

# 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	まさくん
献立名	チーズバーガー・フライドポテト・コーラ
使った食品等	ハンバーガーチェーン店の子ども向けセット
まとめて作った時の保存方法	小分けにして冷蔵庫で保存
作り方	①カップにチーズバーガーをちぎって入れ、牛乳またはお湯を加えてミキサーにかける。ゆるくなったら、とろみ剤で調整する。 ②フライドポテトも①と同じ。コーラはとろみをつける。
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	ソフティアスーパーS
普段使っているとろみ剤やゲル化剤	ソフティアスーパーS・スベラカーゼライト
この料理をペーストにしようと思った理由	ペーストにできると思わないから
裏ワザ！	スベラカーゼお粥が調整に使える！

管理栄養士から	チーズバーガーにはビックリ！です。かさが減って「超高栄養ペースト食？」に変身しました。味はしっかりチーズバーガーで美味しかったです。冷めるとチーズが硬くなるので、温かいうちに注入すると良いでしょう。とろみ付きコーラはシュワッとした感じがあって、おもしろい食感でした。
---------	---

