

# メロンパン粥ゼリー

みなさまこんにちは 栄養科です。

前回の病院だより（第54号2025年1月号）にて「患者さんとのエピソードメロンパン食べたよ」を掲載したところレシピを知りたい！とお声がありましたので、

今回はソフト食であるメロンパン粥ゼリーについてご紹介いたします。



メロンパン粥ゼリーは  
摂食嚥下障害のある患者さんから  
大好きな「メロンパン」が食べたいと  
いう希望にお答えし管理栄養士が作成  
しました。  
栄養科では摂食嚥下チームと連携し、  
患者さんの”食べたい!”というお気持ち  
に寄り添えるよう努めています。

## レシピ

### - 材料 - (1人分)

- メロンパン 50g
- 牛乳 80g
- 水 20g
- スベラカーゼ 2.3g  
(全体量の1.5%)



### - 作り方 -

- ①細かくちぎったメロンパンを牛乳に浸す。
- ②ミキサーに水とスベラカーゼを入れ、30秒攪拌する。
- ③②に①を加え、更に1分以上攪拌させる。  
※容器の内側に飛散したものをゴムベラなどで中心に集め再度攪拌する。
- ④③を鍋に移し、中火または弱火でかき混ぜながら、  
中心温度80度以上まで加熱し、サラサラの液状にする。
- ⑤器に盛り付けたら完成。ドーム型の器に盛りつけると、  
見た目もメロンパンのようになってキレイです！  
※緑と白の2層にしたい場合は④の半分に緑の着色料を  
混ぜると写真のように仕上げることができます。  
～ポイント～ カルシウムを多く含む牛乳などは、  
ゼリーの固さが均一になりにくい特徴があります。  
そのためメロンパン・牛乳・水・スベラカーゼを  
一緒に攪拌してしまうとスベラカーゼが全体に分散せず、  
不均一なゼリーになってしまうことがあるため順番にいれましょう

### ●スベラカーゼとは

お粥などのベタツキの原因であるでんぷんをスベラカーゼに含まれる  
**α-アミラーゼ（でんぷん分解酵素）**が分解することによって、でんぷん食品の付着性が  
改善され食べやすくしてくれます。  
特殊なゲル化剤であり、寒天やゼラチンなどで代用できないためご注意ください。  
※ネット通販などで購入することができます☺



# 宇部リハビリテーション病院だより

第55号（2025年7月発行）  
医療法人 和同会  
宇部リハビリテーション病院  
電話番号 0836-51-3111

ホームページ

<http://www.ubereha.jp/>



## 基本理念

患者様の在宅復帰・社会復帰に向けてあらゆる努力をすると共に、  
障害を持ちながらも、人間らしい生活が送れるよう支援する。



### 患者様の権利

- |                   |             |
|-------------------|-------------|
| 1. 良質で安全な医療を受ける権利 | 4. 選択の自由    |
| 2. 自分で決定する権利      | 5. 情報に関する権利 |
| 3. 秘密保持に関する権利     | 6. 尊厳性への権利  |

### 基本方針

1. 日常生活の再構築を目的とした、必要で十分なリハビリテーションを提供する。
2. 専門家として必要な知識と技術の研鑽に努める。
3. 地域・医療機関・施設との連携及び社会資源の活用に努める。
4. 全ての職員が在宅復帰という目標を共有し、リハスタッフとしてチーム医療を実践する。