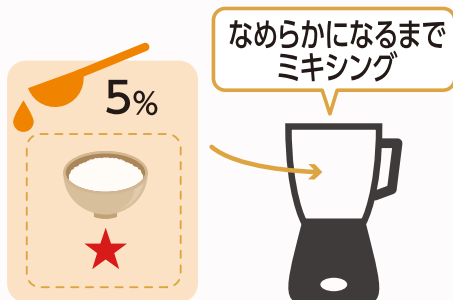




■ 材料(10人分) 2-1

全粥	500g
カレー粉	15g
★ うどんスープの素(粉末)	25g
みりん	45g
計	585g
MCTオイル (計の5%)	29g



栄養成分値
(1人分) **80kcal** **P0.9g** **F3.1g** **C11.8g**

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。

凡例	%* 日清食事にプラス MCTオイル	*材料の分量(計)に対しての割合を 表示しています。
----	--------------------------	-------------------------------

おすすめレシピ!

本レシピでは、ヒガシマル醤油株式会社製の「カレーうどんスープ(粉末)」をおすすめしています。ただし、お近くで入手が難しい場合は、風味や物性が異なりますが、上記の「カレー粉」と「うどんスープの素(粉末)」を組み合わせご利用ください。

■ 材料(10人分) 2-1

全粥	500g
★ カレーうどんスープ(粉末)	60g
計	560g
MCTオイル (計の5%)	28g

2-1 〈ペースト〉 20℃ ↔ 45℃

温度	物性値		
	かたさ(N/m ²)	凝集性	付着性(J/m ²)
20℃	573	0.71	76
45℃	350	0.72	34

栄養成分値
(1人分) **79kcal** **P1.0g** **F3.4g** **C11.3g**

こんな料理に

スパイスの効いたカレーソースは、お粥ややわらかめに炊いたごはんにかけるだけでなく、やわらかく調理した肉や魚の料理、卵料理、つぶした豆腐、マッシュポテト、やわらかな温野菜などに添えても食欲を刺激し、単調になりがちな嚥下食の味に変化を加えるソースとしておすすめです。

合う料理の例

- やわらかめのごはん・お粥
- スクラブルエッグ・オムレツ
- やわらか温野菜(にんじん、ブロッコリー、かぼちゃなど)
- マッシュポテト
- つぶした豆腐や豆腐ハンバーグ
- 白身魚のムースや蒸してほぐしたもの