

## ◆ 特食をつくる

食事形態は表のような種類があります。  
(下方ほど細かい)

ご飯	麺	パン	おかず
①普通	①普通	①普通	①普通
②軟飯+	②5cm	②ミルク	②あら
普通	③2cm	浸し	③あら小
③軟飯	④あら	③パン粥	④みじん
④極小	⑤みじん	④ペースト	⑤極小
⑤ペースト	⑥ペースト		⑥ペースト

### 【パンの食形態】



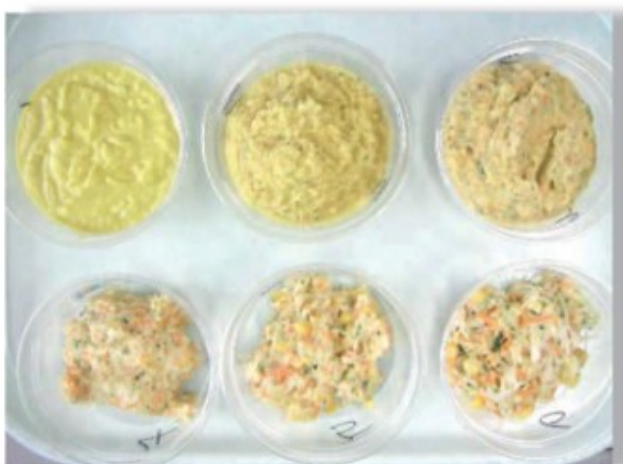
(上左から) ペースト・パン粥・ミルク浸し  
(下左から) 普通・カリカリパン

### 【から揚げの食形態】



(上左から) ペースト・極小・みじん  
(下左から) あら小・あら・普通

### 【コールスローサラダの食形態】



(上左から) ペースト・極小・みじん  
(下左から) あら小・あら・普通

## ● 加工は包丁や器械を使って行います。



包丁を使っての加工

器械を使っての加工

揚げた魚をフードプロセッサーに



みじんができる。



さらにミルサーを使ってペーストに

ペーストの完成



## ● 配膳は必要に応じて個別に行います。



配膳ミスがないよう慎重に作業をしています。

## ◆ 全職員で食形態を把握



保育や摂食訓練のスタッフ全員が各食形態の共通認識をもって取り組めるよう試食会を行っています。