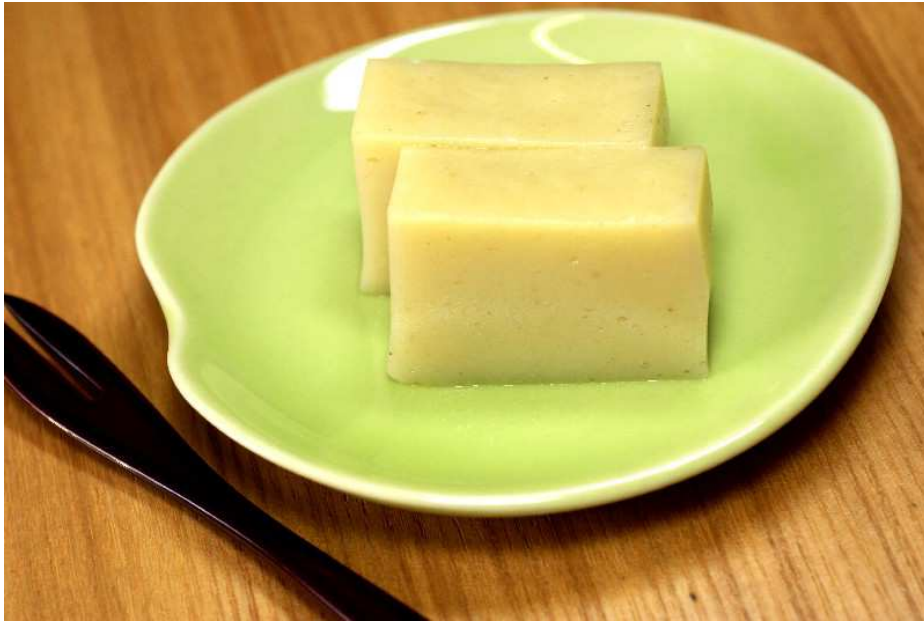


# 洋風芋ようかん ~さつま芋を使ったおやつレシピ~



## ■材料(1人分)

さつま芋	25g	白すりごま	1g
牛乳	10g	おかゆヘルパー	0.25g(全体量の約0.5%)
水	15g	スルーパートナー	0.5g(全体量の約1%)
砂糖	3g		

## ■作り方

- ① さつま芋は皮をむき、やわらかくなるまで茹でる。
- ② ミキサーに①、牛乳、水、砂糖、白すりごま、**おかゆヘルパー**、**スルーパートナー**を入れ、1分程度攪拌する。
- ③ ②を鍋に移し、泡立て器で混ぜながら**80℃以上**に加熱する。
- ④ ラップを敷いた容器に③を流し、形を整え冷やし固める。
- ⑤ ④が固まったら、1cm幅に切り、器に盛り付ける。

## ！ご注意！

出来上がりのゼリーのかたさは、使用する食材やペーストの濃度、喫食時のゼリーの温度などによっても異なります。召し上がる方の状態に合わせて、スルーパートナーの使用量を調整してお使いください。

## 栄養成分値(1人分)

エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)
60	0.8	1.0	12.2
ナトリウム (mg)	カリウム (mg)	リン (mg)	食塩相当量 (g)
10	138	27	0

日本食品標準成分表 2010 で計算

## ■使用商品



おかゆヘルパー



スルーパートナー