

使用量の目安

- 基本の使用量は食品全体量に対して明治ゼリーメイク1%が目安です。表を参考に食材によって使用量を調整してください。
- 食材とだし汁(水)は1:1で混ぜ、しっかりミキサーにかけると、なめらかな食感に仕上がります。
- 水分の多い食材は、だし汁等を加えなくても固めることができます。
- 食材に応じて水分量を調整してください。

食材の分量		明治ゼリーメイク®
液体	100ml	0.3 ~ 1g
ミキサー食	肉・魚 100g (食材 + だし汁)	0.7 ~ 1g
	その他食材 100g (食材 + だし汁)	1g
お粥	100g (全粥 + 水)	1g
フルーツ	100g (果肉 + 水)	1g

かたさのイメージ(お茶ゼリー)

それぞれの濃度でお茶ゼリーを作ったときの状態



■ 標準組成表 (カッコ内は参考値)

		100g当たり	
一般組成	エネルギー	kcal	250
	たんぱく質	g	0~2.2(1.1)
	脂質	g	0
	炭水化物	g	92.0
	糖質	g	60.0
	食物繊維	g	32.0
ミネラル	食塩相当量	g	1.27~2.54

■ 原材料

デキストリン(国内製造)、寒天/ゲル化剤(増粘多糖類)

■ 賞味期限(開封前)

製造後1年

■ 包装(1ケース)

・400g×10袋 ・2kg×4袋

■ アレルギー表示

本品に使用する原材料に含まれるアレルギー物質(特定原材料)

乳成分	卵	小麦	そば	落花生	えび	かに
-	-	-	-	-	-	-

■ 保存上の注意

- 段ボールケースでの保存時は、400gは6段、2kgは4段までの積載にとどめ、上に重いものを置かないでください。
- 常温で保存できますが、直射日光を避け、高温多湿でない場所に保存してください。
- 段ボールケース開封時はカッターや先の尖ったものを使用しないでください。

■ 使用上の注意

- ① 飲み込む力には個人差がありますので、必要に応じて医師・栄養士・薬剤師等に相談の上、適切に使用してください。
- ② 外観や風味の異常等がある場合は使用しないでください。
- ③ 粉のまま絶対に召し上がらないでください。のどに詰まるおそれがあります。
- ④ ダマや固まりができた場合は必ず取り除いてください。のどに詰まるおそれがあります。
- ⑤ 食事介助が必要な方に使用される場合は、介助者が嚥下の様子を見守ってください。
- ⑥ 調理後はなるべく早めにお召し上がりください。
- ⑦ 開封後はすみやかに使用してください。
- ⑧ 介護や介助が必要な方や、おお客様の手の届かない場所に保存してください。
- ⑨ 濡れたスプーンを袋の中に入れてください。

株式会社 明治

〒104-8306 東京都中央区京橋2-2-1
お問い合わせ先：明治 お客様相談センター
☎ 0120-201-369

明治ニュートリションインフォ

検索

明治 なめらか食感

ゼリーメイク®

ゼリー食調整食品

おいしい水分補給ゼリーから
やさしいお食事づくりまで



調理例



400g

2kg

介護食づくりに便利なゼリーの素

明治ゼリーメイク

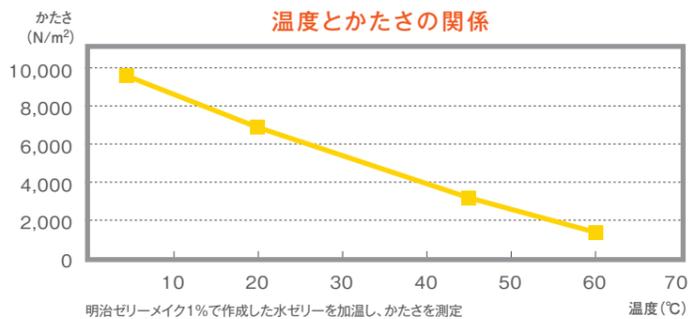
明治ゼリーメイクは、飲み物やミキサー食をまとまりよく、なめらかなゼリー状に固めることができるゼリーの素です。冷たいデザートゼリーや水分補給ゼリーはもちろん、彩りよく、香り豊かでぬくもりのある介護食づくりにお役立てください。



