

## 特別支援学校調理業務委託 特記仕様書

### 1 契約期間

契約締結の日から～令和 13 年 3 月 31 日

### 2 履行期間

令和 8 年 4 月 1 日～令和 13 年 3 月 31 日

### 3 準備期間

- ・ 契約締結の日から～令和 7 年 3 月 31 日
- ・ 準備期間は、契約金額に含めないものとする。

### 4 履行場所

瀬戸市立瀬戸特別支援学校（小学部・中学部・高等部）

- ・ 光陵校舎を含む上記 3 学部の児童生徒が喫食する給食の調理を委託する。調理場所は、小学部校舎の 1 箇所であり同校舎の配膳業務を含む。
- ・ 光陵校舎（中学部・高等部）の配膳業務は含まない（配送トラック運転手とのコンテナ受渡しにて業務引継ぎとする。）。
- ・ 学校の詳細は別表 1 「クラス一覧表・従事者配置基準」に記載。
- ・ 小学部校舎は改修工事を実施するため、令和 8 年 8 月から令和 10 年 3 月まで原山小学校を仮設校舎として使用する予定であり、契約期間中に複数回の引越し作業を要する。なお、工事の進捗により引越し時期は変更される。
- ・ 改修工事完了後は光陵校舎を廃止し、旧小学部校舎に中学部・高等部が入居するため、改修後の校舎において中学部・高等部を含めた配膳業務が発生する（配送トラック運転手とのコンテナ受渡し業務は終了する。）。

### 5 業務委託仕様書の追加・補足等

#### （1）共通事項

ア 「配膳ワゴン」について、配膳車（デリカート）についても同様である。

イ 原則として、記載する各業務は、普通食・形態調整食・特別食について同様に実施する。

#### （2）「6 業務概要」に関する事項

ア (2)に記載する「形態調整食」は、別途定める通り各段階に応じた個別の調整を行うこと。

イ (3)に記載する「主食、副食及び牛乳等並びに食器等の設置及び教室前への運搬（配膳）等」には、光陵校舎への配送準備（トラックドライバーへの引き渡し）を含む。

ウ 仮設校舎（原山小学校）においては、小学部校舎に準じて業務を実施すること。  
光陵校舎の配膳業務等についても同様である。

## (2)「7 業務内容」に関する事項

「形態調整食 調理作業仕様書」に沿い、調理業務等を実施すること。

ア (2)①に記載する「調理業務」について、児童生徒の摂食嚥下状況に合わせ、変更する場合がある。

イ (2)②に記載する「打ち合わせ」について、月1回程度とすること。

ウ (2)④に記載する「様式」について、特別支援学校では追加・変更がある。

エ (3)①に記載する「作表・作図・確認」について、形態調整食・特別食についても記載すること。

オ (3)⑦に記載する「配缶」は、形態調整食・特別食については実施せず、個別の配食とすること。

カ (5)に記載する「最終確認」については、次の通りである。

① 形態調整食等の調理形状検査（以下、「中間検査」という。）を午前11時15分に給食室前で実施し、中間検査の結果に応じ、再度の形態調整を実施する。

② 中間検査は、予め学校長が指定した学校職員と責任者等で配膳前に行う。

キ (6)①に記載する「給食時刻」の通常時刻は、次の通りである。ただし、学校行事等により変更することがある。

### ① 小学部

通常日：午後0時30分から午後1時20分

### ② 中・高等部

A日程：午後0時35分から午後1時20分

B日程：午後0時15分から午後1時

ク (6) ②に記載する「検食」は、次の通りである。

① 通常時刻等

午前11時45分

ただし、学校行事等により変更することがある。

② 検食は、予め学校長が指定した学校職員が行う。

ケ (6) ③に記載する「配膳ワゴンの指定場所への運搬」について、教室内を指定場所とする場合がある。指定場所は栄養教諭等が指定する。

コ (7) ②に記載する「食器、食缶等のセット」について、小学部の形態調整食については、配膳車（デリカート）に個人別にセットすること。食物アレルギー対応食は個人別に配膳し、指定場所に配置する。

