きさ)にする。大きすぎる場合は、様子を見ながら調整する。

④食器に一人分ずつ計量して盛り付ける。(ひと回し粥)

⑤水分が少なめの少しかたい下部の方にある粥を、ロボクーブに入れて10秒回し、容器内の周囲に付いている粒を落として、粒がなくなる直前まで回す。粒が残っていれば、取り除く。

*回しすぎると粥がさらさらになり、嚥下が難しくなるので注意すること。

⑥食器に一人分ずつ計量して盛り付ける。(ペースト粥)

⑦酵素入りゼリー剤を加えてさらにロボクーブを回し、食器に一人分ずつ計量して盛り付ける。(ペースト粥(注入用))

<酵素入りゼリー剤>

酵素入りゼリー剤は、粥重量の1%を加える。仕上り具合をみて調整する。

(4) 味付けごはんについて

<あなごごはん、ちらし寿司>

各々の食形態に加工した粥の上に具材をのせる。

*具材は各々の食形態に合わせて二次加工を行う。

〔 粥、ひと回し粥・・・ロボクーブ
ペースト粥、ペースト粥(注入用)・・・ブレンダー

*粥(米飯以外)にみつばは提供しない。

<みかんピラフ>

粥は、みかん果汁200gを加えて炊く。(加水量から差し引いておく)

