

「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

CASE2

【対象の食形態】

学会分類 コード	2-1	2-2	4
食形態の 名称	ペースト食	ソフト食	常菜
食数	8	14	14

入居者数:40名 満床:90床



「嚥下調整食」の展開のポイント

ミキサーの手間を省くなど、
調理がしやすいように工夫しています。

社会福祉法人 朱白会
特別養護老人ホーム エミール
管理栄養士 根本 理恵先生

※ペースト食からムース食として名称とコードの移行を検討中です。

コード2-1



献立名 ● 酢鶏「ソフミートとり」

栄養価(1人分)

エネルギー	208kcal
たんぱく質	5.7g
脂質	12.6g
炭水化物	3.2g
食塩相当量	1.2g

- recipe -

- ①「ソフミートとり」を袋から出して蒸し、
約60g/人の1口大に切り分ける。
- ②常菜と一緒に野菜などでタレを作り、ペースト
状にする。
- ③お皿に②を盛り、その上に①をのせる。

コード2-1



献立名 ● さけのしそ味噌焼き「ソフミートさけ」

栄養価(1人分)

エネルギー	191kcal
たんぱく質	8.1g
脂質	13.4g
炭水化物	9.1g
食塩相当量	1.1g

- recipe -

- ①「ソフミートさけ」を袋から出して蒸し、
約60g/人に切り分ける。
- ②水、味噌、みりん、酒、しそを合わせて加熱
して、とろみをつける。
- ③①に②をかけ、最後に大根おろしを添える。

Q

&

A

Q.「ソフミート」を使おうと思ったきっかけは何ですか？

A.ミキサーをかける際、人によって加水量・とろみの濃さを統一するのが難しく、課題となっていました。

「ソフミート」は、ミキサーをかける手間が省けて美味しく食べやすかったため、導入しようと思うきっかけになりました。

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.調理が容易で種類が多いところと、なめらかで飲み込みがしやすいところです。



Q.市販品はどのように活用されていますか？

A.朝の人手が少ないときに使用しています。
メインの料理の肉・魚をミキサーにかけず、
「ソフミート」を使用しています。
味付けは、常菜と同じにしています。



Youtubeに「ソフミート」を使用した
様々な調理動画を掲載していますので、
ぜひご覧ください♪



Instagramでは、「ソフミート」を使用した
レシピ以外にも和菓子や介護食の商品情報をご
紹介しております♪

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。