みやげん通信

宮源商品を使って 美味しい食事のご紹介 wi.**13** 夏号

編集発行/みやげん通信編集室

みやげんぶろぐ/http://miyagen.jugem.jp/



アップルティー

オレンジティ-

カフェオレプリン

■材料(3人分)

水···180cc 牛乳···20cc

砂糖…10 g

宮源のドリンクゼリー2.0(珈琲)…4.0。

ホイップクリーム…適量

ミントの葉… 適量

■作り方

- 1)鍋に水、砂糖を入れ、かき混ぜる。
- 2)1をかき混ぜながら70℃以上まで加熱する。
- 3)2に宮源のドリンクゼリー2.0を加え、30秒程度かき混ぜる。
- 4)3に温めた牛乳を加え、よくかき混ぜる。
- 5)バットや容器などに流し、冷やし固める。
- 6) 固まったら、ホイップクリーム・ミントの葉を盛り付け出来上がり。 (約60gから70gが1人分)

ミルクティー・アップルティー・オレンジティーのレシピは、お問い合わせください。

ザート祭り

新商品のご案内





珈琲紅茶

- ①お湯に溶かすだけで簡単に作れます。
- ②なめらかで飲み込みやすく、体温では溶けません。
- ③飲み物の味の濃さ・美味しさにこだわりました。
- ④人気の高い2種類のフレーバーをラインナップ。
- ⑤無糖タイプでデザートメニューにアレンジしやすい。



使用方法

70℃以上の お湯100mℓ につき、本品 2gを加えて かき混ぜる。



コップや容器に移し、冷 蔵庫等で冷やして出来上 がり。(常温のままでも固 まります)

> ※すくいにくい場合には クラッシュゼリーにして ください (離水はほとんど

「宮源のお粥」を使った超簡単定食ペーストレシピ

「おうちから生まれたやさしいレシピ本」ができました!



この小冊子は、重症心身障害児施設「つばさ静岡」に通うお子 さんのお母さんが、何とか口から食べさせてあげようと発案さ れたレシピをご紹介したものです。

日本摂食嚥下リハビリテーション学会 の「発達期摂食嚥下障害児(者)のた めの嚥下調整食分類2018 | で提示さ れた「まとまりペースト」に相当する なめらか食を、「粥ゼリーの素宮源の お粥」を活用して簡単に作ることがで きるレシピになっております。



栄養士会や施設・病院様での勉強<u>会も</u> 承っております

「ミキサーゲル」を使用した、短時 間でのスタッフ様向けのえんげ食 の調理実習も行っておりますの で、お気軽にお申込みください!



EDIT

次回の発行は8月ごろを予定しています

「みやげん通信」では画像やレシピを募集してお ります。採用させて頂いた際は記念品を贈呈させ て頂きますので奮ってご応募ください!

MiyaGen 食べる喜びを大切に

源 宮 源 ☎073-455-1711 FAX 073-455-1211

