

(19) 日本国特許庁(JP)

(12) 公開特許公報(A)

(11) 特許出願公開番号

特開2010-88424

(P2010-88424A)

(43) 公開日 平成22年4月22日(2010.4.22)

(51) Int.Cl.
A23L 1/29 (2006.01)F1
A23L 1/29テーマコード (参考)
4B018

審査請求 未請求 請求項の数 15 O L (全 13 頁)

(21) 出願番号 特願2009-159355 (P2009-159355)
 (22) 出願日 平成21年7月3日 (2009.7.3)
 (31) 優先権主張番号 特願2008-235774 (P2008-235774)
 (32) 優先日 平成20年9月12日 (2008.9.12)
 (33) 優先権主張国 日本国 (JP)

(71) 出願人 397003921
 熊田 収馬
 愛知県名古屋市中村区中村本町4丁目3番地1
 (74) 代理人 100096116
 弁理士 松原 等
 (72) 発明者 多田 鐸介
 東京都大田区新蒲田2丁目16番17号
 (72) 発明者 熊田 収馬
 愛知県名古屋市中村区中村本町4丁目3番地1
 Fターム(参考) 4B018 LB03 LB05 LB06 LE04 ME14
 MF07

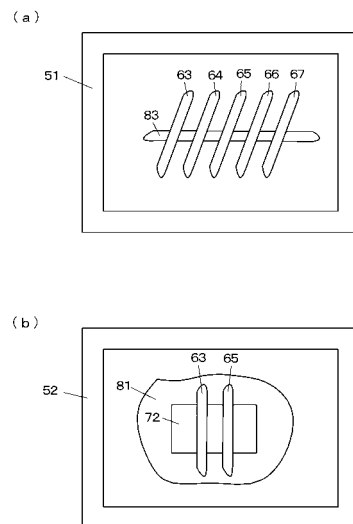
(54) 【発明の名称】 咀嚼困難者用介護食並びにその提供方法及び食材セット

(57) 【要約】

【課題】見た目が美しく、食欲がわき、食べてもおいしく感じ、栄養的にも自在に調整できる咀嚼困難者用介護食を提供する

【解決手段】 野菜類、果実類、きのこ類、藻類、魚介類、肉類、穀物、豆類及び種実類のうちの少なくとも野菜類を含む少なくとも2つの類から選ばれる複数種の食材を食材別に咀嚼困難者が嚥下可能なように砕いてピューレ状に加工してなる複数種の食材毎のピューレ状ソフトミール63～67を、該ピューレ状ソフトミールどうしが混ざらないように食器51、52に盛り付けてなる咀嚼困難者用介護食である。前記食材毎のピューレ状ソフトミールを別々の開口付きチューブ又は封止袋に詰めて食材セットにし、ピューレ状ソフトミールを各チューブの開口又は封止袋の開封口から絞り出して盛り付ける。

【選択図】 図6



【特許請求の範囲】**【請求項 1】**

少なくとも野菜類から選ばれる食材を含む複数種の食材を食材別に咀嚼困難者が嚥下可能なように砕いてピューレ状に加工してなる複数種の食材毎のピューレ状ソフトミールを、該ピューレ状ソフトミールどうしが混ざらないように食器に盛り付けてなる咀嚼困難者用介護食。

【請求項 2】

日本食品標準成分表で分類された野菜類、果実類、きのこ類、藻類、魚介類、肉類、穀物、豆類及び種実類のうちの少なくとも2つの類から選ばれる前記複数種の食材毎のピューレ状ソフトミールを、前記のとおり盛り付けてなる請求項1記載の咀嚼困難者用介護食。

10

【請求項 3】

少なくとも肉類又は魚類から選ばれる食材を含む一種又は複数種の食材を食材別に咀嚼困難者が嚥下可能なように砕いてタブレット状に加工してなる食材毎のタブレット状ソフトミールを、前記ピューレ状ソフトミールと混ざらないように食器に盛り付けてなる請求項1又は2記載の咀嚼困難者用介護食。

【請求項 4】

液状の和風ソース、洋風ソース、中華ソース及び味噌ソースから選ばれる少なくとも一つを、前記ピューレ状ソフトミールと混ざらないように食器に盛り付けてなる請求項1～3のいずれか一項に記載の咀嚼困難者用介護食。

20

【請求項 5】

少なくとも野菜類から選ばれる食材を含む複数種の食材を食材別に咀嚼困難者が嚥下可能なように砕いてピューレ状に加工してなる複数種の食材毎のピューレ状ソフトミールを、食材毎に別々の開口付きチューブ又は封止袋に詰めて食材セットにした咀嚼困難者用介護食の食材セット。

【請求項 6】

少なくとも肉類又は魚類から選ばれる食材を含む一種又は複数種の食材を食材別に咀嚼困難者が嚥下可能なように砕いてタブレット状に加工してなる食材毎のタブレット状ソフトミールを、前記食材セットに加えた請求項5記載の咀嚼困難者用介護食の食材セット。

