

簡単、手作り
水分補給

ミキサーゲルで経口補水液ゼリー！

こまめな水分補給が大切です

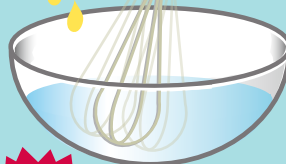
■材料

・60℃以上のお湯…1000ml ・砂糖…30g(2～4%で調整してください)
・塩…3g(0.3%) ・レモン汁…適量 ・ミキサーゲル…3g(0.3%)

飲み物1ℓに対して
ミキサーゲル3g～

■作り方

①ボウル
容器に砂糖・塩・
ミキサーゲルを入
れ、しっかりとブレ
ンドしてください。



お湯
60℃以上

②60℃以上のお湯を加え、30秒程度かき混ぜてください(お好みでレモン汁を加えてください)。

③その後、器に移して冷蔵庫で冷やし固めてください(常温のままでも固まります)。

500mlあたりのコスト

わずか
9円

(参考価格)

作り方のポイント

- 事前に砂糖・塩・ミキサーゲルをブレンドしてください。
※ダマが出来にくくなります。
- 冷たい水に溶かした後60℃以上に加熱してもOKです。
- 出来上がりのかたさを確認・調整してください。
※クラッシュゼリーにする場合は添加量を少なめに！



宮源Webセミナー

無料

6月17日(木)宮源Webセミナーにて、
上記の経口補水液ゼリーをご紹介します。

見学だけの
参加も可能です

通信アプリZoomを使用してのWeb調理実習会

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。

毎月第3木曜日に開催中

お申し込みの詳細は
右記QRコードから



晴れやか紫陽花ゼリー



材料

【青】・水…100ml ・ブルーハワイシロップ…適量

【ピンク】・桃ジュース…100ml ・食紅…適量

【紫】・ぶどうジュース…100ml

【白】・牛乳…100ml ・砂糖…10g

・かたまるくん…各飲料に1g(1%)



レシピ <紫陽花ゼリー>

- 1) 鍋に各色のジュースと**かたまるくん**を入れ、しっかりとかき混ぜる。
- 2) かき混ぜながら60℃以上に加熱する。
- 3) トレーなどに流して冷やし固める。
- 4) 冷やし固まったら好みの大きさにカットする。

<牛乳ゼリー>

- 1) 鍋に牛乳と砂糖と**かたまるくん**を入れしっかりとかき混ぜる。
- 2) かき混ぜながら60℃以上に加熱する。
- 3) コップに流し入れ、冷蔵庫で冷やし固める。
- 4) 3に紫陽花ゼリーを盛り付けて完成。



かたまるくんは、少ない
使用量で熱に強いしっかり
としたゼリーが作れます

- ★60℃以上の加熱でOK!
- ★温冷配膳車対応!
- ★ソフト食作りに最適!
- ★商品規格 700g



YouTube 宮源チャンネル

株式会社宮源は、嚥下調整食作りに欠かせない
とろみ剤、ゲル化剤のメーカーです

YouTubeの宮源チャンネルでは、定期的に
いろいろな動画を配信しています

- 色々なみやげん商品のご紹介
- 独自の嚥下調整食レシピのご紹介
- 無料オンラインセミナー開催のお知らせ
- その他、新商品のご紹介等配信中です!



2021年終了時
300名目標



チャンネル
登録と視聴を
よろしくお願いします

次回みやげん通信の発行は8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。