

# 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①
献立名	まんじゅう（カステラ生地で黄身あん）
使った食品等	名古屋名物のまんじゅう
まとめて作った時の保存方法	小分けにして冷凍庫で保存
作り方	①カップに2～3個入れ、水を加えながらハンドブレンダーでペーストにする。
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）
今回使ったとりみ剤等	なし
普段使っているとりみ剤やゲル化剤	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	甘い物が食べたかったから
裏ワザ！	特になし
管理栄養士から	簡単にペーストにできますが、かさが減ってしまうので、2～3個は必要です。小分けにして冷凍保存すると良いでしょう。災害用長期保存の羊羹（えいようかん）は熱湯をかけるとペーストになりますよ。

