

第6回

長崎嚙下食デザートコンテスト
レシピ集



「食べやすい」

おいしいスイーツはいかがですか(^^)

決勝大会

主催

開催日 2025.11.9

ゆめカステラプロジェクト

場所 活水女子大学

はじめに

私たち「ゆめカステラプロジェクト」は2017年1月に発足しました。

“好きなものを食べて生きていく”を理念に、摂食嚥下(せつしょくえんげ)障害の啓発活動と美味しく食べやすい嚥下食の開発活動を続けています。

摂食嚥下障害は脳卒中や認知症など色々な病気が原因となって生じます。誤嚥に続く誤嚥性肺炎で6.4万人(2024)、食物の窒息で毎年4000人以上が亡くなっており、摂食嚥下障害は自分事の身近な問題です。また好きな食べ物を食べられないことでQOLが低下します。

好きなものを食べ続けるためには、摂食嚥下機能の維持やリハビリが大事ですが、好きなものを食べやすくすることや摂食嚥下障害に対する周りの理解(インクルーシブ・バリアフリー)も大切に思います。

長崎嚥下食デザートコンテストは今回で6回目となりました。コンテストやレシピ集を通じて摂食嚥下障害の啓発を行うとともに、応募作品の製品化も目指しています。これまで長崎県内からの応募に限っていましたが、今回は県外からもレシピを募り、関東や関西からも参加してもらえました。審査では昨年に続いて参加者同士の審査を行い、大変盛り上がりました。

本レシピ集が多くの方に届き、美味しく食べやすく、手軽で楽しいデザートを作って、食べて笑顔と元気になってもらえることを心より願っています。

ゆめカステラプロジェクト代表

三串伸哉



目次

はじめに1
コンテスト概要3
学会分類 2021早見表5
レシピ	
パン粉で作るフレンチトースト6
長崎くんち よかとこどり スウィーツ7
もものミルフィーユ風8
まっちゃどうふ9
チョコバナナパフェ10
やわらか大福~いちごを添えて11
しあわせ じゃがボール12
にんじんのやさしさいっぱいムース13
ピスタチ王ケーキ14
ソフトマドレーヌ15
ゆめかすてらプロジェクトとは16
コラム19

「第6回長崎嚥下食デザートコンテスト」の概要

主催: ゆめカステラプロジェクト

共催: 公益社団法人認知症の人と家族の会長長崎県支部長崎地区 あじさい会

後援: 長崎市、学校法人活水女子大学

日時: 2025年11月9日 9時30分～16時

場所: 活水女子大学東山手キャンパス 1号館(長崎市東山手町 1-50)

応募資格

長崎県内外の個人、チーム。年齢不問。

応募要件

日本摂食嚥下リハビリテーション学会嚥下調整食分類2021のコードに 0j～4 に該当し、摂食嚥下障害に配慮したデザート。

審査過程

応募用紙に記載された内容から予選審査を実施し、8レシピを決勝審査に選出した。決勝審査では、レシピについてプレゼンの上、食べやすさ、味、見た目、食べやすくするための工夫、手軽さ、プレゼン内容等を審査した。

審査員

伊藤慎吾(ミカド観光センター)、田中耕太郎(田中旭栄堂)、
早川美菜穂(高齢者すこやか支援課)、深堀由樹子(新里クリニック)、
松永俊彦(あじさい会)、三串伸哉(森本歯科)、吉田良子(ユースリー)、
渡邊ルミ(渡邊太平歯科)

商品・賞金

グランプリ・10万円、準グランプリ・1万円、セレクト賞

<開催風景>

<調理>



<表彰式>



<参加者、スタッフ集合写真>



嚥下調整食分類 2021 早見表

嚥下調整食 分類コード	説明	食品例	写真
0 j	ゼリー	ゼリー	
0 t	とろみをつけた液体	紅茶（とろみ剤入り）	
1 j	プリン・ムース	プリン／とうふ／ おもゆゼリー／ 茶碗蒸し（具なし）	
2-1	ペーストやミキサー状で、粒が全く無く、なめらかなサラサラし過ぎないもの（ミキサー裏ごし）	ほうれん草・かぼちゃなどのピューレ／とろろ	
2-2	ペーストやミキサー状で、やわらかい粒を含むもの（ミキサー裏ごしなし）	つぶしたバナナ／パンがゆ／粒が残ったとろろ	
3	やわらかく押しつぶして食べられ口の中でまとまりやすいもの	アボカド／水ようかん／うどん／シチュー	
4	箸で切れるやわらかさ	卵焼き／フレンチトースト／かぼちゃの煮物／煮魚	

