



セントケア食便り 2021年10月号



セントケアグループでは、安心安全でお客様が笑顔になれるお食事をモットーにお食事作りに取り組んでおります。このお便りでは、皆様にセントケアグループの取り組みをご紹介させていただきます。今月号では、ソフト食作成研修の様子をご紹介します。



ソフト食とは、食材をペースト状にし、固形化補助粉末などを使用して、型で固めたものです。噛む力や飲み込む力が弱くなり、通常のお食事を食べるのが難しくなっても、美味しいお食事を食べていただくために作成します。

それでは研修の様子を見ましょう



ソフト食にしたい食材と水分、固形化補助粉末を用意し、それぞれ計量します。きちんと計量して作成することが、安全で美味しいソフト食作りに重要です。ブレンダーを使用して、食材をペースト状にしますが、ブレンダーを使用することが初めてのスタッフの方々には、機械の使い方についてもお伝えします。



ペースト状にした食材に、固形化補助粉末をいれて型に流し、舌でつぶせるくらいの固さに仕上げます。



緑や赤の色を活かし、目でも楽しんでいただけるよう工夫を凝らしています。



通常食



ソフト食

「ごはんde笑顔」より
秋のおすすめデザートレシピ

「大学いものタレde秋ドルチェ」



HPでは動画で作り方をご紹介します♪



《材料(2人分)》

- *絹ごし豆腐 150g
- *さつまいも甘煮 150g
- *大学いものタレ 40g
- *バニラアイス 大きじ3
- *レモン汁 小さじ1
- *黒すりごま 1g
- *ミント お好みで♪

《作り方》

- ①豆腐クリームを作る
豆腐、アイス、大学いものタレをよく混ぜて冷蔵庫で冷やす
- ②さつまいもペーストを作る
さつまいも甘煮の皮をむいて、レモン汁を加えて潰す
- ③グラスに重ね入れて、甘煮とミントを飾る
豆腐クリーム、さつまいもペースト、大学いものタレ、すりごまの順で重ね入れて、さつまいもの甘煮とミントを飾る



セントケアお食事サイト「ごはんde笑顔」にて介護レシピ簡単レシピ配信

ごはんde笑顔

検索



セントケア東京株式会社

電話番号：03-6222-1071