*各々の食形態に加工した粥の上に、ロボクーブ及びブレンダーにかけた具をのせる。

*グリーンピースは湯を使用して別にブレンダーにかけ、上にのせる。

<混ぜごはん、チキンライス>

各々の食形態に加工した粥の上に具材をのせる。

*具材はロボクーブ及びブレンダーにかける。グリーンピースはだし汁を使用して別にブレンダーにかけ、上にのせる。

<そばろごはん>

各々の食形態に加工した粥の上に具材をのせる。

*具材は粥、一回し粥はロボクーブ、ペースト粥、ペースト粥（注入用）はミルサーにかける。

<ゆかりごはん>

ゆかりごはんの素は、米飯、粥、ペースト粥を問わず、クラス毎に食器に入れて配膳し、教室でふりかける。

3 パン粥について

(1) 作り方

<パン（70g）を使用する場合>

14人分：パン 6 個、水分 2,720ml（牛乳 1,800ml と不足分 920ml を湯）、砂糖 29g

16人分：パン 6.5 個、水分 2,950ml（牛乳 1,950ml と不足分 1,000ml を湯）、砂糖 32g

<ミニパン（60g）を使用する場合>

14人分：パン 6 個、水分 2,490ml（牛乳 1,800ml と不足分 690ml を湯）、砂糖 24g

16人分：パン 6.5 個、水分 2,700ml（牛乳 1,950ml と不足分 750ml を湯）、砂糖 26g

*牛乳は、保存食（50ml）を採取しておく。

*湯を足さなければ、喫食時にはプリン状にかたくなってしまう。

①使い捨て手袋を着用し、パンの周囲に消毒したハサミで切り目を入れ、上部と下部をちぎり分ける。その後、ハサミで適当な大きさに切り分けておく。

②ボウルに①のパンと砂糖、温めて 90℃以上を確認した牛乳を加え、パンとラップの間にできるだけ空気が入らないようにラップで密封し、10分程度浸漬する。

*パインパン、アップルパン、黒糖パン、黄金パン、ジャムがつく場合は、砂糖を加えない。

③②をロボクーブで回す。

*この時に、粒が残らないように刃の下に付着したものや容器内の周囲についているものを落として、丁寧に回しておくこと。

*ロボクーブでは、最大パン 5 個までが 1 回に処理できる。1 回の処理時間は約 10 分。

④炊飯器（1 升 5 合炊き）に、鍋で沸騰させた分量の湯を入れ、湯温 90℃以上を確認する。

⑤④に③を加えて混ぜ、10 分炊飯する。再度混ぜてから 85℃以上の温度確認を行う。底は焦げているので、底から混ぜないこと。

⑥パン粥（注入用）は⑤に加水し、混ぜる。

⑦食器に一人分ずつ計量して盛り付ける。

< パインパン、アップルパンの場合 >

①パンをちぎる際に、果実（ドライアップル、ドライパイン）を取り除く。

②取り除いた果実を、温めて 90℃以上を確認した牛乳に浸漬して、水分を含ませる。

③やわらかくなったら、ブレンダーにかけペースト状にする。

④上記パン粥の作り方の工程⑤で、パン粥の材料に加えて炊飯する。

(2) 一人当たりの配分量

4 種類から、個々に量を選択してもらおう。

普通パン（小麦粉量 70g）の場合：

100g（小）、150g（中）、180g（多）、330g（大：基準量）

ミニパン（小麦粉量 60g）の場合：

100g（小）、135g（中）、150g（多）、280g（大：基準量）

IV 副食

1 下処理について

(1) 普通食の切り方

<標準的な切り方>

食品名	切り方
キャベツ	1 cmの色紙切り 軸は繊維を切る方向に薄切り
レタス	1 cm×2 cmに切る
白菜	葉は1 cm×2 cmに切る 軸は0.5×1 cmに切る
ほうれん草	葉は0.5×1.5～2 cmに切る 軸は小口切り
ねぎ	小口切り（二次加工には使用しない）
チンゲンサイ	葉の部分は0.5×1.5～2 cmに切る（二次加工には使用しない） 軸の部分は3 mmの薄切り
いんげん	小口切り
土生姜	皮をむき、フードプロセッサーにかけ、しぼり汁のみ使用
かまぼこ	薄切り・焼かまぼこの固い部分がある場合は焼目のついた上部を除去して使用
ちくわ	縦に十字に切り、薄切り 焼目が固い場合、表面部分を除去して使用
焼豚	かたい周囲を切り落として使用 薄切り
油揚げ	6等分し、3～5 mm幅に切る
鶏肉	煮物は3g及び7gカット、オレンジ煮等は15gカットを注文

<スープ用>

食品名	切り方
たまねぎ	縦半分に切ったものを横に2等分し、1 cm幅に切る
にんじん	薄いいちょう切り
じゃがいも	縦に十字に切り、1 cm幅に切る
大根	2 cm×2 cmの5 mm厚さに切る
ごぼう	薄切りの輪切り（大きければ薄いいちょう切り）

<煮物用>

食品名	切り方
たまねぎ	縦半分に切ったものを横に2等分し、1 cm幅に切る
にんじん	縦4～6つに放射状に切り、5 mm幅のいちょう切り
大根	2 cm×2 cmの1 cm厚さに切る
じゃがいも	縦に十字に切り、1.5 cm幅に切る

<その他>

料理名	切り方
炒め物	玉ねぎ：縦半分にしたものを横に3等分し、5mm幅に切る
焼きそば イタリアスパゲティ ボイル野菜	人参：せん切り ピーマン：0.5×1cm キャベツ：1cmの色紙切り
ドライカレー ミートスパゲティ 麻婆豆腐 みかんピラフ	人参、たけのこ水煮、玉ねぎ、きのこ類： フードプロセッサーでみじん切り

