

cookなだみ R6.vol 2

灘海園新食事形態のご紹介

2024年6月から、灘海園の食事形態（副食）が新しくなりました。

構想から約半年かけて挑んだ新食事形態。

利用者様にとってより食べやすく、おいしく、栄養価の高いお食事となるように工夫を行いました！

普通食

普通のお食事よりも柔らかい食材を使用しています。

お魚やお肉は特別な酵素で浸ける事で普通のお魚・お肉より約40%柔らかく仕上げています。



一口大食

箸やスプーンが使いづらかったり、一口量の調整が難しい方のために、食材をスプーンにのる大きさにカットしています。



ソフト食

噛むことや飲み込む力が低下した方のためのゼリー状のお食事です。

なるべく普通のお食事の見た目に近づくように、日々調理員が工夫をこらしながら調理しています。



ミキサー食（新設）

飲み込む力が低下した方のための、
ミキサー状のお食事です。



魚のミキサー食



卵焼きのミキサー食

従来の調理法（下の図左）では、食材をゼリー状やミキサー状にするためには食材と同量以上のだし汁等の水分を加えてミキサーにかける必要がありました。しかしこの方法では栄養価は半分に減ってしまいます。

そこで、だし汁の代わりにお粥ゼリーを使用してミキサー状に調理する、新たな調理法（下の図右）を採用することで栄養価のアップを図りました。

従来の調理法



※1

新たな調理法



※1

※1 引用 フードケア公式ホームページ <https://www.food-care.co.jp/kasuizero/>

料理とお粥を混ぜるの！？
と思われるかもしれませんが、
意外と料理の味を邪魔せず、
美味しいんです！

行事食のご紹介

敬老の日は、にぎり寿司をご提供しました。

「にぎり寿司が一番の好物なんよ！」と喜んでいただきました。

皆様、いつまでもお元気でいてください！



普通食・一口大食



ソフト食・ミキサー食

担当：栄養士茶川