



行事食だより * 節分 *



《ふつう食》

のり巻き、いなり
イワシだんご汁
よせゆばけんちん揚げ煮
お浸し
甘納豆



《やわらか食》

のり巻き、いなり
イワシだんご汁
よせゆばけんちん揚げ煮
お浸し
オレンジゼリー



《ソフト食》

のり巻き、いなり
すまし汁
よせゆばけんちん揚げ煮
お浸し
オレンジゼリー

ムース状

ポイント

- * のり巻きには青のりを使用して、かみ切りやすさアップ！
- * やわらか食のきゅうりは皮をむき、干切りにして蒸すことで弱い力でも噛み切れるように！
- * ソフト食ののり巻きのご飯は「宮源の粥のもと」（榊宮源）を使用し、べたつきがなく、舌と上顎の押しつぶして食べられる硬さの粥ゼリーに！
- * いなりの皮はふつう食とやわらか食で硬さの違うものを使用！



上/ふつう食 中/やわらか食 下/ソフト食

ポイント

介護食はおいしく美しく「よせゆばけんちん揚げ煮」

今回ふつう食とやわらか食に使用した「よせゆばけんちん」（榊ふくなお）は介護食材のひとつ。介護用の食材という悪いイメージがあるかもしれませんが、ひと手間加えるだけで見た目もよく、また多くの人に楽しんでもらえる仕上がりになります。

ソフト食を召し上がる方も同じような見目で楽しめるよう、中に入る具のひとつずつもムース状に仕上げています。



各食種の詳細は行事食だよりの前号をご覧ください

ないとうクリニック複合サービスセンターでは
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。