

嚥下食レシピ

広島地酒ゼリー LO~L2 (嚥下訓練食)



**[材料] (3人分)**

- ・ 日本酒 (広島地酒) : 150g
- ・ 水 : 150g
- ・ 砂糖 : 15g
- ・ ゼラチン : 4.2g

**栄養成分 (1人分)**

エネルギー: 76kcal  
たんぱく質: 1.4g  
脂質: 0g  
炭水化物: 0g  
食塩相当量: 0g

ひとくちメモ

- お酒は、生きている喜びを実感させる良い素材です。香り高い広島の地酒を使うことで、食事の意欲がより一層かきたてられます。
- 食事の始めに食べることで嚥下の練習になります。

	作り方	工程写真	使用機器・設定・ポイント
1	水と日本酒 (広島地酒)、ゼラチンをフィルムに入れ、かき混ぜる。		
2	1を真空包装した後、加熱する。		真空包装機: 30秒 スチームコンベクションオープン: スチームモード80℃×10分
3	粗熱をとった3を容器に小分けした後、冷却。		ブラストチラー: 90分以内3℃ ※提供時の温度は10℃