

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	マーくん
献立名	市販のシューマイ
使った食品等	横浜名物のシューマイ（＋茹で野菜）
まとめて作った時の保存方法	小さいシール容器に小分けして冷凍保存
作り方	①カップにシューマイと茹で野菜を入れ、ハンドブレンダーでシューマイと野菜をつぶす。 ②水分とスベラカーゼお粥を足しながら滑らかになるまでハンドブレンダーで攪拌する。
使用したミキサー	ハンドブレンダー
お持ちのミキサー	ハンドブレンダー
今回使ったとろみ剤等	スベラカーゼお粥
普段使っているとろみ剤やゲル化剤	とろみアップ・スベラカーゼ
この料理をペーストにしようと思った理由	良くお土産に頂くので。食べやすい（注入しやすい）方法はないかな？と思い、お手軽なこの方法にチャレンジ！
裏ワザ！	スベラカーゼ粥をとろみ剤代わりに使う
管理栄養士から	シューマイは煮て柔らかくしてからミキサーにかけていましたが、そのままでも（煮なくても）できました。ポイルしたほうれん草やキャベツなどの葉物野菜を入れると水分調整がしやすく食物繊維も摂れます。今回はスベラカーゼ粥でまとめているので、ペーストにしづらいグリンピースもきれいにペーストになりました。