【請求項 7】

液状の和風ソース、洋風ソース、中華ソース及び味噌ソースを別々の容器に入れたものを、前記食材セットに加えた請求項5又は6記載の咀嚼困難者用介護食の食材セット。

30

【請求項 8】

少なくとも野菜類から選ばれる食材を含む複数種の食材を食材別に咀嚼困難者が嚥下可能なように砕いてピューレ状に加工してなる複数種の食材毎のピューレ状ソフトミールが、食材毎に別々の開口付きチューブ又は封止袋に詰められており、該複数種の食材毎のピューレ状ソフトミールを各チューブの開口又は封止袋の開封口から絞り出して該ピューレ状ソフトミールどうしが混ざらないように食器に盛り付ける咀嚼困難者用介護食の提供方法。

【請求項 9】

少なくとも野菜類から選ばれる食材を含む複数種の食材を食材別に咀嚼困難者が嚥下可能なように砕いてピューレ状に加工してなる複数種の食材毎のピューレ状ソフトミールを得る加工ステップと、該複数種の食材毎のピューレ状ソフトミールを該ピューレ状ソフトミールどうしが混ざらないように食器に盛り付ける盛り付けステップとを含む咀嚼困難者用介護食の提供方法。

40

【請求項 10】

日本食品標準成分表で分類された野菜類、果実類、きのこ類、藻類、魚介類、肉類、穀物、豆類及び種実類のうちの少なくとも2つの類から選ばれる前記複数種の食材毎のピューレ状ソフトミールを、前記のとおり盛り付ける請求項8又は9記載の咀嚼困難者用介護食の提供方法。

50

【請求項 1 1】

少なくとも肉類又は魚類から選ばれる食材を含む一種又は複数種の食材を食材別に咀嚼困難者が嚥下可能なように砕いてタブレット状に加工してなる食材毎のタブレット状ソフトミールを、前記ピューレ状ソフトミールと混ざらないように食器に盛り付ける請求項 8 ~ 10 のいずれか一項に記載の咀嚼困難者用介護食の提供方法。

【請求項 1 2】

液状の和風ソース、洋風ソース、中華ソース及び味噌ソースから選ばれる少なくとも一つを、前記ピューレ状ソフトミールと混ざらないように食器に盛り付ける請求項 8 ~ 11 のいずれか一項に記載の咀嚼困難者用介護食の提供方法。

【請求項 1 3】

前記食材セットが、冷凍されている請求項 5 又は 6 記載の咀嚼困難者用介護食の食材セット。

【請求項 1 4】

前記食材セットが、凍結寸前の状態となる 5 以下の温度に冷却されている請求項 5 又は 6 記載の咀嚼困難者用介護食の食材セット。

【請求項 1 5】

前記食材セットが、常温で保存することができるよう密封され加熱殺菌されている請求項 5 又は 6 記載の咀嚼困難者用介護食の食材セット。

【発明の詳細な説明】**【技術分野】****【0001】**

本発明は、食物を咀嚼することが困難である咀嚼困難者が、食べるのに適した介護食及びその提供方法に関するものである。

【背景技術】**【0002】**

従来、咀嚼困難者のための介護食は、細かく刻んだ複数種の食材を混ぜ合わせた「刻み食」や、複数種の食材をフードプロセッサーやミキサーにかけて増粘剤を加えた「流動食」がほとんどであった。例えば、健常者が食べる完成品の水炊きを丸ごとミキサーにかけて、それにポン酢をかけた「介護食の水炊き」や、卵でとじたカツの部分のフードプロセッサーにかけてピューレにし、それをお粥の上にのせた「介護食のカツ丼」等である。また、量産されて市販されている介護食も、これとさほど変わるものではなく、例えば、複数種の食材を混ぜ合わせて柔らかくした「とり釜飯」、「きのこのリゾット」、「野菜の煮物」等がある。

【先行技術文献】**【特許文献】****【0003】**

【特許文献 1】特開 2005 - 229877 号公報

【特許文献 2】特公平 6 - 97961 号公報

【発明の概要】**【発明が解決しようとする課題】****【0004】**

ところが、上述した従来の介護食は、複数種の食材が無造作に混ざり合っているため、見た目が美しくなく、食欲もわかず、食べてもおいしく感じない、という問題点があった。咀嚼困難者は、ただでさえ栄養不足になりがちであるのに、前記の問題により食が進まなくなると、さらに栄養不足が深刻になる可能性もあった。

【0005】

本発明の目的は、上記課題を解決し、見た目が美しく、食欲がわき、食べてもおいしく感じ、栄養的にも自在に調整できる咀嚼困難者用介護食を提供することにある。

【課題を解決するための手段】**【0006】**

10

20

30

40

50

上記の課題を解決するために、本発明では次の手段(1)～(4)を採った。

【0007】

(1) 少なくとも野菜類から選ばれる食材を含む複数種の食材を食材別に咀嚼困難者が嚥下可能なように砕いてピューレ状に加工してなる複数種の食材毎のピューレ状ソフトミールを、該ピューレ状ソフトミールどうしが混ざらないように食器に盛り付けてなる咀嚼困難者用介護食。

【0008】

(2) 少なくとも野菜類から選ばれる食材を含む複数種の食材を食材別に咀嚼困難者が嚥下可能なように砕いてピューレ状に加工してなる複数種の食材毎のピューレ状ソフトミールを、食材毎に別々の開口付きチューブ又は封止袋に詰めて食材セットにした咀嚼困難者用介護食の食材セット。

