

---

## 献立の展開例

---



<豚肉メニュー(1人分量)>

常食	(g)	軟食	(g)
米飯		米飯	
米飯	200	米飯	200
コンソメスープ		コンソメスープ	
ほうれん草	20	ほうれん草	20
しめじ	10	-	-
コンソメ	1	コンソメ	1
塩	0.2	塩	0.2
胡椒	0.01	胡椒	0.01
ポークチャップ		チキンチャップ	
豚ロース	80	鶏もも皮無し	100
塩	0.1	塩	0.1
胡椒	0.01	胡椒	0.01
小麦粉	5	小麦粉	5
植物油	2	植物油	2
マッシュルーム	20	-	-
玉葱	40	玉葱	40
植物油	2	植物油	2
トマト缶	20	トマト缶	30
トマトケチャップ	5	トマトケチャップ	5
砂糖	2	砂糖	2
胡椒	0.01	胡椒	0.01
コンソメ	1	コンソメ	1
パセリ葉	0.3	パセリ粉	0.3
付け合わせソテー		付け合わせソテー	
カリフラワー	30	カリフラワー	30
アスパラ	15	ブロッコリー	30
塩	0.2	塩	0.2
胡椒	0.01	胡椒	0.01
植物油	3	植物油	3
コールスローサラダ		茹で野菜サラダ	
キャベツ	40	キャベツ	60
コーン	10	人参	5
きゅうり	15	ツナ	20
人参	5	酢	4
酢	4	塩	0.3
塩	0.3	胡椒	0.01
胡椒	0.01	植物油	2
植物油	2		
		みかん缶	
		みかん缶	60

<魚メニュー(1人分量)>

常食	(g)	軟食	(g)
米飯		米飯	
米飯	200	米飯	200
味噌汁		味噌汁	
大根	30	大根	30
油揚げ	5	-	-
味噌	8	味噌	8
だし	0.2	だし	0.2
タラのレモンバター醤油		カレイのレモンバター醤油	
タラ	80	カラスガレイ	80
塩	0.2	塩	0.2
胡椒	0.01	胡椒	0.01
小麦粉	5	小麦粉	5
植物油	3	植物油	3
料理酒	3	料理酒	3
醤油	5	醤油	5
バター	10	バター	10
レモン汁	2	レモン汁	2
レモン	15	-	-
付け合わせソテー		付け合わせソテー	
アスパラガス	30	ブロッコリー	30
玉葱	15	人参	10
赤パプリカ	5	にんにく	0.2
にんにく	0.2	塩	0.2
塩	0.2	胡椒	0.01
胡椒	0.01	植物油	2
植物油	2		
カレー風味マカロニ		カレー風味マカロニ	
ツイストマカロニ	15	ツイストマカロニ	15
キャベツ	30	キャベツ	30
玉葱	20	玉葱	30
人参	10	人参	15
ベーコン	10	ツナ	10
インゲン	5	パセリ粉	0.3
植物油	3	植物油	3
コンソメ	0.5	コンソメ	0.5
塩	0.1	塩	0.1
胡椒	0.01	胡椒	0.01
カレー粉	0.3	カレー粉	0.3
ルビーグレープフルーツ		黄桃缶	
グレープフルーツ	30	黄桃缶	40

<麺メニュー(1人分量)>

常食	(g)	軟食	(g)
焼きそば		焼きそば	
蒸し中華麺	200	やわらか短麺 中華麺	90
キャベツ	50	キャベツ	50
豚こま	50	ミートボール(スライス)	50
もやし	20	玉葱	20
人参	10	人参	20
ピーマン	10	焼きそばソース	10
焼きそばソース	10	植物油	3
植物油	3		
紅生姜	3		
青のり	0.2		
ワンタンスープ		ワンタンスープ	
ワンタン	14	ワンタン	14
ワカメ	1	-	-
葱	10	-	-
醤油	2	醤油	2
料理酒	1	料理酒	1
中華味	1	中華味	1
塩	0.3	塩	0.3
胡椒	0.01	胡椒	0.01
トマトといんげんのサラダ		トマトとブロッコリーのサラダ	
ツナ	20	ツナ	20
トマト	40	トマト	40
インゲン	20	ブロッコリー	20
玉葱	20	玉葱(茹)	20
ごま油	2	ごま油	2
塩	0.5	塩	0.5
胡椒	0.01	胡椒	0.01
コーヒーゼリー		コーヒーゼリー	
コーヒーゼリー	60	コーヒーゼリー	60

