

『高栄養3福主食』

米飯・軟飯・粥など、どんな主食に混ぜても違和感なく栄養素等摂取量を増やせます。

作り方

- ① エンジョイプロテイン®、粉飴、MCTパウダー、をそれぞれ計量し、先に混ぜておく。
- ② 計量した主食をボウルで攪拌して粗熱を取り、60℃程度まで冷ます。
- ③ ①の混合した粉末試料とMCTオイルを主食に混ぜる。
- ④ 食器に盛り付けて温蔵庫で加温する。

※ 米飯は、軟飯・粥と比較して水分量が少ないため、よく混ぜないと味や食感が低下します。均一に混合することで食感の低下を防止できます。

製品名	使用量
エンジョイプロテイン®	5g
粉 飴	5g
日清MCTパウダー	1.5g
日清MCTオイル	9g

= MEMO =

多い時は、1食あたり15名以上の患者さんに提供します。
そこで調理師は、事前にエンジョイプロテイン、粉飴、MCTパウダーを一定の割合で混ぜた「高栄養粉末」を作成しています。

毎食、デジタル秤での計量が大変という場合は、28mL(大さじ2杯弱)が高栄養粉末(エンジョイプロテイン®、粉飴、MCTパウダー、MCTオイル)合計11.5gになります。

主食の種類	エネルギー kcal	たんぱく質 g	脂質 g	炭水化物 g
米飯200	337	5.7	0.8	73.0
軟飯250	337	5.7	0.8	73.0
軟飯150	211	3.6	0.5	46.0
全粥330	236	4.0	0.6	51.0
全粥220	158	2.7	0.4	34.0

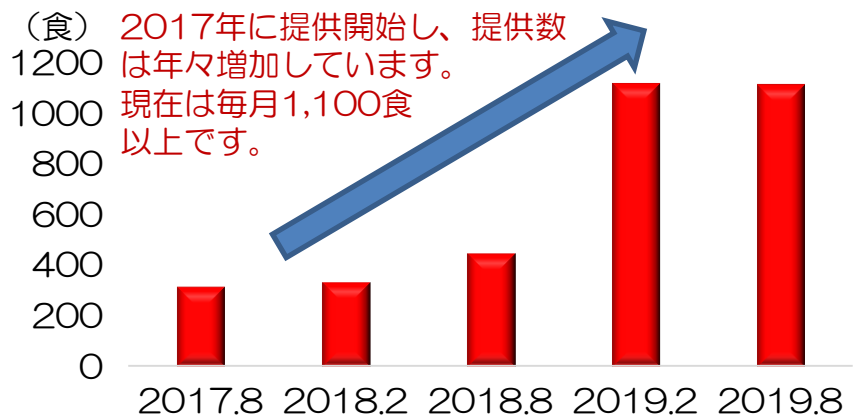
✦ 様々な主食に添加できます

高栄養主食 付加量	130	4.5	10.2	5.3
--------------	-----	-----	------	-----



3福主食 普通主食

外観上の差は(ほとんど)ありません。



当院ではミキサー粥やムース粥でも提供しています。
通常の粥と比較して物性が変化しますので、トロミ剤等の調整が必要です。