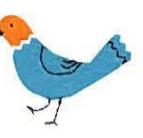
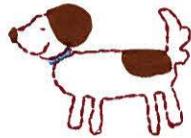


フィオーレ南海の

# やわらか食「やわ楽」

らぎ



## ★ 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  
お稻荷と巻き寿司



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



(2013年  
4月1日現在)

現在の食事形態  
(3種類)

- ・ 普通食
- ・ 刻み食
- ・ やわ楽

## 粥ゼリー

### 作り方



## 粥ゼリーを使って…



## おはぎ



## 寿司粥ゼリー 分量

粥	160g	10ccのスプーン 1/2杯	50cc
合わせ酢	20cc	10ccのスプーン 1杯	100cc
湯	40cc	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 <ND> 株式会社 ニチタン

押し寿司