

分類名	ペースト粥	ゼリー粥	つぶし全粥	つぶし軟飯	まともりペースト	やわらかテリーヌ	まともりきざみ	軟菜
（静止図） 状態写真								
（すくい図） 状態写真								
（押しつぶし図） 状態写真								
形態の状態	飯粒がなく なめらかで 均一な状態 掬った時 流動性がある	飯粒がなく なめらかで 均一な状態 掬った時 形を保っている	米に水分をしっかり 含んだ粥で 離水しておらず かつ粒同士が容易に 分離しない	やわらかく炊いた ご飯で 粒同士が容易に 分離しない	粒はなくなめらかで 均一な状態 外観は形があり 潰すとペースト状に なる	粒はなくなめらかで 均一な状態 外観は形があり 潰すと角のない小片に なる	粒がある不均一な 状態 外観は形があり 潰すとつながっている	外観は形があり スプーンでつぶれる
食材：水分の 比率目安	1:2~5	1:3~5	1:4~5	1: 2~3	1:0.5~1.2（肉料理） 1:0~0.5（野菜料理）	1:0.7~1.5（肉料理） 1:0~0.5（野菜料理）	1:0.3~0.7（肉料理） 1:0~0.5（野菜）	—
	※米の品種、調理機材により比率は異なる				※食材の品質、食材の組み合わせ、調理工程・方法により比率は異なる			
使用する主な トロミ調整食品 及びゲル化製剤の例	自然食品 トロミ調整食品	自然食品 酵素入りゲル化製剤	—	—	自然食品 酵素入りゲル化製剤 トロミ調整食品	自然食品 ゲル化製剤	自然食品 トロミ調整食品 ゲル化製剤	—
加工に使用する 主な器材の例	ミキサー フードプロセッサー	ミキサー フードプロセッサー	炊飯器、鍋等	炊飯器、鍋等	ミキサー フードプロセッサー	ミキサー フードプロセッサー	ミキサー フードプロセッサー	圧力鍋、真空調理器等
作り方の一例	粥に水と硬さ・粘性を 調整する食品（自然食 品、酵素製剤、トロミ調整食 品等）を添加し、ミキ サー等で攪拌する	粥に水と粘性を調整 する食品（自然食品、 酵素入りゲル化剤等） を添加し、ミキサー等 で攪拌する	炊飯器等で炊いた全 粥を潰す	炊飯器等で炊いた軟 飯を潰す	食材に水と硬さ・粘性 を調整する食品（自然 食品、ゲル化剤、トロミ 調整食品等）を添加 し、ミキサー等で攪拌	食材に水と硬さ・粘性 を調整する食品（自然 食品、ゲル化剤等）を 添加し、ミキサー等で 攪拌	食材に水と硬さ・粘性 を調整する食品（自然 食品、トロミ調整食品、 ゲル化剤等）を添加し、 フードプロセッサー等 で攪拌	各器具材で軟らかく 調理加工