

やわらか総菜コロツケ（ペースト状）

総菜コロツケに水分を加えペースト状にしました

コード 2-2



材料

■ 2人分

総菜コロツケ	1個（80g程度）
水	3/4カップ弱
ゼリー化調整食品	小さじ1/2（約1.5g）※1

※1) スベラカーゼ（フードケア）を使用した場合

<とろみソース>

とんかつソース	大さじ1（約15g）
水	大さじ1（15ml）
とろみ調整食品	小さじ1/3（約1g）※2

※2) ネオハイトロミールスリム（フードケア）を使用した場合

栄養価（1食分）

エネルギー	120kcal
たんぱく質	1.8g
食塩	0.6g

作り方

- ① ミキサーの中に総菜コロツケと水3/4カップ弱とゼリー化調整食品を入れる
- ② ①が滑らかになるまでミキサーにかける
- ③ ②を耐熱容器に入れ、電子レンジ600Wで1分30秒かける
- ④ 器に盛りつける
- ⑤ とんかつソース大さじ1に水大さじ1を加え、その中にとろみ調整食品を入れ、とろみソースを作る
- ⑥ ⑤の上にとろみソース大さじ1をかけて、できあがり

とろみ調整食品を購入される方は

とろみ調整食品は、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。

ワンポイント

ペーストの固さは加える水の量で調整してください。

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）