■ 特長

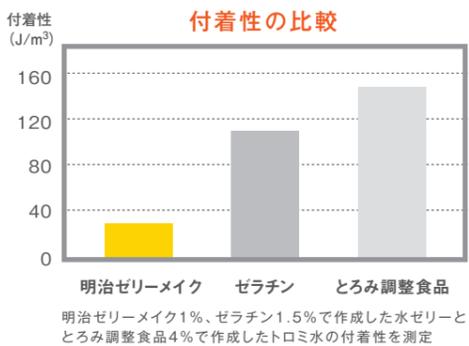
冷たいゼリーから温かいゼリーまで幅広く対応

明治ゼリーメイクで作ったゼリーは、60℃付近まで温めることができます。冷たいゼリーはかために仕上がります。温めるとやわらかくなります。ゼリーの温度によってかたさが変化しますので、喫食温度で状態を確認してお召し上がりください。



べたつかない

明治ゼリーメイクは、ゼラチンゼリーや濃いトロミに比べて付着性が低く、べたつきの少ないゼリーを作ることができます。



食材の彩り・おいしさそのまま

和食の例

- ごはん
- じゃがいものみそ汁
- 紅鮭の黄身焼き(付け合わせ)
- 高野豆腐と野菜の煮物
- 青菜のおひたし
- 緑茶



明治ゼリーメイクを使ったなめらかゼリー食



調理例

■ レシピ(例)

紅鮭の黄身焼き(大根甘酢漬け添え)



材料【1人分】

- ・紅鮭焼き……………30g
- ・だし汁……………30g
- ・明治ゼリーメイク…0.6g(全量の1%)
- ・A:黄身みそ [卵黄5g、白みそ10g、塩・酒またはみりん少々]

付け合わせ

- ・大根煮……………20g
- ・甘酢……………小さじ1
- ・明治ゼリーメイク…0.3g(全量の1.2%)

作り方

紅鮭の黄身焼き

- ① 焼いた紅鮭は骨と皮を取り、軽くほぐしておく。
- ② ①の鮭と同量のだし汁と明治ゼリーメイクを合わせて入れ、なめらかになるまでミキサーにかける。
- ③ ②を鍋に移して火にかけ、手早くかき混ぜながら80℃以上に加熱する。
- ④ 容器やラップなどで成形し、冷蔵庫で冷やし固める。
- ⑤ Aを合わせて④の鮭の上にかける。(バーナーで焼き色をつけてもよい)

付け合わせ

- ① 大根煮と明治ゼリーメイクをミキサーにかける。
- ② ①と甘酢を鍋に入れてよく混ぜてから火にかけ、手早くかき混ぜながら80℃以上に加熱する。
- ③ 成形し冷蔵庫で冷やし固め、食べやすい大きさに切って盛り付ける。

使用方法



作り方のポイント!

- ① 明治ゼリーメイクと食材をよく混ぜ合わせる。
- ② 食品全体を80℃以上に加熱する。
- ③ 冷蔵庫でしっかり冷やす。

40℃以下で固まりますが、冷蔵庫などで充分冷やすことをおすすめします。ゼリーを温める場合は、一度冷やし固めてから加熱してください。

1 液体食品の場合(お茶、みそ汁等)



ポイント! ・明治ゼリーメイクを振り入れてかき混ぜるとダマになりにくくなります。
・食品が少量の場合には電子レンジでの加熱も可能です。

2 ミキサー食の場合



ポイント! ・大量調理や多くの食材を一度に加熱する場合は、スチームコンベクションオーブンが便利です。

3 お粥の場合



お粥ゼリー

分量(かゆ:水=7:3の割合)
全粥……………140g
水……………60g
明治ゼリーメイク 2.0g(全量の1%)



ポイント! ・固まりムラを防ぐため、熱いお粥を混ぜ合わせましょう。