

# 嚥下調整食講義・調理実習

令和8年1月26日(月)

## 第2回 医療と介護の栄養情報連携の推進に向けた連絡会

講義 調理指導 今日から導入できる「ソフト食」  
\*コード2-1、2-2の違い。コード3の展開  
講師 (株)フードケア トータルケア事業部



@ippeichef



公式InstagramQRコード



フードケア(株)による講義の様子

温度管理によっても固さや食感が変わる。  
介護者等からの物性の問合せ・意見は、栄養士が食事環境を確認するなどして、対応や説明を検討していただきたい。

調理実習の様子「スベラカーゼお粥ゼリーの素」  
加水なし調理法ベースとして作っておく。







試食



## 加水ゼロ調理法(コード2-1)

- ・ハンバーグ
- ・焼き魚 さほみるに
- ・きんぴら
- ・みかん缶



試食



## コード2-1

スベラカーゼお粥ゼリーの素



# ソフト食導入の取組報告(特養クイーンズビラ桶川)

在宅訪問管理栄養士 給食委託会社若菜:栄養士

