

愛生苑のお食事

「食べる喜びを感じ、一日一日を過ごして頂きたい」

色々な原因で食べることが困難になった方にも、食事を楽しみに出来るよう極きざみ食に代わる『やわらか食』の導入に向けて取り組んでいます。その一部分をご紹介します。

肉料理 (普通食)



今までの
極きざみ食

従来の調理方法

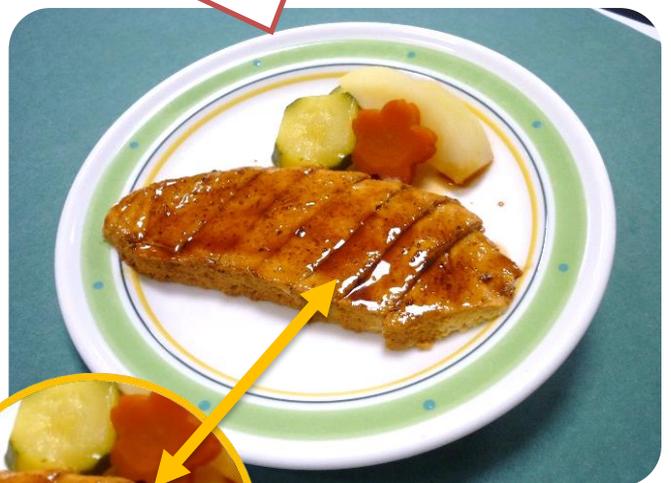


新たな調理方法

極きざみ食に代わる
やわらか食



小さく刻んでも…
固いままでは食べにくい
付け合わせもパサパサ…



素材を活かし、柔らかく加工しています。付け合わせも食べやすい食材に変更します。



魚料理 (普通食)



今までの
極きざみ食

従来の調理方法

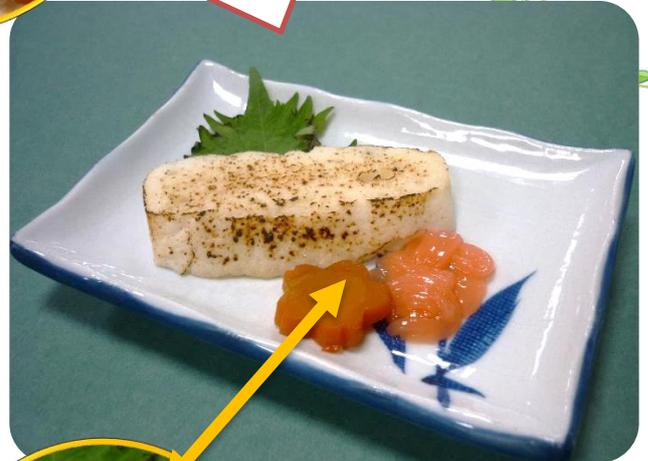
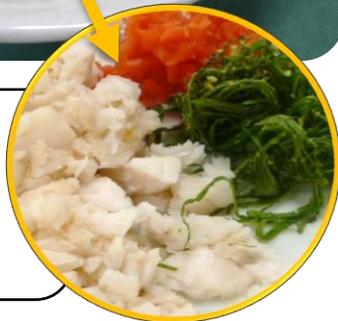


新たな調理方法

極きざみ食に代わる
やわらか食



ほぐれても魚肉の
繊維は固く
パサつきやすい...



程よく歯ごたえがあり
魚を食べていることが
分かるようになりました。

ゲル化剤(ゼリー化するもの)は使用せず、素材の特性(粘りや油分など)を活用することで**素材の味**を楽しめるよう工夫しております。

ゼリー化した食事とは違い、**食感や香りもそのまま感じて頂けます。**

少しでも多くの方に自分の口から食べる喜びを感じて頂けるよう

今後も追求していきます。