みやげん通信

宮源商品を使って
美味しい食事のご紹介

Vol.20 春号

編集発行／みやげん通信編集室
みやげんぶろぐ／http：／／miyagen.jugem.jp／

介護食のご提案

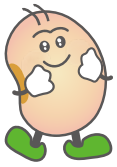
美味

ひな祭り おすすめメニュー

■材料（甘酒）
・70℃以上の甘酒・・・200ml
・宮源のソイムース・・・20g

■材料（三色団子）
・宮源のソイムース・・・10g×3回分
・70℃以上のお湯・・・100ml×3回分
・砂糖・・・適量　・食用色素（赤・緑）・・・適量

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



新商品
宮源のソイムース

●たんぱく質・エネルギーを補える栄養ゲル化剤
●ペースト食にプラスして食べ易さを改善

■栄養成分表示（100gあたり）

熱　量	たんぱく質	脂　質	炭水化物	食塩相当量
406kcal	33.5g	10.2g	47.9g	0.5g

1kg

端午の節句おすすめメニュー

たけのこステーキ

材料
・筍・・・100g　・70℃以上のお湯・・・100ml
・宮源のソイムース・・・20g　・ソース・・・適量
※参考：付け合わせ➡インゲン、人参の嚥下調整食

レシピ
1）筍とお湯、「宮源のソイムース」をミキサーに入れて、1分程度撹拌する。楕円型容器に入れて粗熱をとり、その後冷蔵庫で冷やす。
2）固まった①を器に盛り、ソースをかけて完成。お好みで、バーナーで焼き目をつけてください。
※付け合わせに、インゲン、人参の嚥下調整食を添える

呉汁（郷土料理）

材料
・70℃以上の味噌汁・・・200ml
・宮源のソイムース・・・20g
※参考：具材➡人参、ゴボウの嚥下調整食
ネギ・・・適量（常食）

レシピ
1）味噌汁に「宮源のソイムース」を入れて、1分程度撹拌する。
2）お椀に注ぎ完成。
※具材に人参、ゴボウの嚥下調整食とネギをトッピングする

宮源Webセミナー 無料

通信アプリZoomを使用してのWeb調理実習会

毎月第3木曜日に開催中

・弊社商品を使って、介護食や嚥下調整食等の作り方セミナー。
・トロミ剤やゲル化剤の基本的な使い方等も紹介させていただきます。

お申し込みの詳細は、下記QRコードから

お問い合わせ内容欄に『Webセミナー申し込み』と記載の上、お名前他入力してください。後日こちらからご連絡いたします。

次回みやげん通信の発行は5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頂きます。

MiyaGen
食べる喜びを大切に

株式会社 宮　源
☎073-455-1711　FAX 073-455-1211

宮　源　検索
詳しくはネットで検索　HPはこちらから