

簡単アレンジレシピ

Recipe 1 果物缶ゼリー



材料(50食分)

- 果物缶(ミックス)・・・1kg
- 水・・・・・・・・・・・・2.2L
- サブリミックス・・・800g

- 作り方**
- ①果物缶を器に盛る。
 - ②水を鍋で沸騰させる。
 - ③火を止めてからサブリミックスを加え、泡がおちつくまでよくかきまぜる。

- ④③を①に入れて、粗熱を取る。その後冷蔵庫で約2時間冷やしたらできあがり。

Recipe 2 シャーベット



材料(50食分)

- 水・・・・・・・・・・・・2.2L
- サブリミックス・・・800g

- 作り方**
- ①水を鍋で沸騰させる。
 - ②火を止めてからサブリミックスを加え、泡がおちつくまでよくかきまぜる。
 - ③②を容器に入れ、粗熱を取る。

- ④③を冷凍庫で冷やし固めたらできあがり。
※常温に長い時間置いておくと溶けるので、お早めにお召し上がりください。

Recipe 3 2層ゼリー



材料(50食分)

- 水・・・・・・・・・・・・1.1L
- サブリミックス(白桃味)400g
- 水・・・・・・・・・・・・1.1L
- サブリミックス(ぶどう味)400g

- 作り方**
- ①サブリミックス(白桃味)のゼリーを作り、ガラスの容器に入れ、冷蔵庫で冷やし固める。

- ②サブリミックス(ぶどう味)のゼリーを作り、品温が50℃付近になったら、①の上に重ねて流し込む。
- ③②を再度冷蔵庫で冷やし固めたら、できあがり。

Recipe 4 フルーツポンチ風



材料(50食分)

- 水・・・・・・・・・・・・1.1L
- サブリミックス(白桃味)・・・400g
- 水・・・・・・・・・・・・1.1L
- サブリミックス(ぶどう味)・・・400g
- 果物缶(ミックス)・・・1.5kg
- 炭酸飲料・・・・・・1.5L

- 作り方**
- ①サブリミックスの白桃味とぶどう味のゼリーを作り、1.5cm角に切る。
 - ②器に①と果物缶を入れ、炭酸飲料を入れたらできあがり。

● 使用上の注意

- ①調理時には火傷にご注意ください。
- ②ゼリーが白濁する場合がありますが、品質には問題ありません。
- ③調理後は冷蔵庫に入れ、お早めにお召し上がりください。
- ④粉のまま口に入れないでください。
- ⑤開封後はチャックをしっかり閉めて保存し、なるべくお早めに使いきるようにしてください。



● アレルギー (特定原材料等 28 品目).....

白桃味:ゼラチン、もも、大豆、乳成分
ぶどう味:ゼラチン、大豆、乳成分

● 栄養成分表

	エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物		ナトリウム	亜鉛	カルシウム	ビタミンC	ビタミンD	食塩相当量
				糖質	食物繊維						
100gあたり	kcal	g	g	g	g	mg	mg	mg	mg	μg	g
100gあたり	377	33.3	0.4	59.0	2.1	70	22.5	975	555	15.7	0.2
1食分(16g)あたり	60	5.3	0.1	9.4	0.3	11	3.6	156	89	2.5	0.03

【原材料名】

白桃味/砂糖(国内製造)、コラーゲンペプチド(ゼラチンを含む)、もも果汁粉末、寒天/乳酸Ca、香料、ゲル化剤(増粘多糖類)、乳化剤(大豆由来・乳成分を含む)、V.C、酸味料、グルコン酸亜鉛、甘味料(アセスルファムK、スクラロース)、V.D

ぶどう味/砂糖(国内製造)、コラーゲンペプチド(ゼラチンを含む)、寒天、ぶどう果汁粉末/乳酸Ca、香料、ゲル化剤(増粘多糖類)、乳化剤(大豆由来・乳成分を含む)、V.C、酸味料、野菜色素、グルコン酸亜鉛、甘味料(アセスルファムK、ステビア、スクラロース)、V.D

【賞味期限】 製造後1年

【保存方法】 高温多湿や直射日光を避け、常温で保存してください。

【荷姿】 800g×8袋/ケース

販売者・お問合せ先



株式会社 フードケア
〒252-0143 神奈川県 相模原市 緑区橋本4-19-16 OMGビル
TEL: 042-700-8809 www.food-care.co.jp



WEBお問合せ

お取扱い先



栄養補給食品(ゼリーの素)

栄養機能食品

亜鉛・ビタミンC・ビタミンD

コラーゲン入り!