<パンメニュー(1人分量)>

常食	(g)	軟食	(g)
トースト		トースト	
食パン	120	食パン	120
りんごジャム		りんごジャム	
りんごジャム	15	りんごジャム	15
		マーガリン	
		マーガリン	8
目玉焼き		スクランブルエッグ	
卵	50	卵	50
ウインナー	20	片栗粉	2
植物油	1	水	4
醤油	3	植物油	3
		醤油	3
付け合わせサラダ		付け合わせサラダ	
きゅうり	15	カリフラワー	20
コーン	10	ブロッコリー	30
レタス	10	トマト	20
トマト	20	フレンチドレッシング	8
フレンチドレッシング	8		
コーヒー牛乳		コーヒー牛乳	
牛乳	150	牛乳	150
インスタントコーヒー	1	インスタントコーヒー	1
砂糖	4	砂糖	4
水	30	水	30

施設名	たちほどがや
料理名	上海風焼そば

常食、一口大	軟菜食	ミキサー食
<p>■上海風焼きそば</p> <p>焼そば用麺（蒸） 蒸す 1パック</p> <p>ごま油入り調合油 0.5g</p> <p>.....</p> <p>豚小間肉 30g</p> <p>むきえび 20g</p> <p>長葱 半月3cm 5g</p> <p>チンゲン菜 3cmざく切り 25g</p> <p>もやし 25g</p> <p>水煮たけのこホール 干切り 15g</p> <p>ピーマンスライス赤 10g</p> <p>干し椎茸（スライス） 0.8g</p> <p>ごま油入り調合油 1g</p> <p>オイスターソース 4g</p> <p>中華味（顆粒） 0.5g</p> <p>料理酒 3g</p> <p>濃口醤油 2g</p> <p>塩 0.2g</p> <p>コショウ 0.01g</p>	<p>■上海風焼きそば</p> <p>焼そば用麺（蒸） 茹でる 1パック</p> <p>ごま油入り調合油 0.5g</p> <p>.....</p> <p>豚挽き肉 30g</p> <p>軟らかこえびちゃん 20g</p> <p>長葱 みじん 5g</p> <p>チンゲン菜 ざく切り 25g</p> <p>もやし 25g</p> <p>軟らかたけのこ 干切り 15g</p> <p>ピーマンスライス赤 10g</p> <p>軟らかシイタケやん 干切り 0.8g</p> <p>ごま油入り調合油 1g</p> <p>オイスターソース 4g</p> <p>中華味（顆粒） 0.5g</p> <p>料理酒 3g</p> <p>濃口醤油 2g</p> <p>塩 0.2g</p> <p>コショウ 0.01g</p> <p>片栗粉</p>	<p>■上海風焼きそば</p> <p>焼そば用麺（蒸） ミキサーにかける 1パック</p> <p>ごま油入り調合油 乳化剤1.3% 0.5g</p> <p>.....</p> <p>軟菜の具をミキサーにかける。 ミキサーパウダー1%で固める。</p>
		

# パン粥

白根学園 しらねの里

常食	一口刻み食	極刻み食	パン粥	ペースト食
<p>食パン(8枚切) 1人 1~2枚 マーガリン 8g マーメイドジャム 15g</p> <p>★お好みに応じて トースト又は 焼かずに ジャム・マーガリンを塗る</p>	<p>材料・調理法は 常食と同じ</p> <p>ジャム・マーガリンを塗り、 4等分にはさみで カット (介助側対応)</p>	<p>材料・調理法は 常食と同じ</p> <p>5mm~1cm角程度に 包丁でカット</p> <p>ジャム・マーガリンを塗り、 8等分にはさみで カット (介助側対応)</p>	<p>食パン(8枚切) 1枚 ローファット牛乳 150ml マーメイドジャム 15g</p> <p>2~3cm程度の 大きさにちぎり 牛乳に浸し、加熱 盛付後、ジャムをのせる</p> <p>トロミに関しては 嚥下の度合いをみて 介助者が対応</p>	<p>パン粥と 調理法は同じ</p> <p>ブレンダーを使用し ペースト状に なるまでかける 盛付後、ジャムをのせる</p> <p>トロミに関しては 嚥下の度合いをみて 介助者が対応</p>



