

さつまいもの天ぷら（ゼリー状）

さつまいもの天ぷらをゼリー状にしました

コード3



材料

■1人分

総菜 さつまいもの天ぷら 1個（約70g）



3倍希釈めんつゆ 小さじ1.5

水 1/2カップ

ゼリー化調整食品 小さじ1

※スベラカーゼ（フードケア）を使用した場合

栄養価（1食分）

エネルギー	154kcal
たんぱく質	1.0g
食塩	0.9g

作り方

- ① 総菜のさつまいもの天ぷらを皮の部分を取り除き、3倍希釈めんつゆ小さじ1.5と水1/2カップとゼリー化調整食品をミキサーに入れ、滑らかになるまでかける
- ② ①を耐熱容器に入れ、ふんわりとラップをして電子レンジ500Wで1分30秒加熱する。

ゼリー化調整食品を購入される方は

ゼリー化調整食品は、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。

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）

