

《やわらか食提供》

スリーハートの丘厨房内にて、マルワ様よりやわらか食を提供いただいています。

やわらか食は、広島県立総合研究所食品工業技術センターが開発した「凍結含浸調理法」で提供しています。凍結含浸調理法は、真空包装機を使って、食材の組織の中まで酵素を均一かつ素早くしみこませます。食材を凍結させて解凍し、食品の組織細胞間の隙間を広げた後に酵素を染み込ませることで、食材のかたさを調節することが出来ます。

普段さざみ食を提供しています入居者様を中心に、見た目はそのまま、歯茎や舌で押しつぶせるやわらかさで、スプーンですくって召し上がっていただけるやわらか食を、試行錯誤を繰り返しながら、週1回提供中です。

3月7日 鶏の黒砂糖煮



普通食



やわらか食

3月14日 赤魚野菜あんかけ



普通食



やわらか食

3月21日 煮込みハンバーグ

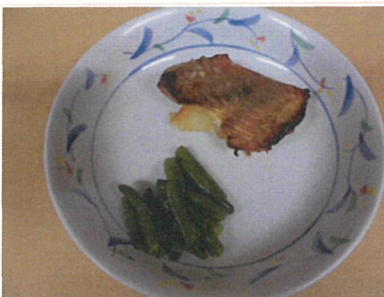


普通食



やわらか食

3月28日 赤魚の塩麴焼き



普通食



やわらか食