

「高齢の方によろこばれる食品をつくろう」から、介護食の開発・販売へ

■ 食べる力に合わせて、選べるおいしさ、多彩なメニューを提供

主食・主菜・副菜・デザートまでそろって豊富な種類を提供

商品は豊富なラインアップで、全60種類(2019年2月現在)あり、以下の3つの特徴がある。

- 1 容易にかめる、歯ぐきでつぶせる、舌でつぶせる、かまなくてよいの4段階の食べる力に合わせて選べる
- 2 やさしい塩加減ながらも、素材のうま味をいかしたしっかりとした味付けでメリハリのある味作り
- 3 レトルト食品なので、常温保存でき、賞味期限も1年以上と保存に便利

商品を使った季節の献立、一手間加えて簡単にアレンジできるレシピをホームページで紹介

【商品を使ったレシピの例】

 鶏だんごのあんかけごはん
やわらかごはんに鶏だんごの野菜煮込みをかけた、あんかけごはんです。



<POINT>
召しあがる方の噛む力、飲みこむ力に応じて、食材の大きさを調整してください。
レンジの加熱時間は様子を見て調節してください。加熱不足時は10秒ずつ追加加熱してください。
やけどしないよう、適度に冷ましてから召しあがってください。

栄養成分(1人分)	
エネルギー	126kcal
たんぱく質	5.5g
脂質	1.9g
食塩相当量	1.6g

■ 介護食のあゆみ

食べる人のことを考えていくと、自然と、食事を用意する人のことも考えるように。誰にとってもやさしい食事であることを目指し、こうした商品を「介護食」と位置づけた。