# 山菜きつねそば

白根学園 しらねの里

常食	一口刻み食	極刻み食	ペースト食
南部そば 70g ①山菜 38g ②肉厚油揚げ 30g 醤油 3g パウミー 0.6g 砂糖 3g ③卵焼き 15g ④長ネギ 17g ⑤スライスなると巻 4g 醤油 11g 宗田厚削り 9g さば厚削り 9g みつし昆布 1.3g 食塩 0.2g みりん 3g 砂糖 5g  ★茹でそばに ①～⑤の食材を 1種類ずつ盛付	材料は 常食と同じ  ★茹でそば 1～3cm程度に 包丁でカット 5cm位のカットの方も有  ★①～⑤の食材も 1～3cm程度に 包丁でカットし 1種類ずつ盛付	材料は 常食と同じ  ★茹でそば 2mm程度に 包丁でカット  ★①～⑤の食材も 2mm程度に 包丁でカットし 1種類ずつ盛付  汁物のトロミは 嚥下の度合いをみて 介助者が対応	材料は 常食と同じ  ★茹でそば 3cm程度に包丁でカット 汁(そばつゆ)を加え ブレンダーにかけ ペースト状にする  ★①～⑤の食材も 少量の水(またはだし汁)を 入れ、ブレンダーにかけ 1種類ずつ盛付  トロミに関しては 嚥下の度合いをみて 介助者が対応





# メルルーサのムニエル 野菜のグリル添え

白根学園 しらねの里

常食	一口刻み食	極刻み食	極刻み食(軟菜・ムース)	ペースト食
骨なしメルルーサ切身 80g 骨なしメルルーサ切身 60g 食塩 0.5g コショウ 0.03g 小麦粉 3.5g 料理酒 1g ネオソフト 2g サラダ油 1g ポッカレモン 0.3g 乱切ポテト 40g グリーンスパラガス 22g スライスピーマン赤 22g 食塩 0.5g コショウ 0.03g オリーブオイル 1.5g ★魚切身 1人1枚付 80g 男性 60g 女性 下味をつけ、小麦粉をまぶし、フライパンで焼き目をつけ、スチコンで焼き、盛付 (野菜は下味のみスチコンで焼く)	材料・調理法は常食と同じ  ★盛付の際に魚、野菜各々1~3cm程度に包丁でカット	材料・調理法は常食と同じ  ★盛付の際に魚、野菜各々2.5~5mm程度に包丁でカット	魚のみムースで代替 ムース以外の材料調理法は常食と同じ  白身魚のムース 60g (1枚半) 白身魚のムース 40g (1枚)  ★魚ムース 60g 4名 40g 1名  ムース→4等分に切り目を入れる 野菜のグリルは2.5mm~5mm程度に包丁でカットし、1種類ずつ盛付  トロミに関しては嚥下の度合いをみて介助者が対応	軟菜(ムース)と調理法は同じ  軟菜(ムース)と分量も同じ  ★魚ムース 60g 1名 40g 1名  ムース→4等分に切り目を入れる 野菜のグリルは少量の水(またはだし汁)を入れ、ブレンダーにかける  トロミに関しては嚥下の度合いをみて介助者が対応



