



一般食

■ 材料(10人分) 2-2

全粥	450g
冷凍いちご	175g
★ コンデンスクリーム	50g
砂糖	50g
計	725g
MCTオイル (計の5%)	36g

■ 材料(10人分) 2-1 1j

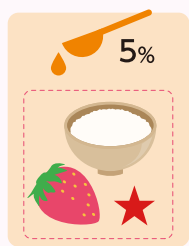
全粥	500g
冷凍いちご	200g
★ コンデンスクリーム	100g
砂糖	80g
計①	880g
MCTオイル (計①の5%)	44g
計②	924g
1j 酵素入りゲル化剤 (計②の0.8%)	7.4g

〈下準備〉

2-1 1j は、冷凍いちごだけ先にミキサーにかけ、裏ごしして粒を除いておく。

2-2 〈粗ペースト〉 10℃ ↔ 20℃

温度	物性値		
	かたさ (N/m)	凝集性	付着性 (J/m)
10℃	546	0.79	81
20℃	499	0.78	111



ミキシング



栄養成分値 (1人分) 104kcal P0.9g F4.2g C16.3g

① いちご、全粥、★、日清食事にプラスMCTオイルを加え、ミキシングする。

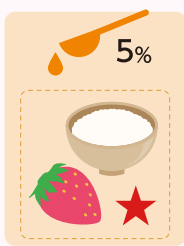
調理のポイント!

いちごのツブツブは果実ですが、入歯の隙間に入りやすく、なめらかなペーストにするには厄介です。先にいちごだけミキシングし、ツブツブを裏ごししてなめらかないちごソースにしてください。今回はお粥に混ぜ込みましたが、ヨーグルトやアイスクリームにも安心して合わせられます。季節に合わせてフレッシュないちごでも可能です。なお、コンデンスクリームはコンデンスミルクとは異なる食品です。

※一般食の写真はイメージです。

2-1 〈ペースト〉 10℃ ↔ 20℃

温度	物性値		
	かたさ (N/m)	凝集性	付着性 (J/m)
10℃	382	0.81	85
20℃	435	0.73	81



なめらかになるまでミキシング



栄養成分値 (1人分) 144kcal P1.2g F5.6g C23.0g

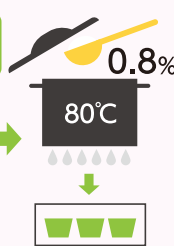
① 裏ごししたいちご、全粥、★、日清食事にプラスMCTオイルを加え、なめらかになるまでミキシングする。

1j 〈ムース〉 10℃ ↔ 20℃

温度	物性値		
	かたさ (N/m)	凝集性	付着性 (J/m)
10℃	2,631	0.50	252
20℃	2,636	0.50	184



なめらかになるまでミキシング



栄養成分値 (1人分) 146kcal P1.2g F5.6g C23.5g

① 裏ごししたいちご、全粥、★、日清食事にプラスMCTオイルを加え、なめらかになるまでミキシングする。
② 鍋に移して、酵素入りゲル化剤を加え、よくかき混ぜながら80℃以上に加熱する。
③ 器に流し入れ、冷やし固める。

凡例

日清食事にプラスMCTオイル

酵素入りゲル化剤

*材料の分量(計または計①)に対しての割合を表示しています。
**材料の分量(計②)に対しての割合を表示しています。