

区分

【豆腐】

## 豆腐グラタン

提供：宇治徳洲会病院

### 材 料 (4人分)



・木綿豆腐	400g	・牛乳	80ml
・鶏ミンチ	80g	・みそ	40g
・玉ねぎ	40g	・コンソメ	8g
・人参	20g	・パルメザンチーズ	適量



### 作り方



#### 学会分類コード4

- ①豆腐はふきん等で水分をとっておく。
- ②鶏ミンチ、玉ねぎ、にんじんをフライパンで炒める。  
※電子レンジで加熱しても可です。  
(写真①、②を参照)
- ③ボウル等に①の水を切った豆腐、②の鶏ミンチ、玉ねぎ、にんじん、みそ、コンソメ、牛乳を入れてよく混ぜる。  
(写真③を参照)
- ④③を耐熱容器に入れてパルメザンチーズをふりかける。  
(写真④を参照)
- ⑤④をオーブンやトースター等で10分程度焼けば出来上がり。

写真①



写真②



写真③



写真④



## 学会分類コード3

- ①（①～③までは学会分類コード4と同じ）
- ②①をミキサー等で潰しておく  
（写真⑤を参照）
- ③②を耐熱容器に入れてパルメザンチーズをふりかける。  
（写真⑥を参照）
- ④③をオーブンやトースター等で10分程度焼けば出来上がり。

写真⑤



写真⑥



写真⑦



### ○●留意点・工夫など●○

- ・パルメザンチーズはお好みで抜いても可です。
- ・飲み込みが難しい場合はとろみを付けた コンソメスープやだし汁をかけると飲み込み やすくなります。