## 豚肉のソテー菜種ソースかけ 人参甘煮添え

白根学園 しらねの里

常食	一口刻み食	極刻み食	極刻み食(軟菜・ムース)	ペースト食
<p>豚肩ロース薄切 75g                      醤油 1.5g                      料理酒 1g                      サラダ油 1g                      卵(茹でる) 27g                      シリアピンソース 4g                      マヨネーズ 6g                      万能ネギ 1.5g                      人参 35g                      砂糖 3g                      食塩 0.3g</p> <p>★下味つけ、スチコンで焼き、1人3枚を盛付やや掻き込みがみられる方は介助者がはさみで1/2～1/3にカット肉に菜種ソースかける</p>	<p>材料・調理法は常食と同じ</p> <p>★盛付の際に肉、野菜各々1～3cm程度に包丁でカット</p>	<p>材料・調理法は常食と同じ</p> <p>★盛付の際に肉、野菜各々2.5～5mm程度に包丁でカット</p>	<p>ムース以外の材料調理法は常食と同じ豚肉のみムースで代替</p> <p>豚肉ムース 60g (1枚半)                      豚肉ムース 40g (1枚)                      ★豚肉ムース 60g 2名 40g 1名</p> <p>ムース→4等分に切り目を入れる                      人参甘煮は2.5～5mm程度に包丁でカットし、1種類ずつ盛付</p> <p>トロミに関しては嚥下の度合いをみて介助者が対応</p>	<p>軟菜(ムース)と調理法は同じ</p> <p>軟菜(ムース)と材料は同じ                      ★豚肉ムース 60g 1名 40g 1名</p> <p>ムース→4等分に切り目を入れる                      人参甘煮・菜種ソースは少量のだし汁(又はソース)を入れ、ブレンダーにかける1種類ずつ盛付</p> <p>トロミに関しては嚥下の度合いをみて介助者が対応</p>



施設名:社会福祉法人 リエゾン笠間

展開献立表

【備考】  
 献立の展開は常食のみになります。一口以降は形態にそって提供する方法が変わってきます。

【麺】	料理名/食品名	一人分	一口	麺類ははさみでカットしスプーンにのる大きさにカット(2cm)
	やきそば			
常食	焼きそば	220g	1cm角	フードプロセッサーで1cm角にまで細かくする。
	豚挽き肉	20g		
	キャベツ	30g		
	人参(千切り)	10g	極刻み	フードプロセッサーでさらに細かくする。
	サラダ油	30g		
	中華味(顆粒)	10g	ソフト食	1/2量をミキサーにかけてホット&ソフトで固める。(具と麺で分ける)つゆも一緒に入れてまわす。
	青のり	0.1g		
	千切り紅生姜	3g		
			ペースト食	1/2量をミキサーにかけてネオハイトロミールでとろみをつける。(具と麺を分ける)つゆも一緒に入れてまわす。

【パン】	料理名/食品名	一人分	一口	具は包丁でカットしスプーンにのる大きさにカット(2cm)パンはそのまま。
	ロールサンド			
常食	バターロール	25g	1cm角	具をフードプロセッサーで1cm角にまで細かくする。パンはそのまま。
	ホテルマーガリン	1g		
	きゅうり	10g		
	ニューたまごサラダ	20g	極刻み	具をプロセッサーでさらに細かくする。パン粥で提供。
	バターロール	25g		
	ホテルマーガリン	1g	ソフト食	具のみをミキサーにかけてホット&ソフトで固める。パン粥で提供。
	GSポテトサラダ	20g		
	きゅうり	10g		
			ペースト食	具のみをミキサーにかけてネオハイトロミールでとろみをつける。パン粥で提供。



【魚】	料理名/食品名	一人分	一口	包丁でカットしスプーンにのる大きさにカット(2cm) 別々に盛り付ける。
	いわしの生姜煮			
常食	いわしの生姜煮	36g	1cm角	包丁か手でほぐし1cm角にまで細かくする。 別々に盛り付ける。
	小松菜	30g		
	和風だし	1g		
			極刻み	フードプロセッサーで細かくする。 別々に盛り付ける。
			ソフト食	1/2量をミキサーにかけてホット&ソフトで固める。 別々に盛り付ける。
			ペースト食	1/2量をミキサーにかけてネオハイトロミールでとろみをつける。 別々に盛り付ける。

