

## ◆ 調理法(三分がゆ食：ミキサー) ◆

## ① 三分がゆ

- ① 三分がゆをミキサーにかける。
- ② 小丼に盛りつける。

## ② 煮魚(赤魚)

- ① 一度仕上げた赤魚とだいこんを用意する。
- ② 赤魚とだいこんを別々にミキサーにかける。  
五分がゆで使った「とろみあん」を適量加える。  
「とろみあん」がないときは、だし汁に少量のしょうゆを加え、火にかけて、水溶きのかたくり粉でとろみをつけた「銀あん」をつくり使用する。
- ③ 器に②を盛りつける。  
濃度がゆるいときは、アルミカップなどを使用する。  
※ミキサーの刃が空転してしまうようなときは、水分を補給するとよい。

## ③ 茶碗蒸し

一般治療食・三分がゆ食と同じ。  
ただし、糸みつばも除く。

## ④ かぼちゃの含め煮

- ① 一度仕上げたかぼちゃを用意する。
- ② だし汁か水と一緒にミキサーにかける。
- ③ 小鉢に②を盛りつける。  
※ミキサーの刃が空転してしまうようなときは、水分を補給するとよい。

## ⑤ 煮浸し

- ① 一度仕上げた煮浸しを用意する。
- ② 煮汁と一緒にミキサーにかける。
- ③ 小鉢に②を盛りつける。  
※ミキサーの刃が空転してしまうようなときは、水分を補給するとよい。

## ◆ 実習のまとめ(五分がゆ食・キザミ) ◆

## ① 治療食実習のまとめ

- (1) 一般治療食「全がゆ食」献立と「五分がゆ食」献立の相違は。

---

---

---

---

---

---

---

---

- (2) 一般治療食「五分がゆ食」献立の特徴をまとめてみましょう。

---

---

---

---

---

---

---

---

- (3) 再加工調理「キザミ・とろみかけ」の特徴をまとめてみましょう。

---

---

---

---

---

---

---

---

## ② 献立演習

- (1) 「献立展開演習用紙」を使って、全がゆ食献立を五分がゆ食に展開してみましょう。  
・五分がゆ食の「食事基準」に沿った内容で展開すること。
- (2) 「献立作成用紙」を使って、1日の「五分がゆ食」献立を作成してみましょう。  
・エネルギーおよびたんぱく質は、五分がゆ食「食事基準」の±10%以内に、また、食塩相当量は「食事基準」未滿に収めること。