

菱餅風ゼリー

コード1j



株式会社フードケア
<http://www.food-care.co.jp>

エブリッチ

おいしく簡単にエネルギーとたんぱく質が補給できます。



材料 (9人分)

エブリッチ (イチゴ風味)	220g	1本
エブリッチ (プレーン)	220g	1本
エブリッチ (メロン風味)	220g	1本

※エブリッチは開封後、一両日中にお召し上がり下さいませ。

作り方

①溶かしたエブリッチ (イチゴ風味) を容器に注ぎ、冷蔵庫で約30分冷やし固めます。

②①の上に溶かしたエブリッチ (プレーン) を容器に注ぎ、冷蔵庫で約30分冷やし固めます。

③②の上に溶かしたエブリッチ (メロン風味) を容器に注ぎ、冷蔵庫で約30分冷やし固めます。

④十分に固まったら容器から取り出し、カットして器に盛り付けます。

栄養価 (1人分) 約73gの場合

エネルギー	117kcal
たんぱく質	4.0g
食塩相当量	0.1g

ワンポイントアドバイス

- エブリッチをきちんと溶かして、さらさらの状態ですり入れるときれいに出来上がります。
- エブリッチがきちんと冷やし固まっていないうちに層を重ねると、色味が混ざってしまう可能性があります。

エブリッチを購入される方は

エブリッチは、Yahoo、楽天、Amazonなどの通販サイトや下記の販売店でお求めになれます。

- ・ヘルシーネットワーク 電話：0120-236-977
- ・渡辺商事(株) 電話：0120-210-810

エブリッチの溶かし方

●湯せんの場合
 未開封のエブリッチをポリ袋に入れ、湯せん(約60℃程度)で約15分程度温めて溶かします。



●電子レンジの場合
 エブリッチを器に出し、電子レンジで軽く温めて溶かします。



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)

