



一般食

■ 材料(10人分) 2-2 2-1

全粥	600g
★ コンデンスクリーム	260g
アーモンドエッセンス	4g
計	864g
MCTオイル (計の5%)	43g

■ 材料(10人分) 1j

全粥	500g
★ コンデンスクリーム	200g
アーモンドエッセンス	3g
計①	703g
MCTオイル (計①の5%)	35g
計②	738g
酵素入りゲル化剤 (計②の0.7%)	5.2g

2-2 〈粗ペースト〉 10℃ ↔ 20℃

温度	かたさ (N/m)	凝集性	付着性 (J/m)
10℃	1,305	0.70	228
20℃	1,836	0.61	272



ミキシング



栄養成分値 (1人分) 166kcal P1.9g F7.3g C23.7g

①全粥、★、日清食事にプラスMCTオイルを入れ、ミキシングする。

2-1 〈ペースト〉 10℃ ↔ 20℃

温度	かたさ (N/m)	凝集性	付着性 (J/m)
10℃	552	0.79	82
20℃	674	0.74	99



なめらかになるまで
ミキシング



栄養成分値 (1人分) 166kcal P1.9g F7.3g C23.7g

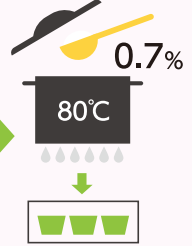
①全粥、★、日清食事にプラスMCTオイルを入れ、なめらかになるまでミキシングする。

1j 〈ムース〉 10℃ ↔ 20℃

温度	かたさ (N/m)	凝集性	付着性 (J/m)
10℃	2,175	0.50	75
20℃	2,350	0.50	93



なめらかになるまで
ミキシング



栄養成分値 (1人分) 134kcal P1.5g F5.8g C19.2g

①全粥、★、日清食事にプラスMCTオイルを入れ、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。

調理のポイント!

基本のお粥レシピをおやつにアレンジした簡単レシピです。コンデンスクリームを使用していますが、これ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。

〈監修〉広島修道大学 健康科学部 教授 栢下 淳子 先生 〈レシピ企画・作成〉広島赤十字・原爆病院

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。