10

【0009】

(3) 少なくとも野菜類から選ばれる食材を含む複数種の食材を食材別に咀嚼困難者が嚥下可能なように砕いてピューレ状に加工してなる複数種の食材毎のピューレ状ソフトミールが、食材毎に別々の開口付きチューブ又は封止袋に詰められており、該複数種の食材毎のピューレ状ソフトミールを各チューブの開口又は封止袋の開封口から絞り出して該ピューレ状ソフトミールどうしが混ざらないように食器に盛り付ける咀嚼困難者用介護食の提供方法。

【0010】

(4) 少なくとも野菜類から選ばれる食材を含む複数種の食材を食材別に咀嚼困難者が嚥下可能なように砕いてピューレ状に加工してなる複数種の食材毎のピューレ状ソフトミールを得る加工ステップと、該複数種の食材毎のピューレ状ソフトミールを該ピューレ状ソフトミールどうしが混ざらないように食器に盛り付ける盛り付けステップとを含む咀嚼困難者用介護食の提供方法。

20

【0011】

上記の各手段における好ましい態様を以下に例示する。

【0012】

A：食材の種類について

日本食品標準成分表(五訂増補)で分類された野菜類、果実類、きのこ類、藻類、魚介類、肉類、穀物、豆類及び種実類のうちの少なくとも2つの類(より好ましくは、少なくとも3つの類)から選ばれる前記複数種の食材毎のピューレ状ソフトミールを、前記のとおり盛り付けることが好ましい。この各類に属する食材を以下に例示するが、それに限定されるものではない。

30

【0013】

1．野菜類

小松菜、菜の花、ちんげん菜、ほうれん草、ブロッコリー、さやいんげん、さやえんどう(スナップえんどうを含む)、アスパラ、カリフラワー、かぶ、大根、にんじん、ごぼう、たまねぎ、にんにく、ゆり根等を好ましく例示できる。特に、小松菜、菜の花、ちんげん菜等のアブラナ科の野菜は、油分と馴染みやすく、ピューレ状になりやすいので、介護食に向いている。なお、水菜、レタス、セロリ、蓮根等の繊維質や水分が多い野菜は、使用可能ではあるが、なかなかピューレ状になりにくいので、本介護食にはあまり向かない。

40

2．果実類

マンゴー、パパイア、いちご、バナナ、ブルーベリー、りんご、桃等を好ましく例示できる。なお、すいか、梨等の水っぽい果実は、使用可能ではあるが、ピューレ状になりにくいので、本介護食にはあまり向かない。

3．きのこ類

しいたけ、えのき、マッシュルーム等を好ましく例示できる。なお、しめじ、舞茸等は、使用可能ではあるが、繊維質が多いのでピューレになりにくく、また、苦みが強調されやすい。なめこ、ねかぶ等の元々ぬめりが強いものは、使用可能ではあるが、ピューレ状に

50

したときにぬめりが出過ぎるので、本介護食にはあまり向かない。

【0014】

4．藻類

わかめ、昆布、青のり、あおさ等を好ましく例示できる。

5．魚介類

かれい、銀だら等の白身魚、ホタテ、海老、鮭等を好ましく例示できる。なお、あじ、いわし、さんま、さば等の青魚は、使用可能ではあるが、ピューレ状にするとかなり魚の生臭みが出るので、介護食にはあまり向かない。

6．肉類

鶏肉（特にささみ肉、むね肉）、豚肉（特に三枚肉）、牛肉（特にもも肉）、ハム等を好ましく例示できる。なお、鶏もも肉は、使用可能ではあるが、筋や血管が多いので臭みが出やすいので、介護食にはあまり向かない。また、豚フィレ肉等の脂身が少ない肉は、使用可能ではあるが、パサパサしがちで、本介護食にはあまり向かない。

10

【0015】

7．穀物

白米、玄米、雑穀米、黒米等を好ましく例示できる。

8．豆類

えんどう（グリーンピース等）、小豆、いんげんまめ、大豆、豆腐等を好ましく例示できる。なお、納豆等のように強い粘り気のあるものは、使用可能ではあるが、本介護食にはあまり向かない。

20

【0016】

B：ピューレ状ソフトミールについて

ピューレ状ソフトミールとは、上記の各食材を、生のまま又は加熱して、フードプロセッサー、ミキサー又はミルサーにかけて、咀嚼困難者が嚥下可能なように細かく砕いて柔らかくした状態のことをいう。この柔らかさの程度については、特に限定されないが、例えば食器に高さ10mmに盛ってから30分間に自重により高さ3mm以下とならない（より好ましくは5mm以下とならない）程度にしっかりした柔らかさであることが好ましい。

ピューレ状ソフトミールには、空気（複数の気泡）が含まれることが好ましい。食材に空気が含まれると、食べたときに空気が鼻に抜け、食材の香りを感じることができるからである。

30

ピューレ状ソフトミールどうしが混ざらないように食器に盛り付ける態様には、ピューレ状ソフトミールを互いに離して盛り付ける態様、ピューレ状ソフトミールを互いに接しさせるが積極的に混ぜることなく盛り付ける態様が含まれる。