※ 上記分類は、食べる力に合わせた食事の分類です





パン粉で作るフレンチトースト

応募者 吉川 治輝

ひかりクリニック食支援チーム



材料(1個分)

・パン粉	50g	・蜂蜜	15g
・米粉	25g	・粉糖	適量
・牛乳	50ml	・バターb	5g
・生クリーム	50ml		
・卵	1個		
・バニラオイル	適量		
・バターa	10g		

作り方

- ① パン粉、米粉、牛乳、生クリーム、卵、バニラオイルを混ぜ合わせる
- ② プライパンにバターaを入れ、弱火で加熱する
- ③ バターが溶けたら①の生地を入れ、2～3分加熱する
- ④ 折りたたむように生地を整え、裏返して2～3分加熱する
- ⑤ 生地を皿にうつし、蜂蜜・粉糖・バターbをトッピングする



応募者 姫田 優子・安中 文

安中外科・脳神経外科医院



材料(4人分)

■甘酒プリン

・米麴甘酒	180ml
・砂糖	25g
・粉ゼラチン	2g
・水	20ml

■ざくろゼリー

・ざくろジュース	100ml
・砂糖	10g
・粉ゼラチン	3g
・水	20ml

■Asahi バランス献立 スプーンで食べるおもち(よもぎ味) 50g

作り方

〈甘酒プリン〉

- ① 甘酒に砂糖を入れ、よく混ぜ溶かす
- ② 耐熱容器にゼラチンを水でふやかし、レンジ(600w)で20秒加熱
よく混ぜ更に20秒加熱する(レンジによっては20秒だけで溶ける場合もあり)
- ③ ②を①に混ぜ入れ、ガラスの器に分配し、冷蔵庫で冷やし固める

〈ざくろゼリー〉

- ① 耐熱容器にゼラチンを水でふやかし、レンジ(600w)で20秒加熱し、
よく混ぜ更に20秒加熱する(レンジによっては20秒だけで溶ける場合もあり)
- ② ざくろジュースに①を混ぜ入れ、浅めのバットに移し、冷蔵庫で固める

〈盛り付け〉

甘酒プリンの上にフォークでクラッシュしたざくろゼリーをこんもりと盛り、横にスプーンで食べるおもちをひとさじずつ添える

【デザートについて】

長崎くんちでは魔除けや厄除けのひとつとして甘酒が振る舞われています。くんち料理としてはざくろなます、小豆ご飯、更紗汁、どじょう汁等がありますが、その中からデザートに取り入れやすい甘酒とざくろジュースを使用し、食べやすいおもちも添えてみました。



応募者 山本 陽向・山崎 杏來

長崎玉成高等学校 医療福祉科



材料(4個分)

- ・ビスケット 12枚
- ・卵黄 1個
- ・牛乳 130mlと200ml
- ・砂糖 25g
- ・薄力粉 10g
- ・白桃缶 1/4切れ(飾り用1cm角)

作り方

- ① 卵黄と砂糖を白っぽくなるまで混ぜる
- ② 薄力粉を入れて軽く混ぜる(混ぜすぎない)
- ③ 鍋に牛乳(130ml)を入れて、ふちからフツフツしてきたら、②のボウルに少しずつ加え、よく混ぜる
- ④ ③を鍋に移し、中火にかけて木べらで混ぜ、持ち上げたときに筋が残るくらいになったら火を止める
* 最初はゆっくり、とろみがついてきたらスピードを上げる
- ⑤ バットに移し、冷蔵庫で30分冷やす
- ⑥ ⑤をしぼり袋に入れて、牛乳(200ml)に1分～1分30秒浸したビスケットの間にはさむ
- ⑦ ⑥の上に生クリーム、白桃缶を飾りつける



