

あかうおのみぞれあんかけ ～やわらかくなめらかな介護応援食～



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)

やわらかあいディッシュ あかうお	44g(1パック)	酒	2g
大根	20g	みりん	2g
だし汁(かつおだし)	20g	新スルーキングi	適宜(計算上0.5g)
薄口しょうゆ	2g		

■作り方

- ① やわらかあいディッシュ あかうおはパッケージに記載されている方法で温める。
- ② 耐熱容器におろした大根、だし汁、薄口しょうゆ、酒、みりんを入れ、ラップをして電子レンジでひと煮立ちさせる。
- ③ ②の粗熱が取れたら、かき混ぜながら新スルーキングを加えてとろみをつける。
- ④ 器に①を盛り付け、③をかける。

■ご注意

- みぞれあんを電子レンジで加熱する際は、容器が熱くなっておりますので、やけどなどにご注意ください。
- 召し上がる方の咀嚼や嚥下状態に合わせてご提供ください。

■使用商品



やわらかあいディッシュ あかうお



新スルーキングi

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)
97	4.7	6.7	3.9
ナトリウム (mg)	カリウム (mg)	リン (mg)	食塩相当量 (g)
277	179	46	0.7

日本食品標準成分表2010で計算