【0017】

「少なくとも野菜類から選ばれる食材を含む複数種の食材を食材別に咀嚼困難者が嚥下可能なように砕いて加工された食材毎のピューレ状ソフトミール」とは、1つの食材について他の食材と一緒にすることなく砕いて加工されたピューレ状ソフトミールが、食材毎に独立した状態のままで複数種あることを意味し、その複数種のピューレ状ソフトミールのうちには少なくとも野菜類から選ばれる何らかの食材（例えば小松菜）のピューレ状ソフトミールが含まれることも意味する。少なくとも野菜類から選ばれる食材を含むのは、栄養と見た目の観点からである。

40

但し、各食材のピューレ状ソフトミールには、他の上記食材以外の、調味料（例えば塩、こしょう、バター、クリームチーズ、生クリーム、練乳等）、増粘剤（例えば前記の好ましい柔らかさを得るため）及び油脂のいずれか1つ以上が含まれていてもよい。調味料は、積極的にに入れてもよいし、例えば食材を塩水でゆでたときに含まれる微量な塩のように付随的に含んでもよい。

【0018】

C：開口付きチューブ、封止袋について

開口付きチューブとしては、チューブ本体と、チューブ本体の1箇所ないし複数箇所に

50

設けられた、先端に開口を有するノズルと、ノズルの外周に螺合することで開口を塞ぐ取り外し可能な蓋とからなるチューブを例示できる。

封止袋としては、(表裏の樹脂フィルムの間にピューレ状ソフトミールが詰められた状態で)表裏の樹脂フィルムの周縁が熱シール部で密閉状態に封止されているものを例示できる。

【0019】

D：タブレット状ソフトミールについて

少なくとも肉類又は魚類から選ばれる食材を含む一種又は複数種の食材を食材別に咀嚼困難者が嚥下可能なように砕いてタブレット状に加工してなる食材毎のタブレット状ソフトミールを、前記ピューレ状ソフトミールと混ざらないように食器に盛り付けること、また、前記食材セットに加えることができる。

タブレット状ソフトミールは、肉類又は魚類について特に適するが、それ以外の上記各級の食材について実施することもできる。

タブレット状ソフトミールの柔らかさについては、タブレット状を保てるものであれば特に限定されず、電子レンジやオーブンで加熱することにより柔らかさを増すものでも良い。また、市販の板チョコレートやカレールの形状のように、複数個のタブレットが割り溝を介して連結された状態(例えば3連又は6連)に形成し、盛り付け時に1個ずつに分離するようにすることが好ましい。

【0020】

E：液状ソースについて

液状の和風ソース、洋風ソース、中華ソース及び味噌ソースから選ばれる少なくとも一つを、前記ピューレ状ソフトミールと混ざらないように食器に盛り付けることができる。また、液状の和風ソース、洋風ソース、中華ソース及び味噌ソースを別々の容器に入れたものを、前記食材セットに加えることができる。

【0021】

F：その他

さらに、食器に盛り付けたピューレ状ソフトミールやタブレット状ソフトミールに、調味料をかけてもよい。調味料は、塩、砂糖、こしょう、わさび、とうがらし等の公知の各種調味料から適宜選択することができる。

開口付きチューブに詰めたチューブ入り食材又は封止袋に詰めた袋入り食材は、冷凍されていてもよいし、凍結寸前の状態となる5℃以下の温度に冷却(いわゆるチルド)されていてもよいし、常温で保存することができるよう密封され加熱殺菌(いわゆるレトルトパウチ)されていてもよい。

【発明の効果】

【0022】

本発明によれば、少なくとも野菜類から選ばれる食材を含む複数種の食材を食材別に咀嚼困難者が嚥下可能なように砕いて加工した複数種の食材毎のピューレ状ソフトミールを該ピューレ状ソフトミールどうしが混ざらないように食器に盛り付けるので、見た目が美しく、食欲がわき、食べてもおいしく感じ、栄養的にも自在に調整できる咀嚼困難者用介護食を提供することができる。

また、食材毎のピューレ状ソフトミールが食材毎に別々の開口付きチューブ又は封止袋に詰められていて、複数種の食材毎のピューレ状ソフトミールを前記各チューブの開口又は封止袋の開封口から絞り出して盛り付けるようにすれば、盛り付け作業を簡単かつ迅速に行うことができる。

【図面の簡単な説明】

【0023】

【図1】本発明に係る実施例1の咀嚼困難者用介護食を示す外観斜視図である。

【図2】本発明に係る実施例2の咀嚼困難者用介護食を示す外観斜視図である。

【図3】本発明に係る実施例3の咀嚼困難者用介護食を示す外観斜視図である。

【図4】本発明に係る実施例4の咀嚼困難者用介護食を示す外観斜視図である。

10

20

30

40

50

【図 5】本発明に係る実施例 5 の食材セットを示す外観斜視図である。

【図 6】同食材セットによる咀嚼困難者用介護食を示す平面図である。

【図 7】本発明に係る実施例 6 の食材セットを示す外観斜視図である。

【発明を実施するための形態】

【0024】

日本食品標準成分表で分類された野菜類、果実類、きのこ類、藻類、魚介類、肉類、穀物、豆類及び種実類のうちの少なくとも野菜類を含む少なくとも 2 つの類（より好ましくは、少なくとも 3 つの類）から選ばれる複数種の食材を食材別に咀嚼困難者が嚥下可能なように砕いてピューレ状に加工してなる複数種の食材毎のピューレ状ソフトミールを、該ピューレ状ソフトミールどうしが混ざらないように食器に盛り付けてなる咀嚼困難者用介護食である。