応募者 湊山 いろは

おばあちゃんとおやつ



材料(4人分)

A	[・アルプロ(豆乳でもいい)	300ml
		・かたくり粉	30g
		・抹茶パウダー	小さじ2
		・塩	少々
		・きび砂糖	大さじ1
		・きな粉	少々
		・黒蜜	少々

作り方

- ① 鍋にAを入れてよくまぜる
- ② ①を弱火にかけてトロトロしてきたら、焦げない様に早く混ぜる
- ③ まとまるまで混ぜ、火からおろし容器に移す
- ④ 粗熱がとれたら、冷蔵庫で冷やす
- ⑤ 皿に取り分けて、きな粉と黒蜜をかける

チョコバナナパフェ

応募者 西山 俐玖

長崎玉成高等学校



材料(2個分)

・バニラアイス	100g
・チョコアイス	100g
・バナナ	2本
・板チョコ	35g
・ゼラチン	5g
・チョコペン	1本
・水	50ml

作り方

- ① バニラアイス、チョコアイスをそれぞれ別の耐熱皿にいれ、レンジで500w・30秒温める
- ② 水50mlに粉ゼラチン5gを入れ、軽く混ぜ、レンジで500w・30秒温める
- ③ ②を均等に分け、温めたアイスとそれぞれ混ぜ、冷蔵庫で30分程度冷やす
- ④ チョコを湯煎する
- ⑤ バナナ2本を1口サイズに手でちぎりつぶす
- ⑥ 溶かしたチョコに1本分のバナナを入れ混ぜる
- ⑦ バナナをそれぞれ冷蔵庫で冷やす
- ⑧ チョコペンをお湯につけ溶かす
- ⑨ 容器にバニラアイス⇒チョコバナナ⇒バナナ⇒チョコアイス⇒バニラアイス⇒チョコペン(飾り)の順に入れ冷蔵庫で冷やす

応募者 大塚 葵

長崎玉成高等学校 医療福祉科



材料(1人分)

A	・上新粉	5g
	・小麦粉	5g
	・水	40ml
	・砂糖	3g
	・こしあん	80g
	・いちごソース	10g

作り方

- ① Aの材料を全てボウルに入れ、ダマにならないように泡だて器で混ぜる
- ② まとまるまで弱火で加熱する
- ③ ②→こしあん→②の順番で盛り付け、いちごソースをかける

応募者 三宅 瑛太・谷口 結希乃

原 碧希・村田 名衣

長崎県立長崎南高等学校 家庭部



材料(4人分)

■じゃがいも 150g(正味)
※3等分の分量

■じゃがいも(ドラゴンレッド) 50g
・砂糖 15g

A {
・抹茶 1g
・フラクトオリゴ糖 10g
・砂糖 6g

B {
・ミルクココア 10g
・フラクトオリゴ糖 10g
・砂糖 3g

C {
・きな粉 10g
・フラクトオリゴ糖 10g
・砂糖 3g

作り方

- ① じゃがいもを適当な大きさに切り、
それぞれを600Wで5分ほど柔らかくなるまで電子レンジにかける
- ② じゃがいもの皮をむき、裏ごしする
- ③ 裏ごししたじゃがいも(ドラゴンレッド)に砂糖を加えて混ぜ、
4つに分けて丸める
- ④ 裏ごししたじゃがいもを3等分し、それぞれA、B、Cを加えて混ぜ、
4つに分けて丸める
- ⑤ 皿にそれぞれ丸めたじゃがいもを盛り付ける

応募者 出口 希実・藤井 響葵

活水女子大学



材料(2人分)

