

# 第5回 softiaを使った「嚥下食レシピ大賞」受賞施設のご紹介

ニュートリー株式会社主催の第5回「嚥下食レシピコンテスト」が開催され、2015年1月9日、大賞5作品、レシピ賞10作品、ルーキー賞3作品、クックパッド健康レシピ賞3作品が発表されました。今回から5回にわたって、受賞作品をご紹介します。



## 焼きとうもろこし

医療法人誓生会松風病院 (愛媛県)

【栄養成分・1人分】

エネルギー194kcal / たんぱく質4.6g / 脂質13g

【つくり方のポイント・2人分】

- ① 蒸しパンMIX (50g)、牛乳 (45g) を混ぜ、蒸しパンをつくる
- ② ①、焼きとうもろこし味のスナック菓子 (20g)、お湯 (40g)、ソフティア② (0.8g) をミキサーで攪拌し、加熱してからとうもろこしの芯の形に成形し、冷やし固める
- ③ スイートコーン (60g) とお湯 (30g)、ソフティア② (0.6g) をミキサーで攪拌し、加熱する
- ④ ③の粗熱がとれたら絞り袋に入れ、コーンの粒のように絞り出し、固める
- ⑤ ②に④の粒を並べ、とうもろこしの形に成形する
- ⑥ ⑤の表面に薄くしょうゆを塗り、バーナーで焼き目をつける

### 金谷節子先生からのメッセージ

とうもろこしやイカはもう食べられないと諦めている高齢者は多い半面、食べたいという願望は強いものです。そんなとうもろこしを嚥下障害の方でも食べられるようにしたレシピ。見ただけで「焼きとうもろこし」の香りが漂います。

### 小島真由美先生からのメッセージ

アイデアが詰まっていて「おもしろいレシピ」の一言に尽きます。市販のスナック菓子を利用することで、「焼きとうもろこし」の味と風味が一層強調されています。とてもおいしい。そんな成形も魅力的です。

### 喜びの声

夏祭りの縁日を思い出しながら、楽しく食べていただけるよう工夫しました。とうもろこしの粒を一つひとつ成形するのは手間がかかりますが、患者さんの笑顔を見ると満足感があります。



焼きとうもろこしを考案した松風病院のスタッフの方々

### レシピ賞 豆乳鍋



特別養護老人ホーム鈴鳴荘 (大分県)

### レシピ賞 洋風にみせたチンジャオロース



介護付有料老人ホームルルドの泉 (北海道)

### レシピ賞 鱈さく鍋



介護老人保健施設ひばりの里 (青森県)

### ルーキー賞 桜もち(道明寺桜もち)



亀岡シメズ病院 (京都府)

### 健康レシピ賞 まるごとかぼちゃシチュー



介護老人保健施設平成の家 (青森県)