10

前記食材毎のピューレ状ソフトミールを、食材毎に別々の開口付きチューブ又は封止袋に詰めて食材セットにすることができる。

この咀嚼困難者用介護食を咀嚼困難者に提供する方法としては、次の 2 態様を例示することができる。

(i) 前記複数種の食材毎のピューレ状ソフトミールが、食材毎に別々の開口付きチューブ又は封止袋に詰められており、該複数種の食材毎のピューレ状ソフトミールを前記各チューブの開口又は封止袋の開封口から絞り出して該ピューレ状ソフトミールどうしが混ざらないように食器に盛り付ける態様。

(ii) 前記複数種の食材毎のピューレ状ソフトミールを得る加工ステップと、該複数種の食材毎のピューレ状ソフトミールを該ピューレ状ソフトミールどうしが混ざらないように食器に盛り付ける盛り付けステップとを含む態様。

20

【実施例】

【0025】

以下に本発明の実施例を例示する。勿論、本発明はこれらに限定されるものではない。

【0026】

[実施例 1] 五目野菜の含め煮（図 1）

かぶ、にんじん、ごぼう、里いも及びさつまいもの各食材毎のピューレ状ソフトミールを、例えば次のようにして作成する。

かぶは、例えばかぶ 80 g の皮をむき、薄く切り、塩を入れた熱湯で約 10 分ゆでる。これをざるに取り、水気を切って、自然にさます。これをフードプロセッサー又はミルサーに入れ、約 3 分間連続で回す。これにオリーブオイル 20 ml、生クリーム 30 ml、増粘剤大さじ 1 を加え、さらに断続的にスイッチを押しながら約 3 分間回すと、ほどよいピューレ状ソフトミールとなる。

30

にんじんは、例えばにんじん 75 g を皮付きのまま薄い輪切りにし、塩を入れた熱湯で約 10 分ゆでる。あとは前記かぶとほぼ同様にして（増粘剤は不要。クリームチーズを入れてもよい。）ピューレ状ソフトミールとする。

ごぼうは、例えばごぼう 70 g を皮付きのまま 3 cm ほどの長さに切り、熱湯で柔らかくなるまで約 20 分ゆでる。あとは前記かぶとほぼ同様にしてピューレ状ソフトミールとする。

40

里いもは、例えば里いも 80 g の皮をむき、半分に切り、熱湯で約 10 ～ 15 分ゆでる。あとは前記かぶとほぼ同様にして（増粘剤は不要。）ピューレ状ソフトミールとする。

さつまいもは、例えばさつまいも 80 g の皮をむき、約 1 cm の輪切りにして、熱湯で約 10 ～ 15 分ゆでる。あとは前記かぶとほぼ同様にして（増粘剤は不要。バター、クリームチーズを入れてもよい。）ピューレ状ソフトミールとする。

【0027】

上記の各食材毎のピューレ状ソフトミールを、例えば次のようにして食器に盛り付ける。

1. 図 1 に示すように、皿状の食器 1 に和風ソース 2 を流し入れる。

2. かぶ 3、にんじん 4、ごぼう 5、里いも 6 及びさつまいも 7 の各食材毎のピューレ状

50

ソフトミールを、順番に２本のスプーンで俵形にして、各ピューレ状ソフトミールが混ざらないように食器に盛り付ける。このとき、各ピューレ状ソフトミール３～７は、互いに離して盛り付けてもよいし、互いに接するように盛り付けてもよい。

【００２８】

こうして提供される五目野菜の含め煮は、野菜の抗酸化力、食物繊維のデトックス力が期待できる、栄養学的に優れた咀嚼困難者用介護食である。

【００２９】

[実施例２] 鯛の薬膳粥（図２）

鯛及び白米の各食材毎のピューレ状ソフトミールを、例えば次のようにして作成する。

鯛は、例えばむき鯛２切れを耐熱皿に入れ、日本酒大さじ１、塩少々をふりかけ、ラップをして、電子レンジ６００Ｗで約３～４分加熱する。骨と皮を完全に取り除き、これをフードプロセッサー又はミルサーに入れ、断続的にスイッチを押しながら約３～４分間回す。これにオリーブオイル２５ｍｌ、生クリーム２５ｍｌを加え、さらに断続的にスイッチを押しながら約３～４分間回すと、ほどよいピューレ状ソフトミールとなる。

白米は、例えば白米１２０ｇを普通の水加減で炊き、これと水４０ｍｌとを一緒にフードプロセッサーに入れ、断続的にスイッチを押しながら約３分間回す。これにオリーブオイル２０ｍｌ、クリームチーズ３０ｇを加え、さらに断続的にスイッチを押しながら約３～４分間回すと、ほどよいピューレ状ソフトミールとなる。

