



ミキサー食の方には、松花堂弁当を提供しました。  
 パイキングとまではいきませんが、彩り豊かに、  
 普段と比べると品数も充実させた内容となるように心がけました。  
 また、彩りだけでなく、歯茎や舌で容易につぶせることができ、  
 喉越しもよいものになるよう、何度も試行錯誤を重ねながら、完成しました。

鰻の蒲焼きのせ ミキサー粥



キッセイさんの  
 やわらかカップ  
 “鰻の蒲焼き”を  
 パーナーで炙りました。  
 見た目だけでなく、  
 お弁当のふたを開けると  
 香ばしい匂いが食欲を  
 そそります。

たくあん



見た目も味も、  
 まさしくたくあん  
 そのもの。  
 好評な1品です。

南瓜の刺込み 彩り野菜添え



南瓜の皮には  
 インゲンを使用し、  
 トイ型を使って成型しました。  
 中には、すり身、鶏、  
 人参などの具を  
 ちりばめています。

トマトと帆立のおろし和え



マルハチ村松さんの  
 介護食素材・帆立貝柱を  
 使用しました。  
 型抜きすることで、  
 見た目も帆立そのものです。

蟹の錦巻き



やわらかカップ  
 “かに風味”を  
 使用しました。  
 一度火にかけて溶かし、  
 板状に流して巻いて  
 渦巻き模様になりました。

和菓子



白あん、抹茶あん、  
 紫芋あんの3種類を  
 模様をつけるように  
 まるめて、薄いゼリー液  
 で巻きました。