

栗野先生の  
**私の  
イベント**

● 第5回 お好み焼き屋さん



**見事なヘラさばきに心躍る**

フロアに広がるソースの香り、今日のお昼は屋台で関西風お好み焼き。屋台を使用した食事の提供と、レクリエーションを合わせた「屋台レク」の一つ。おいしい音を立てて、次々と焼き上がっていく。

屋台には「お好み焼き」の暖簾。毎月の恒例行事になりつつある人気の企画。ジュ〜っと焼ける音やヘラの甲高い音、ソースの香りやできたての温かさなど、五感を刺激することを意識されている。目の前で作ることと食欲をそそり、美味しさも倍増だ。

ここが  
ポイント

音と香りで五感を刺激する。



ペースト食の見栄えにはいつも悩みますが、お好み焼きらしく、ソースとマヨネーズをデコレーションしてもらいました。嚙下食のお好み焼きは、調理師さんと何度も試作を重ねて完成したので、ぜひお試しください！

マヨネーズのデコレーションもお店さながら。左は、栗野先生と調理師さんと一緒に作り上げた嚙下食のお好み焼き。厚みを保ちつつ、やわらかく仕上げるため試行錯誤の末にとろろをたっぷり使用したオリジナルのレシピ。★次頁でレシピを大公開！

社会福祉法人 共愛会  
特別養護老人ホーム 共愛の里  
管理栄養士 栗野先生  
インスタグラム @y\_kurino



お好み焼きにオススメのレシピ

＼ 舌でつぶせるやわらかさ /

やわらか豚バラ風

材料(25人分)

- ・ ソフミートソフトぶた 1P(500g)

作り方

- ①クッキングシートの上に解凍した「ソフミート」を絞り出し、ヘラで薄く延ばす。1枚の薄切り肉の大きさになるように、筋目を入れて約5分間蒸す。(目安：1枚10g×50枚)
- ②①をお好み焼きの下に敷く。



わくわくする時間



## YUI'S RECIPE



やわらか食感

← 嚥下食のお好み焼き

### ●材料（1人分）

- ・豚こま切れ肉 20g
- ・キャベツ 45g
- ・ねぎ 8g
- ・紅しょうが 5g
- ・とろろ(冷凍) 20g
- ・お好みソース 適量
- ・マヨネーズ 適量
- ・青のり 適量
- ・かつお節 適量

ホットプレートでも焼けます

**1** 豚こま切れ肉と、切ったキャベツ、ねぎを炒める。紅しょうがを入れて、フードプロセッサーにかけて細かくする。



**2** 1に解凍したとろろを加えて混ぜ、丸く成形する。



**3** スチコンで加熱する。（目安：コンビ160℃10分間）お好み焼きソースを塗り、マヨネーズ、かつお節、青のりをかける。



※嚥む力、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し上がり下さい。

わくわくする時間



イベントを盛り上げてくれるアイテム



お好み焼き屋さんに早変わり

↑ 暖簾

テンプレート「暖簾」をA4用紙に印刷。  
暖簾のように貼って完成。紺色と白色の2色をご用意しました。