(2) 最初から細かくして調理する食材（普通食も共通）

食品名	切り方
干しいたけ	戻して切り、フードプロセッサーにかける
しいたけ	軸は切り落とす かさは、フードプロセッサーにかける
しめじ	フードプロセッサーにかける
マッシュルーム	フードプロセッサーにかける
パセリ	フードプロセッサーにかける
たけのこ水煮	フードプロセッサーにかける
ごま	フードプロセッサーにかける
切干大根	もどして1cmに切る
春雨	そのまま使用（5cmカットのもの）
ビーフン シェルマカロニ	やわらかくなるまで、しっかりゆでて戻しておく *エルボマカロニは、フードプロセッサーにかかりにくい *シェルマカロニが最も使用しやすい
焼きそば麺（ゆで）	4等分に切ってから、コンロで鍋2つを使用してゆでる （軽くほぐす程度）
焼きそば麺（冷凍）	①袋ごと流水解凍する ②包丁で切れる位まで解凍できたら袋から出し、縦横3cmに切る ③コンロで鍋2つを使用してゆでる *ゆでなければ、二次加工後に油が多く分離してしまう
うどん（ゆで）	4等分に切ってから、コンロで鍋2つを使用してゆでる （軽くほぐす程度）
うどん（冷凍） ラーメン（冷凍）	①包丁で切れる位まで自然解凍する ②ラーメン4等分うどんは6等分に包丁を入れる *端は長くなるので、同じ長さになるように注意して切ること ③コンロで鍋2つを使用してゆでる *うどんはコシが強いので、ラーメンより長めにゆでる。

2 基本的な調理について

- (1) 揚物（冷凍フライ・カツ）：約 25 個／1 回投入
 - * 揚げすぎて、衣が硬くならないように注意する。
 - * 縁が溶けると衣が硬くなるので、1～2 回投入分ずつ冷凍庫から出してくること。
- (2) 加熱調理にかかる時間の目安は概ね次のとおり。
 - 汁物：45 分程度（炒める場合）
 - 煮物：1 時間程度
 - それ以外：1 時間程度
- (3) 二次加工及びパン粥等に湯が必要なので、あらかじめコンロで湯を沸かしておく。
二次加工は、だし汁を使用する場合もあるため、必要時は取り分けておく。

3 二次加工

- (1) 加工方法
 - ①副食の二次加工分には、必要な加水を行い、とろみ剤を加えてロボクープ又はブレンダーにかける。
 - ②誤嚥の原因になるため、粒の大きさが均一になるように注意すること。
 - * 盛り付けた後、一人分ずつ粒の大きなものが残っていないか確認し、取り除くこと。
 - * 教室で担当教諭が喫食の状況を確認しながら牛乳や汁物等で薄めて調節する。
 - ③うらごしペースト食（注入用）は、ロボクープまたはブレンダーにかけた後、うらごしする。
- (2) とろみ剤
 - とろみ剤は、加水後の総重量の 1～1.6%程度の重量を加える。
 - * 献立ごとのとろみ剤の使用量、使い方については「4 献立ごとの二次加工例」を参考のこと。現在はとろみ剤としてソフティア S を使用。
- (3) 盛り付け
 - グリーンピースやいんげん等色のきれいなものは分け、ブレンダー、ミルサーでペースト状にして上にのせる等、彩りに注意すること。
 - * いんげん及びグリーンピースは別にゆで、湯を加えて、いんげんはミルサー、グリーンピースはブレンダーにかける。

4 献立ごとの二次加工例

(1) 魚フライ

- ①使い捨て手袋を着用し、トングで片面の衣を剥ぐ。
 - *ミキサー状になると油が浮いてくるため、片面の衣を剥ぐ。
 - *周囲が硬くなった場合は、硬い部分を取り除く。
- ②二次加工分には、各々の食種ごとに、入れた具の 1.75 倍の加水をし、総重量に対して 1.6%のとろみ剤を加えてロボクーブまたはブレンダーにかける。
- ③うらごしペースト食（注入用）はうらごしをする。

(2) 魚のマリネ

- ①魚のから揚げは、使い捨て手袋を着用し、トングで周囲の硬い部分を取り除く。
 - *魚のから揚げ：魚に塩・こしょうをふり、でんぷんを付けて油で揚げたもの
- ②魚のから揚げにから揚げの重量の 1.75 倍の出汁を加え、15 分程度ふやかす。
- ③②をロボクーブおよびブレンダーの容器に移し、総量の 1.6%のとろみ剤を加えて攪拌する。うらごしペースト食（注入用）はさらにうらごしをする。
- ④マリネ液と具に総量の 1.6%のとろみ剤を加え、ブレンダーにかけてソースにする。うらごしペースト食（注入用）はさらにうらごしをする。
- ⑤食器に魚を盛り、魚に一部かかるように④のソースを添える。

