

濃厚きな粉プリン ～スルーパートナーでお手軽介護食～



■材料(1人分)

牛乳	40g	スルーパートナー	0.6g
砂糖	7g		(全体量の約0.9%)
きな粉	3g	生クリーム	20g

■作り方

- ① 耐熱容器に牛乳、砂糖、きな粉、スルーパートナーを入れ、ラップをして電子レンジで80℃以上に加熱する。
- ② ①に生クリームを加えて、器に流して冷やし固める。

♪ワンポイントアドバイス

砂糖や生クリームを使用しており、エネルギー補給ができるデザートです。

■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。
- 電子レンジでの加熱後は、やけどなどにご注意ください。

■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)
155	2.8	11.2	10.9
ナトリウム (mg)	カリウム (mg)	リン (mg)	食塩相当量 (g)
27	135	63	0.1

日本食品標準成分表 2010 で計算