■ムース

・にんじん	60g
・水	100ml
・生クリーム	50ml
・マシュマロ	25g
・レモン汁	10滴
・ゼラチン	2g

■トッピング用

・生クリーム	50ml
・砂糖	3g

作り方

〈ムース〉

- ① にんじんを洗い皮をむき、さいの目に切る
- ② にんじんを耐熱皿に入れ、水50mlを加え、ふんわりとラップをかけ電子レンジ600wで3分加熱する
- ③ ②をザルにあげ、流水を当て粗熱をとる
- ④ マシュマロを耐熱皿に入れ電子レンジ600wで20秒加熱し、粗熱をとり、まぜて液体状にする
- ⑤ ③と④、さらに水・生クリーム・レモン汁を全て混ぜ合わせミキサーまたはハンドブレンダーで粒が残らないくらいまで攪拌する
- ⑥ ゼラチンを65度以上の湯20mlでふやかし、④と混ぜ合わせ塊ができないよう容器に入れ冷やす

〈トッピング用〉

- ① 生クリームに上白糖を加え、ツノが立つまで泡立てる
- ② 絞り袋に①を入れ、袋の端を切って盛り付ける

応募者 菅原 伸子・菅原 夕夏・安藤 匡孝

STJK



材料(4人分)

■土台

・クッキー	6枚
・イナアガーA or L	小さじ1
・グラニュー糖	小さじ1
・バター	6g
・水	40ml
・牛乳	40ml

■ケーキ

・クリームチーズ	200g
・グラニュー糖	60g
・ピスタチオペースト	70g
・生クリーム	100ml
・レモン汁	5ml
・粉ゼラチン	5g
・冷水	大さじ2

■デコレーション

・チョコペン	1本
・ホイップクリーム	1本

作り方

[土台]

- ① クッキーをボウルかビニールに入れて潰し、バターを入れておく
(食感を楽しむ場合は粗くする)
- ② 別のボウルにイナアガーAとグラニュー糖を混ぜ合わせる
- ③ 水を小鍋に入れてダマができないように②を少しずつ入れて溶かし、
火にかけ煮立ったら牛乳を注ぐ
- ④ ひと煮立ちした③を①に流し込み、全体に馴染むように混ぜ合わせる
- ⑤ 容器の底に敷き詰めて土台にする(クッキングペーパーを型枠にあてておく)

〈ケーキ〉

- ⑥ 粉ゼラチンを水に入れてふやかしておく
- ⑦ 大きめのボウルにクリームチーズ、グラニュー糖を入れ混ぜ合わせ、
ピスタチオペーストと生クリームを順に加えてよく混ぜザルでこす
- ⑧ ⑥を湯煎で溶かす
- ⑨ ⑦に⑧とレモン汁を加えて手早く混ぜ合わせる。
- ⑩ ⑨を⑤に流し入れて冷蔵庫で冷やし固める(1時間程度)

〈デコレーション〉

- ⑪ 固まったら型から取り出し、人数分に分けチョコペンとホイップクリームで
デコレーションする

応募者 福島 昭子・吉住 結

マドレーヌチーム



材料(4人分)

■ソフトチョコマドレーヌ

・チョコチップクッキー	12枚(111g)
・イナアガーLorA	小さじ1杯
・砂糖	小さじ1杯
・ココアパウダー	ひとつまみ
・水	50ml
・牛乳	40ml

■ソフトカステラマドレーヌ

・牛乳カステラ	(普通のカステラやスポンジ生地でも可)
・イナアガーLorA	小さじ1杯
・ココアパウダー	ひとつまみ
・午後の紅茶	90ml
	(レモンティー)

作り方

〈ソフトチョコマドレーヌ〉

- ① チョコチップクッキーと牛乳20mlをジップロックにいれて砕く
(食感を残す場合は粗く、なめらかにする場合は細かく砕く)
- ② ボウルにイナアガーL(orA)と砂糖、ココアパウダーを入れ混ぜる
- ③ 小鍋に水を入れ、火にかけながら②をいれる。このとき、だまにならないように少しずつ混ぜながら水に溶かしていく
溶けたら、残りの牛乳20mlをゆっくりまわし入れていく
- ④ ③がひと煮立したら①に流れ入れ、全体が滑らかになじむように混ぜていく。このとき、手早く行わないと固まってしまう
- ⑤ マドレーヌの型に、④を入れ形成する。シリコン製の型の方が出来上がりの時に取り出しやすい
- ⑥ 常温で10～20分くらいで固まる

〈ソフトカステラマドレーヌ〉

- ① 牛乳カステラをミキサーで粉碎する(粉々にすると滑らかな食感になる)
- ②～⑥はチョコと共通で水や牛乳の代わりに午後の紅茶を用いる

ゆめカステラプロジェクトとは？

○ゆめカステラプロジェクトの理念

「好きなものを食べて生きていく」

No Feast, No Life.

