

## たんぱく強化粥ゼリー

「たんぱくパウダー」を使用した粥ゼリーです。手軽にたんぱく質強化と味付けができます。



### 材料(1人分)

全粥……………200g  
 ホット&ソフト プラス……………3g  
 たんぱくパウダー梅しそ味……………6g

### 作り方

- 1 温かい全粥(70℃以上)とホット&ソフト プラスをミキサーに入れ、1分程度ミキサーにかけます。
- 2 なめらかになったら「たんぱくパウダー」を加え、さらにミキサーにかけます。
- 3 全体が混ざったら器に盛り付けます。



たんぱくパウダー梅しそ味  
 ・6g×40包  
 ・700g

- 「たんぱくパウダー」は最初に混ぜず、最後に加えてください。最初に混ぜるとホット&ソフト プラスが溶けにくくなるため、固まりが弱くなる場合があります。
- 1食あたり たんぱく質5.3g、鉄2.0mg、亜鉛2.6mg、カルシウム54mg

## 炊き合わせ

4種の食材をそれぞれゼリーにして盛り合わせます。ホット&ソフト プラスを使うと素材の色や形を再現できます。



### 材料(1人分)

【人参ゼリー】  
 人参……………10g  
 だし汁……………5g  
 ホット&ソフト プラス……………0.2g

【いんげんゼリー】  
 いんげん……………10g  
 だし汁……………10g  
 ホット&ソフト プラス……………0.4g

【里芋ゼリー】  
 里芋……………40g  
 だし汁……………40g  
 ホット&ソフト プラス……………1.2g

【高野豆腐ゼリー】  
 高野豆腐……………40g  
 だし汁……………20g  
 ホット&ソフト プラス……………0.9g

### 作り方

- 1 だし汁で柔らかく煮た食材とだし汁をミキサーにかけます。
- 2 なめらかになったらホット&ソフト プラスを加え、15~30秒ミキサーにかけます。
- 3 2を鍋に移し、ひと煮たちするまで加熱します。もったりとした状態がさらっと軽くなったら火を止め、パットや製氷皿などに流します。
- 4 粗熱がとれたら切り分け、型抜きなどをして盛り付けます。

● ホームページにもレシピを多数掲載しています。ヘルシーフード

### 栄養成分(100gあたり)

商品名	エネルギー	水分	たんぱく質	脂質	炭水化物		灰分	ナトリウム	カリウム	カルシウム	リン	鉄	食塩相当量
					糖質	食物繊維							
ホット&ソフト プラス	346kcal	4.9g	2.1g	0.2g	76.0g	15.8g	1.0g	132mg	288mg	51mg	42mg	0.3mg	0.3g

商品名	原材料名	規格	JANコード	賞味期限
ホット&ソフト プラス 500g	デキストリン(国内製造)/ ゲル化剤(増粘多糖類)、酵素	500g×8袋/ケース	4538825273010	1年
ホット&ソフト プラス 2kg		2kg×4袋/ケース	4538825273027	

### ■使用上の注意

①介護や介助が必要な方や、お子様の手の届かないところに保管してください。②本品には吸湿性がありますので、開封後は密封して保管し、なるべくお早めにご使用ください。③お茶などの透明な飲料に使用した場合、出来上がりが白濁しますが、ホット&ソフト プラス本来の色であり品質には問題ありません。④本製品はでんぷんを分解する酵素が入っておりますので、他のでんぷんを含む食品への飛散に注意してください。⑤品質には万全を期しておりますが、開封時に内容物の色やにおい等に異常が見られるものは使用しないでください。

### ■必ずお守りください

①食べる方によって適切なかたさが異なります。専門の医師、歯科医師、管理栄養士、言語聴覚士等に相談の上、適切にご使用ください。②本製品を使用した食品のかたさには十分注意し、のどに詰まる恐れがないよう適切なかたさに調理してください。③熱い食品や飲料ではやけどをする恐れがありますので、温度を確認してからお召し上がりください。④粉のまま絶対に食べないでください。のどに詰まる恐れがあります。⑤食事介助が必要な方にご使用の場合は、介助者は、食べる方が確実に飲み込むまで様子を見守ってください。⑥本製品を使用することで、飲み込んだ飲食物が誤って気管に入り込むこと(誤嚥)を確実に防げるものではありません。⑦のどに詰まった場合は、直ちに救急に連絡し、指示にしたがって応急処置をしてください。

Healthy Food ヘルシーフード株式会社

〒191-0024 東京都日野市万願寺 1-34-3  
 TEL.042-581-1191 FAX.042-581-2170  
 www.healthy-food.co.jp

温かいままソフトなゼリー食に

固形化補助食品

# ホット&ソフト+ プラス

hot & soft plus

おかゆのべたつきを改善

調理が簡単

温かいまま固まります

酵素入り



500g

2kg



ヘルシーフード株式会社

## 温かいゼリー食が簡単に作れます!

ホット & ソフト プラスは、調理済みの食材に混ぜて加熱すると、室温で固まる固形化補助食品です。

酵素を配合しているのです、べたつきのないお粥ゼリーが簡単に作れます。温かいお粥を使えば加熱する必要がありません。温かいまま固まるので調理時間も短縮でき、見た目の良いゼリー食が手軽に提供できます。

