

ミキサー食試食の感想

日付	メニュー	感想
2月1日	 <p>ご飯 シーフードカレー パンサンスー 洋ナシ缶</p>	<p>シーフードカレーは味が薄かったのですが、カレーの味はしました。福神漬は甘かったです。パンサンスーは胡瓜の味と酸味が主張していて常食のようにいろいろな食材を楽しめませんでした。洋ナシ缶は味が変わらず美味しかったです。ミキサーにしたときにむくメニューとむかないメニューがある事が初めてわかりました。</p>
2月2日	 <p>ご飯 豚汁風煮物 かぼちゃサラダ ほうれん草としょうがの風味浸し えのきの明太子和え</p>	<p>かぼちゃサラダ以外は食感は違いますが口に入れた風味や味は同じでした。ミキサーはあまり食べた感じがしないのかと思いましたが、結構お腹にたまり、満足感がありました。かぼちゃサラダは失礼な言い方ですが口に入れるとうえっという感じになりました。普段食べる機会がないので貴重な体験でした。</p>
2月3日	 <p>恵方巻き いわしの梅煮 白菜としめじの早煮 春菊の青汁</p>	<p>味がやや感じられないという所です。</p>
2月4日	 <p>山菜うどん 春雨の酢の物 ふかし芋 ババロリア</p>	<p>山菜うどんの色合いの良さに努力を頂いている事を感じました。味も良かったのですが、目でも楽しめる工夫を頂いている事に感謝申し上げます。</p>
2月5日	 <p>親子丼 さつま揚げのおろし和え わかめの中華スープ マンゴー缶</p>	<p>はじめてミキサー食を食べましたが、味がしっかり出ていたのでおどろきました。</p>

2月6日		<p>ご飯 ミートローフ 卵の花の炒り煮 小松菜のピーナッツ和え しば漬け</p>	<p>ミートローフ、ミキサー食にしても色合いが良かったのと味もしっかりしていて良かったです。</p>
2月7日		<p>みそラーメン ポテトサラダ 手作りコーヒーゼリー</p>	<p>意外にもちゃんと味がついていたことに驚きました。ラーメンのように色どりも綺麗でした。食べる時には混ぜたりせず、そのまますくって食べた方がおいしく感じると思います。</p>
2月8日		<p>ご飯 ポテトの七味煮 あさりと大根のぬた ほうれん草の二色浸し 桜大根</p>	<p>メニューを見ないと何の料理かわからず、目で楽しめない分味覚に集中してしまい、どうしても食材の臭みが目立ってしまう。 ペーストの硬さ等は問題視なし。</p>
2月9日		<p>ご飯 コロッケ 春雨入りワカメサラダ 三色生酢 ピーマンの甘酢漬け</p>	<p>色どりは良かったと感じました。ミキサー食なのですぐに飲みこめるかと思いましたが入れてすぐに飲みこむ事は出来ず、味を感じられました。ミキサー食を食べる事が無いので良い体験になりました。</p>
2月10日		<p>ご飯 蒸し魚（タルタルソース） スパゲティサラダ ブロッコリーアーモンド和え 朝鮮漬け</p>	<p>味に関しては全部しっかりと味が感じられました。スパゲティサラダは、玉ねぎの味が強い気がします。口に入れた時の歯ざわりがもう少し残っていてもいいのかなと感じました。</p>

2月11日	 <p>五目寿司 お煮め (高野豆腐) 青菜のアーモンド和え 菜の花のお吸い物</p>	<p>五目寿司は酢の味が強すぎてかなりすっぱいという印象をうけました。ミキサー食というよりお粥状になっていたのので、食べごたえはありました。お煮めはミキサー前の状態をすでに今回ミキサー食を食べてみて、いかに視覚的なものが大切かよくわかりました。普段私たちが何気なくミキサー食を介助して食べて頂いていますが、やはり普通の食事とは全然違い味気ない物になってしまうが、給食部の盛り付けや味付け、介助者の声掛けで少しでも楽しめる食事にする事は可能だと思います。声掛けの方法もただ食事メニューを伝えるのではなく、どんな料理で何が使われているのかを伝える事が大切だと感じることができました。今回は貴重な体験ができてとても良かったです。</p>
2月12日	 <p>焼肉丼 レタスの和え物(チーズ) 卵とねぎのみそ汁 みかん</p>	<p>初めてミキサー食を食べさせていただきました。対比して常食も一緒に食べてみたので違いがはっきりとわかりました。味が均一でへいたん。かむ時の感じや舌ざわりが同じで実際に味気ないと感じました。考えてみると、常食を食べることの幸せというか楽しみをつくづく感じました。</p>
2月13日	 <p>ご飯 白身魚のレモン蒸し 切り干し大根の煮付 いかの辛子酢みそ和え しば漬</p>	<p>魚はミキサーにすると生臭くなるイメージがあったが、さほど感じられず食べられた。</p>
2月14日	 <p>月見そば カニカマ入りオニオンサラ ダ ババロリア</p>	<p>月見そばは見た目はオレンジ (にんじん) ・緑 (ほうれん草) ・黄色 (たまご) と色どりもキレイでしたが、味はそばの味が感じられず、めんつゆを食べているようでした。常食と食べくらべたが、こんなにもちがうものか！と驚きました。カニカマサラダは舌触りが少しザラザラしており、オニオンの風味もあったのでサラダとわかりましたが、カニカマの風味は全く感じられず…。メニューと常食を見ているので、何が入っていて、これは〇〇だ！と分かってしまっているせいか、味もなんとなく想像できてしまう所もあるので、機会があったら常食もメニューも全く分からないミキサー食を食べてみたいと思いました。</p>

