

「宮源のお粥」を使った介護食用お餅・お団子レシピ



粥ゼリーの素 宮源のお粥

お餅・お団子の代替えとして、おやつや行事食におすすめです！

基本レシピ 「宮源のお粥」1に対しお湯5~7

例) 「宮源のお粥」20gに対し、5倍のお湯100ccを加え120g分のお餅・お団子になります

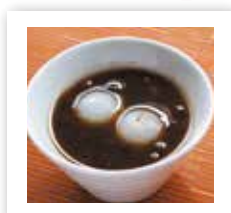


POINT

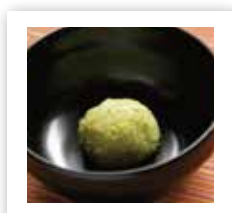
- ※丸形トレイを利用する場合は、熱いうちにカバーをしっかりとかぶせてください。
- ※バットに流して冷やし固める場合は、お好みの形にカットしてご提供ください。
- ※冷やし固めたお餅・お団子は、温かい汁物（60℃程度）の中に入れても溶けません。
- ※出来たお餅・お団子の表面にバーナーで焼き目を付けるとより本物らしくなります。

さまざまなバリエーションが可能です

「宮源のお粥」を使った調理の一例



ぜんざい



ずんだ餅



三色団子



切り餅



2 kg



20g×15包

■栄養成分表示 (100gあたり) この表示値は、目安です。

熱量	354kcal	炭水化物	87.5g
たんぱく質	3.0g	糖質	82.6g
脂質	0.3g	食物繊維	4.9g
		食塩相当量	0.2g

商品名・規格	粥ゼリーの素 宮源のお粥2kg	宮源のお粥 お手軽 パック 20g×15包
原材料名	うるち米粉(国産)、デキストリン、 /ゲル化剤(増粘多糖類)、 (一部に小麦を含む)	
賞味期限	製造日より6年	製造日より3年半



宮源商品を使って 美味しいおやつのご紹介

みたらし団子



- 材料（団子）
 - ・70℃以上のお湯…200cc ・宮源のお粥…40g
- 材料（餡）
 - ・こいくち醤油…50cc ・砂糖…75g
 - ・みりん…25cc ・水…25cc
 - ・トロミ剤…3.0g～4.0g

■作り方

- 1) 裏面の基本レシピに従って団子を作る。
- 2) 餡の材料とトロミ剤を鍋に入れ、混ぜてから沸騰させる。
- 3) 粗熱を取り、冷蔵庫で冷やす。
- 4) 冷やし固めた団子を3個ずつお皿に分け、串に刺す。
- 5) 餡をかけて、出来上がり。

※材料（団子）は丸型トレイ約1回分です。
一串で団子3個であれば7、8本のみたらし団子が作れます。

●材料（皮）

- ・70℃以上のお湯…200cc ・砂糖…20g
- ・宮源のお粥…40g ・柏の葉

●材料（餡）

- ・こしあん…40g ・お湯…20cc
- ・砂糖…10g ・トロミ剤…1.5g

■作り方

- 1) 鍋でお湯を沸かしてから、砂糖と「宮源のお粥」を加え、30秒程度かき混ぜる。
- 2) 1を熱いうちにラップの上かバット等に流し、小判形に整える。
- 3) こしあんにお湯と砂糖を加え、のぼす。
- 4) 3にトロミ剤を加え、かき混ぜて粘度を整える。
- 5) 4を2の上に適量流し込み、冷蔵庫等で冷やし固める。
- 6) 固まったら5を半分に折り、柏の葉で包み込んで出来上がり。

※材料は4～5個分です。

※バット等に皮と餡を二層に流して冷やし固め、お好みの形にカットして提供することもできます。

かしわ餅



※お餅・お団子のかたさは、お好みに合わせてお湯の量で調整してください。