

●鶏肉のチーズマヨ焼き



常食



軟菜食

鶏挽肉の中に卵や玉葱、山芋を加え、ふんわりと仕上げています。



ソフト食（ムース食）

主食の作り方同様、常食をミキサーにかけ、凝固剤を入れ、ムース状に固めています。

「食べたくなくなる食事」の提供をモットーに、厨房では一日約500食（朝・夕・夜20食、昼240食）の食事を作っています。おいしいだけでなく、見栄えや食べやすい硬さや切り方（大きさ）などにも気を配っております。

今回は、咀嚼（噛むこと）が弱くなった方や、嚥下（飲み込み）に時間がかかる方などに適した食事を紹介します。

「食べたくなくなる食事」の提供

介護老人保健施設ケアセンター南大井

●粥ゼリー



対象：全粥の粒が気になり、粒を口から吐き出したり、粥から出る水分でむせてしまう方

全粥をミキサーにかけ、凝固剤を入れて、ゼリー状に固めた物。ゼリー状ですが、温かくして食べることもでき、ご飯の甘さ（でんぷん）も感じるができます。“つるっ”と口の中に入って行きます。

●パン粥ゼリー



対象：パン粥をうまく飲み込めない方
パン粥（パンを牛乳に浸し、火にかけた物）をミキサーにかけ、凝固剤を入れて、ゼリー状に固めた物。“ぶるん”とした食感で、口の中で溶けます。食事が進まない方の中には、このパン粥ゼリーだけは進むという方もおり、みなさんから「おいしい！」と好評です。



最近は、温かい物でも固まるという凝固剤があります。ミキサー食を固めて、成型して食卓に並べられたら、見栄えもグッとよくなりますよ！

* さくら会栄養室は、入所中の方に限らず、在宅での食事について、お困りになっている方のご相談もお受け致しております。お気軽にご相談下さい。

* さくら会のマーク

重なりあう花びらは、人と人が互いに尊重し、理解を深め合う利用者とさくら会とのより良い関係づくりを象徴しています。

