

Youtubeでも情報を配信中!!
 製品紹介は「まつや 介護 おかゆ」で検索! ごっくん粥の多人数調理方法は「まつや ごっくん粥」で検索!

米ひとすじ100余年

新潟まつや

■シリーズ商品一覧

食事機能レベル	タイプ3(区分3)		タイプ4(区分4)					
お粥タイプ	刻み粥タイプ		ミキサー粥タイプ					
対象別	在宅利用・リハビリ など		在宅利用 など		認知症		脳卒中後遺症	
JAN	4510549003371	4510549003364	4510549003319	4510549003388	4510549003328	4510549003333	4510549003340	4510549003357
商品名	リハビリお粥	リハビリお粥(業務用)	ごっくん粥	ごっくん粥(業務用)	ごっくんトロミ粥 寒天プラス	ごっくんトロミ粥 寒天プラス(業務用)	ごっくんトロミ粥 片栗粉プラス	ごっくんトロミ粥 片栗粉プラス(業務用)
商品画像								
内容量	46g (23g×2食)	460g (23g×20食)	72g (18g×4食)	360g (18g×20食)	72g (18g×4食)	360g (18g×20食)	72g (18g×4食)	360g (18g×20食)
ケース入数	50入	6入	50入	6入	50入	6入	50入	6入
賞味期限	2年		2年					
原材料	うるち米(国産)		うるち米(国産)		うるち米(国産)、寒天		うるち米(国産)、片栗粉	
調理分量基準 (五分粥1食相当)	製品23g+お湯165cc → ラップ5分蒸らし (急ぎの場合)レンジ500W 1分30秒 できあがり量188g		製品18g(大さじすりきり5杯)+お湯162cc → かきまぜてできあがり量180g					
栄養成分表示 (上段:100gあたり 下段:1食あたり)	エネルギー(kcal)	380	370	372	345			
	たんぱく質(g)	87.4	66.6	67.1	62.1			
	脂質(g)	5.7	5.6	5.6	4.4			
	炭水化物(g)	1.3	1	1	0.8			
	食塩相当量(g)	0.6	0.6	0.6	0.6			
	リン(mg)	0.14	0.1	0.1	0.1			
	カリウム(mg)	88.3	85	86.7	80			
		20.3	15.3	15.6	14.4			
	0.03	0.01	0.02	0.01				
	0.007	0.002	0.003	0.002				
	70.8	71	71.7	63.9				
	16.3	12.8	12.9	11.5				
	43	42.8	43.3	39.4				
	9.9	7.7	7.8	7.1				

タイプ別 食べる機能の目安

<p>タイプ1 <嚥む応種食> 嚥む力がやや弱い人 ・歯の具合が悪い ・入れ歯が合わない</p>	<p>タイプ2 <つぶす応種食> 嚥む力が弱く、食塊に形成する力も やや弱い人 ・歯がなく、歯茎で食べる ・口を大きく開 けにくい ・舌や頬に麻痺があり、食べ物 を口の中で移動させにくい ・認知症で食べ物を口に詰めてしま いやすい</p>	<p>タイプ3 <まとめる応種食> 嚥む力がほとんどなく、食塊にして喉の奥 に送る力や飲み込む力が弱い人 ・舌や頬の動きが鈍く、食べ物口の中 でばらけやすい ・いつまでも飲み込まずに、頬にため込む ・むせや咳き込みが多い</p>	<p>タイプ4 <飲み込む応種食> 嚥む力も食塊にする力もほとんどなく、飲 み込む力もかなり低下している人 ・舌やあごの動きが乏しい ・飲み込むのに時間がかかる ・よだれや食べ物をよくたらず</p>
--	---	---	---

(注) 椎野恵子『高齢者のためのやわらかメニュー』(女子栄養大学出版部) 引用



■取扱店

■製造元:まつや株式会社
 〒950-3321 新潟県新潟市北区葛塚 3497-2
 TEL.025-387-3325 FAX.025-388-7413

■販売店:内外マシーナリー株式会社
 〒160-0007 東京都新宿区荒木町 5 番地 四谷荒木町スクエア 1F
 TEL.03-6380-4591 FAX.03-6380-4592



お粥にまつわる
 現場のソリューション!
 食事介助の現場が抱える
 悩みや問題を解消!

