

販売終了

ハッピークッキングの 食形態別調理テキスト

もくじ

写真 食べやすい形態の工夫

第1章 食物形態別調理

- 1 食物形態別調理とは 13
- 2 食物形態別調理の目安・考え方 14
- 3 食物形態別調理 15

第2章 別調理

- 1 別調理 15
- 2 別調理の効用 16
- 3 別調理の留意点 16
- 4 別調理の基本 17

参考

ミキサーやミルサー、フードプロセッサー

- 5 食物形態別調理の
作り方・ポイント等の目安 19
- 6 食物形態別調理の作り方（概要） 20
- 7 別調理で行う主な食材の
下処理と加熱時間の目安 21
- 8 食材別・形態別のポイント 22～
- 9 鶏肉ささみを使用した肉団子の形態別調理
- 10 マグロを使用したハンバーグ状の形態別調理
- 11 卵の形態別調理
- 12 豆腐の形態別調理

第3章 再調理

- 1 再調理 39
- 2 再調理の方法 39
- 3 発達段階に応じた再調理の仕方 39
- 4 再調理に必要なとろみ 40
- 5 再調理の心得 41
- 6 再調理を実施するときの要点 42
- 7 食べにくい料理を食べやすくする調理法 42
- 8 再調理の問題点 42
- 9 再調理に使用する主な調理器具等 43
- 10 再調理や盛りつけ等を行うときの衛生 43
- 11 再調理する前に考えてみましょう 44
- 12 市販食品や冷凍食品、
レトルト食品の再調理の工夫 45～
- 13 再調理の方法（例）
ルウを使用する料理 49
しゅうまい、ハンバーグ 50
野菜の五目煮 51

参考 学校給食の形態別調理

- ・ご飯の献立 52
- ・パンの献立 53
- ・めんの献立 54



お申し込みお問い合わせは

特定非営利活動法人地域ケアさぽーと研究所

住 所 〒187-0032

東京都小平市小川町二丁目 1915 番地

コーポ希林館 103 号室

電 話 042-403-3229

FAX 042-403-3229

Email ccsupport@jcom.home.ne.jp

定価 1000円（消費税込み）＋別途送料

平成24年度 単の根事業育成財団の単の根育成事業

ハッピークッキングの

食形態別調理テキスト



特定非営利活動法人地域ケアさぽーと研究所
小暮美代子

本書は、平成22年に特定非営利活動法人地域ケアさぽーと研究所より発行しました「障害の重い方もおいしく食べられる食事づくりハンドブック」を保護者（家族）、施設関係者、学校関係者などの質問やご意見を参考に、大幅に改訂したものです。食形態別調理（介護食）の悩みを解消するための事典として役立てていただければと思います。

○写真「食べやすい形態の工夫」は、人参、きゅうり、きゃべつ、ねぎ、ごぼう、魚、肉、その他毎日使用する食材を中心に、圧力鍋の加熱時間、切り方、大きさ、調理の要点について写真を使用して解説しています。

○第1章では、食物形態別調理の必要性、食べる機能の特徴や目安についてまとめました。

○第2章では、別調理についてまとめました。特に、食材については食品群別に一覧表で約120点を14ページにわたり詳しく触れ、食材の特徴や加工に役立つ情報を紹介しています。実施した初期食・中期食・後期食の調理実習のレシピも参考にしてください。

○第3章では、再調理についての考え方、とろみの種類、効率の良い作業の方法、市販惣菜や冷凍食品、レトルト食品の再調理の工夫を食品群別に一覧表で紹介しています。また、再調理実習の要望が高い料理のレジュメを紹介しました。

お申込み・お問い合わせは特定非営利活動法人地域ケアさぽーと研究所までご連絡ください

お名前

郵便番号

ご住所

TEL

メールアドレス

注文数

冊