サ (9) ⑧に記載する「名札等」については、形態調整食等の指示札についても同様とすること。

(3) 「11 三季休暇中の作業」に関する事項

ア ⑦に記載する「名札等」については、形態調整食等の指示札についても同様とすること。

# 形態調整食 調理作業仕様書

瀬戸市立瀬戸特別支援学校

## 1 食事内容

- (1) 形態調整食（以下、調整食という）の献立は、瀬戸市が定める献立に基づき、「月間献立表」「食材料表」「調理手順書」「食物アレルギー対応食確認表」の通りを行う。
- (2) 栄養教諭等と事前に協議を行い、児童生徒の障害に合った調整食の提供を行う。
  - ① 調整食の調理形状等については「食形態段階表」に基づいて調理を行う。調整食は、食物アレルギー対応食にも対応することを考慮する。
  - ② 調整食は、児童生徒の状況により、主食（ごはん5形態、パン3形態、麺4形態）、牛乳（2形態）、おかず（4形態）、汁のとりみ（2形態）を組み合わせる実施する。
  - ③ 「形態調整食喫食者一覧表」に基づいて対応する。
  - ④ 調整食は、年度初め、特に新1年生や転入生の口腔機能に見合った調理形態の決定を行う「選定期間」や、口腔機能・病状等の変化により、形態調整食の変更を行う「試行期間」には、複数の調整食を提供する。年度途中の食形態変更にも対応する。
- (3) 食物アレルギー対応食の提供を行う。

食物アレルギー対応は、普通食と同じく「瀬戸市学校給食食物アレルギー対応指針」に基づき実施する。「食物アレルギー対応者一覧表」「食物アレルギー対応食確認表」「調理手順書」に沿って調理を行う。
- (4) 一般的な献立内容のほかに、調整食においても下記の行事食等を実施する。
  - ① 季節の食材等を紹介する給食
  - ② 6月「愛知を食べる学校給食の日」11月「地元の食材を味わう学校給食の日」1月「全国学校給食週間」
  - ③ ハッピー給食（型抜きにんじん）
  - ④ かむ機能を高めるための給食（かみかみ給食）
  - ⑤ 栽培活動において収穫できた食物を活用した給食
  - ⑥ 給食試食会（保護者等）

その他、「食に関する指導の全体計画」に基づいて、実施する。

## 2 調理内容

調理は月間献立表、食材料表ならびに手順書のとおりを行う。

- (1) 調理形態  
普通食+4形態（後期Ⅱ、後期Ⅰ、中期、初期）を基本とする。
- (2) その日の食材により調味料の割合が異なるため、加減しながら使用する。  
（食材の産地、季節、茹で加減、灰汁の状態、遊離塩素濃度等により味が変化する）
- (3) 調整食の調理  
調整食の調理は、食材の下処理段階から普通食とは別に調理を行う場合と、普通食を段階に合わせて再調理する場合がある。
  - ① 原則として瀬戸市の献立に使用する食材と同じものを使用し形態別調理を実施する。ただし、料理の内容により、すべての段階もしくは一部の段階区分で別食材を使用することもある。

- ② 食材の下処理については、当日の鮮度や状態等により処理方法を変えることがある。
  - ③ 調整食に使用する食材の加熱は、食材の種類や状態により圧力鍋と普通鍋、電子レンジやスチームコンベクションオーブン等を使い分ける。
  - ④ 調整食については、「食形態段階表」「形態別調理のポイント」を参考にする。
- (4) 食物アレルギー対応食は、「食物アレルギーのある対応者一覧表」「食物アレルギー対応食確認表」「調理手順書」に従い以下のように行う。
- ① 食物アレルギー対応食は、調整食でも対応する。
  - ② 瀬戸市学校給食食物アレルギー対応指針に従い、代替食、除去食、無配膳対応食を行う。
  - ③ 食物アレルギーの原因となる食材は、形態段階別に除去する。ただし、一つの料理の中に、同じ形態区分で異なる食材がアレルゲンとして入っている場合は、瀬戸市学校給食食物アレルギー対応指針に準じて、アレルゲンごとの除去は行わない。
  - ④ 原因食物が入る献立の日は、該当児童生徒の食器はすべて瀬戸市指定の黄色皿を使用する。

### 3 給食時間及び検食時間

- (1) 形態調整食を食べる児童生徒の給食時間は、普通食を食べる児童生徒と同じ小学部午後0時30分から午後1時20分、中学部・高等部午後0時35分から午後1時20分（午後0時15分から午後1時の場合もあり）とする。所定の場所でのワゴン引き渡し時刻は、午後0時00分、各教室への配膳車到着時刻は、給食開始10分前までとする。ただし、行事、授業等によって変更する場合は、その都度指示する。学校の日程表等が変更した場合もその都度指示する。（令和10年度、校舎が統合した際は、給食時間が変更となる可能性もある。その都度、指示する。）
- (2) 調理加工の完了時には、配食前に受託者（責任者又は副責任者）の立ち合いのもと、栄養教諭等が出来上がりの確認を行う。
- (3) 検食時間は、午前11時45分とする。検食終了後、光陵校舎に給食を運搬する。
- (4) 下膳時間は、最終午後1時30分を最終とする。
- (5) 警報発令等による緊急時の対応はその都度協議し、指示する。