【豚】	料理名/食品名	一人分	一口	包丁でカットしスプーンにのる大きさにカット(2cm)
	豚と蓮根の炒め物			
常食	豚小間	50g	1cm角	フードプロセッサーで1cm角にまで細かくする。
	蓮根(斜め切り)	30g		
	玉ねぎ(スライス)	20g		
	青梗菜	20g		
	ピーマンスライス(赤)	10g	極刻み	フードプロセッサーでさらに細かくする。
	調合ごま油	2g		
	焼肉のたれ	10g	ソフト食	1/2量をミキサーにかけてホット&ソフトで固める。
			ペースト食	1/2量をミキサーにかけてネオハイトロミールでとろみをつける。




献立名	チキンピカタ
施設名	よこはまリバーサイド泉

常食		軟菜		ソフト	
鶏もも肉	60g	鶏もも肉	60g	マイルドやわらかポーク	60g
食塩	0.2g	食塩	0.2g	食塩	0.2g
		スベラカーゼミート	1.8g		
小麦粉	5g	小麦粉	5g		
全卵	10g	全卵	10g	玉子豆腐	20g
サラダ油	1g	サラダ油	1g		
トマトケチャップ	6g	トマトケチャップ	6g	トマトケチャップ	6g
デリカナポリタン	40g	デリカナポリタン	40g	やさしいほうれん草	26g
緑ピーマンスライス	5g	緑ピーマンスライス	5g	やさしいブロッコリー	26g
					

献立名	豚肉のしょうが焼き
施設名	よこはまりバーサイド泉

常食		軟菜		ソフト	
豚小間	50g	豚小間	50g	マイルドやわらかポーク	50g
		スベラカーゼミート	1.5g		
玉ねぎ	20g	玉ねぎ	20g	とけないたまねぎ	20g
濃口醤油	4g	濃口醤油	4g	濃口醤油	4g
料理酒	4g	料理酒	4g	料理酒	4g
おろしショウガ	2g	おろしショウガ	2g	おろしショウガ	2g
一番搾りキャノーラ油	5g	一番搾りキャノーラ油	5g	一番搾りキャノーラ油	5g
食塩	0.1g	食塩	0.01g	食塩	0.1g
胡椒	0.02g	胡椒	0.02g	胡椒	0.02g
キャベツ	20g	千切りきゃべつ	20g	やさしいきゃべつ	26g
					

献立名	関西風うどん
施設名	よこはまりバーサイド泉

常食		軟菜		ソフト	
冷凍うどん	200g	冷凍うどん	200g	冷凍うどん	150g
水	180g	水	180g	スルーパートナー	2g
薄口醤油	15g	薄口醤油	15g	薄口醤油	12g
だしの素	1g	だしの素	1g	だしの素	1g
みりん風調味料	5g	みりん風調味料	5g	みりん風調味料	3g
料理酒	10g	料理酒	10g	料理酒	8g
天かす	20g	天かす	20g		
椎茸	10g	やわらかしいたげやん	10g	やわらかしいたげやん	10g
濃口醤油	3g	濃口醤油	3g	濃口醤油	3g
砂糖	3g	砂糖	3g	砂糖	3g
なると	5g	やわらかかまぼこ	5g	やわらかかまぼこ	5g
鶏卵	30g	鶏卵	30g	たまご豆腐	40g
あさつき	8g	あさつき	8g	ネオハイトロミールスリム	2g
					

献立展開表  
 <若草>

マーボー豆腐

常食・常食一口大		重心一口大		みじん		ミキサー
豚ひき肉	30.0g	肉団子	30.0g	肉団子	30.0g	重心一口大をペースト状に加工する (つるりんこ Quickly 1.2%)
長ネギ	20.0g	長ネギ	20.0g	長ネギ	20.0g	
干し椎茸	1.0g	干し椎茸 (みじんに加工)	1.0g	干し椎茸 (みじんに加工)	1.0g	
木綿豆腐	100.0g	木綿豆腐 (みじんに加工)	40.0g	干し椎茸 (みじんに加工)	40.0g	
中華あわせ麻婆ソース	15.0g	中華あわせ麻婆ソース	10.0g	中華あわせ麻婆ソース	10.0g	
砂糖	1.0g	砂糖	1.0g	砂糖	1.0g	
中華味	1.0g	中華味	1.0g	中華味	1.0g	
片栗粉	2.0g	片栗粉	2.0g	片栗粉	2.0g	
ごま油	2.0g	ごま油	1.0g	ごま油	1.0g	
サラダ油	2.0g	サラダ油	1.0g	サラダ油	1.0g	
万能ねぎ	3.0g	万能ねぎ	3.0g	万能ねぎ	3.0g	

