

# フィオーレ南海の らぎ やわらか食「やわ楽」



## ★ やわ楽とは…

フィオーレ南海はオリジナルソフト食で、やわらかく、見た目もきれいで、楽しく食べられるような食事を目指しています。職員から名称を募集したところ、『やわ楽』という名称に決定し、2011年4月から使っています。

まだ毎回という訳にはいきませんが、行事の時や寿司献立の時などは提供させて頂いております。



お粥で作ってます  
お稲荷と巻き寿司



スプーンでつぶせます  
炊き合わせ

クリームシチュー



鮭の照り焼き



鮭の照焼き

おかめうどん



現在の食事形態  
(3種類)

- ・ やわ楽
- ・ 刻み食
- ・ 普通食

(2013年  
4月1日現在)

## 粥ゼリー

### 作り方



### 粥ゼリーを使って…



押し寿司

### おはぎ



寿司粥ゼリー 分量	
粥	160g
合わせ酢	20cc
湯	40cc

粥ゼリー 分量			湯 (60度以上)	全粥(重湯少な目)
1人分	1.5g	10ccのスプーン 1/2杯	50cc	200ccレードル 8分目 / 1人分(160g)
2人分	3.0g	10ccのスプーン 1杯	100cc	
4人分	6.0g	10ccのスプーン 2杯	200cc	

### 使用トロミ剤・ゲル化剤

ミキサーゲル … おはぎのきなこ  
かたまるくん … 粥ゼリー

ゲル化剤等メーカー : 株式会社 宮源  
委託調理 : フィオーレ南海内 株式会社 ニシタン