

# きざみあんかけの作り方

肉類や魚などパサパサした食材は、噛む力・飲み込む力が弱くなると食事におせる原因となります。当院では、食事が飲み込みにくい患者さんへ、口の中で食材がまとまりやすい刻みあんかけ食を提供しています。あんかけの作り方を紹介します。

<材料> (一食分目安)

・だし汁(水でも可)100mlに対してとろみ剤6g。(当院ではソフティアSを使用)

・2~3mmにカットした食材。



<作り方> ① とろみ剤とだし汁を混ぜ合わせる。

(※粉が残らないようにしっかり混ぜる。しばらく置くと、とろみが付きます。)



② ①で作ったあんかけを食材に混ぜ込む。

<きざみ>

<きざみあんかけ>

