

「しょっぱいお菓子」のおやつ提供

～なめらか食で～

特別養護老人ホーム こぶし園

調理員	○	白石 晴男	釣谷 珠実
		荒井 恵子	澤田 真紀子
		星野 一美	薄尾 夕美
栄養士		田村 沙織	南 果鈴
		湊 志緒里	石川 穂香
管理栄養士		沼田 真弓	

特別養護老人ホームこぶし園



所在地: 射水市中村20(大門地区)



なでしこの庭【従来型】定員50名　ひいらぎの杜【ユニット型】定員34名

ショートステイ【従来型】定員20名

こぶし園デイサービスセンター定員40名

射水市大門在宅介護支援センター【居宅介護支援・ホームヘルプ】

大門・大島地域包括支援センター

I 動機及び目的

おやつを提供について見直す機会として、どんな「おやつ」が食べ易いのか、味、形態等について改めて調査する

<調査方法>

入居者の方々への嗜好調査
介護職員への聞き取り

<調査結果>

「しょっぱいおやつ」を希望する意見が多かった

⇒ペースト食の入居者の方々にも食べられるように
「しょっぱいお菓子」の「なめらか食」作成を行う

「しょっぱいお菓子」で目指す「なめらか食」は、

- ① しっかりと形がありながらも口に取り込みやすい。
- ② やわらかくて食べやすく飲み込みやすい。
- ③ 舌で押しつぶせる程度の硬さである。
- ④ 見た目もきちんと美味しそうである。

以上の件を満たした「なめらか食」の作成について報告する。

※しょっぱい・・・塩辛いこと

※なめらか食・・・食材をミキサーにかけ、ゲル化剤で形成したもの

(嚥下調整食分類2013；コード1 j)

Ⅱ 作成方法

① サッポロポテト「なめらか食」の味

作り方 3パターン 材料

- ・ サッポロポテト味a

サッポロポテト小袋 (9 g) 出し汁50ml

- ・ サッポロポテト味b

サッポロポテト小袋 (9 g) 白湯48ml コンソメ2 g

- ・ サッポロポテト味c

サッポロポテト小袋 (9 g) 白湯49ml コンソメ1 g

1) サッポロポテト小袋(9g)をミキサーにかけ粉末状にする。



2) 粉末状態のサッポロポテトをペースト状にし、

a: 熱くした出し汁

b: 白湯とコンソメの混合液 (コンソメ2g)

c: 白湯とコンソメの混合液 (コンソメ1g)

を粉末状態にしたサッポロポテトを雪平鍋で混ぜ合わせた。

3) 「味」の試作結果

サッポロポテト味aは味が薄く、サッポロポテト味bは味が濃く、サッポロポテト味cが丁度良い結果となった。

★味付けは「サッポロポテト味c」とする。

〈サッポロポテトなめらか食〉 表1 味

	水分	味付け	結果
サッポロポテト味a	出し汁50ml	なし	薄い
サッポロポテト味b	白湯48ml	コンソメ2g	濃い
サッポロポテト味c	白湯49ml	コンソメ1g	丁度良い

② 「サッポロポテトなめらか食」の硬さ

「サッポロポテトなめらか食」の調理を3パターンの濃度で試作し「なめらか食」の硬さを確定した。

作り方 3パターン 材料

- サッポロポテトA
サッポロポテト小袋 (9 g) 白湯49ml コンソメ1 g
スベラカーゼ1.74 g
- サッポロポテトB
サッポロポテト小袋 (9 g) 白湯49ml コンソメ 1 g
スベラカーゼ1.39 g
- サッポロポテトC
サッポロポテト小袋 (9 g) 白湯49ml コンソメ 1 g
スベラカーゼ1.21 g

1) スチームコンベクションでの調理

①粉末にしたサッポロポテトと白湯、コンソメ、スベラカーゼをミキサーで攪拌後、②スチームコンベクションで10分加熱、③ブラストチラーで5分冷却する。

①



②



③



2) 「硬さ」の試作結果

ミキサーで調理を行うとサッポロポテトとコンソメ湯、スベラカーゼがうまく攪拌されて少量のスベラカーゼでもよく固まる事が分かった。

3パターンの中でもスベラカーゼを1.39 gに変更した**サッポロポテトB**の「なめらか食」が1番やわらかくて食べやすい食感に出来上がることが分かった。

★硬さは「**サッポロポテトB**」とする。

〈サッポロポテटनाめらか食〉 表2 硬さ

	スベラカーゼ	濃度	結果
サッポロポテト A	1.74 g	3.00%	少し硬い
サッポロポテト B	1.39 g	2.40%	丁度良い
サッポロポテト C	1.21 g	2.12%	柔らかい

③ 「あん」の作成

より食べやすく味の良いなめらか食にするために「コンソメ風味のあん」を加えて味の調整を行った。

作り方 3パターン 材料

- コンソメあんD
コンソメ0.5g 白湯20ml トロミアップパーフェクト1g
- コンソメあんE
コンソメ0.5g 白湯20ml トロミアップパーフェクト0.5g
- コンソメあんF
コンソメ0.5g 白湯20ml トロミアップパーフェクト0.5g
サッポロポテト粉末

