

# レシピの見方

盛り付けイメージ写真

10人分の材料

物性値

物性のイメージ写真

作り方

調理のポイント

いなり寿司  
1.すし飯

■材料(10人分)

全量	計①	計②
1,000g	80g	60g
計①	1,146g	57g
MCTオイル	57g	1,203g
計②	1,203g	12.0g

■物性値

温度	粘度	流動性	粒子径
20℃	997	0.68	131
45℃	812	0.70	125

■作り方

1. すし飯

2-1 (ペースト) 20℃→45℃

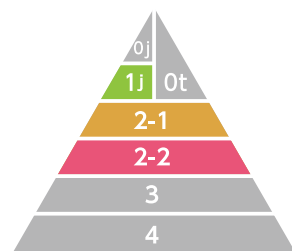
2-2 (ペースト) 20℃→45℃

1 (ムース) 20℃→45℃

調理のポイント

※「日本摂食嚥下リハビリテーション学会誌25(2): 135-149, 2021」または日本摂食嚥下リハ学会HP「嚥下調整食分類2021」を必ずご参照ください。

嚥下調整食学会分類2021(食事)



※「日本摂食嚥下リハビリテーション学会誌25(2): 135-149, 2021」または日本摂食嚥下リハ学会HP「嚥下調整食分類2021」を必ずご参照ください。

## 作り方について

アイコンで簡略化して説明しています。材料は計量のしやすさを考慮し、10人分で記載しています。



全粥



調味料



日清食事にプラス  
MCTオイル

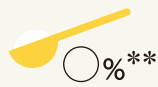
\*材料の分量(計①)に対しての割合を表示しています。



トロミアップ  
パーフェクト

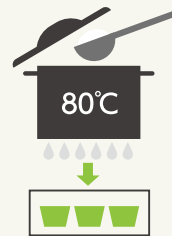


ゼリー  
パーフェクト



酵素入り  
ゲル化剤

\*\*材料の分量(計②)に対しての割合を示しています。



ゲル化剤添加後、  
よくかき混ぜながら  
80℃以上に加熱し、  
容器に移し、冷蔵庫  
で冷やし固める。

## 栄養成分値について (1人分を表示しています)

栄養成分値  
(1人分)

000kcal

P0.0g

F0.0g

C0.0g

P:たんぱく質 F:脂質 C:炭水化物

※日本食品標準成分表2020年(八訂)より算出

## 温度帯について

2-1 (ペースト) 20℃→45℃

○℃→○℃は提供温度を想定しています。

〈物性測定監修〉県立広島大学大学院 総合学術研究科 栢下研究室

〈監修〉広島修道大学 健康科学部 教授 栢下 淳子 先生 〈レシピ企画・作成〉広島赤十字・原爆病院