(3) 煮魚（生姜煮、みそ煮、やわらか煮、梅煮など）

- ①解凍した魚を、使い捨て手袋を着用して、皮と血合い、骨を取り除く。
- ②ほぐした身とだし汁を鍋に入れて煮る。ある程度水分をとばす。
- ③中心温度 90℃を確認後、後期食分の魚に重量の 50%の加水をし（湯）、総重量の 1.6%のとろみ剤を加え、ロボクーブにかける。（後期食）
- ④前期食分と特別食（ペースト）の魚に湯（重量の 53%）と、とろみ剤（総重量の 1.6%）を加え、ブレンダーにかける。（前期食・特別食（ペースト））
- ⑤④をうらごしする。（うらごしペースト食（注入用））
- ⑥皿に盛り付け、周囲にやわらか食（常食）の煮魚の煮汁を回しかける。

(4) コロッケ、ミンチカツ

- ①揚げたてのうちに、使い捨て手袋を着用し、衣を半分以上はずす。
 - *熱いうちが作業しやすい。
- ②①の 1.75 倍のだし汁または湯と総重量の 1.6%のとろみ剤を加える。
- ③②をロボクーブにかける（後期食）。②をブレンダーにかける。（前期食・特別食）

(ペースト))

④③でブレンダーにかけたものをうらごしする。(うらごしペースト食 (注入用))
とんかつソースやタレ等を、コロケ (ミンチカツ) の一部にかかるように添える。

(5) フライドポテト、さつまいも・じゃがいもの天ぷら

①フライドポテトまたは天ぷら (衣つきのまま) に具の重量の 1.5 倍程度の湯を加え
20 分ほど浸す。

②マッシャーでつぶす。(後期食・前期食)

③ブレンダーにかける。(特別食 (ペースト))

*湯を加えて濃度を調整する。

*長時間ブレンダーなどにかけると、粘りが出るので、短時間で加工ができるよ
うにマッシャーでしっかり潰しておく。

④③をうらごしする。(うらごしペースト食 (注入用))

(6) 粉ふき芋

①じゃが芋は、小さく切ってしっかりゆがく。

②ボウルに、粉ふき芋と湯を入れてマッシャーでつぶす。(後期食)

*ねばりが出ないように、長時間練らないように注意する。

③さらに、湯を加えてブレンダーにかける。(前期食、特別食 (ペースト))

④③をうらごしする。(うらごしペースト食 (注入用))

(7) ボイル野菜など (汁の無いもの)

①具の半量の水と総重量 1.6%のとろみ剤を加え、ロボクープにかける。(後期食)

②具の 66%の水と総重量の 1.6%のとろみ剤を加え、ブレンダーにかける。(前期食、
特別食 (ペースト))

③②をうらごしする。(うらごしペースト食 (注入用))

(8) ポテトサラダ

①じゃが芋は、(6) を参照。

②野菜は、小さめに切ってしっかりゆがき、二次加工は (7) 参照。

*マヨネーズ等は、やわらか食 (常食) を含めて教室でかける。

(9) ツナサラダ

①から炒りした鯖油漬けをミルサーに入れ、湯かだしを加えて回す。

*やわらかめに作って、から炒りした鯖油漬けを足して調整するとよい。

②野菜は (7) を参照。

- *チキンハムを使用したサラダの場合は、チキンハムを袋ごとボイルし（保存食採取後）、湯を加えてミルサーにかける。（後期食、前期食、特別食（ペースト））
- ③うらごしする（うらごしペースト食（注入用））

(10) 野菜のゆずポン酢かけ

- ①野菜は（7）を参照。
- ②ゆずポン酢は、鍋に調味料を入れて火にかけ、水溶きでんぷんでとろみをつけて90℃以上の温度確認を行う。（やわらか食（常食）も同じ）
- ③①を皿に盛り、クラスごとに配分して教室でゆずポン酢を野菜にかける。

