

「やわらかマルシェ」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

CASE2-1

【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



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

「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。

※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



ご利用者様に合わせて一口大にカットして提供しています。

献立名 ●赤魚のおろし煮風
「やわらかマルシェポーション赤魚風40」

栄養価(1人分)

| | |
|-------|---------|
| エネルギー | 122kcal |
| たんぱく質 | 5.6g |
| 脂質 | 6.1g |
| 炭水化物 | 10.9g |
| 食塩相当量 | 1.1g |

- recipe -

- ①「やわらかマルシェ」を袋から出して蒸す。
- ②生姜、酒、砂糖、醤油、みりん、大根おろしを合わせたタレにとろみをつける。
- ③①をお皿に盛り、②を上からかける。

使用アイテム/
舌でつぶせるやわらかさ



「やわらかマルシェポーション
赤魚風40」

Q

&

A

Q.「やわらくマルシェ」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。

「やわらくマルシェ」は、**バラになっている**ので使いやすく、**ミキサーの手間が省けた**ので、導入しようと思うきっかけになりました。

Q.「やわらくマルシェ」のここが良い！と思う所を教えてください。

A.なめらかで**飲み込みがしやすい**ところです。



Instagramでは、和菓子や介護食の商品紹介など様々な情報を投稿しています。
ぜひご覧ください♪

@magocoro.kitchen

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。