

●応募メニュー名

海鮮タルタル ～バジルソース添え～

●完成・盛り付け写真



1 食事サービスに対する考え方

日頃から心がけておられる医療・介護理念、食事サービスにおける基本姿勢などをご記入ください。

とにかく美味しく安全な食事の提供、利用者様を飽きさせない食事を基本にリハビリ職員、介護職員と連帯して質の高い食事サービスを心がけています。

2 応募メニュー開発の目的

応募いただいたメニューを開発された目的や思い、経緯などをご紹介ください。

利用者様に「ホテル・レストランで出てくる様な食事が食べたい」という意見を頂いた事がきっかけとなり、何品か試作した時の一品です。

3 応募メニューの地域性

応募いただいたメニューの下地となっている地域の食習慣や食材の特徴、ならびに応募メニューとのつながりをご紹介ください。

新潟県は日本海に面し、普段より新鮮な魚介類は食べ慣れていて、冬の時期に施設では刺身の日もあるのですが、それを加工したものはお出ししていなかったのが今回チャレンジしました。

4 調理レシピ

応募いただいたメニューの調理工程ごとの具体的な作業内容と、加熱・冷却・保存の温度・時間をご記入ください。

●材料(人分) ←何人分の分量かをご記入ください。

材料名	分量	材料名	分量
マグロすき身 (ネギトロ)	200g	ソフティア G・U	2g・1g
アボカド (熟したもの)	300g	だし汁	} 250ml
介護食素材 (ほたて貝柱)	150g	わさび醤油	
塩	1g	バジルソース	80ml

●つくり方

工程・作業内容(使用機器・※モード含)	設定温度	時間	備考
1. 介護用食材は湯煎して溶かし塩を加えて、セルクルに入れ冷やし固める。 2. だし汁とわさび醤油を加熱して、ソフティア G・U を加えタレを作り、少し冷ましておく。 3. アボガドを包丁でたたきディップ状にして、マグロすき身もたたき細かくする。 4. アボカドに2のタレ 150ml、マグロすき身に2のタレ 100ml を入れ混ぜ合わせる。 5. 1の上にアボカド、その上にマグロすき身を盛りつけ、セルクルからはずしバジルソースを添えて完成。	中火	5分	85℃ 以上

※スチームコンベクションオープンを使用される場合には、加熱モードならびに設定温度・時間を明記してください。

※IH・ガスコンロ等を使用される場合には、加熱パワー・火力のレベルと、設定する食材の芯温を明記してください。

5 応募メニューの基本要項

応募いただいたメニューの栄養成分量と嚥下食ピラミッドにもとづく食形態レベルをご記入ください。

● 主な栄養成分量(1人分)

栄養成分名	含有量
エネルギー	(305)kcal
たんぱく質	(21.8)g
炭水化物	(6.2)g
脂質	(22.2)g
n-6/n-3	(0)g/(0)g

※特に重要視されている栄養成分を○で囲んでお示しください。

● 食形態レベル ※該当する欄に○印をご記入ください。

嚥下食ピラミッド		嚥下調整食分類2013	
嚥下ピラミッドL0		0	コード0j
嚥下ピラミッドL1			コード0t
嚥下ピラミッドL2		1	コード1j
嚥下ピラミッドL3		2	コード2-1
嚥下ピラミッドL4			コード2-2
		3	コード3
		4	コード4

※嚥下ピラミッド・嚥下調整食分類2013の基準は、以下の「嚥下食ドットコム」でご確認ください。

<http://www.engesyoku.com/topics/index.html>

6 調理上の工夫ポイント

応募いただいたメニューに込められた、調理作業上の配慮や工夫、こだわりなどをご紹介ください。

① 味・香り・色彩・盛り付け上のポイント

味はわさび醤油でしっかりとつけ、バジルソースを添える事で香りも楽しめ、赤・白・緑の3色で目で見ても楽しめる様に仕上げました。

さらに食べさせる事はできませんが、食用花もワンポイントとなっています。

② 食べやすさへの配慮・工夫

包丁でたたいた物をそのままお出しするのではなく、わさび醤油とだし汁とソフティア G・U で作ったタレを混ぜる事でまとまりが良くなり、さらに飲み込みも良くしています。

③ 保存性や再現性など、調理作業上のメリット創造への工夫

簡単だけど本格的なフレンチの前菜をテーマに、よりリアル感を出すためミキサーにかけず包丁でたたいた物を使う事で色彩が良くなり、またマグロ・アボカドといった高栄養の食材を使う事で栄養価も上がっています。

7 その他の特記事項

今回のご応募にあたって、特にアピールしたい点等がありましたらご紹介ください。
また、写真等添付したい資料がありましたら、このスペースをご利用ください。

特にアピールしたい点は作業上の手軽さです。

ミキサーを使わないので作り方さえ覚えてしまえば誰にでもできてしまうという点です。

言ってみれば、家庭でも簡単にできて、尚かつ本格的な仕上がりになっているので是非お試しください。



☆同じ食材で作ったカルパッチョです！！

8 アンケート

Q.当コンテストの作品募集をどこで知りましたか？ 該当するものに○印をつけてください。差し支えなければ
具体名もご記入ください。

- 1.「嚙下食ドットコム」ホームページ 2.「嚙下食ドットコム」メールマガジン 3.「嚙下食ドットコム」からのDM
4.雑誌広告(①「臨床栄養」 ②「ヘルスケア・レストラン」 ③「栄養経営エキスパート」)
5.協賛企業からのご案内 6.「(社)日本医療福祉セントラルキッチン協会」ホームページまたはメールマガジン
7.その他()

[備考]

- 1.お客さまに関する情報につきましては、一般社団法人日本医療福祉セントラルキッチン協会及び株式会社生活デザイン研究所の各種のご案内等に活用させていただきます。
お客さまの同意にもとづいて上記の主催者が業務委託先に必要な範囲で開示・提供する場合、その他正当な理由がある場合を除き、第三者に開示・提供を行いません。
2.応募資料は返却しませんので、必要場合はあらかじめ複製しておいて下さい。
3.入賞作品には、写真データ等の追加資料の提供をお願いする場合があります。
4.当コンテストの応募作品に対して、発表に関する権利は主催者が保有するものとします。

●ご協賛企業



トレハ®

fujimak
株式会社フジマック

伊那食品工業株式会社



キッセイ薬品工業株式会社

株式会社 TOSEI

電化厨房ドットコム
<http://denkachubo.com>

NISSHIN
oillio
“植物のチカラ”

FMI
FOOD MACHINES INTERNATIONAL

株式会社 マルハチ村松