

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	おでん
使った食品等	レトルトのおでん
まとめて作った時の保存方法	小分けにして冷蔵庫で保存
作り方	①おでんをカップに入れハンドブレンダーでペーストにする。おでんのだしと水で水分と味を調整する。
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	スベラカーゼ粥
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	食材が柔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	最もペーストにしやすい料理とも言えるおでんです。芋類以外はとろみがつく食材がないので、とろみ剤以外でもスベラカーゼ粥やご飯を入れるとまとまりやすくなります。

