

おはぎゼリー ～やわらか介護食レシピ～

キッセイ薬品工業株式会社 ヘルスケア事業部



■材料【1人分(2個分)】

<おかゆゼリー>

- 全がゆ 60g
- おかゆヘルパー**
- 全がゆに対して0.5%(計算上0.3g)
- スルーパートナー**(おかゆ用)
- 全がゆに対して1.0%(計算上0.6g)

<あんこゼリー>

- こしあん 50g
- 水 50g
- スルーパートナー**(あんこ用)
- こしあん+水に対して1.0%
- (計算上1.0g)

■作り方

- ① 鍋に全がゆ、**おかゆヘルパー**を入れ、80℃以上に加熱し、**スルーパートナー**(おかゆ用)を加え、泡立て器で手早くかき混ぜる。
- ② ラップを敷いたバット等に①を流し、冷やし固める。
- ③ ②を2等分に切っておく。
- ④ 鍋にこしあん、水を入れ、木べら等で混ぜてのばす。
- ⑤ ④を火にかけ、80℃以上に加熱し、**スルーパートナー**(あんこ用)を加え、泡立て器で手早くかき混ぜる。
- ⑥ 湯のみ茶碗等にラップを敷き、⑤を流し、固まり始めたら③をのせ、茶巾絞りのように丸めて冷やす。
- ⑦ ⑥が固まったらラップから外し、器に盛り付ける。

■ご注意

出来上がりのゼリーのカタさは、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。

■使用商品



おかゆヘルパー



スルーパートナー

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)
126	5.6	0.4	24.7
ナトリウム (mg)	カリウム (mg)	リン (mg)	食塩相当量 (g)
15	41	52	0