

ライフプラザ新緑 形態表

常食



一口



常食を一口大の大きさにカットする。
魚は身をほぐす。
一枚肉の場合は6等分を目安とする。
※付け合わせは基本的には常食の通し

熟煮



硬さや筋が目立つ食材を柔らかい食材に変え、よく煮込んだ軟菜食メニュー。
食材を一口大にカットして使用。魚の場合は柔らかく煮込み、皮をとり、一口と同等の大きさにほぐす。盛付時には煮汁をかけ、付け合わせも熟煮献立のミキサー加工をしたものをかける。

ライフプラザ新緑 形態表

きざみ



熟煮の煮汁と調理品をフードプロセッサーで粒が0.1cm - 0.3cmになるまで加工する。盛付時にとろみをつけた熟煮の煮汁をかけ、付け合わせはミキサー加工をした餡をかける。

きざみ とろみ



熟煮の煮汁と調理品をフードプロセッサーで0.1cm - 0.3cmになるまで加工し、ミキサーと3:1（きざみ:ミキサー）の配分で混ぜ合わせる。付け合わせはミキサー加工をした餡をかける。

ミキサー



熟煮の煮汁と調理品をミキサーで粒が完全になくなるまで加工する。具に対して水分量は約2～3倍を目安とする。きざみとろみにもミキサー加工食を使用するため、多めにつくこと。付け合わせも同様の手順で加工する。熟煮からミキサーまで同じ餡を使用するため多めに作ること。

ソフト



やわらかマザーフード（シダックス既製品）を使用する。トッピングの餡は常食と同様の調味料を使用したとろみをつけたソースにすること。