鶏肉の照り焼き

常食・常食一口大		重心一口大		みじん		ミキサー
鶏肉(もも・皮つき)	80.0g	チキン(ソフト食)	80.0g	チキン(ソフト食)	80.0g	重心一口大をペースト状に加工する (つるりんこ Quickly 1.2%)
照り焼きのたれ	3.0g	照り焼きのたれ	3.0g	照り焼きのたれ	3.0g	
醤油	3.0g	醤油	3.0g	醤油	3.0g	
みりん	2.0g	みりん	2.0g	みりん	2.0g	
砂糖	2.0g	砂糖	2.0g	砂糖	2.0g	
ごま昆布	10.0g	ブロッコリー	20.0g	ブロッコリー	20.0g	
-	-	塩	0.1g	塩	0.1g	
-	-	つるりんこ Quickly 1.2%		つるりんこ Quickly 1.2%		



# 献立展開表(パン・魚)

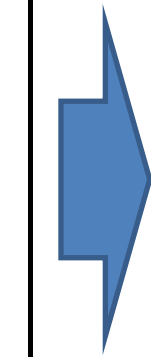
## 常食・一口大

献立名・食品名	純使用量
<b>バターロールパン</b>	
ロールパン	90 g
<b>鮭のタルタルソース</b>	
銀鮭70g切り身骨なし	70 g
こしょう(白、粉)	少々
薄力粉	2 g
サラダ油	1.5 g
鶏卵(全卵、生)	10 g
ハーフマヨネーズ	10 g
ヨーグルト(全脂無糖)	5 g
脱脂粉乳(スキムミルク)	2 g
精製塩	0.3 g
らっきょう(甘酢漬)	8 g
きゅうり(果実、生)	15 g
赤パプリカ	5 g
こしょう(白、粉)	少々
トマト(皮むき)	35 g
レタス(結球葉、生)	20 g

## 軟食

献立名・食品名	純使用量	作り方
<b>バターロールパン</b>		
ロールパン	90 g	
<b>鮭のタルタルソース(軟)</b>		
銀鮭70g切り身骨なし	70 g	魚は、焦げ目をつけな いように焼く。
薄力粉	2 g	
サラダ油	1.5 g	きゅうり・赤パプリカは、 皮をむき、1~2cmさい の目切りにして、舌と 口蓋でつぶせる程度に 茹でる。
鶏卵(全卵、生)	10 g	らっきょうも同様に茹 でる。
ハーフマヨネーズ	10 g	卵は、茹で、黄身と白 身に分け、黄身はつぶ し、白身は包丁で細か くする。マヨネーズ、 ヨーグルト、スキムミル クと具を混ぜ、塩で味 調える。
ヨーグルト(全脂無糖)	5 g	
脱脂粉乳(スキムミルク)	2 g	
精製塩	0.3 g	
らっきょう(甘酢漬)	8 g	
きゅうり(軟)	15 g	トマトは、湯むきし、 2cmさいの目切りにす る。
赤パプリカ(皮ムキ、軟)	5 g	キャベツは、2~3cm色 紙切りにし、舌と口蓋 でつぶせる程度に茹で る。
トマト(皮むき)	35 g	
キャベツ(結球葉、生)	35 g	

