



糖質と脂質を控えめにし、さつまいもを丁寧に裏ごしすることで、なめらかな食感に仕上げました。飲み込む力が弱い方や食欲がないときでも無理なく、優しい甘さと豊かな風味をお楽しみいただけます。おやつや栄養補給にもおすすめです。

なめらかヘルシー スイートポテト

材料(6個分)

さつまいも	200g
無塩バター	10g
牛乳	15g
パルスweet	3g
卵黄	10g

1個分の栄養成分

エネルギー	54 kcal
たんぱく質	0.7g
脂質	2.3g
炭水化物	6.8g

つくり方

- ①さつまいもは皮をむき、厚さ1.5cm程度の輪切りにする。
- ②さつまいもが竹串を刺してスーッと通るくらい、柔らかくなるまで蒸す。
- ③熱いうちにさつまいもを潰し、調味料を入れ、混ぜ合わせる。
- ④なめらかになるよう丁寧に裏ごしする。
- ⑤バットに入れて四角形に成形し、1時間ほど冷蔵庫で冷やし固める。
- ⑥四角く切り分けて、形を手で整える。
- ⑦溶き卵をハケで表面に塗り、オーブントースターまたはオーブンでほんのり焼き色がつくまで焼く。

テーマ

嚥下食



身体だけでなく心も満たす
温もりとおいしさを追求

当

院では、入院患者さま一人ひとりの状態と体調に合わせて、食事の提供を大切にしています。

誕生日や季節の行事には、手づくりで温かみのあるスイーツを提供し、入院生活にささやかな楽しみを添えています。

慣れない病院での生活のなかで、少しでも安らげるように「このお食事は、身体だけでなく心も満たしてくれる」と感じていただけるような、温もりとおいしさを追求。

管理栄養士と調理師がチームとなり、患者さまの情報を共有しながら、日々献立と調理方法を工夫しています。安心・安全に「おいしく召し上がっていただきたい」という想いを込めて、これからも患者さまのそばで、笑顔と元気をお届けできる温かいお食事を提供し続けていきたいと思っています。



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
たんぼほクリニック(愛媛県松山市)