(11) 汁物

- ①後期食は人数分を取り分け、とろみ剤を加えてロボクープにかける。
- ②前期食・特別食（ペースト）は人数分を取り分け、とろみ剤を加えてブレンダーにかける。
- ③うらごしペースト食（注入用）は②をうらごしする。
- *必要であれば、汁で調整する。

(12) シチュー、ポタージュスープ、パンプキンスープ

- ①後期食の重量の同量を加水し、総重量の1%のとろみ剤を加え、ロボクープにかける。
- ②前期食、特別食（ペースト）は、重量の50%の加水をし、総重量の1%のとろみ剤を加え、ブレンダーにかける。
- ③うらごしペースト食（注入用）は②をうらごしする。

(13) 焼きそば、うどん

- ①ゆで麺をそばは4等分、うどんは6等分し、コンロで鍋2つに湯を沸かし、湯の中でかるくほぐす。
- *ゆですぎに注意する。
- *献立の組み合わせによっては、釜を使用する場合もある。
- ②献立どおりに調理する。
- ③うどんは二次加工分を汁込みで取り分け、総重量の1.3%のとろみ剤を加えて、後期食はロボクープに、前期・特別食（ペースト）はブレンダーにかける。焼きそばについては、入れた具の同量の水と、前期・特別食（ペースト）は総重量の1%、後期食は1.6%のとろみ剤を加えて後期食はロボクープに、前期・特別食（ペースト）はブレンダーにかける。
- ④うらごしペースト食（注入用）は特別食（ペースト）をうらごしする。

(14) ラーメン

- ①冷凍麺は、包丁で切れる位まで自然解凍し、4等分に包丁を入れる。
- ②沸騰後、途中で硬さを確認しながら5分程度ゆでる。
- ③献立どおりに調理する。
*二次加工に必要であるため、全体で5%程度だし汁を余分に用意しておくこと。
- ④二次加工分を汁込みで取り分け、総重量の1.3%のとろみ剤を加えて、後期食はロボクープに、前期・特別食（ペースト）はブレンダーにかける。
- ⑤うらごしペースト食（注入用）は特別食（ペースト）をうらごしする。

(15) 煮物（五目煮、含め煮、ごま煮、みそ煮等）

- ①煮汁と具を分ける。
*インゲン、グリーンピースは、別にゆでる。
- ②後期食は、具に、具の重量の50%の重量の水分（煮汁及びだし汁等）を加える。
総重量に対して1.6%のとろみ剤を加え、ロボクープにかける。
- ③前期・特別食（ペースト）は、具に具の重量の66%の重量の水分（煮汁及びだし汁）を加える。総重量に対して1.6%のとろみ剤を加え、ブレンダーにかける。
*ただし、みそ煮などの具に野菜天ボール、じゃがいも、厚揚げなどが入っているものは、後期食は具の重量の50%を加水し、総重量の1%のとろみ剤を加える。前期・特別食（ペースト）は、具の重量の60%を加水し、総重量の0.7%のとろみ剤を加える。魚のみそ煮も同じ。
- ④うらごしペースト食（注入用）は特別食（ペースト）をうらごしする。

(16) ソテー

- ①後期食分は具の重量の半量の水と総重量の1.6%のとろみ剤を加え、ロボクープにかける。
- ②前期・特別食（ペースト）分は具の重量の66%の水と総重量1.6%のとろみ剤加え、ブレンダーにかける。
- ③うらごしペースト食（注入用）は特別食（ペースト）をうらごしする。

(17) 煮びたし、野菜の甘酢煮、蒸し煮

- ①二次加工分はすべて、汁込の総重量の1.6%のとろみ剤を加え、後期はロボクープ、前期・特別食（ペースト）はブレンダーにかける。
*やわらか食（常食）は、とろみをつけない。
- ②うらごしペースト食（注入用）は特別食（ペースト）をうらごしする。