NO FEAST, NO LIFE.
WE ENLIGHTEN ON SWALLOWING DISORDER AND CREATE NEW DYSPHAGIA DIET. YCP SINCE 2017

○ゆめカステラプロジェクトの活動

啓発活動

「摂食嚥下障害」を多くの人に認知してもらう。

開発活動

美味しく食べやすい嚥下食の開発・商品化・普及を行う。

○プロジェクトの参加者

2017年1月の発足時は医療や介護従事者のみであったが、SNSや人づてに参加者が増えていき、カステラ・菓子職人、患者、学生、デザイナー、公認会計士、メディア関係、食品メーカー、販売流通に関わる人々などなど多彩なメンバーが参加しています。

○啓発活動

地域のいろいろなイベントに参加し、地域の人々に開発商品を試食をしてもらいながら摂食嚥下障害に関するクイズやアンケート、ゲーム、資料提供を行っています。その他、研修会、市民公開講座や出張授業、SNS、Youtube等で啓発しています。



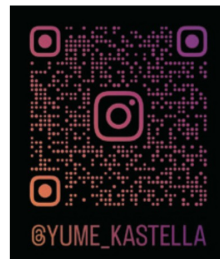
ホームページ



Facebook
グループ



Youtube
チャンネル



Instagram

○開発活動

なめらかすてら

2018年にリリースしました。みかど本舗の協力により、水分含有量の少ないカステラを寒天等でしっとりアレンジ。施設入居者や地域の高齢者のモニタリングを何度も繰り返し、約1年半の開発期間の末に完成しました。

パッケージは活水女子大学デザイン科の協力のもとデザインされました。

第5回介護食品・スマイルケア食コンクールにて農林水産省食料産業局長賞受賞。

2020年には長崎そのぎ抹茶を使った「抹茶なめらかすてら」も開発しました。

なめらかすてらは、みかど本舗ホームページ
もしくは以下の場所で購入できます。



みかど本舗ホームページ
<https://mikado-honpo.com/>

- ①ローソン 長崎大学病院店(長崎市坂本1丁目7-1 電話095-849-7887)
- ②(株)メディウェイブ中島川薬局(長崎市諏訪町6-7 電話095-823-5110)
- ③赤迫薬局(長崎市中園町22-28 電話095-894-5522)

Uni Cake

2025年にリリース。第1回長崎嚙下食デザートコンテストのグランプリレシピである「スプーンでふわっとシースケーキ」をもとに梅月堂が試作し、モニタリングを経て完成しました。

スポンジ感を残しつつ、しっとりなめらかで飲み込みやすいケーキとなりました。

「シースクリーム」、「ベリー」、「ショコラ」の3種類の味で選べる楽しみもあります。



開発経緯詳細



購入は梅月堂
ネットショップより



○摂食嚥下障害とは？

食物を見た目や匂いなどで認識し、口に入れ、食べやすい形に咀嚼し、ゴクンと飲み込む。意識せずに日々何百回も行っている一連の動作も、脳梗塞や認知症など様々な原因により、上手くできなくなる障害を摂食嚥下障害と言います。高齢者の肺炎の多くは摂食嚥下障害に続く誤嚥性肺炎です。摂食嚥下障害はとても身近な問題であり、あなたやあなたの家族、そして未来のあなたにも起こり得る「自分事」の問題です。

○「好きなものを食べて生きていく」

好きな物をいつまでも食べるためには、①摂食嚥下機能を維持する、②摂食嚥下障害が有る場合はリハビリする、③摂食嚥下障害があっても自分が食べたいものをリスク承知で食べる、④食べやすく改良する、ことが考えられます。

