

# やわらか かまぼこ (ペースト状)



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

## スベラカーゼ

でんぷん食品特有のべたつき感を大きく改善できるゼリーの素です。



## コード2-2



## 材料

### ■2人分

かまぼこ.....約50g  
お湯.....1/4カップ (約50g)  
ゼリー食調整食品 小さじ1/3弱 (約0.7g)  
※スベラカーゼ (フードケア) を使用した場合

## 作り方

- ① かまぼこ、お湯、ゼリー食調整食品をミキサーに入れ、1分間程攪拌する。
- ② ①を全体がふつふつするまで、小鍋か電子レンジで加熱し、スプーンでよく混ぜる。
- ③お皿に盛りつけて完成。

## 栄養価 (1食分)

エネルギー.....50kcal  
たんぱく質.....6.0g  
食塩相当量.....1.3g

## スベラカーゼを購入される方は

スベラカーゼは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

- お持ちのミキサーの耐熱温度をご確認ください。  
※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ください
- ミキサーで攪拌後、再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。

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)

