

NPO 医療福祉ネットワーク千葉

ケアフード試食会

流動食×フレンチのコラボレーション



「退院したらどんな食事を作ったらいいの?」「治療しながらもおいしいものを食べたい」。手術後や抗がん剤治療、放射線治療をしながらも食べるのが楽しみとなるような食事を一緒に考えてみませんか。

ケアフードは“テリーヌ”や“ジュレ”などのフランス料理で使われている調理法で仕上げる新しい流動食のことです。野菜や肉、魚などを素材の味を生かすため、別々に煮込んでミキサーにかけ、最後に好みの味付けをするだけの簡単な調理法で、ご家庭でも作ることができます。おいしくて、飲み込みやすい「ケアフード」をご家族みんなで味わってみませんか。



ケアフードは、東京・飯田橋にあるホテルメトロポリタンエドモントのフレンチレストラン「フォークレイン」石原雅弘料理長が考案しました。NPO医療福祉ネットワーク千葉では、石原シェフとともに、ケアフードの研究と普及に取り組んでいます。

ケアフードのレシピ「石原シェフの料理講座」をNPOホームページで好評連載中！ぜひご覧になって、ご家庭でも作ってみてください。

<http://www.medicalwel.com>

《今日の試食メニュー》

- ・ニンジンのピューレ（原材料：ニンジン、砂糖、塩、だし汁）
- ・ごぼうのピューレ（原材料：ゴボウ、玉ねぎ、こんぶ・かつおだし、鶏の油）
- ・豚肉のエスニック風煮込み（原材料：豚肉、玉ねぎ、ニンニク、しょうが、カレー粉、ガラムマサラ、白ワイン、鶏と野菜からとったブイヨンスープ、カツオ・コンブだし）
- ・サツマイモのピューレ（原材料：紫サツマイモ、塩、バター、牛乳、シナモン）
- ・パンのピューレ（原材料：小麦粉、水、ハチミツ、牛乳、塩、イースト）