①歯や入れ歯などで噛める部分を確保する。何でもしっかり食べて舌やのどの機能を維持する。また、栄養状態や全身の運動機能維持も大切です。

②摂食嚥下障害に対する検査(内視鏡検査や造影検査)を受け、適切な機能訓練や代償的な摂取方法を習得する。摂食嚥下関連医療資源マップ(<https://swallowing.link/>)で近くの医療機関一覧を調べられます。

③「自分が食べるものは自分で決める！」という意思が尊重され、それを専門家が支えられる社会で有ってほしいですね。

④「なめらかすてら」のように、昨今色々な企業が美味しく食べやすい食品を開発しています。また、摂食嚥下障害に対応できる飲食店も増えてきてます。レストランやラーメン屋で嚥下障害対応メニューが当たり前に見える日がくるとうれしいですね。

○メンバー募集中！

あなたもゆめカステラプロジェクトと一緒に活動してみませんか？

興味のある方は sirokori5@yahoo.co.jp (三串)までご連絡下さい。お待ちしております！

◇コラム◇

安全に食べるための「とろみ」の常識

食事をスムーズに飲み込む力(嚥下機能)をサポートするために欠かせない「とろみ」

でも、間違った方法でとろみをつけるとかえって誤嚥のリスクを高めてしまうことがあります。今回は、正しく安全なとろみのつけ方についてお話します。

なぜ「片栗粉」ではいけないのか？

家庭料理で多用される片栗粉ですが、嚥下調整においては「唾液」による大きなリスクがあります。唾液に含まれる消化酵素「アミラーゼ」は片栗粉(でんぷん)を分解する性質があります。一口食べて唾液のついたスプーンを器に戻すと食べ進めうちにとろみが分解されサラサラの液体に戻ってしまいます。

片栗粉は冷めると粘度が強くなりすぎたり、水っぽく分離したりと状態が不安定です。食事に時間がかかる場合、最後まで安全な状態を保つことが困難です。

失敗しない！とろみ剤の「3ステップ」

市販のとろみ剤をだまにせず、なめらかに仕上げるために・・・

① 「渦」を作ってから投入

飲み物をかき混ぜて渦を作り、その中心にとろみ剤を振り入れます。一気に入れるとだまになりやすいため、パラパラと散らすように振り入れるのがコツです。

② 直後の「30秒」が勝負

とろみ剤を入れた瞬間から30秒～1分間は、休まずに静かにかき混ぜ続けます。

③ 「2分間」の放置タイム

混ぜ終わってすぐに飲まず、数分置いて粘度が安定するのを待ちます。

牛乳やジュースは少し長めに待ちましょう。

「追いとりみ」は絶対にNG

とりみの強度が足りなくて、とりみ剤を追加すると「だま」になり
のどに詰まる原因になります

●正しい調整法

〈とりみを強くする方法〉

別の容器で「強いとりみ液」を作りそれをとりみの弱い液に加えて混ぜる
「液＋液」の方法であればだまにならず濃度をあげられます

〈とりみを弱くする方法〉

別の容器で「弱いとりみ液」を作りそれをとりみの強い液に加えて混ぜます

飲み物別とりみのつきやすさの目安

お茶・水	：	最も安定して付きやすい
牛乳	：	牛乳のたんぱく質が反応を遅らせるため付きにくい
味噌汁・スープ	：	塩分や油があると少しつきにくい
果汁・炭酸	：	酸味があると付きにくい

とりみ剤を上手に使うためのチェックポイント

- ✓温度は適温ですか？
→熱すぎるとむせやすくなります
- ✓とりみの強さはあっていますか？
- ✓だま(小さな塊)は残っていませんか？

(文責 本田真弓)



長崎県立

口加高等学校 福祉科

介護福祉士国家資格取得可能！



長崎県南島原市口之津町甲 3272 番地
TEL:0957-86-2180 FAX:0957-86-2307
URL :http://www.news.ed.jp/kouka-h/



