

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	オレンジピールくん
献立名	焼き芋
使った食品等	焼き芋と充填豆腐
まとめて作った時の保存方法	小分けにして冷凍庫で保存
作り方	①トースターで焼き芋を作る。 ②カップに焼き芋を入れ、充填豆腐など（牛乳、お湯）を加え、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）
今回使ったとりみ剤等	充填豆腐
普段使っているとりみ剤やゲル化剤	
この料理をペーストにしようと思った理由	食物繊維が多いさつまいもを簡単にペーストにできるから。

裏ワザ！	充填豆腐（特に「男〇豆腐」）を使うと、滑らかなペーストになります。
------	-----------------------------------

管理栄養士から	さつまいもと充填豆腐の組み合わせが面白いです。味は豆腐が気にならず良かったです。水の代わりに充填豆腐を使えばたんぱく質も摂れるので一石二鳥ですね。絹ごし豆腐でもできますが、木綿豆腐ではバサバサの仕上がりになるので、要注意です。
---------	---

