

胃ろうから注入できるミキサー食を作ろう！

胃ろう栄養グループ外来 2019/11/29分

おなまえ	栄養士④
献立名	ひじきの煮物
使った食品等	コンビニで売っているひじきの煮物
まとめて作った時の保存方法	冷蔵庫で1～2日？
作り方	①カップにひじきの煮物を入れ、スベラカーゼ粥を加えながらハンドブレンダーでペーストにする。スベラカーゼ粥は多め。（煮物の量と同じくらい）
使用したミキサー	ハンドブレンダー（ブラウン）
お持ちのミキサー	ハンドブレンダー（ブラウン）
今回使ったとろみ剤等	スベラカーゼ粥
普段使っているとろみ剤やゲル化剤	スベラカーゼライト・ネオハイトロミールスリム
この料理をペーストにしようと思った理由	海藻を使いたかったから
裏ワザ！	特になし
管理栄養士から	色は真っ黒ですが、味はおいしいです。スベラカーゼ粥の方が多くなると、「ひじきご飯」になるかな？ コンビニのお惣菜は量が少な目なので、2～3食分作るにはちょうど良い量です。

