

# 胃ろうから注入できるミキサー食を作ろう！

胃ろう栄養グループ外来 2019/11/29分

おなまえ	まさくん
献立名	あんまん
使った食品等	電子レンジ調理のあんまん
まとめて作った時の保存方法	もし余ったら冷凍庫で保存
作り方	①カップにあんまんをちぎって入れ、水分を少しずつ足しながらハンドブレンダーでペーストにする。
使用したミキサー	ハンドブレンダー（ブラウン）
お持ちのミキサー	ハンドブレンダー（ブラウン）
今回使ったとろみ剤等	なし
普段使っているとろみ剤やゲル化剤	ソフティアスーパーS・スベラカーゼライト
この料理をペーストにしようと思った理由	食材が軟らかくなっていてペーストにしやすいから
裏ワザ！	スベラカーゼお粥が調整に使える！
管理栄養士から	こしあんなら、簡単にできます。ハンドブレンダーが使えない非常時でも、熱湯があればスプーンなどで混ぜればペーストになります。その場合は、表面の皮は取り除くときれいに出来ると思います。

