



行事食だより *お正月*



《ふつう食》

赤飯
すまし汁
茶碗蒸し
松風焼き
お浸し
フルーツヨーグルト

《やわらか食》

赤飯
すまし汁
茶碗蒸し
松風焼き
お浸し
フルーツヨーグルト

《ソフト食》

赤飯粥
すまし汁
茶碗蒸し
松風焼き
お浸し
フルーツヨーグルト

ムース状

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

ふつう食もやわらか食も同じものが食べられる！

メインの松風焼はつなぎにパン粉や卵が入ったふんわりしたハンバーグ状の仕上がりです。介護食は特別なものではなく、普段の料理に+αするだけで食べやすさがアップします



松風焼き



左：ふつう食
中：やわらか食
右：ソフト食

Point

茶碗蒸し3変化

ふつう食の具が、しいたけ、鶏ささみに対し、やわらか食は、「やわらかしいたけやん」や、鶏だんごを使用し、食感がバラバラにならないようにし、口の中でばらけやすい三つ葉も青のりに変えています。ソフト食の茶わん蒸しは上に具をのせることで、視覚に働きかけ食欲が出るように工夫しています。

ふつう食

・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。