- コスト
- 調理時間
- 提供時
- 衛生面
- 器具洗浄・メンテナンス
- 物性のバラつき

- お湯でかきまぜるだけ、誰でも簡単
- お湯の量で食べやすさも自由に調整
- 炊きたての風味で食欲アップ

さじ加減で、お湯加減で、やわらかさ自在

食事タイプ別

介護用即席おかゆシリーズ ~製品のご案内~

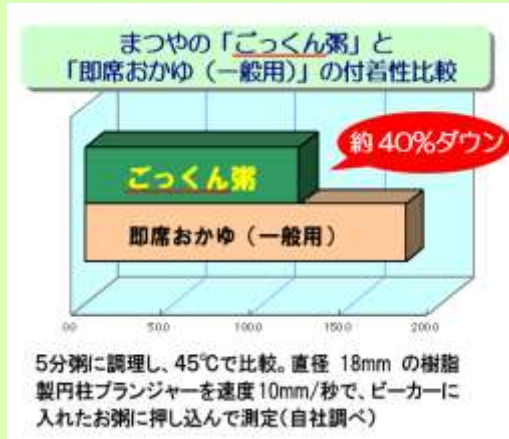


<http://www.niigata-matsuya.com>

スプーン1杯 思いやり♡ いっぱい

まつや「介護用即席おかゆ」シリーズの特長

- ご飯の風味があり、おいしい「おかゆ」が簡単に調理できます。
- この食感が五感を誘発(特に鼻腔刺激や味蕾刺激)したり、認知症の方は昔食べた食事の香りや食味を思い出すことで、食欲が増します。
- 水分量を変えることで個人個人の「食べる機能」への対応が簡単に可能です。
- ベッドサイドで介護職員が短時間で調理でき、状況に応じてその場で微調整も可能です。
- 経時変化に強く、むせの原因になりやすい「離水」がほとんどありません。



「ごっくん粥」「ごっくんトロミ粥(寒天プラス、片栗粉プラス)」の基本的な調理方法

【5分粥(ヨーグルトぐらいのやわらかさ)を調理する場合】(1食分: 出来上がり量は約180g)

- ①お湯約160ccを食器に注ぎます。
- ②袋をあけ、①にすりきり大さじ5杯を小さな泡だて器を使って、1杯ずつかき混ぜながら溶き入れます。
※溶け残りが無いようによくかき混ぜてください
- ③なめらかな粥状になったら、ラップやフタをして3分蒸らしてできあがりです。

【多人数調理のポイント】 10人以上の調理では、以下のようすることでダマを防ぎ、より滑らかに仕上がります

1食180gの5分粥を10食分調理する場合 (製品180g+お湯1, 620cc)
★用意する器具: ボウル(人数分の出来上がり量の2~3倍くらい入るもの)、ハンドミキサー★

- ①ボウルに規定のお湯を入れます。
- ②「ごっくん粥」を湯の表面を覆う程度に振り入れ、ハンドミキサーで攪拌します。
- ③残りの「ごっくん粥」を2~3回に分けて振り入れてよく攪拌します。
- ④なめらかな粥状になったら蓋をして、約10分蒸らします。

よりおいしく仕上げるコツ

- 湯の中に少しずつ振り入れます。一度に入れるとダマになることがあります。
- 熱めの湯に溶解することで米風味が際立ちます。
- 攪拌が足りないと粉っぽく感じます。攪拌回数を増やすことで滑らかなお粥になります。
- 溶解したお粥に蓋をして数分~10分程度、蒸らすことで風味が増し、滑らかな喉越しのお粥になります。

	タイプ3(区分3)	タイプ4(区分4)			
食事機能レベル	噛む力がほとんどなく、食塊にして喉に送る力や飲込む力が弱い人	噛む力も食塊にする力もほとんどなく、飲み込む力もかなり低下している人			
硬さの目安	10~15回程度で咀嚼できる硬さ	数回程度で咀嚼し、飲み込める硬さ			
「まとまり」と「すべり」の度合い	嚥下反射を引き起こし、反射運動の速度に合わせた「まとまり」と「すべり」にする	体温で溶けないまとまり、舌の挙上運動で送り込める「すべり」 嚥下反射や扇動運動の速度に合わせた「まとまり」「すべり」			
お粥タイプ	刻み粥タイプ	ミキサー粥タイプ			
主な対象者	義歯・歯茎食べる人(老化や加齢による)	義歯・歯茎食べる人(老化や加齢による)	失認・失行の人(認知症)	麻痺の人(脳卒中後遺症)	
まつやのおかゆ					
特長	お湯の量で硬さを変えながら、「噛むリハビリ」や「噛む機能の維持」に ●噛んだり、味わうことで脳の活性化にも ●咀嚼のための筋肉を使う ●よく噛むことにより、胃腸に負担をかけない ●唾液の分泌を促す→感染症や口臭予防に ●飲み込みや、消化・吸収の手助けに	お湯の量で硬さを変えながら、「口から食べる」サポート ●老化や加齢で食べる機能が低下した人の食事形態に対応 ●介護食の構成5食品(※)の中の「つなぎ食品」や「とろみ食品」にも使用可能でソフト食などが簡単に調理できる ※介護食の構成5食品「カット食品、調味食品、つなぎ食品、とろみ食品、栄養補助食品」	食物を認識できない、食べる行為を忘れていた状態で、刺激によって嚥下までを促す際に有効な物性をもつ【寒天】をプラス ●加熱調理済みの寒天が均一に入っているため、適度な「すべり」をもった物性になり、調理量に関わらず品質が常に安定 ●特に際立つお米の風味で、記憶を呼び覚まし、食欲促進に有効 ●介護食の構成5食品(※)の中の「とろみ食品」にも使用可能でソフト食などが簡単に調理できる	脳卒中の後遺症で嚥下機能などに障害が残っている人が食事をする際に有効な物性をもつ【片栗粉】をプラス ●加熱調理済みの片栗粉が均一に入っているため、適度な「まとまり」をもった物性になり、調理量に関わらず品質が常に安定 ●特に際立つお米の風味で、記憶を呼び覚まし、食欲促進に有効 ●介護食の構成5食品(※)の中の「つなぎ食品」にも使用可能でソフト食などが簡単に調理できる	

