2016.04.28 作成

ほうじ茶ミルクゼリー　～水分補給レシピ～

■材料(1人分)

ほうじ茶(浸出液)	30g	砂糖	4g
牛乳	50g	**スルーパートナー**	
生クリーム	20g		0.8g(全体量の約0.8%)

■作り方

① 鍋に濃いめに浸出したほうじ茶、牛乳、生クリーム、砂糖、**スルーパートナー**を入れ、泡立て器でかき混ぜながら80℃以上に加熱する。
② ①を器に流し、冷やし固める。

♪ワンポイントアドバイス

生クリームを使うことでエネルギー補給ができ、さらにコクのある味に仕上がります。

■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。

■使用商品

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)
138	2.1	10.9	7.7
ナトリウム (mg)	**カリウム (mg)**	**リン (mg)**	**食塩相当量 (g)**
33	100	57	0.1

日本食品標準成分表2010で作成