1

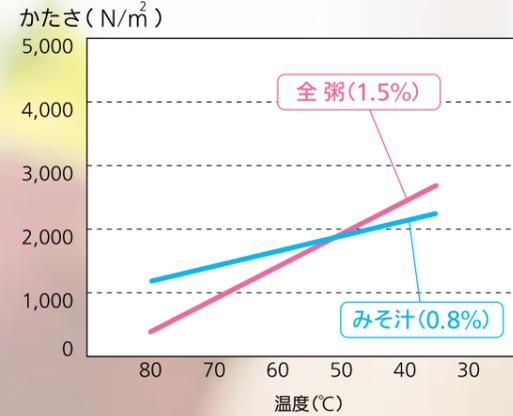
温かいまま固まります。冷やす手間がありません。

- 65℃で固まり始めます。盛り付けてそのまま室温で固まるので、温かいままゼリー食を提供できます。調理時間も短縮できます。
- 配膳車に入れても型くずれせず、喫食温度(20~55℃)で硬さの変化がありません。

■60℃恒温器  
1時間保温後



ゼリーの温度によるかたさの変化



2

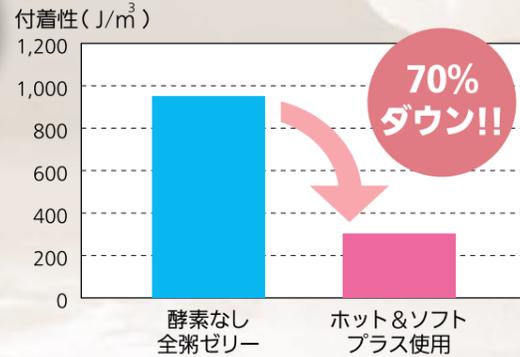
ミキサー粥のべたつきを改善!

- でんぷんを分解するアミラーゼ酵素\*を配合。
- お粥のべたつきを抑え、なめらかな食感になります。
- 唾液中のアミラーゼの影響を受けず、粥ゼリーがゆるくなりません。

\*アミラーゼ酵素とは?

人の唾液や膵液に含まれる消化酵素のひとつ。でんぷんを分解するはたらきがあります。

全粥ゼリーの付着性(1.5%使用 45℃)



全粥ゼリーの物性(1.5%使用)

	20℃	45℃
かたさ	4×10³ N/m²	2×10³ N/m²
凝集性	0.6	0.7
付着性	260 J/m³	300 J/m³

測定方法: 特別用途食品 えん下困難者用食品の試験方法に準じる

3

おかゆの調理が簡単!

- 温かいお粥(70℃以上)とホット & ソフト プラスをミキサーにかけるだけ。
- お粥のべたつきを抑えられるので、お粥に水分を加える必要がありません。全粥をそのままゼリーにすることができます。
- お粥本来の風味を損なわず、時間がたっても硬くなりません。  
※ 塩分のある食品に使用する際は85℃以上に加熱してください。

4

ゼリー食から水分補給まで、幅広くご利用いただけます。

- お粥をはじめ、おかずや飲み物などに幅広くご利用いただけます。



## 使用方法

ホームページで、使用方法を動画でご紹介しています。ヘルシーフード ホット&ソフトプラス



ミキサー粥



あたたかい全粥(70℃以上)とホット & ソフト プラスをミキサーに入れ、1分程度ミキサーにかけます。

Point

- うまく固まらなかった場合は、電子レンジや鍋等で再度加熱してください。
- 耐熱性のあるミキサーをご使用ください。
- 普通に炊いた、温かいご飯にお湯を加えても作れます。



ミキサー食



調理済みの食材に水分を加え、ミキサーにかけます。食材がなめらかになったらホット & ソフト プラスを加え、15~30秒程度ミキサーにかけた後、鍋に移します。ひと煮たちするまで加熱します。

Point

- 鍋で加熱する際、食材がもったりした状態からサラサラの状態に変わったところが出来上がりの目安です。
- スチームコンベクションや電子レンジでも加熱できます。
- 65℃以下になると固まり始めるので手早く盛り付けてください。



液状食品・飲料



液状食品・飲料を鍋に入れ、ホット & ソフト プラスを鍋全体に広がるように加えます。ダマにならないようによくかき混ぜながら、ひと煮たちするまで加熱します。

Point

- 泡だて器を使うとダマにならずにうまく混ぜることができます。

使用量の目安	全体量100gとして		ホット&ソフトプラス添加量
	食材の量	加水量	
全粥	100g	—	1.2~1.5g
肉・魚	50g	50g	
いも類(じゃがいも・里芋など)	50g	50g	
人参など	70g	30g	
大根、かぶなど	100g	—	
葉野菜(ほうれん草・小松菜など)	50g	50g	2.0g
液状食品・飲料	100g	—	0.8g

■ 計量スプーン(すりきり)の目安量

小さじ1杯(5cc)・・・2.5g、中さじ1杯(10cc)・・・5.0g、大さじ1杯(15cc)・・・7.0g