

# カレーライスゼリー

やわらかいゼリーにしました

コード 2-1



## 材料

### ■1人分

全粥	お茶碗1杯(約200g)
レトルトカレー	1袋(約180g)
ゼリー食用調整食品	
	【全粥用1.5%】 小さじ1杯(約3g)
	【レトルトカレー用1%】 小さじ1/2杯(約1.8g)
※スベラカーゼ(フードケア)を使用した場合	

## 作り方

- ①炊き立て(もしくは70℃以上)の全粥、ゼリー食調整食品をミキサーに入れ、1分間攪拌する。
- ②70℃前後になると固まり始めるので、固まったところでお皿に盛る。
- ③レトルトカレー、ゼリー食調整食品をミキサーに入れ、1分間攪拌する。
- ④③を全体がふつふつするまで、小鍋か電子レンジで加熱し、お皿によそって完成。

## 栄養価(1食分)

エネルギー	373kcal
たんぱく質	8.2g
食塩	2.4g

## 注意事項

- お持ちのミキサーの耐熱温度を確認下さい。
- ※熱いものをミキサーに入れると、吹き出すことがあるのでご注意下さい。

## ワンポイント

- ご飯とレトルトカレーと別々に召し上がっていただくと食べやすくなります。
- お粥ゼリーはごはんからも作ることができます。
  - ①ご飯70g、お湯130cc、ゼリー食調整食品小さじ1杯(約3g)をミキサーに入れる。
  - ②1分以上ミキサーにかける。
  - ③②を全体がふつふつするまで、小鍋か電子レンジで加熱して完成。
- お粥ゼリーは『冷蔵保存』も『冷凍保存』も可能です。
  - 【冷蔵保存】=1日程度
  - ※全体が70℃以上になるように加熱してください。
  - 【冷凍保存】=1ヵ月以内

最新の情報をご覧になりたい方は以下HPをご覧ください。  
 「食べるを支える」HP → <http://www.shokushien.net/>  
 (「食べるを支える」のキーワードでWeb検索できます)

