

# 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	ゆかちゃん
献立名	高野豆腐の含め煮
使った食品等	高野豆腐・人参・椎茸・インゲン
まとめて作った時の保存方法	食べる時に作る（保存には向かないかな？）
作り方	①それぞれの含め煮を作り、それぞれペーストにする。
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	スベラカーゼ粥
普段使っているとろみ剤やゲル化剤	
この料理をペーストにしようと思った理由	栄養価が高い高野豆腐を使いたかったから
裏ワザ！	スベラカーゼ粥でまとめる
管理栄養士から	スポンジ状の高野豆腐は離水し、ばらけるので経口摂取には向かない食材です。ペーストにしてスベラカーゼ粥でまとめると、ざらつきが抑えられ、注入もしやすくなります。

