

## 里芋のおかか煮

里芋 50g 濃口醤油 3cc



### 〔材料〕

インゲン	10g	砂糖	2g
花かつお	0.3g	みりん	1cc
		だし汁	

### 〔作り方〕

- ① 調味ただし汁で里芋を煮る。(A)
- ② 煮汁が少なくなったら、花かつおを入れる。  
(B)
- ③ インゲンは色よく湯がき、飾る。(C)

### 〔レベル4 一口大〕 / Code3

- ① (B) の里芋は食べやすい大きさに切る。



### 〔レベル4 刻み食〕 / Code3

- ① 里芋は1cm四方に薄くスライスし、調味ただし汁で煮る。
- ② 煮汁に水溶き片栗粉でとろみをつけ、盛り付けた里芋にかける。
- ③ インゲンは細かく刻み、上に飾る。



### 〔レベル3 ペースト食〕 / Code2

- ① (A) の里芋、(C) のインゲンは裏ごしする。





[レベル3 ミキサー食]

- ① (A) の里芋はミキサーにかけ、増粘グル化剤にてとろみをつける。
- ② (C) のインゲンもミキサーにかけ、同様にとろみをつけ、上に飾る。



[レベル2 ゼリー食]

- ① (A) の里芋をミキサーにかけ、増粘グル化剤にてゼリー状に固める。

## 五目豆腐



### 〔材料〕

五目豆腐	1個	濃口醤油	3cc
人参	15g	砂糖	2g
インゲン	5g	みりん	1cc
		だし汁	

### 〔作り方〕

- ④ 調味しだし汁に五目豆腐、にんじんを入れて煮る。(A)
- ⑤ インゲンは色よく湯がき、飾る。



### 〔レベル4 刻み食〕 / Code 3

- ④ (A)の五目豆腐をフードプロセッサーにかけ、刻む。
- ⑤ とろみあん(だし汁 1L に対し、片栗粉 20g)を作り、①に適量混ぜる。
- ⑥ 人参、インゲンも細かく刻み、上に飾る。



### 〔レベル3 ペースト食〕 / Code 2

- ② 湯葉ひろうすを調味しだし汁に入れて煮る。
- ③ 人参、インゲンは裏ごしする。



### 〔レベル3 ミキサー食〕 / Code 2

- ③ (A)の五目豆腐をミキサーにかけ、増粘増粘剤にてとろみをつける。
- ④ インゲン、人参もミキサーにかけ、同様にとろみをつけ、上に飾る。



〔レベル2 ゼリー食〕

- ① (A) の五目豆腐をミキサーにかけ、増粘ゲル化剤にてゼリー状に固める。



〔材料〕

里芋	50g	枝豆むきみ	10g
薄口醤油	3g	砂糖 (枝豆)	1.5g
砂糖 (里芋)	2g	塩	0.2g
だし汁		水	
飾り人参	5g		

〔作り方〕

- ⑥ 調味しだし汁に里芋を入れて下煮する。  
 ⑦ 枝豆むきみ、砂糖、塩、水を煮立たせ、フードプロセッサーにて刻む。  
 ⑧ ①の里芋に②をかけ、飾り人参を添える。



〔レベル4 刻み食〕 / Code 3

- ⑦ 下煮した里芋を荒く、刻む。  
 ⑧ とろみあん (だし汁 1L に対し、片栗粉 20g) を作り、①に適量混ぜる。  
 ⑨ 常食のずんだをかける。  
 ⑩ 細かく刻んだ人参を飾る。



〔レベル3 ペースト食〕 / Code2

- ④ 下煮した里芋を裏ごしする。
- ⑤ ずんだは、ミキサーにかけ、増粘ゾル化剤にてとろみをつける。



[レベル3 ミキサー食] / Code2

- ⑤ 下煮した里芋をミキサーにかけ、増粘ゾル化剤にてとろみをつける。
- ⑥ ずんだは、ミキサーにかけ、増粘ゾル化剤にてとろみをつける。



[レベル2 ゼリー食]

- ① 下煮した里芋をミキサーにかけ、増粘ゲル化剤にてゼリー状に固める。