【００３０】

上記の各食材毎のピューレ状ソフトミールを、例えば次のようにして食器に盛り付ける。

- １．図２に示すように、皿状又は椀状の食器２１に温泉卵２２をスプーンで崩して敷く。
- ２．温泉卵２２の上に、白米のピューレ状ソフトミール２３を盛る。なお、この盛る直前又は盛った後に、白米のピューレ状ソフトミール２３に、例えば刻んだクコの実、松の実を入れて混ぜる。
- ３．鯛のピューレ状ソフトミール２４をスプーンに取り、白米のピューレ状ソフトミール２３の上に混ざらないようにのせて盛る。なお、この盛る直前又は盛った後に、鯛のピューレ状ソフトミール２４に、刻んだハーブを入れて混ぜたり振りかけたりする。

【００３１】

こうして提供される鯛の薬膳粥は、動脈硬化改善に役立つレシチンが豊富な鶏卵、薬効を有するクコの実と松の実、及び、香味豊かなハーブを含む、栄養学的に優れた咀嚼困難者用介護食である。

【００３２】

[実施例３] 鮭のスフレ（図３）

鮭及びブロッコリーの各食材毎のピューレ状ソフトミールを、例えば次のようにして作成する。

鮭は、例えばむき鮭１００ｇを耐熱皿に入れ、白ワイン大さじ１、塩少々をふりかけ、ラップをして、電子レンジ６００Ｗで約３～４分加熱する。骨と皮を完全に取り除き、これをフードプロセッサー又はミルサーに入れ、断続的にスイッチを押しながら約３分間回す。これにオリーブオイル１５ｍｌ、生クリーム２５ｍｌ、クリームチーズ２５ｇを加え、さらに断続的にスイッチを押しながら約３分間回すと、ほどよいピューレ状ソフトミールとなる。

ブロッコリーは、例えばブロッコリー７５ｇを塩を入れた熱湯で約５～６分間ゆでる。これをざるに取り、水気を切って、自然にさます。これをフードプロセッサー又はミルサーに入れ、約３分間連続で回す。これにオリーブオイル１５ｍｌ、クリームチーズ２０ｇ、増粘剤大さじ２を加え、さらに断続的にスイッチを押しながら約３分間回すと、ほどよいピューレ状ソフトミールとなる。

【００３３】

上記の各食材毎のピューレ状ソフトミールを、例えば次のようにして食器に盛り付ける。

10

20

30

40

50

1. 図3に示すように、皿状の食器31にブロッコリーのピューレ状ソフトミール32を盛る。

2. ブロッコリーのピューレ状ソフトミール32の上に、鮭のピューレ状ソフトミール33をスプーンで円盤形、俵形等に整えて盛る。なお、この盛る直前に、鮭のピューレ状ソフトミール33に、卵白のメレンゲを入れて混ぜる。また、盛った後に、こしょう（例えばカイエンヌペッパー）を振りかけてもよい。

3. 鮭のピューレ状ソフトミール33の上に、例えばタラゴン34を飾る。

【0034】

こうして提供される鮭のスフレも、栄養学的に優れた咀嚼困難者用介護食である。

【0035】

[実施例4] マンゴーとグリーンピースのデザート（図4）

マンゴー及びグリーンピースの各食材毎のピューレ状ソフトミールを、例えば次のようにして作成する。

マンゴーは、例えばマンゴー1個を半分に切り、種を抜き、皮をむく。これをミキサーに入れ、約3分間連続で回す。これにオリーブオイル20ml、練乳大さじ2を加え、さらに約3分間連続で回すと、ほどよいピューレ状ソフトミールとなる。

グリーンピースは、例えばグリーンピース75gを塩を入れた熱湯で約20分間ゆでる。これをざるに取り、水気を切って、自然にさます。これをフードプロセッサー又はミルサーに入れ、約5分間連続で回す。これにオリーブオイル15ml、クリームチーズ20g、増粘剤大さじ2を加え、さらに断続的にスイッチを押しながら約3分間回すと、ほどよいピューレ状ソフトミールとなる。

【0036】

上記の各食材毎のピューレ状ソフトミールを、例えば次のようにして食器に盛り付ける。

1. 図4に示すように、カップ状又は皿状の食器41にマンゴーのピューレ状ソフトミール42を盛る。

2. マンゴーのピューレ状ソフトミール42の上又は横に、グリーンピースのピューレ状ソフトミール43を盛る。

3. グリーンピースのピューレ状ソフトミール43の上に、例えばミントの葉44を飾る。

【0037】

こうして提供されるマンゴーとグリーンピースのデザートも、栄養学的に優れた咀嚼困難者用介護食である。

【0038】

[実施例5] 食材セット及びそれによる提供方法（図5～図6）

図5(a)は、上記実施例1～4の各食材あるいはそれ以外の食材の食材毎のピューレ状ソフトミール63～67（そのうちの少なくとも1つは野菜類から選ばれた食材である）を、それぞれ工業的に大量生産して、食材毎に別々の開口付きチューブ60に詰めて食材セットとしたものを示している。61はノズルの開口、62はノズルの外周に螺合することで開口61を塞ぐ取り外し可能な蓋である。

図5(b)は、肉類から選ばれる食材（例えば鶏肉）を咀嚼困難者が嚥下可能なように砕いてタブレット状に加工してなる食材毎のタブレット状ソフトミール71（図示例は6連のタブレット）と、魚介類から選ばれる食材（例えばむきがれい）を咀嚼困難者が嚥下可能なように砕いてタブレット状に加工してなる食材毎のタブレット状ソフトミール72（図示例は6連のタブレット）を示しており、上記の食材セットに加えて取り扱われる。