介護のことでお困りではありませんか？



医療法人 秋桜会 真心のこもったご奉仕

介護老人保健施設 コスモスガーデン桜の里

長崎市さくらの里2丁目27番28号

☎ 095-840-1200

コスモスガーデン

検索



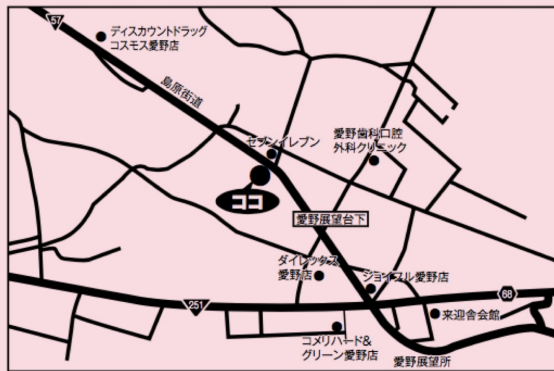
cosmos-garden

朝採れたまご 直売所



HANA TAMAGO
花たまご

アクセスマップ



住所：長崎県雲仙市愛野町乙5392
電話：0957-27-5700

[交通手段]

お車でお越しの方

57号線沿いセブンイレブンさん真向かい。

バスでお越しの方

「テクノパーク」バス停より徒歩3分。

電車でお越しの方

「愛野駅」下車後「雲仙・小浜方面」バスに乗車。「テクノパーク」バス停下車後、徒歩3分。

渡邊 太平 歯科



診療時間

(平日) 午前9:00～午後12:30
午後2:00～午後7:00
※木曜休診
(土曜日) 午前9:00～午後12:30
午後2:00～午後5:00

横尾郵便局上(2段目通り)

長崎市横尾3丁目5-13 TEL 857-6484

合同会社 Three・M



ゆめライフ

『病気になっても長年住み慣れた家で過ごしたい』というみなさまの想いを叶えます。

ケアプランセンター (095)811-5060

訪問看護ステーション(095)811-5077

医療・介護・福祉のご相談は



●ケアプランセンター バディ.....

TEL 095-841-7771

●訪問看護 ナーシングバディ.....

TEL 095-841-7772

相談
無料



～ ユニバーサルカフェ準備中 ～
everybacafe@gmail.com
090-8394-4386



MORIMOTO
DENTAL
CLINIC

森本歯科医院

〒852-8061 長崎市滑石5丁目11番66
(北陽小学校バス停前)

TEL 095-860-6100

<診療項目>

歯科・矯正歯科・小児歯科

<診療時間>

月火水金 AM. 9:30~12:30

PM. 2:30~ 6:30

木土 AM. 9:30~PM. 1:00

休診日 日・祝祭日

駐車場完備

令和7年度 介護福祉士国家試験
合格率 100% !!



花すみれちゃん

18歳での【国家資格】
取得をめざそう♪

長崎玉成高等学校



医療福祉科

校内開催の
【高齢者サロン】
の様子



〒850-0822

長崎県長崎市愛宕1丁目29番41号

TEL: 095-826-6321

※最新情報はホームページで!



活水女子大学

KWASSUI WOMEN'S UNIVERSITY



実践的能力を備えた管理栄養士を育成
健康生活学部 食生活健康学科

長崎市東山手町 1-50

TEL: 095-822-4107 (代)

<https://www.kwassui.ac.jp/>

飲み込みにくい人も、
みんなと同じ
本格チョコレートを。

NISSHIN KAKO
TOKYO 1948

ご利用者様の声 商品の詳細



(株)メディウェイブはゆめカステラプロジェクトに参加しています

※なめらかすてら販売店舗



中島川薬局↓

いつでも気軽に相談対応

赤迫薬局↓



(株)メディウェイブ 中島川薬局
長崎市諏訪町6-7
TEL095-823-5110

(株)メディウェイブ 赤迫薬局
長崎市中園町22-28
TEL095-894-5522

「こころ」に寄りそうおてつだい
指定居宅介護支援事業所
mnw MEDICAL NETWORK
メディカルネットワーク

- メディカルネットワーク(白木) TEL.095-818-6133
- メディカルネットワーク長崎北部 TEL.095-894-8111
- メディカルネットワーク長与 TEL.095-855-8850



