

＼ 食べたい気持ちに応えたい！ /

やわらか～い えび🍤カレー



🍏 栄養成分 (1人分あたり)

- ✓ エネルギー : 425 kcal
- ✓ たんぱく質 : 7.8 g
- ✓ カリウム※ : 223 mg
- ✓ リン※ : 106 mg
- ✓ 食塩 : 2.0 g

※レトルトカレーのカリウムとリンの値は、日本食品成分表2020年版 ポークカレーの値を参考にした。

🕒 作業時間 30分

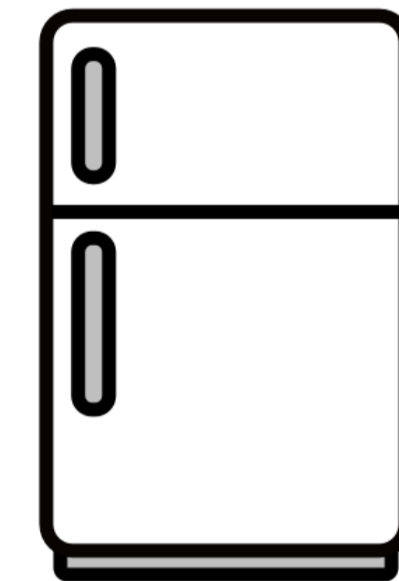
💡 価格 (1食あたり) 242 円

材 料	作 り 方
全粥 200g とろみ剤 3g位 MCTオイル 6g	① レトルトカレーと全粥を温め、レトルトカレーにはとろみ剤を、全粥にはとろみ剤とMCTオイルを混ぜる。
レトルトカレー 100g (アンパンマンカレー) とろみ剤 3g位	② 冷凍えび焼売は、袋に記載されている通りに電子レンジで加熱する。
冷凍えび焼売 45g ★調整豆乳 45g ★かっぱえびせん 3g ★スベラカーゼ 1.5g (フードケア)	③ ②と★をミキサーで1分以上攪拌する。
えびの尾 (飾り) 数個	④ ③を鍋に移し、かき混ぜながら80度以上に加熱して円形シリコン型に入れ粗熱をとり固める。
	⑤ ①を皿に盛り付ける。
	⑥ ④が固まったら、型から外して1か所切込みを入れて、えびの尾を飾る。

🚩 アピールポイント



ストックしていつでも使える♪



嚥下食 (コード3) のレシピのため、食べる機能が低下した方でも、美味しく楽しく食べることができます。

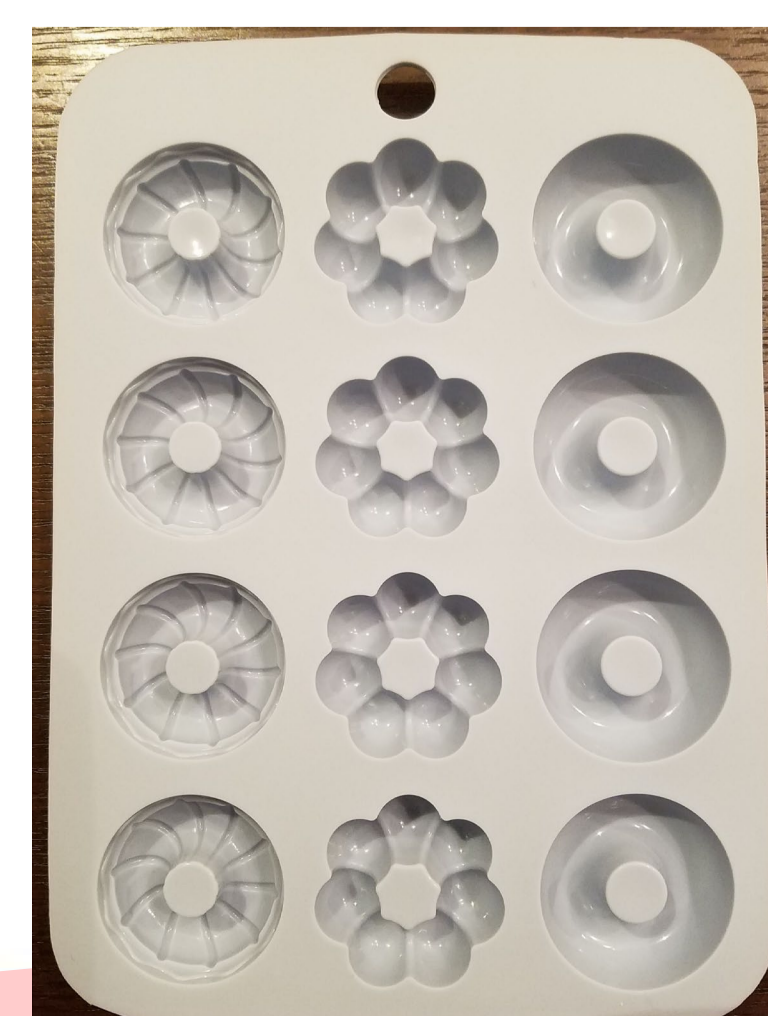
冷凍えび焼売や市販のレトルトカレーを使用するため、あらかじめ食材を購入しておくことができ、また比較的手間をかけずに安定した嚥下食を作ることができます。もちろん生のえびや手作りカレーを食材として使用しても良いです。(えびをすりつぶしてまとめたり、カレーの硬い具材は取り除く)

食べたいけど硬くて・ムせて食べられない、そんな患者さんにおすすめです。



何個でもいけちゃう～

食べ過ぎ!



使用した円形シリコン型