### 4 調理業務

調整食の調理作業は、普通食同様に食事の提供当日に実施すること。

#### (1) 配缶及び配膳

- ① 調整食及びアレルギー対応食については、食札（個人の氏名と食事内容を示したもの）及び指示書に従い、個人別に配膳する。一人当たりの分量は学年ごとに違うため注意を払う。
- ② 調整食は、料理ごとの調理方法をとるため、各形態で個別の容器に盛付けする。
- ③ 調整食の盛付けにおいて、児童生徒の健康状態により配食量に増減がある場合は別途指示する。
- ④ 調整食における食物アレルギー対応食は、アレルゲンが入らない料理も含め、一食分を個別に黄皿に盛付けし、指定場所に準備する。
- ⑤ 摂食指導に必要な予備の食器、スプーン等は毎日準備する。必要数は別途指示する。

#### (2) 引き渡し方法

- ① 各部の給食時間に合わせ、配膳車にセットし、所定の場所まで運搬する。小学部の形態調整食が入っているデリカートは、午前11時55分に給食室前の所定の場所へ運搬する。

※その他の業務内容については、「業務委託仕様書」に記載の「6業務内容」に準ずる。

## 食形態段階表

R8.4～ 瀬戸市立瀬戸特別支援学校

区分	摂食機能	つきたい力	調理形態の目安	硬さのめやす	大きさ	まとまり
初期食	【嚥下練習食】 ・口唇は単純閉鎖で、補食の力は弱い ・口角はほとんど動かない ・舌は前後運動 ・あごは単純上下運動 ・処理は短時間 ・嚥下は乳児様嚥下が見られる	飲み込む力	カスタードクリーム状（ペースト状）	水分量が多く、適度な粘性があり、平らなスプーンにのせても流れ落ちない形状	裏ごし目 30メッシュ	ゲル化剤・とろみ汁などが必要
中期食	【押しつぶし練習食】 ・口唇はより強く閉鎖でき、しっかり捕食できる ・口角は嚥下時に動く ・顎は上下運動から側方運動に移行 ・押しつぶし処理ができる ・嚥下は成熟嚥下に移行	つぶす力	マッシュポテト状（もったり状態）	絹ごし豆腐の硬さで、舌で押しつぶせる	裏ごし目 9メッシュ	口の中でバラけないようにゲル化剤、とろみ汁等で調整する
後期食Ⅰ	【そしゃく練習食】 舌を左右に動かして歯茎や歯の上に載せてつぶしたりかんだりする段階	かむ力	かぼちゃの煮物状	親指と中指で軽くつぶせるくらいの軟らかさで、舌ではつぶせない形があるもの （かむことが必要な状態）	一口大以下	口の中でバラけないようにゲル化剤・大豆ペースト、とろみ汁などで調整する 固い場合は調整用汁で緩める
後期食Ⅱ	【そしゃく食】 顎を動かしてそしゃくする段階		煮込みハンバーグ状	箸で切れる程度の硬さ （かむことが必要な状態） 前歯でかみ切れるものも試す	一口大程度 （後期Ⅰよりもやや大きめ）	まとまりを配慮 パサパサしたものは、ゲル化剤・大豆ペースト、牛乳、調整用汁等で調整する
普通食	瀬戸市給食の普通食に準ずる					