「福祉用具...自立支援の原点です」
バイタル福祉用具

福祉用具レンタル・販売・住宅改修

- バイタル福祉用具 TEL.095-855-0300

縁あつて
あなたと築く
幸せな和



Let's Enjoy Your Life!
fstage エフ・ステージ
通所介護・訪問介護・障害福祉サービス

- エフ・ステージ訪問介護(白木) TEL.095-820-1510
- エフ・ステージ訪問介護長与 TEL.095-855-8829
- エフ・ステージ通所介護I(道の尾) TEL.095-857-1110
- エフ・ステージ桜馬場(小規模多機能・有料老人ホーム) TEL.095-811-7777
- エフ・ステージ中央 予防のデイ・こはのデイ TEL.095-832-2223
- エフ・ステージ白木 せいかつの日 TEL.095-893-8220
- エフ・ステージイオンタウン長与 daydream TEL.095-894-1104

エネルギー たんぱく質 補給に



おいしい、もくもく、ごっくん

サンプル・資料は弊社Webサイト
よりお申込みいただけます。

www.food-care.co.jp



エプリッチパウチゼリー



(全5種) ※1袋 120g(104ml)あたり

エネルギー **200kcal**

たんぱく質 **7.1g**

エプリッチすいすいパウチゼリー



(全2種) ※1袋 120g(106ml)あたり

エネルギー **160kcal**

たんぱく質 **8.0g**

エプリッチドリンクSara



(全4種) ※1本 125mlあたり

エネルギー **200kcal**

たんぱく質 **8.0g**



Gentle Care
ジェントルケア

口腔内の乾燥物を除去しやすくする

ジェントルケア

マセライトジェル

● **73%**の方が口腔ケア時間の短縮を実感

(メディカルスタッフ51名の使用性評価結果: 現行品との比較) ※フードケア調べ

● 口腔乾燥物をふやかして取り除きやすくします

ほんのり
ミント風味で
使いやすい



おいしい、もくもく、ごっくん

サンプル・資料は弊社Webサイト
よりお申込みいただけます。

www.food-care.co.jp



口腔ケアと口腔内保湿がこれ一つで

ORAL PEACE

オーラルピース

● 植物性乳酸菌由来の抗菌ペプチド製剤
「ネオナイシン-e®」を配合
(特許第5750552号)

● 天然由来の成分のみ配合

● 国際宇宙ステーション (ISS) 搭載品

ジェル



スプレー



おいしい、もくもく、ごっくん

サンプル・資料は弊社Webサイト
よりお申込みいただけます。

www.food-care.co.jp





エンジョイ

ハイカロリー

クリミール300

いつもの栄養補給に新しい選択肢をプラス！！

当社栄養補助飲料で
エネルギー密度
(1ml 当たり 2.4kcal) **No.1**
*2025年9月時点

エネルギー

300kcal

MCT

3.0g

カルニチン

10 mg

たんぱく質

7.5g

食物繊維

3.0g

シールド乳酸菌[®]

100億個配合

125ml (1パック) 当たり



コーヒー味



バナナ味



コーンスープ味

他にもおいしく栄養が摂れる、豊富なラインアップがあります。

森永乳業クリニコ株式会社



森永乳業クリニコ
ホームページ



YouTube
<森永乳業クリニコ公式チャンネル>
森永乳業クリニコ YouTube

Thank you! Hamanomachi!



梅月堂は創業 133 年目を迎え、
長崎・浜町で本店を構え 100 年目。

これからも
この地で皆さまとともに

いつものを
いつまでも



梅月堂
NAGASAKI



ゆめカステラプロジェクトとの取り組みで誕生した Uni Cake。老舗が作る、本格的な味わいの嚥下機能に配慮したケーキです。

梅月堂各店舗、オンラインショップで販売中！



「好きなものを食べて生きていく」