図5(c)は、液状の和風ソース81、洋風ソース82、中華ソース83及び味噌ソース84を別々の容器80に入れたものを示しており、上記の食材セットに加えて取り扱われる。

【0039】

図6は、図5に示した食材セットを用いて食器に盛り付けられた咀嚼困難者用介護食の例を示している。

10

20

30

40

50

図6(a)は、皿状の食器51に中華ソース83を横一線に敷いた後、その上にブロッコリーのピューレ状ソフトミール63、豚肉のピューレ状ソフトミール64、たまねぎのピューレ状ソフトミール65、エビのピューレ状ソフトミール66及び鶏肉のピューレ状ソフトミール67を、前記各チューブ60の開口61から絞り出して縦線状に並べて盛り付け、電子レンジ等で加熱して提供される、八宝菜の例である。

図6(b)は、皿状の食器52に、和風ソース81を面状に敷いた後、その上にむきがれのタブレット状ソフトミール72を盛り付け、さらにその上にブロッコリーのピューレ状ソフトミール63とたまねぎのピューレ状ソフトミール65とを、前記各チューブ60の開口61から絞り出して縦線状に並べて盛り付け、電子レンジ等で加熱して提供される、白身魚の蒸しもの例である。

【0040】

[実施例6] 食材セットの別例(図7)

図7は、上記実施例1~4の各食材あるいはそれ以外の食材の食材毎のピューレ状ソフトミール63~67(そのうちの少なくとも1つは野菜類から選ばれた食材である)を、それぞれ工業的に大量生産して、食材毎に別々の熱シールで封止する封止袋90に詰めて食材セットとしたものを示している。すなわち、表裏の樹脂フィルムの間にピューレ状ソフトミールが詰められた状態で、表裏の樹脂フィルムの周縁が熱シール部91(熱融着によるシール部)で密閉状態に封止されている。92は封止袋90の一部を切つてできる開封口を指している。

この食材セットは、実施例5の食材セットの、チューブのセットに加えて取り扱われてもよいし、チューブのセットの全部と置き換えて取り扱われてもよいし、チューブのセットの一部と置き換えて取り扱われてもよい。そして、各ピューレ状ソフトミールを、各封止袋90の開封口92から絞り出して、上記図6(a)(b)の例のように盛り付けることができる。

【0041】

以上に例示的に説明したいずれの実施例1~6も、少なくとも野菜類から選ばれる食材を含む複数種の食材を食材別に咀嚼困難者が嚥下可能なように砕いて加工した複数種の食材毎のピューレ状ソフトミールを該ピューレ状ソフトミールどうしが混ざらないように食器に盛り付けるので、見た目が美しく、食欲がわき、食べてもおいしく感じ、栄養的にも自在に調整できる咀嚼困難者用介護食を提供することができる。

また、食材毎のピューレ状ソフトミールが食材毎に別々の開口付きチューブ60又は封止袋90に詰められていて、複数種の食材毎のピューレ状ソフトミールを前記各チューブの開口61又は封止袋の開封口92から絞り出して盛り付けるようにすれば、盛り付け作業を簡単かつ迅速に行うことができる。

本発明の咀嚼困難者用介護食は、病院、介護施設、家庭などのあらゆる場所において提供することができる。この介護食が適する咀嚼困難者としては、特に限定されないが、高齢化や病気や事故により食物を咀嚼することが困難になった者、もともと咀嚼することが困難な者(生まれつき歯や咀嚼力に問題のある者、離乳時の乳幼児等)を例示することができる。また、この介護食は、ダイエット食や、スポーツアスリート用の食事等としても食することができる。

本発明の開口付きチューブに詰めたチューブ入り食材又は封止袋に詰めた袋入り食材は、冷凍保存することもでき、また、凍結寸前の状態となる5以下の温度に冷却(いわゆるチルド)して保存することもでき、また、常温で保存できるように密封し加熱殺菌(いわゆるレトルトパウチ)することもできる。

【0042】

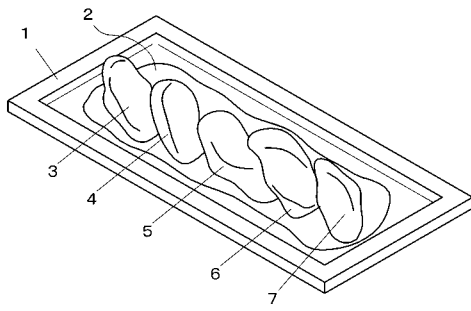
本発明は前記実施例に限定されるものではなく、発明の趣旨から逸脱しない範囲で適宜変更して具体化することもできる。

