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.4 春号

編集発行／みやげん通信編集室
みやげんぶろぐ／http://wakayama.miyagen.shop-pro.jp/

介護食のご提案

桜の季節に作りたい桜豆乳プリン

豆乳を使った健康レシピ！

ミキサーゲル使用

加熱不要 食材に加えて混ぜるだけで固形化させます！！

【材料】（1人分）
- 豆乳　50cc
- 砂糖　5g
- 食紅　適量
- ミキサーゲル0.5g（全体量の約1.0%）

【作り方】
1）鍋に豆乳・砂糖・食紅・ミキサーゲルを入れ、かき混ぜる
2）1をかき混ぜながら60℃以上まで加熱する
3）バットや容器などに流し冷やし固める
4）固まったら出来上がり

ミキサーゲルを使ったアレンジレシピ

ミキサーゲルを使えばアレンジが簡単です
いろいろお試しください

豆乳プリン

抹茶豆乳プリン

ソフト湯葉

「まとめ食」へのチャレンジ

「まとめ食」とは、パサパサするキザミ食を簡単に食べやすくします！
キザミ食・キザミ食のトロミ餡かけでお悩みの方におススメです！！

調理時間はわずか10分程度
食べやすい「まとめ食」が完成します！

焼き鮭の「まとめ食」皮つき

焼き鮭の「まとめ食」皮無し

■材料（1人分）
・焼き鮭…50g　・お湯…25cc
・ミキサーゲル…0.4g
（全体量の約0.5%）

■作り方
1）焼き鮭の皮を剥ぎ取る。
2）鮭を手でほぐしながら骨も取り除く
3）お湯とミキサーゲルを加えよく混ぜ合わせる
4）切り身型に整え、皮を付けて出来上がり ※水でも大丈夫です

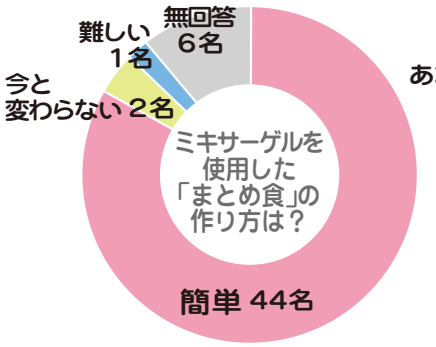
調理実習＆試食会の様子

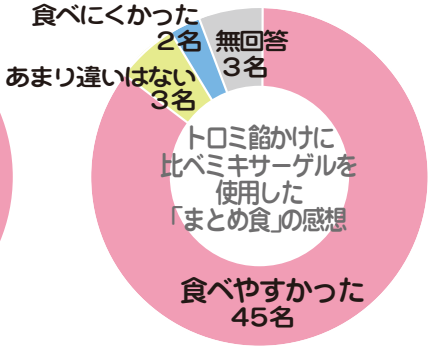
2016年12月の近肢連給食部研修会にてミキサーゲルを使用した「キザミ食をまとめる」調理実習＆試食会が行われました。参加者は栄養士さん・調理師さんです。

調理実習＆試食会アンケート結果

アンケート記入数53枚

【感想】
・魚の献立の際に使用してみたい
・実際に試してみたい





MiyaGen
食べる喜びを大切に
株式会社 宮　源
宮　源　検　索
詳しくはネットで検索　HPはこちらから
☎073-455-1711 FAX 073-455-1211