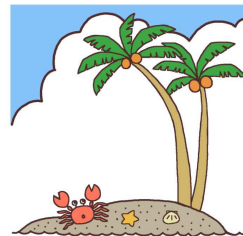


飲み込みやすい!!

# 夏メニューのご紹介



当院では咀嚼や嚥下が困難な患者様に見た目もきれいで歯茎でつぶせるやわらかさの『ソフト菜』という食事を提供しています。  
 今回は『ソフト菜』メニューの中でも、夏にオススメな「棒棒鶏」をご紹介します。  
 また、「ハワイアンジュレ」は当院オリジナルのデザートです。  
 ヨーグルト(白)は雲、ブルーハワイ(青)は海、オレンジジュース(オレンジ)は太陽をイメージして作りました。暑い夏にぴったりの一品で当院の人気メニューです。



## 棒棒鶏(バンバンジー) ~ソフト菜

### 【材料】(4人分)

- ・鶏胸肉 240g
- ・清酒 5g
- ★・生姜(つぶす) ひとかけら
- ・万能ねぎ 1/2本
- ・煮汁(A) 240g
- ・※ソフティア 3.8g

### 【作り方】

- ①大鍋に湯を沸かし、★を入れ、じっくり火が通るまで煮る。
- ②①の煮汁以外をミキサーにかける。  
※煮汁は捨てない→(A)
- ③②と(A)を火にかける。  
80℃になったことを確認し、ソフティアを入れてよくかき混ぜる。
- ④③を容器に入れて冷やし固める。

### ●付け合せ

- ・きゅうり 120g
- ・水 120g
- ・※ソフティア 1.9g
- ・トマト 120g
- ・水 120g
- ・※ソフティア 1.9g

### ●付け合せ

- ①胡瓜をミキサーにかける。
  - ②①と水を火にかける。  
80℃になったことを確認し、ソフティアを入れてよくかき混ぜる。
  - ③②を容器に入れて冷やし固める。
- ※トマト(皮付き)も同様

《注意》 鶏肉、きゅうり、トマトはミキサーにかけた分量。  
 ※ソフティア…ニュートリー株式会社製品。ゲル化剤。



## ハワイアンジュレ

### 【材料】(4人分)

- |   |               |      |
|---|---------------|------|
| A | ・無糖ヨーグルト      | 160g |
|   | ・砂糖           | 16g  |
|   | ・ゼラチン         | 3.6g |
| B | ☆水            | 16g  |
|   | ・ブルーハワイ(シロップ) | 8g   |
|   | ・水            | 10g  |
| C | ・ゼラチン         | 1.2g |
|   | ☆水            | 12g  |
|   | ・オレンジジュース     | 48g  |
|   | ・ゼラチン         | 1.2g |
|   | ☆水            | 12g  |
|   | ・チェリー(缶詰)     | 1個   |

### 【作り方】

- 前準備…無糖ヨーグルトはある程度常温に戻しておく。  
(冷たすぎるとゼラチンがダメになるため)
  - ①ABCそれぞれのゼラチンを☆水にふやかしておく。
  - ②ABのゼラチン以外の材料をそれぞれ混ぜておく。
  - ③ABCそれぞれの①を※1 電子レンジ500Wで20秒溶かし、  
それぞれ②とCのオレンジジュースに入れてよく混ぜる。
  - ④粗熱をとり、冷蔵庫で冷やし固める。
  - ⑤すべて細かく※2 クラッシュし、盛り付け、  
最後にチェリーを添える。
- ・A : 下  
・BC : Aの上に乗せる

※1…ゼラチンは沸騰させると溶けないため、様子を見て加熱してください。  
 ※2…バット等に入れ、泡だて器でまぜると出来ます。



食事をおいしく安全に食べ、暑い夏を乗り越えましょう♪