【符号の説明】

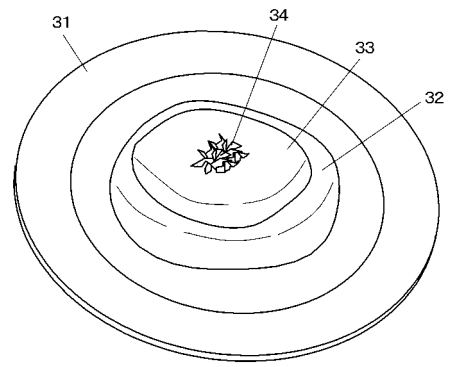
【0043】

2	和風ソース	
3	かぶのピューレ状ソフトミール	
4	にんじんのピューレ状ソフトミール	
5	ごぼうのピューレ状ソフトミール	
6	里いものピューレ状ソフトミール	
7	さつまいものピューレ状ソフトミール	
2 1	食器	
2 2	温泉卵	
2 3	白米のピューレ状ソフトミール	
2 4	鯛のピューレ状ソフトミール	10
3 1	食器	
3 2	ブロッコリーのピューレ状ソフトミール	
3 3	鮭のピューレ状ソフトミール	
3 4	タラゴン	
4 1	食器	
4 2	マンゴーのピューレ状ソフトミール	
4 3	グリンピースのピューレ状ソフトミール	
4 4	ミントの葉	
5 1	食器	
5 2	食器	20
6 0	チューブ	
6 1	開口	
6 3	ブロッコリーのピューレ状ソフトミール	
6 4	豚肉のピューレ状ソフトミール	
6 5	たまねぎのピューレ状ソフトミール	
6 6	エビのピューレ状ソフトミール	
6 7	鶏肉のピューレ状ソフトミール	
7 1	鶏肉のタブレット状ソフトミール	
7 2	むきがれいのタブレット状ソフトミール	
8 0	容器	30
8 1	和風ソース	
8 2	洋風ソース	
8 3	中華ソース	
8 4	味噌ソース	
9 0	封止袋	
9 1	熱シール部	
9 2	開封口	

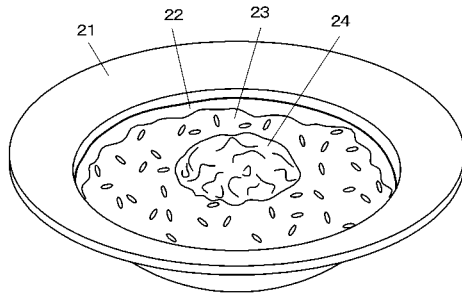
【図 1】



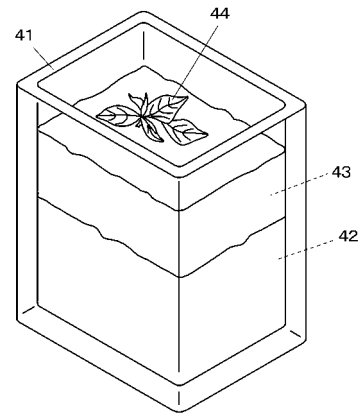
【図 3】



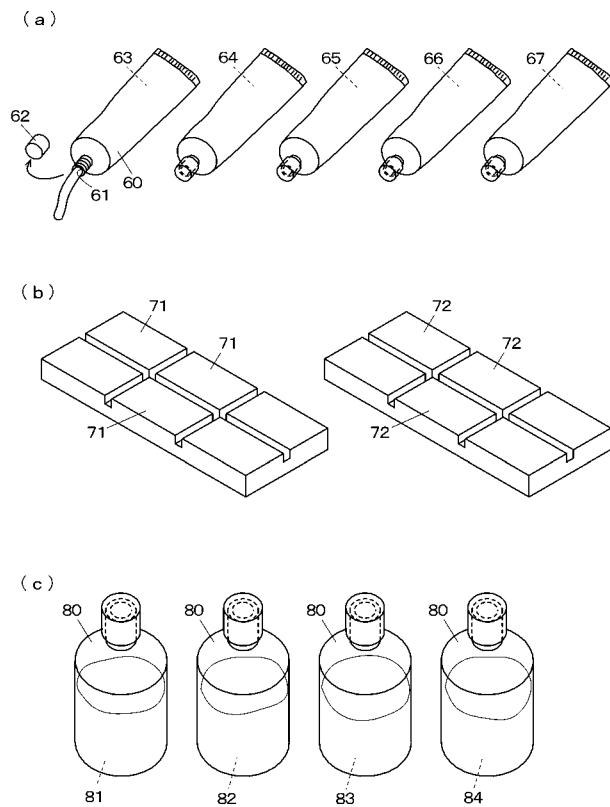
【図 2】



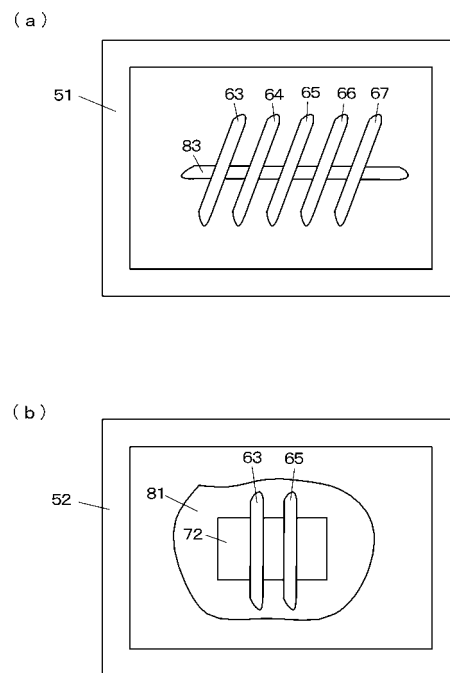
【図 4】



【図 5】



【図 6】



【図 7】

