



# ニューソーセージ



# 朝食レシピ



## “あん”をかけるだけ

作り方

- ①お好みの“あん”を作る。
- ②「ニューソーセージ」を切る(お好みで温めて下さい)。
- ③器に盛り、“あん”をかける。

●生姜醤油あんかけ

白身魚

●洋風あんかけ

サーモン

●中華風あんかけ

チキン

## 冷奴のように切るだけ

作り方

- ①「ニューソーセージ」を切る。
- ②器に盛り、お好みのソースやドレッシングをかける。

●梅肉ソース

白身魚

●マリネドレッシング

サーモン

●青じそドレッシング

チキン

## 汁物に加えるだけ

作り方

- ①お好みの汁物を作る。 \*肉・魚・豆腐等の具を入れずに「ニューソーセージ」で代用します。
- ②「ニューソーセージ」を一口大に切る。
- ③出来上がった汁物に加える。

●すまし汁

白身魚

●つみれ汁風

サーモン

●クリームシチュー

チキン

## 野菜と和えるだけ

作り方

- ①お好みの野菜等を一口大に切り、茹でる(蒸す)。
- ②「ニューソーセージ」を一口大に切る。
- ③お好みのソースやドレッシングで和える。

●キャベツ中華ドレッシング

白身魚

●じゃが芋マヨネーズ

サーモン

●えのき茸胡麻和え

チキン



# ニューソーセイジ



# やわらかレシピ

お肉・お魚の素材として好きな形に切ってそのまま or 焼く・煮る・揚げる・・・♪

## 白身魚

●照り焼き

斜め切りにし、照り焼きのたれを塗り、軽く焼いて照りをつける。

●南蛮

半月切りにし、衣をつけて揚げ、南蛮酢に浸す。

●天ぷら

斜め切りにし、衣をつけて揚げる。

## サーモン入り

●塩焼き

横長に切る。お好みで焼いたり、塩または醤油を添える。

●鮭粥

つぶしてお粥に添える。

●巻き寿司

棒状に切り、巻き寿司の具として巻く。

## チキン

●茶碗蒸し

お好みの型で抜き、加えて蒸す。

●親子丼

一口大に切り、卵でとじる。

●チキン南蛮

横長に切り、衣をつけて揚げる。

## ポーク

●とんかつ

輪切りにし、衣をつけて揚げる。お好みで揚げ浸しにする。

●肉じゃが

いちょう切りにし、あらかじめ具材を煮ておいた鍋に加えて軽く煮る。

●コロッケ

みじん切りにし、コロッケのタネと合わせる。

野菜、付け合せ等は、食事をされる方の状態に合わせて食材の選択や調理の方法を変えて下さい。

※焼いたり揚げたりすると、まわりが少し固くなりますのでご注意ください(焼く場合はなるべく弱火で焦がさないようにするとふっくら仕上がります)。  
 ※強火で長時間煮込むと、煮崩れすることがありますのでご注意ください。  
 ※噛む力、飲みこむ力には個人差がありますので、必要に応じて喫食時には介護者が付き添う等十分注意してお召上がり下さい。