●ごっくんトロミ粥は、どちらのタイプも、冷めると「まとまり感」が強くなります

●唾液量の多い方で、食を進めると、おかゆがゆるくなるのが稀にあります。その際はおかゆ(製品)を足して調整してください

「ごっくん粥」を使った応用例 タイプ4(区分4)

慣れ親しんだ懐かしい味・香りを簡単に再現でき、喫食量のアップにも貢献。認知症の人には食事の記憶を呼び覚まし、食欲促進にも効果的です。季節食や行事食などのシーンでも、手軽に少量からお使いいただけます。



にぎり寿司 (1人前)

ごっくん粥 18g、お湯 100cc、砂糖 3.3g、酢 11cc

ボウル等にお湯を入れ、酢、砂糖を溶かします。上の「基本的な調理方法」の要領でごっくん粥を混ぜながら、よく攪拌します。手に水を付けてから形を整え、普段の食形態や好みに合わせてネタを刻み盛付けます。見た目も味も好評です。

<ポイント>

特に認知症の方には、適度な滑りも重要。すし酢が自然な唾液分泌を促し、ごっくん粥の「べたつきにくい」物性と相まって、滑りの良い食形態になります。



柏餅 (1個)

ごっくんトロミ粥寒天プラス 7g、お湯 22cc、砂糖 2g

ボウル等にお湯を入れ、砂糖を溶かし、そこに「ごっくんトロミ粥寒天プラス」を数回に分けて混ぜ入れ、よく攪拌します。手に水を付けてから生地を丸め、直径 10cm ぐらいの大きさにのばします。餡を包み込むようにして挟み、成形します。

<ポイント>

「ごっくん粥」は米のしっかりとした風味が特長。重度の記憶障害がある認知症の人でも、味覚や嗅覚を刺激して咀嚼機能の誘発などに寄与します。



よもぎ団子 (3個)

ごっくん粥 10g、よもぎ粉 0.5g、お湯 40cc、砂糖 3g

先にごっくん粥と砂糖をよく混ぜてから、お湯を入れたボウル等に3回に分けて混ぜ入れ、よく攪拌します。そこによもぎ粉を入れ、さらに混ぜ、ひとつ 12~15g を目安に丸めて成形します。

<ポイント>

「ごっくん粥」は加熱済みなので、湯や水に溶かして混ぜるだけで簡単に団子状に成型できます。硬さも「ごっくん粥」の量で微調整できます。

おかずにも!

「ごっくん粥」はお米がベースだから、おかずの「とろみ付け」や「つなぎ」としても相性抜群。お米の栄養成分もプラスできます。



オムレット (1人前)

ごっくんトロミ粥片栗粉プラス 5g、卵 55g (M玉)、牛乳 55cc

牛乳を入れたボウル等にごっくん粥を3回に分けて混ぜ入れ、泡だて器でよく攪拌します。そこに卵と調味料を入れ、さらによく混ぜ合わせます。温めたフライパンに油を引き、卵液を数回に分けて焼きます。

<ポイント>

食感は非常にやわらかく、ふわっとしたオムレットが簡単に作れます。また水分も良く抱き込むため、離水の無い適度なまとまりを実現します。

慣れ親しんだお米で安心して、おいしく!



漬物 (1人前)

ごっくん粥トロミ粥寒天プラス 3g、漬物 15g、お湯 20cc

食べる方の食形態に合わせて、漬物を細かく刻みます。ボウル等にお湯を入れ、「ごっくん粥」を数回に分けて混ぜ入れ、とろみがついたら、刻んだ漬物とよく混ぜ合わせます。

<ポイント>

「ごっくん粥」の適度なとろみが、細かく切った漬物をまとめ、噛みやすくしています。お米なので、他の食材の味を損ないません。魚の身をほぐしてそこに加えたり、味噌汁のとろみ付けなど、幅広い使い方ができます。