

やわらか豚かつ（ゼリー状）

滑らかでやわらかいゼリーです

コード 1 j



材料

■2人分

とんかつ（市販）	1/2枚（75g）
水	1/2カップ（100g）
だしの素	小さじ1/2（約1.5g）
とんかつソース	大さじ1/2（約9g）
ゼリー食用調整食品	小さじ2/3（約2g）

※スベラカーゼ（フードケア）を使用した場合

作り方

- ①豚カツを食べやすい大きさに切る。
- ②すべての材料をミキサーに入れて、ゼリー調整食品を加え、1分間程度攪拌する。
- ③②を小鍋などに移し入れて、一度サラサラになるまで加熱する。
- ④皿に移して、少し冷ますと出来上がります。

栄養価（1食分）

エネルギー	115kcal
たんぱく質	8.8g
食塩	0.5g

とろみ調整食品を購入される方は

とろみ調整食品は、Yahoo、楽天、Amazonなどの通販サイトでお求めになれます。また、介護食品を取り扱っている薬局・薬店でも、お問い合わせいただければお取り寄せいただける場合がございます。お近くの取扱い店については、ページ下部の「食べるを支える」HPにてご確認ください。

注意事項

ミキサーで攪拌した後、加熱をしっかりと行わないと固まらないことがあります。

ワンポイント

- 豚カツゼリーは冷蔵保存・冷凍保存が可能です。
【冷蔵保存】= 1日程度
【冷凍保存】= 1カ月程度
お召し上がり際には、全体が均一に80℃以上になるように温めて下さい。
※電子レンジでの加熱の際は、一度液状になるので、深めの耐熱容器にいて、こまめに攪拌して下さい。
※自然解凍は本来の物性を損なう恐れがあります。
- 温かいうちにお召し上がりください。

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）

