

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.24
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

まだまだ寒い
春先にホット
するメニュー
のご紹介



ホットずんだ汁粉！

■材料(ずんだ汁粉)

- ・むぎ枝豆...100g ・お湯...300cc ・砂糖...30g
- ・塩...少々 ・トロミファイバー...3g

■材料(丸餅)

- ・お湯...175cc ・宮源のお粥...25g

■材料(みたらし餡)

- ・砂糖...75g ・醤油...50g ・みりん...25g ・水...25cc
- ・トロミファイバー...6g ・水...100cc

料理の餡作りに最適

トロミファイバー

綺麗なつるんとしたやさしい
粘性のある餡が作れます



サツと溶けて
味を変えない！
飲み込みやすい
ハイクオリティ
とろみ剤

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



フルーツゼリーボール

今回ご紹介する『フルーツゼリーボール』は、常食・介護食のおやつの和・洋問わず何とでも合うトッピングゼリーです！
『ミキサーゲル』を使えば簡単に作れます。
是非とも一度お試しください。



フルーツゼリーボールトッピング



みつ豆



プリン



水ゼリー

フルーツ
ゼリーボール
作り方動画



MIL0ゼリーボールも作ってみた
果物との相性がバッチリ！ ケーキ
生地にも使えます



見学だけの
参加も可能です



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

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



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いただきます。