

「ソフミート」を使用してくださっている施設様のお食事をご紹介します！

みんなの嚥下調整食メニュー

CASE I

【対象の食形態】

学会分類 コード	2-1	3
食形態の名称	ペースト食	ソフト食
食数	22	24

入居者数:120名



社会福祉法人 熊谷福祉の里
特別養護老人ホーム クイーンズビラ桶川
栄養課の皆さま

「嚥下調整食」の展開のポイント

食べやすく、見た目良く かつ栄養価を
落とさないように気をつけています。

コード3



献立名

- うなぎの蒲焼丼
「切り身ソフミートうなぎ蒲焼風」
- みつばと花麩のすまし汁
- がんもの煮物
- 酢の物

栄養価（1人分）

エネルギー	544kcal
たんぱく質	23.7g
脂質	20.9g
炭水化物	62.7g
食塩相当量	3.4g

- recipe -

うなぎの蒲焼き丼

- ①「切り身ソフミートうなぎ蒲焼風」を袋から出して蒸す。
- ②ふわふわ卵のソフト食の上に①を載せる。
- ③②にとろみをつけた蒲焼きのたれをかける。



管理栄養士
中山 由香里先生

季節を感じられて
彩りが良く、
和洋中バランス良く
飽きの来ない
献立作成を
心がけています。



&



Q.「ソフミート」を使おうと思ったきっかけは何ですか？

A.ソフト食の調理実習会に参加して、「ソフミート」を知りました。

採用の決め手は、「**美味しさ**」と「**簡便さ**」です。

「ソフト食」導入を検討している際に、手間に困っていましたが、調理実習会に参加して

「こんなに簡単に調理できるんだ！」と感じました。

その後、職員や厨房と試食を行い、使用することを決めました。

Q.「ソフミート」のここが良い！と思う所を教えてください。

A.メニューによって成形タイプと生タイプをセレクトできるところです。

＼舌でつぶせる／



成形タイプ
「切り身ソフミート」

＼歯ぐきでつぶせる／



生タイプ
「ソフミート」

Q.「ソフミート」を使ったおすすめメニューはありますか？

A.蒲焼き・とりの唐揚げが人気です。

「切り身ソフミートうなぎ蒲焼風」「ソフミートとり」使用



「蒲焼き」



「からあげ」



Youtubeに調理動画を掲載していますので、ぜひご覧ください♪

Q.市販品はどのように活用されていますか？

A.行事食等で見た目よく仕上げたい時や、厨房の負担を軽減させたい時に使用しています。

お刺身禁の方に「ソフミートお魚シリーズ」を使用したり、魚禁の方に「ソフミートスライス小判」を使用しています。

成形されている商品は手軽に使用できるので、禁食の献立のレパートリーも増えました！



嚥下調整食でお悩みの方・導入を検討されている方はぜひご参考にしてください。