2月15日	 <p>ご飯 ポークカレー かにのしょうが酢和え フルーツヨーグルト</p>	<p>かにのしょうが酢和えはかにの風味、野菜の味がしっかりしており、ミキサーで歯ごたえがない以外は常食と同じでおいしかった。ポークカレーはご飯に水分が多いため、カレーの味が一緒に食べると思ってるより薄く感じる。常食のカレーはちょうど良い味付けなので、ご飯が要因か、カレーをミキサーにすることで薄くなってしまうのか。もしご飯の水分のせいであればルーとお米を別々に盛り付けてもいいと思った。フルーツヨーグルトはミキサーのほうがすっぱく感じる。バナナの甘さが感じられないから？</p>
2月16日	 <p>ご飯 卵とニラと春雨の炒め物 いかの中国風酢の物 小松菜のピーナッツ和え しば漬け</p>	<p>初めて食べてみましたが、食べるのに抵抗がありました。見た目から、食べる食感を察する物もあり、味がよかったとしてもゼリーで食べてるものぐらいのミキサー食ぐらいしか食べたくないと思いました。</p>
2月17日	 <p>ご飯 豚肉しめじ白菜の三宝菜 車麩とかぶの煮浸し 小板のわさび醤油和え たくあん漬け</p>	<p>食材がわかりづらい。達成感がない。味付けは良い。</p>
2月18日	 <p>たぬきうどん きゅうりとコーンのごまマヨ和え さつま芋とりんごの重ね煮 カクテルフルーツ</p>	<p>ミキサー食でも、舌ざわりに違いがあった。うどんは色あざやかにもりつけてあって、介助する前に1回おぜん全体を見て頂いて献立を説明すると利用者様が何を食べているのか分かりやすいと思った。ごまマヨ和えはちゃんとごまの風味がしました。</p>
2月19日	 <p>とろっとオムライス ジュリアンサラダ わかめスープ 洋梨缶</p>	<p>ミキサー食になっていて食事に形がなかったので、見た目や色での判断などになってしまうのかなと思いました。利用者様によってはミキサー食になっていてもムセ込みがある人もいるなとも思いました。</p>

2月20日		<p>ご飯 たらの辛味焼き ジャーマンポテト 五目白和え 野沢菜漬け</p>	<p>たらの辛味焼きのミキサー食をはじめてたべたら、何を食べているのかわからないようだった。</p>
2月21日		<p>焼そば いか燻製のサラダ コンソメスープ</p>	<p>いかのサラダは味がぼやけていて薄く感じました。常食の場合はいかが味をひきたててうま味をだしていてバランスが良かったのですが、ミキサー食だとそのうま味までは感じずらかったです。逆に焼そばはとてもおいしかったです。ソースの味がしっかりしていて、しょうがの赤みも加わり食がすすむ感じがしました。</p>
2月22日		<p>ご飯 肉じゃが さつま揚げのおろし和え 青菜のお浸し しその実漬け</p>	<p>ミキサー食、とろみどくとくの口に残る感触だと思っていましたが、とても食べやすいものだと思います。肉じゃがは味がなじんでいて、常食のものよりおいしいと感じました。青菜は常食のものより味がやさしくなっていました。おろし和えでは、わかめと大根おろしが混ざり合ってしまうことで生臭さがありました。</p>
2月23日		<p>ご飯 はんぺんチーズサンドフライ 菜の花和え 友禅和え 桜大根</p>	<p>ミキサーにしても酸味、塩味をしっかり感じられました。食べているという感覚が少し薄れるので、満腹になるのも薄れる感じがしました。</p>
2月24日		<p>ご飯 蒸し魚の吉野酢かけ 小松菜とハムの炒り煮 油揚げともやしのごま和え しば漬け</p>	<p>各々の味がしっかりと感じられました。</p>

2月25日		<p>豚汁うどん わかめと竹輪の酢の物 カクテルフルーツ</p>	<p>豚汁うどんの食感がしっかりとあり美味しく思いました。カクテルフルーツと酢の物が少しミキサーのかけ過ぎかソースみたいな感じがしました。もうすこし食感を残し何を食べているかわかる方がいいと思いました。</p>
2月26日		<p>五目チャーハン ササミの中華風サラダ えのきとカニカマの土佐酢 バナナ</p>	<p>全体的に味が薄く感じました。</p>
2月27日		<p>ご飯 卵の花の炒り煮 ブロッコリーサラダ 桜大根</p>	<p>ミキサー食になっても味そのものはあまりかわっていませんでした。ですが見た目もやはり大事かなと思いました。</p>
2月28日		<p>ご飯 蒸し魚の南蛮漬け 焼き豚入り中華風和え物 胡瓜と白玉麩の酢の物 野沢菜漬け</p>	<p>味が少し薄いですが、メニューを見て、何かを判断するといった感じで食べるので見た目だけでは、どういう味がするか分かりづらいのが食べて見て思いました。とはいえ、極端に味をつけても嫌がる人もいますので難しいなと思いました。</p>