

みやげん通信

宮源商品を使って
美味しい食事のご紹介

編集発行/みやげん通信編集室

みやげんぶろぐ/ <http://miyagen.jugem.jp/>

介護食のご提案

Vol.18
秋号

10月

おでん



■参考計算式

$$\begin{array}{c} \text{調理済} \\ \text{食材量} \end{array} + \begin{array}{c} \text{加水分量} \end{array} \rightarrow \begin{array}{c} \text{総量} \end{array} \times \begin{array}{c} \text{ミキサーゲル} \\ \text{添加量 \%} \end{array} = \begin{array}{c} \text{使用量} \end{array}$$

■作り方

- 1) 食材と水分を入れてミキシングする(しっかりジュース化する)
- 2) ミキサーゲルを添加して再度1分程度ミキシングする
(時間が短いとゲル化が弱くなります)
- 3) 45℃以下で固まり始めます

加水分量は調理済食材と同量、ミキサーゲル添加量は1%を推奨しておりますが、目安ですので、お作りになる際、調整してください。

熱を加えずに
まぜるだけで
ムースゼリーが
すぐに作
れます！



レシピ・作り方動画配信中！



YouTube

宮源チャンネル

登録してご覧ください



おでんにも合う、人気の 屋台メニューをご紹介します



焼き鳥盛り合わせ

- 材料 ・焼き鳥各種(もも・ねぎま・つくね)・・・50g
 ・お湯・・・50cc ・焼き鳥のたれ・・・適量
 ・ミキサーゲル・・・1.0g(全体量の1.0%)

■作り方

- 1) 材料各種とお湯をミキサーに入れ、1分程度攪拌する。
- 2) 1に「ミキサーゲル」を入れ、30秒～1分程度攪拌する。
- 3) 2をバットや容器に入れ、冷やし固める。
- 4) 固まったらカットし、お皿に分け、串に刺す。
- 5) 焼き鳥のたれをかけて出来上がり。

※お好みで、バーナーで焼き目をつけてください。



日本酒ゼリー



- 材料 ・日本酒(美味しい地酒)・・・200ml
 ・ミキサーゲル・・・1.0g(0.5%)
 ■道具 ・ドレッシングマドラー(小さめのマドラー)
 ・耐熱グラス・ラップ・電子レンジ

■作り方

- 1) 日本酒200mlに「ミキサーゲル」を入れて、20回程度かき混ぜる。
- 2) 1を人肌よりちょっと熱いくらいまで熱爛にする。(温め過ぎに注意)
- 3) 2を再度20回程度かき混ぜる。

※温める際には、ラップで密封すると良いです。
 ※室温程度でジュレ状になり、冷蔵庫で冷やすとゼリーになります。



通信アプリZoomを使った介護食調理実習会開催中！

ミキサーだけでゼリー状に出来る『ミキサーゲル』を使用してのweb実演・実習会を行っております。
 お気軽にご参加ください。詳細は、『ホームページ』『宮源チャンネル』にて掲載中。

次回発行は11月頃を予定しています

「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いただきますので奮ってご応募ください！