展開

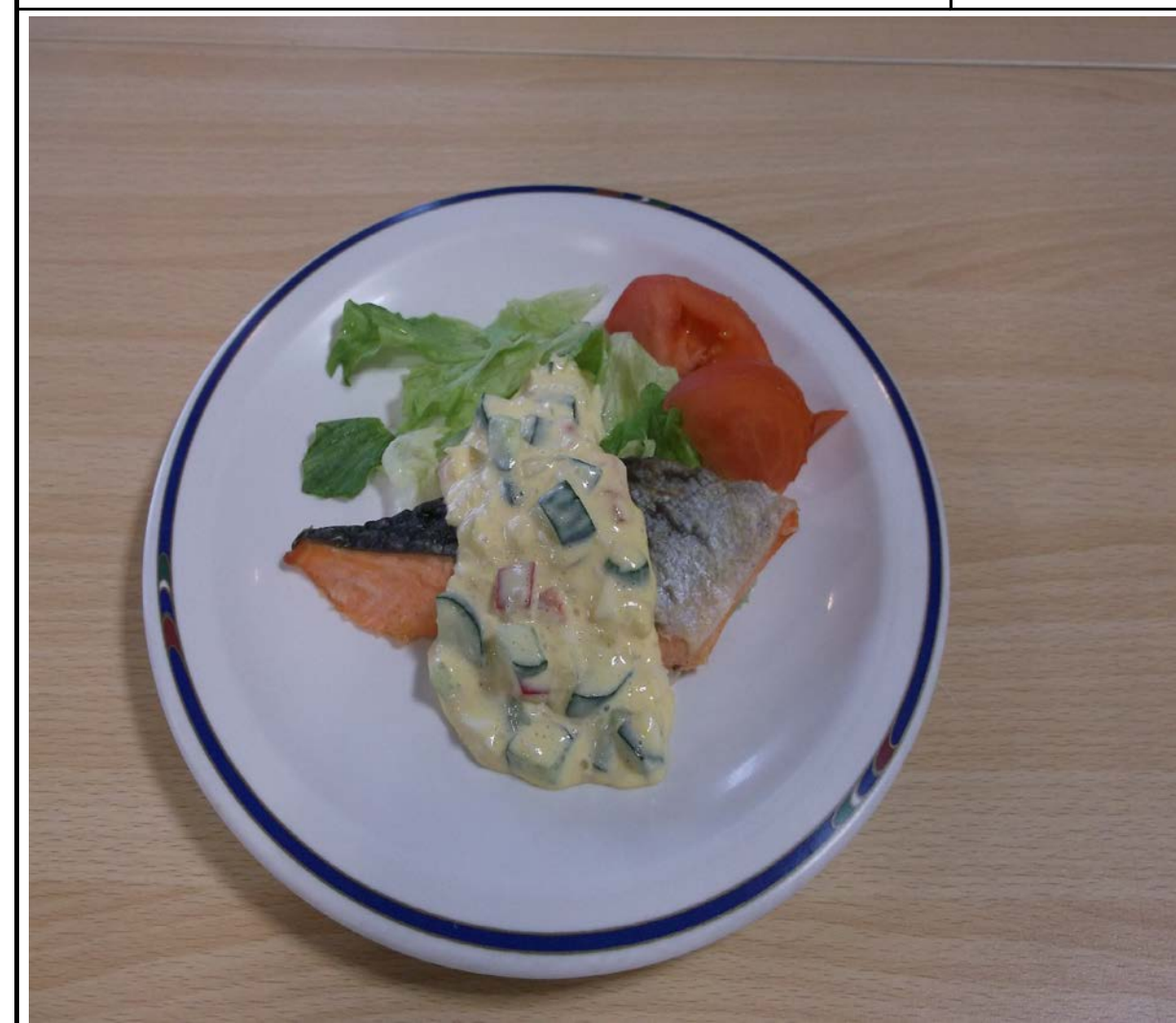


一部  
独自  
に  
作成

## なめらか食・なめらか食濾し

献立名・食品名	純使用量	作り方(基本的に軟食から展開)
<b>らくらく食ぱん</b>		
らくらく食ぱん(市販品)	90 g	パンは市販品
<b>鮭のタルタルソース(なめらか)</b>		
銀鮭70g切り身骨なし	70 g	魚は、等量の水分でブレ ンダーにかけ、1.5%スベ ラカーゼLiteにて成形。
薄力粉	2 g	
サラダ油	1.5 g	Aをブレンダーにかけ、ト ロミ具合を、ソフティアス パーSにて調整。
A 鶏卵(全卵、生)	10 g	
A ハーフマヨネーズ	10 g	
A ヨーグルト(全脂無糖)	5 g	
A 脱脂粉乳(スキムミルク)	2 g	胡瓜、赤パプリカ、らっき ょうは、35%の水分でブレ ンダーにかけ、1.5%スベ ラカーゼLiteにて成形。
A 精製塩	0.3 g	
A らっきょう(甘酢漬)	4 g	
A らっきょう(甘酢漬)汁	4 g	
きゅうり(軟)	15 g	
赤パプリカ(皮ムキ、軟)	5 g	トマトは、種とり、ブレ ンダーにかけ、1.5%スベ ラカーゼLiteにて成形。
トマト(皮むき、種とり)	20 g	
キャベツ(結球葉、生)	35 g	キャベツは、35%の水分で ブレンダーにかけ、1.5%ス ベラカーゼLiteにて成形。

## 訪問の家「集」









# 献立展開表(麺)

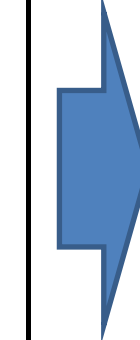
## 常食・一口大

献立名・食品名	純使用量
<b>きつねうどん</b>	
うどん(ゆで)(冷凍)	2/3 玉
めんつゆ(三倍濃厚)	14 g
合成清酒	5 g
みりん	5 g
昆布だし	適量
だし汁	適量
油揚げ	15 g
車糖(上白糖)	2 g
みりん	4 g
こいくちしょうゆ	1 g
だし汁	適量
根深ねぎ(葉、軟白、生)	20 g
サラダ油	0.3 g
こまつな(葉、生)	40 g
蒸しかまぼこ(赤蒲鉾)	25 g