※後期Ⅰ、Ⅱについては、食材によっては大きさを調整することもあり

<b>初期食</b>
<b>飲み込み機能の発達期に対応する食の形態。</b> 形のある食べ物を食べるためには、口を閉じて舌の動きで食べ物を咽頭まで送り込むことが必要になる。そして唇を閉じたまま、ゴックンと飲み込むことができるようになれば、食べる機能の発達は一歩となる。 <b>調理形態は、口に入ったらそのまま飲み込める状態で、粒がなく、なめらかな形状。水分が多く「ドロドロ」で、平らなスプーンにのせても流れ落ちない程度の適度な粘性がある。</b>
<b>中期食</b>
<b>捕食及び押しつぶし機能獲得に対する食の形態。</b> 飲み込むこと（嚥下）ができるようになると、スプーンを食べ物を唇で挟んで口に入れ、柔らかいものであれば、舌で押しつぶしたりすることができるようになる。また、この時期には、上唇でスプーンを食べ物をこすりとり口をしっかりと閉じられるようになると、食べ物を舌で押しつぶすこともできるようになる。 <b>調理形態は、形があり、舌で押しつぶせる程度の軟らかさと粘性がある「マッシュポテト状」で、水分が少なくパサパサしたものは適さない。</b>
<b>後期食Ⅰ、Ⅱ</b>
<b>そしゃくの動きの発達期に対応する食の形態。</b> 歯や歯茎で食べ物をかみ砕いたり、すりつぶしたりして、だ液と混ぜて飲み込みやすくすることを「そしゃく」という。そしゃくは食べ物を落とさないように頬と舌の縁で左右から挟み込むといった動きをうまく組み合わせて行うことが必要である。 <b>調理形態は、そしゃくをするために食材のまとまりが重要である。軟らかいけれども舌ではつぶせない、奥歯や歯茎で軽くつぶせる硬さで、奥歯の上のりやすい大きさ、形のある形状が適する。</b>

# 形態別調理のポイント（素材別）

R8.4～ 瀬戸市立瀬戸特別支援学校

食材の種類		普通食	後期食Ⅱ	後期食Ⅰ	中期食	初期食
			食材により圧力をかけるものとやわらかく煮るものがある	食材により圧力をかけるものとやわらかく煮るものがある	食材にゲル化剤を加えてマッシュ状に裏ごす	食材にゲル化剤を加えてマペースト状に裏ごす
			固いものは粉碎後、ゲル化剤で成型する			
穀類	ご飯	米飯	軟飯→水：米＝2：1 中期ペースト→軟飯を攪拌し9メッシュでこす			
			おかゆ→七分粥（水：米＝5：1）			
			スベラカーゼ粥→水：米＝4.3：1 ごはん1合に対し450ml加水しブrikサーにかけ、30メッシュでこす			
	パン	普通パン	中期ペーストパン→普通食と同じパンを一口大の大きさにし、牛乳を加えてブrikサーにかけ（牛乳：パン＝3：1程度 都度調整）。9メッシュでこす			
			スベラカーゼパン→水：パン＝2：1 スベラカーゼ添加量1.2% ブrikサーにかけ、30メッシュでこす			
	麺	ソフト麺・中華めん	やわらか煮→普通食と同じ麺を使う。ブrikサーに数秒かけた後、軟らかくなるまで煮る			
			中期ペースト麺→普通食と同じ麺を使う。水：麺＝1.5：1ブrikサーにかけ、9メッシュでこす			
			スベラカーゼ麺→普通食と同じ麺を使う。スベラカーゼ添加量は麺の種類によって変更する 水：麺＝1：1 ブrikサーにかけ、30メッシュでこす			
	豆	大豆・ひよこ豆・レンズ豆・あずき等	柔らかく調理する	後期Ⅱ・Ⅰは皮はそのまま		ブrikサーにかけ、マッシュ状に裏ごしする
			必要ならば押しつぶす	必要ならば押しつぶす		
大豆製品	生揚げ・がんもどき・凍野豆腐	一口大	荒く粉碎しゲル化剤でまとめる。その後、一口大程度の大きさに成型する。	粉碎しゲル化剤でまとめる。その後、一口大以下の大きさに成型する。	ブrikサーにかけ、マッシュ状に裏ごしする	ブrikサーにかけ、ペースト状に裏ごしする
芋類	じゃがいも・さつまいも・さといも	一口大	一口大程度	水分を加え、かるく押しつぶす 一口大以下	ブrikサーにかけ、マッシュ状に裏ごしする	ブrikサーにかけ、ペースト状に裏ごしする
肉・魚類	肉	そのまま	一口大程度	一口大以下	ブrikサーにかけ、マッシュ状に裏ごしする	ブrikサーにかけ、ペースト状に裏ごしする
			パサつくようであれば、ゲル化剤を加え、粉碎する。その後、上記の大きさに成形する			
	魚	そのまま	骨なしの魚を使用する			
			一口大程度	一口大以下	ブrikサーにかけ、マッシュ状に裏ごしする	ブrikサーにかけ、ペースト状に裏ごしする
パサつくようであれば、ゲル化剤を加え、粉碎する。その後、上記の大きさに成形する						
卵	鶏卵	そのまま	だし汁を加熱し、卵液を加えて柔らかい炒り卵状にする		ブrikサーにかけ、マッシュ状に裏ごしする	ブrikサーにかけ、ペースト状に裏ごしする
	うずら卵	そのまま	後期Ⅱ・Ⅰはブrikサーで荒く刻みゲル化剤でまとめる。その後、食べやすい大きさに成型する。			
野菜類	野菜類	よく茹でる よく煮る	圧力をかける		ブrikサーにかけ、マッシュ状に裏ごしする	ブrikサーにかけ、ペースト状に裏ごしする
			普通食と同じ大きさ切らない	固い場合は押しつぶす 長い場合は切る		
海藻類	わかめ	そのまま	茎など除去するのが困難なため、後期Ⅱから中期まで同じ形態にする 攪拌しマッシュ状に裏ごしする			中期を攪拌し、ペースト状に裏ごしする
	ひじき 茎わかめ	そのまま	ばらつかない程度に攪拌し、まとまりがある状態にする			ブrikサーにかけ、ペースト状に裏ごしする
果物類	りんご	そのまま	コンポートにする		攪拌し、マッシュ状に裏ごしする。 攪拌すると液状化する場合 はゲル化剤で成型する	攪拌し、ペースト状に裏ごしする。 攪拌すると液状化する場合 はゲル化剤で成型する
	みかん		みかん缶をそのまま使用	みかん缶を粗く刻む		
	フルーツ缶		そのまま 固い場合は繊維を断つように切る	粗く刻み押しつぶす（パイ ンなど固いものは後期Ⅰからゲル 化剤で成型する）		

