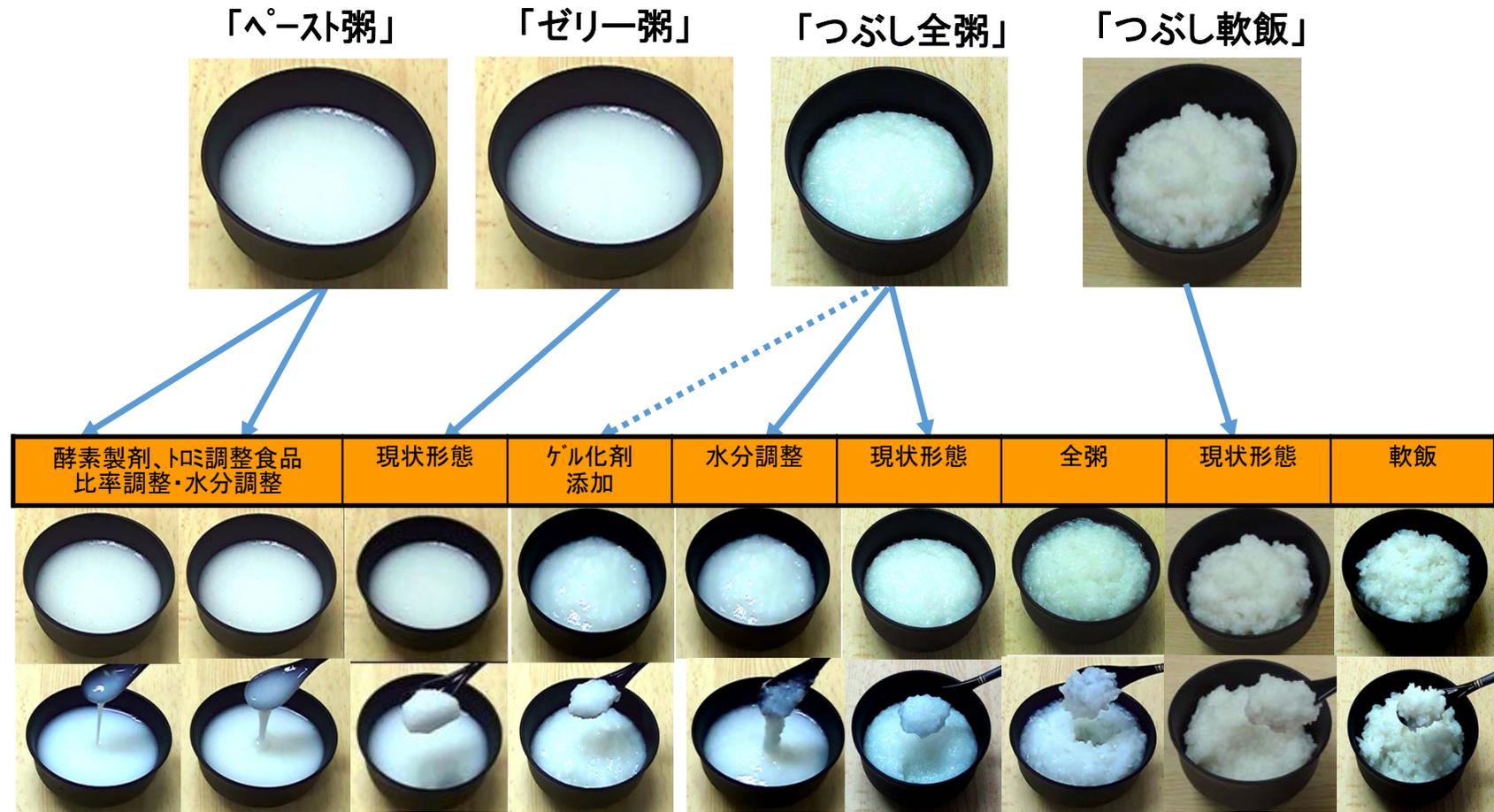


# 主食展開案図



502機関のアンケート調査を実施した結果、施設によって異なる、さまざまな食形態の提供実態がありました。

それらの食形態を、本分類の4種類から、手元調理等の簡単な操作で実現するための展開例です。4種類を策定した理由については本文をご参照ください。

→ 厨房・手元調理可

→ 厨房調理のみ可

# 副食展開案図

「まとまりペースト」



「やわらかテリーヌ」



「まとまり刻み」



「軟菜」



→ 厨房・手元調理可

..... 厨房調理のみ可

502機関のアンケート調査を実施した結果、施設によって異なる、さまざまな食形態の提供実態がありました。

それらの食形態を、本分類の4種類から、手元調理等の簡単な操作で実現するための展開例です。4種類を策定した理由については本文をご参照ください。