



ご高齢の患者様に人気の、あんこを使った和菓子。中でも、つるんと食べやすいお粥ゼリーをあんこで包んだ、当院オリジナルの嚥下食おはぎをご紹介します。

お粥をミキサーにかけてゼリー状にした「お粥ゼリー」を、丁寧にあんこで包むことで、食べやすく飲み込みやすい、美味しいおはぎに。ご家庭でも簡単・安全にお作りいただけます。ぜひご家族皆様と一緒にお試しください。

## つるんと幸せおはぎ

分量 1個分

|        |      |
|--------|------|
| お粥     | 30g  |
| ソフティアU | 0.3g |
| こしあん   | 50g  |

一個分の栄養成分

|       |         |
|-------|---------|
| エネルギー | 170kcal |
| たんぱく  | 6.5g    |
| 脂質    | 4.8g    |
| 炭水化物  | 36.9g   |

つくり方

- ① 温かいお粥にソフティアUを加え、ハンドブレンダーで滑らかになるまで攪拌します。
- ② ラップで丸く包み、冷蔵庫で冷やし固めます。
- ③ こしあんをラップに薄く円状に広げ、中央にお粥ゼリーをのせて包み込みます。



テーマ

# 嚥下食

患者様に寄り添った  
お食事を提供

当

院では、患者様一人ひとりの状態に合わせた、美味しく食べやすい、安全なお食事の提供を大切にしています。ご高齢者に人気の和菓子から、幅広い世代に親しまれる洋菓子まで、患者様に適した形態に加工してご提供しています。

特に、患者様の「食べたい」を叶える「kanau（叶う）プロジェクト」では、食歴を伺い、思い出の料理や好物、デザートなどのご希望にお応えしています。今回ご紹介するおはぎは、このプロジェクトで特にご好評いただいた一品です。

食べたいものがなかなか食べられない患者様の様々なご希望に寄り添い、嚥下食を工夫することで、「食べたい」という願いを実現できるよう、私たちは日々精進してまいります。患者様の笑顔のために、食の喜びを届けたいと考えています。



左から山岸弘一（調理師）、西村健太郎（調理師）、越智みづき（管理栄養士）、川崎真子（管理栄養士）

医療法人ゆうの森  
たんぽぽクリニック（愛媛県松山市）