1) 雪平鍋にコンソメ、白湯、トロミアップパーフェクトを入れよく攪拌する。

2) よりお菓子感を出すためにサッポロポテト粉末を混ぜた「あんF」も作る。



3) 「あん」の試作結果

なめらか食によく絡み食べやすいコンソメ風味の「あん」の粘度が分かった。お菓子感を出すためのサッポロポテト粉末入りの「あん」食感が良いが少し口内に残る。

★あんは、「コンソメあんE」とする

※「コンソメあんF」次回の給食委員会のプレゼンテーションに持ち込む事にする。

〈サッポロポテトなめらか食〉 表3 あん

	水分	トロミ	結果
コンソメあんD	20 g	1 g	トロミが強く絡みにくい
コンソメあんE	20 g	0.5 g	絡みやすい
コンソメあんF	20 g	0.5 g	絡みやすいが粉末が残る

試作結果 〈かっぱえびせん〉

〈かっぱえびせんなめらか食〉 表1 味

	水分	味付け	結果
かっぱえびせん味付けなし	出し汁50ml	無し	丁度良い

- ・かっぱえびせんは全ての試作においてだし汁を使用した。
- ・コンソメなどは入れず、そのものの味だけで丁度良いという結果になった。

〈かっぱえびせんなめらか食〉 表2 硬さ

	スベラカーゼ	濃度	結果
かっぱえびせん A	1.30 g	1.50%	柔らかい
かっぱえびせん B	1.51 g	2.00%	丁度良い
かっぱえびせん C	2.60 g	3.00%	3.00% 硬い

水分量は全て共通で75ml

〈かっぱえびせんなめらか食〉 表3 あん

	水分	トロミ	結果
コンソメあんD	20ml	1 g	トロミが強く絡みにくい
コンソメあんE	20ml	0.5 g	絡みやすい
コンソメあんF	20ml	0.5 g	絡みやすいが粉末が残る

④プレゼンテーション

1) 11月13日の給食委員会で「サッポロポテト」と「かっぱえびせん」の「なめらか食」を作成した。

2) 今回は「サッポロポテとなめらか食B」と「かっぱえびせんなめらか食B」それぞれに通常の「トロミあんE」を加えたものと、「お菓子感」を表現した「菓子の粉末入りトロミあんF」を加えた「なめらか食」を試食した。

3) 「見た目・硬さ・食べ易さ・味」について

「見た目」、「硬さ」、「食べ易さ」は問題なく、「なめらか禁止」でペースト状提供の入居者にも攪拌すれば提供出来るとの意見だった。しかし、お菓子感を表現するためにふり掛けた「粉末状のサッポロポテト」が時間の経過と共に固まってしまい飲み込み難い事が分かった。

「粉末状のかっぱえびせん」はサッポロポテトと比べると、固まり難く口に残り難いが、菓子感を表現するための「菓子の粉末」は、無いほうが食べやすいという結果になる。

★なめらか食にかける「あん」は「コンソメあんE」とする。

初回の「なめらか食おやつ」の提供は食感のより良かった

「かっぱえびせんなめらか食」

を提供することとした。

給食委員会でのプレゼンテーション風景



提供と実食の感想

12月4日「しょっぱいお菓子のなめらか食」を食感の良い「かっぱえびせん」と「ジョア」を入居者の方々に提供した。

普通食、刻み食、細刻み食の入居者の方にはそのままの状態の「かっぱえびせん」を提供し、ペースト食の方に「かっぱえびせんなめらか食」の提供を実施した。

ほとんどが美味しかったという言葉が頂くことが出来たが、中には味が薄くて美味しくなかったという意見もあった。

☆実際に「かっぱえびせんのみめらか食」を食べられる様子☆



Ⅲ 結果

「しょっぱいお菓子」の提供にあたり「しょっぱいお菓子」で「なめらか食」が作れるのかという疑問がありましたが、試行錯誤の結果、当初目標にしていた、

- ① しっかりと形がありながらも口に取り込みやすい。
- ② やわらかくて食べやすく飲み込みやすい。
- ③ 舌で押しつぶせる程度の硬さである。
- ④ 見た目もきちんと美味しそうである。

以上の条件をみたした「なめらか食」の調理は達成できたと考える。ただし「なめらか食」を食べることが出来ないペースト食の入居者には、形の有る「なめらか食」よりも形の無い「ペースト食」の方が食べやすく介護職員も食事支援が行いやすいという現実的な意見もあった。

最後に

甘いお菓子のおやつを提供することが多かったが、嗜好調査を実施し希望があった「しょっぱいお菓子」を提供させて頂くことにより入居者の嗜好に近づける事が出来たと思われる。

今後も入居者の方々の意見はもちろん食事支援している介護職員の意見を取り入れて、さまざまなおやつを提供していきたいと思う。



現在、入居者の方々が好まれる「パッピーターン」、や「きなこ餅」、「ぽたぽた焼き」、「黒糖みるく」の「なめらか食」も作成し提供しています。

ご清聴 ありがとうございます。