

行事食だよ!



《ふつつう食》

にぎり寿司
すまし汁
茶碗蒸し
炊き合わせ
フルーツ盛り合わせ

《やわらか食》

にぎり寿司
すまし汁
茶碗蒸し
炊き合わせ
フルーツ盛り合わせ

《ソフト食》

にぎり寿司
すまし汁
茶碗蒸し
炊き合わせ
フルーツ盛り合わせ

見た目はほとんど同じ!けれどやわらかくて食べやすい!

Point

お粥の人のお寿司は?

ゼラチンを入れて炊いたご飯にすることで、盛付の時にはくずれず、口の中に入れた時にはお粥のようにのみ込みやすい食感となるよう工夫しています!

Point

しいたけの様に噛み切りにくいものは?

介護食材の「やわらかしいたけやん」(株式会社ふくなお)を使用しています。きのこ類は調理法を工夫してもやわらかくはならないもの。すべて手作りにこだわらず便利でおいしい介護食材も利用すると見た目も味もぐんとレベルアップします



ゼラチン入りごはん



左: ふつつう食
右: やわらか食

ふつつう食

・喫食者の年齢を考慮し、一般的な食事より少しやわらかめ

やわらか食

・噛む力や、食べ物をまとめる力の低下した方向けのお食事。
素材を軟らかく調理しています。(学会基準コード4程度)

ソフト食

・噛む、飲み込む力が低下した方のお食事。
形態はムース状・ゼリー状(学会基準コード3程度)

むせや誤嚥のリスクとなる、きざみ食は提供せず「やわらか食」で対応しております。