

村上地域在宅医療推進センター 栄養士作業部会 活動報告

活動概要

日時: 2022年10月1日(土) 13:00~16:00

会場: 村上市生涯学習推進センター2F調理実習室

従事会員: 3名

活動: 嚥下調整食の調理動画撮影



撮影した調理動画

	コード4	コード3	コード2-2
鶏の唐揚げ	●	●	
焼き鮭	●		●
ほうれん草のお浸し	●		●
みかんの缶詰め			●

調理風景



鶏の唐揚げ



コード4

常菜の鶏の唐揚げを一口大にカットして調味だしでよく煮る。その後、とろみ調整剤を添加し、あんをよく和える。

コード3

一口大にカットした鶏の唐揚げ、調味だし、とろみ調整剤を容器に入れ、ハンドミキサーでよく攪拌する。



焼き鮭



コード4

焼いた鮭をビニール手袋を装着した手で骨を取りながらほぐしていく。

コード2-2

コード4と同様にほぐした鮭の身、大根おろし、とろみ調整剤を容器に入れ、ハンドミキサーでよく攪拌する。



ほうれん草 のお浸し



コード4

常菜よりもゆで時間を長めにし、長さも短めにカットする。

コード2-2

コード4と同様に調理したほうれん草としょうゆ、ゆで汁、とろみ調整剤を容器に入れ、ハンドミキサーでよく攪拌する。



みかんの缶詰



コード2-2

汁気を切ったみかんととろみ調整剤を容器に入れて、ハンドミキサーでよく攪拌する。