※ 季節や食材の状態により、上記から調理方法やゲル化剤を変更することもある。

		後期食Ⅱ	後期食Ⅰ	中期食	初期食
食材の種類		食材により圧力をかけるものとやわらかく煮るものがある	食材により圧力をかけるものとやわらかく煮るものがある	食材にゲル化剤を加えてマッシュ状に裏ごす	食材にゲル化剤を加えてペースト状に裏ごす
		固いものは粉碎後、ゲル化剤で成型する			
主食	自校ごはん	野菜は圧力をかける 固い食材はかるく粉碎しゲル化剤で成型する 具は別盛りにする	野菜は圧力をかける 固い食材は粉碎しゲル化剤で成型する その場合も、舌ではつぶせない形がある形状にし、かむことができるようにする。 具は別盛りにする	普通食に準じた調理をし、ゲル化剤と一緒にブrikサーにかけ、9メッシュでこす。	中期食に加水し、さらにブrikサーにかけ、30メッシュでこす。
	フライ	普通食に準じた調理をし、固い場合は圧力をかける。 一口大程度の大きさに包丁で切る。パサつく場合や、箸で切れる程度の硬さでない場合はだし汁に漬けた後、一口大程度の大きさに切る。	後期Ⅱを一口大以下の大きさに押しつぶす パサつく場合や、親指と中指で軽くつぶせるくらいの軟らかさでない場合は、衣をはずし、中身の部分をゲル化剤と一緒にブrikサーにかけ、9メッシュでこす。その場合も、舌ではつぶせない形がある形状にし、かむことができるようにする。	普通食に準じた調理をし、ゲル化剤、だし汁と一緒にブrikサーにかけ、9メッシュでこす。	中期食に加水し、さらにブrikサーにかけ、30メッシュでこす。
おかず	焼き物	普通食に準じた調理をし、固い場合は圧力をかける。 一口大程度の大きさに包丁で切る。パサつく場合や、箸で切れる程度の硬さでない場合はだし汁に漬けた後、一口大程度の大きさに切る。	後期Ⅱを一口大以下の大きさに押しつぶす パサつく場合や、親指と中指で軽くつぶせるくらいの軟らかさでない場合は、衣をはずし、中身の部分をゲル化剤と一緒にブrikサーにかけ、9メッシュでこす。その場合も、舌ではつぶせない形がある形状にし、かむことができるようにする。	普通食に準じた調理をし、ゲル化剤、だし汁と一緒にブrikサーにかけ、9メッシュでこす。	中期食に加水し、さらにブrikサーにかけ、30メッシュでこす。
	蒸しもの	普通食に準じた調理をし、固い場合は圧力をかける。 一口大程度の大きさに包丁で切る。パサつく場合や、箸で切れる程度の硬さでない場合はだし汁に漬けた後、一口大程度の大きさに切る。	後期Ⅱを一口大以下の大きさに押しつぶす パサつく場合や、親指と中指で軽くつぶせるくらいの軟らかさでない場合は、衣をはずし、中身の部分をゲル化剤と一緒にブrikサーにかけ、9メッシュでこす。その場合も、舌ではつぶせない形がある形状にし、かむことができるようにする。	普通食に準じた調理をし、ゲル化剤、だし汁と一緒にブrikサーにかけ、9メッシュでこす。	中期食に加水し、さらにブrikサーにかけ、30メッシュでこす。
	かあけん	フライ、焼き物、蒸し物に、あんやたれがかかる場合は、具とあんは別で盛り付ける。			
	サ和ラえダ物	野菜は圧力をかける。 固い食材はかるく粉碎しゲル化剤で成型する	後期Ⅱを一口大以下の大きさに押しつぶす まとまらない場合はゲル化剤で成型する その場合も、舌ではつぶせない形がある形状にし、かむことができるようにする。	普通食に準じた調理をし、ゲル化剤と一緒にブrikサーにかけ、9メッシュでこす。	中期食に加水し、さらにブrikサーにかけ、30メッシュでこす。
	炒め物	野菜は圧力をかける。 固い食材はかるく粉碎しゲル化剤で成型する	野菜は圧力をかける 固い食材は粉碎しゲル化剤で成型する その場合も、舌ではつぶせない形がある形状にし、かむことができるようにする。	普通食に準じた調理をし、ゲル化剤、だし汁と一緒にブrikサーにかけ、9メッシュでこす。	中期食に加水し、さらにブrikサーにかけ、30メッシュでこす。

