【本校の給食において、提供している食物形態について】

●主食（ご飯）

★普通のご飯
＊再調理をしていないご飯です。

★軟飯
＊水を多めにして炊くことで軟らかくしています。
＊ご飯の粒同士がくっつくために、口の中で食塊形成しやすくなっています。

★なめらかご飯
＊ミキサーで完全に粒をなくしたご飯です。
＊でんぷん分解酵素を含むタイプのゲル化剤を混ぜることによって、口の中であまりべたつくことなく、安全に食べることができるようになっています。

●主菜・副菜

★普通食

★圧力調理したもの
＊圧力鍋で調理することによって、軟らかくなっています。

★きざみ食
＊包丁できざみます。
＊食材がパラパラと口の中で広がってしまって食塊形成が難しいため、ゲル化剤を少量加えてまとめやすくしています。

★フードプロセッサーで細かく調理したもの
＊フードプロセッサーを使って、とても細かくきざみます。
＊ゲル化剤を少量加えて、食材が口の中でまとまりやすいようにしています。

★なめらか食
＊食材のザラザラ感がなくなるまで、しっかりとミキサーにかけています。
＊ゲル化剤を混ぜ込むので適度な付着性があり、安全に食べることができます。
＊イモ類などのでんぷん食品の場合は、でんぷん分解酵素の働きのあるゲル化剤を使うことで、口の中でべたつきにくいようにしています。

●汁物

★普通食

★きざみ食

＊具を包丁できざみます。
＊必要に応じてゲル化剤でまとまりやすいようにします。
＊汁と具は別の器に盛ります。

★フードプロセッサーで細かく調理したもの

＊具をフードプロセッサーでとても細かくきざみます。
＊ゲル化剤を少量加えて、食材が口の中でまとまりやすいようにしています。
＊汁と具は別の器に盛ります。

★なめらか食

＊具のザラザラ感がなくなるまで、しっかりとミキサーにかけています。
＊ゲル化剤を混ぜ込むので適度な付着性があり、安全に食べることができます。
＊汁と具を一緒にミキサーに入れ、混ぜ込んでいます。

●牛乳

★普通食

＊液体の牛乳です。

★ゼリー

＊牛乳をゲル化剤で固めてゼリー状にしています。