

「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

CASE3

【対象の食形態】

学会分類 コード	2-1	2-2	3	4
食形態の名称	ミキサーⅠ	ミキサーⅡ	ソフト食	常食
食数	6	4	50	70

入居者数：約130名



「嚥下調整食」の展開のポイント

できる限り常食の方と同じ食材が食べられるように心がけています。

普段口にしない食材を提供する際は、**多職種で試食**して
どのような形態なら提供できるかを話し合っています。

医療法人社団 協友会
介護老人保健施設 ハートケア左近山
管理栄養士 武内 開先生

コード3 食形態：ソフト食



献立名

- コムガー（ベトナム風チキンライス）
「ソフミートとり」
- エスニックサラダ
- エビ入りコンソメスープ
- マンゴープリン

栄養価（1人分）

エネルギー	480kcal
たんぱく質	15g
脂質	15g
炭水化物	68g
食塩相当量	0.8g

- recipe -

コムガー（ベトナム風チキンライス）

- ①「ソフミート とり」を蒸し、1口大に切り分ける。
（約80g/人）
- ②鶏ガラスープで炊き込んだご飯を
ターメリックで色付けする。
- ③②を器に盛り、②の上に①を乗せる。
- ④③の上に刻んだネギとタレ（塩、酒、ごま油、
鶏ガラスープ、にんにく、生姜）をかける。

飽きがこないように、食材、色彩、味付けを
工夫してメニューの充実を図っています。



Q

&

A

Q.「ソフミート」を使おうと思った決め手は何ですか？

A.「ソフミート」は、切り方によって様々なメニューに対応することができ、
歯のない方でも肉の風味を楽しめる点が使用しようと思った決め手です。

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.肉も魚もやわらかいのにしっかり風味が感じられるところです。

＼ 歯ぐきでつぶせる ／



生タイプ
「ソフミート」お肉シリーズ

生タイプ
「ソフミート」お魚シリーズ

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.豚の生姜焼き、ポークチャップです。
「ソフミートぶた」使用



「生姜焼き」



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.その日の人手や、手間(仕込み)を
考慮しながら取り入れています。

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。