サブリミックス

ゼリーの素

亜鉛

ビタミンC

ビタミンD

さっぱりとしたおやつ感覚で、栄養補給ができる
簡単手作りゼリーの素です。



白桃味



ぶどう味



- 沸騰したお湯に溶かして、冷蔵庫で冷やすだけで作れます。
- なめらかな物性です。

800g (50食分)

食生活は、主食、主菜、副菜を基本に、食事のバランスを。



さっぱりとしたおやつ感覚で、栄養補給ができる簡単手作りゼリーの素です。



Point 1 さっぱりとした美味しいゼリーなのでいろんなシーンで栄養補給できます

食事のデザートとして

おやつとして

標準使用量(1食分: サプリミックス16g)の場合

エネルギー 60kcal	たんぱく質 5.3g	亜鉛 3.6mg
カルシウム 156mg	ビタミンC 89mg	ビタミンD 2.5μg

が補えます。

亜鉛
ビタミンC
ビタミンD

Point 2 簡単に作れます

沸騰したお湯に溶かして、冷蔵庫で冷やすだけで作れます。

※ポットのお湯でも作れますが、少ない人数分だと粉の分散不足と、温度低下により、固まらないことがあります。1食分などの少量の場合は、電子レンジでの加熱をおすすめします。

Point 3 なめらかな物性です

標準使用量で作った場合、学会分類2021(食事)の嚥下調整食1jに相当します。

※学会分類2021(食事)『日摂食嚥下リハ会誌25(2):135-149,2021』を必ずご参照ください。



● ご使用方法

50食分

作り方

- ①水2.2~2.5Lを鍋で沸騰させます。
- ②火を止めてからサプリミックス800gを加え、泡がおちつくまでよくかきまぜてください。
- ③中身を容器に入れて、粗熱を取ります。その後冷蔵庫で約2時間冷やしたらできあがりです。

※本品を溶かし入れた後は、加熱を続けしないでください。
※湯温が低かったり、よくかきませないと固まらない場合があります。

1食分

作り方

- ①水44~50mlとサプリミックス16gを電子レンジ対応の容器に入れ、よくかきまぜてください。
- ②電子レンジでラップをかけずに温めてください。加熱時間の目安は60~70秒(500W)程度です。
※吹きこぼれに注意し、沸騰し始めたら加熱を止めてください。
※取り出す際はやけどにご注意ください。
- ③軽くかき混ぜてから粗熱を取り、冷蔵庫で約2時間冷やしたらできあがりです。



標準使用量

大きじ1杯...約10g

	1食分	5食分	10食分	25食分	50食分
サプリミックス	g 16	80	160	400	800
水	ml 44	220	440	1,100	2,200
できあがり	g 60	300	600	1,500	3,000

栄養UPなら!

サプリミックスの量を調節することで補給する栄養量を調節できます

〈サプリミックスの量〉

	標準使用量 (1食 60kcal)の場合	1食 約80kcal の場合	1食 約100kcal の場合
サプリミックス	g 16	22	27
エネルギー	kcal 60	83	102
たんぱく質	g 5.3	7.3	9.0
亜鉛	mg 3.6	5.0	6.1
カルシウム	mg 156	215	263
ビタミンC	mg 89	122	150
ビタミンD	μg 2.5	3.5	4.2

かたさ調整なら!

水の量を調節することでかたさを調節できます

〈水の量〉

●1食分の場合

	標準使用量 (1食 60kcal)の場合	1食 約80kcal の場合	1食 約100kcal の場合	かたさ (N/m ²)*
サプリミックス	g 16	22	27	-
標準のかたさの場合	ml 44	61	74	6.2×10 ³
やわらかめの場合	ml 50	69	84	5.3×10 ³

●50食分の場合

	標準使用量 (1食 60kcal)の場合	1食 約80kcal の場合	1食 約100kcal の場合	かたさ (N/m ²)*
サプリミックス	g 800	1,100	1,350	-
標準のかたさの場合	ml 2,200	3,050	3,700	6.2×10 ³
やわらかめの場合	ml 2,500	3,450	4,200	5.3×10 ³

*クリープメータで測定 / 試料:直径40mm×高さ15mm、プランジャー:直径20mm、圧縮速度:10mm/秒