



ソフト食のご紹介



～お正月 おせち料理～

ソフト食導入

当院には、刻み菜、すり菜の方が大勢おられます。そこで、刻み菜、すり菜の方にも見た目が美しく、かつ食べやすいものを提供したいということからソフト食がスタートしました。初めは手作りのソフト食を何品か取り入れていましたが、手作りとなるとパサつきを防ぐために手を加えなければなりません。現在はソフト食用の肉の加工品も取り入れ、なるべく常食の人と同じ料理で提供できるようソフト食を考えています。

今回は付け合せの人参とほうれん草をペーストにしたものを形にし、正月料理「ソフト食松風焼き」のレシピをご紹介します。

《 松風焼きレシピ 》

材料(4人分)

- 玉葱.....100g
- サラダ油.....5g
- 注1 ミートムース(チキン).....1本(200g)
(トリミンチでも可能)
- 全卵.....1/2個
- 生姜.....5g
- パン粉.....10g
- みりん.....4g
- 醤油.....4g
- 青のり.....適量
- けしの実.....適量

A



常食



ソフト食



注1 ミートムース:明治ケンコーハム(株)

【作り方】

- ①玉葱、生姜、パン粉、けしの実、青のりはそれぞれすっておく。
- ②玉葱は**銚色**になるまでサラダ油で炒める。
- ③②とAの材料を粘りがでるまで混ぜ合わせる。
- ④③が混ざったら、鉄板にクッキングシートを敷き、生地を均等の厚みにひろげる。
- ⑤150℃で20分～30分**蒸す**。
- ⑥⑤に青のりと炒ったケシの実をふる。

※トリミンチを使用した場合、**全卵は使用しません。**

○追加材料 (4人分)

- 玉葱.....100g (トリミンチと同量にする。)
- 卵白.....36g
- とろろ芋.....120g

☆作り方のポイント

・卵白は角が立つまでしっかり泡だてる。



今後について

病棟スタッフや患者様からは、『形があり、見た目がきれい』、『柔らかくて食べやすい』、『飲み込みやすい』、など喜びの声をたくさんいただきました。

ソフト食の種類としては主菜のメニューの導入が主ですが、今後は副菜などのメニューも増やし、噛むことや飲み込みが困難な方にも安心して楽しく食べていただけるよう、『見た目にも美しく安全な食事』を提供していきたいと考えています。