## 軟食

献立名・食品名	純使用量	作り方
<b>きつねうどん</b>		
やわらか短めんうどん(市販品)	45 g	麺は市販品
めんつゆ(三倍濃厚)	14 g	
合成清酒	5 g	木綿豆腐は、1.5cmさ いの目きり、油揚げを 煮た汁で煮て、油揚げ (みじん)と混ぜる。
みりん	5 g	
昆布だし	適量	
だし汁	適量	
油揚げ	5 g	たまねぎは、1.5cm色 紙切り、小松菜は、 2.5cm色紙切り、共に 舌と口蓋でつぶせる程 度に茹でる。
木綿豆腐	40 g	
車糖(上白糖)	2 g	
みりん	4 g	
こいくちしょうゆ	1 g	
だし汁	適量	
たまねぎ(りん茎、生)	10 g	カニ棒かまぼこは、2~ 3cm長さに切り、さく。
こまつな(葉、生)	40 g	
カニ棒かまぼこ	25 g	

展開



一部  
常食  
より  
展開

## なめらか食・なめらか食濾し

献立名・食品名	純使用量	作り方(基本的に軟食から展開)
<b>きつねうどん</b>		
やわらか短めんうどん	45 g	麺は、10%のつゆでブレン ダーにかけ、1.2%スベラ カーゼ Lite でビニールに入れ れ形成し、絞り出す。
めんつゆ(三倍濃厚)	7 g	
合成清酒	2.5 g	
みりん	2.5 g	
だし汁	適量	つゆは、ソフティアスー パーSでトロミ具合を調整 し、麺の上にかける(別提 供の方も有)。
昆布だし	適量	
油揚げ	5 g	
木綿豆腐	40 g	豆腐入り油揚げとたまね ぎは、10%煮汁でブレン ダーにかけ、1.2%のスベラ カーゼ Lite にて成形。
車糖(上白糖)	2 g	
みりん	4 g	
こいくちしょうゆ	1 g	
だし汁	適量	
たまねぎ(りん茎、生)	10 g	
こまつな(葉、生)	40 g	小松菜は等量水分でブレ ンダーにかけ、2%スベラ カーゼ Lite で成形。
蒸しかまぼこ(赤蒲鉾)	25 g	赤蒲鉾(常食より展開)は、 等量の水分で色別にブレ ンダーにかけ、1.5%スベラ カーゼ Lite にて成形。  (赤蒲鉾以外、軟食から展 開。 なめらか食濾しは、同様に 作り、濾してから成形。)