※ 使用する食材や商品の状態により、上記から調理方法やゲル化剤を変更することもある。



おかず	汁物	野菜は圧力をかける。 固い食材はかるく粉碎しゲル化剤で成型する。 汁と汁の具は別盛りにする。	野菜は圧力をかける 固い食材は粉碎しゲル化剤で成型する その場合も、舌ではつぶせない形がある形状にし、かむことができるようにする。 汁と汁の具は別盛りにする。	普通食に準じた調理をし、ゲル化剤と一緒にブレンダーにかけ、9メッシュでこす。汁と汁の具は別盛りにする。	中期食に加水し、さらにブレンダーにかけ、30メッシュでこす。汁と汁の具は別盛りにする。
	煮物	野菜は圧力をかける。 固い食材はかるく粉碎しゲル化剤で成型する。	野菜は圧力をかける 固い食材は粉碎しゲル化剤で成型する その場合も、舌ではつぶせない形がある形状にし、かむことができるようにする。 汁と汁の具は別盛りにする。	普通食に準じた調理をし、ゲル化剤と一緒にブレンダーにかけ、9メッシュでこす。	中期食に加水し、さらにブレンダーにかけ、30メッシュでこす。
果物・デザート類	果物	1cm程度に切る。 缶詰を代替品として使用する。 コンポートにする。	後期Ⅱを一口大以下の大きさに押しつぶす。 ゲル化剤でまとめる場合もある。	ゲル化剤と一緒にブレンダーにかけ、9メッシュでこす。	中期食に加水し、さらにブレンダーにかけ、30メッシュでこす。
	ヨーグルト	普通食に同じ。	普通食に同じ。	普通食に同じ。	普通食に同じ。 固い場合は、ゲル化剤と一緒に攪拌し、30メッシュでこす。
	(乾燥小魚)	粉末状にしたのち、加水しゲル化剤で固型化する。	後期Ⅱに同じ。	後期Ⅰに加水し、攪拌後9メッシュでこす。	中期食に加水し、攪拌後30メッシュでこす。
	個包装(個包装)チーズ	普通食に同じ。 固い場合は、牛乳を加え加熱溶解し、ゲル化剤で固型化する。	牛乳を加え加熱溶解し、ゲル化剤で固型化する。	後期Ⅰに牛乳を加え、攪拌後9メッシュでこす。	中期食に牛乳を加え、30メッシュでこす。
	ケーキ等	普通食に同じ。	普通食に同じ。 食べにくい場合は、加水しゲル化剤と一緒に軽く攪拌する。	後期Ⅰに加水し、攪拌後9メッシュでこす。	中期食に加水し、攪拌後30メッシュでこす。

※ 使用する食材や商品の状態により、上記から調理方法やゲル化剤を変更することもある。

# 盛付例

## ■ マーボー豆腐

後期Ⅱ



後期Ⅰ



中期



初期



## ■ あえもの

後期Ⅱ



後期Ⅰ



中期



初期

