

ミキサーゲルで細かく刻まれた食事をまとめる

まとめ食のご提案

こんな事でお困りなら
ぜひお試しください！

- バラバラでまとまりにくい。
- 刻んだ食事がパサパサになりやすい。
- トロミ剤での餡かけだとべとついて食べにくそう。



きざみ食



きざみ食
トロミ掛け



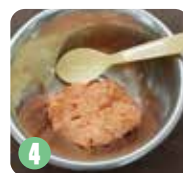
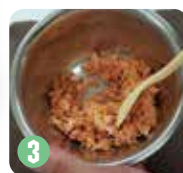
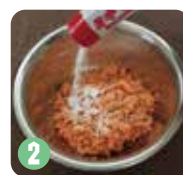
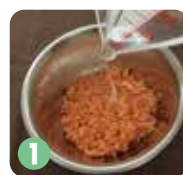
パサパサしやすい食材をまとめる方法 焼き鮭

■材料(1人分)

- ・焼き鮭……50g
- ・お湯又は白湯……15cc
- ・ミキサーゲル…約0.3g
(全体量の約0.5%~)

■作り方

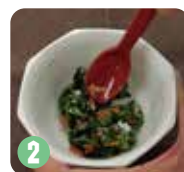
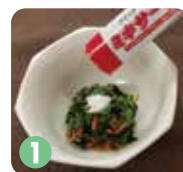
- 1) ほぐした身にお湯又は白湯を加える。
- 2) 1)にミキサーゲルを加えよく混ぜ合わせる。
- 3) 全体がしっとりまとまれば完成。



水分を多く含んだ食材をまとめる方法 ほうれん草ゴマ和え

■材料(1人分)

- ・ほうれん草ゴマ和え…30g
- ・ミキサーゲル…約0.2g
(全体量の約0.5%~)



■作り方

- 1) カットされた食材にミキサーゲルを振りかける。
- 2) 全体に馴染ませるようにかき混ぜる。
- 3) 全体がしっとりまとまれば完成。

加熱不要の
ゲル化剤



POINT

食材の水分量によって加える水分量や添加量は調整してください！

色々な料理に
応用できます



切り干し大根

つぶ粥をまとめる方法

こんな事でお困りなら！

- つぶ粥が食べているうちにシャバシャバの液状になる
- トロミ剤を沢山入れ過ぎてベトベトしたお粥になる

ミキサーゲルを入れて
混ぜるだけで！

- 唾液による液状化を予防。
- 口の中でもまとまりがありべとつかず飲み込みし易いように調整が可能。

右が普通のお粥で、左がミキサーゲルを添加したお粥



■材料(1人分)
・温かいお粥…200g
・ミキサーゲル…1.0g～
(全体量の約0.5%～)



温かいつぶ粥にミキサーゲルを入れよくかき混ぜる。

POINT 重湯がある状態で混ぜ込むと全体になじみやすい

ソフト食・嚥下食調理のお手伝い

弊社では、「嚥下調整食分類2013」に沿った食形態のご提案として、弊社商品を使つてのソフト食・嚥下食の調理デモや調理員様向けの調理レクチャー、栄養士会・研修会等(セミナー・調理実習会)のお手伝いをさせて頂いております。ご希望の方は下記の申し込み要項へご記入頂き、FAXにてお申し込みください。
※弊社ホームページからもお申し込み頂けます。



勉強会・調理実習会申し込み要項

ご依頼内容	*ご希望の内容にチェックをお願いします。 ○調理実習 ○調理員様レクチャー ○介護スタッフ様向け勉強会 ○その他			
ご希望日時	第一希望日	月	日	病院・施設名
	第二希望日	月	日	住所
	第三希望日	月	日	電話番号
	※都合によりご希望に添えない場合がありますので希望日時は第三希望までご記入下さい。実習内容・開催日時の詳細につきましては担当者よりご連絡させて頂きご相談させて頂きます。			お名前
				部署・職種
				参加人数
その他ご要望				