

やわらか食（きざみ食）の魚料理が安全で美味しくなりました

栄養管理部

栄養管理部では、噛むことが困難になった方に提供しているやわらか食に、「凍結含浸法」という新技術で軟らかくした魚「素材 de ソフト」（マルハニチロ^株）を使った料理の提供を始めました（写真は素材 de ソフトの一例）。



ノルウェーさば

赤魚

ソフトピンクサーモン

http://www.medicare.maruha-nichiro.co.jp/item/materialfrozen#tab_sel2

従来のきざみ食の魚では、魚をほぐしただけで見たくも悪く、繊維が残って食べにくいものでしたが、この魚はたんぱく質の繊維を酵素で軟らかくしていて、そのままの姿で舌や歯ぐきでつぶせる硬さにしています。

素材 de ソフトを使うことで、安全で美味しい魚料理を召し上がっていただけるようになりました。患者さんにも大変好評をいただいております。新しいメニューをどんどん取りいれていきます。



料理名：赤魚の銀あん雲丹ソース添え