



☆鶏の照り焼き☆

商品名	1人前	備考
素材ペースト(とり)	40g	
ゲル化剤	適量	※
煮魚用調味液(青魚用)	2g	
トマトゼリー	18g	
ほうれん草ゼリー	10g	
とろみ剤	適量	※
だし汁	5g	
煮魚用調味液(青魚用)	5g	

<作り方>

- ① 素材ペースト(とり)を開封し、混ぜ、ゲル化剤を入れ混ぜ、煮魚用調味液(青魚用)を入れ、混ぜながら80℃以上に加熱し、型に流し込み冷却する。
- ② とろみ剤、だし汁の順に入れ、とろみがつくまで混ぜ、煮魚用調味液(青魚用)を入れ混ぜる。
- ③ ①をお好みでバーナーで焼き色をつけ、お皿に盛りつけ、適当な大きさに切った野菜を添え、②をかける。



☆蒸し鶏のわさびマヨソースがけ☆

商品名	1人前	備考
素材ペースト(とり)	40g	
ゲル化剤	適量	※
塩	0.08g	
とろみ剤	適量	※
だし汁	5g	
おろしわさび	0.1g	
マヨネーズ	4g	
煮魚用調味液(白身魚用)	0.9g	

<作り方>

- ① 素材ペースト(とり)を開封し、混ぜ、ゲル化剤を入れ混ぜ、塩を入れ、混ぜながら80℃以上に加熱し、型に流し込み冷却する。
- ② とろみ剤、だし汁の順に入れ、とろみがつくまで混ぜ、おろしわさび、マヨネーズ、煮魚用調味液(白身魚用)を入れ、混ぜる。
- ③ ①をお皿に盛りつけ、②をかける。



☆鶏の親子煮☆

商品名	1人前	備考
素材ペースト(とり)	40g	
ゲル化剤	適量	※
煮魚用調味液(青魚用)	2g	
だし汁	20g	
めんつゆ(かけ汁)	3g	
片栗粉	0.5g	※
卵	8g	

<作り方>

- ① 素材ペースト(とり)を開封し、混ぜ、ゲル化剤を入れ混ぜ、煮魚用調味液(青魚用)を入れ、混ぜながら80℃以上に加熱し、型に流し込み冷却する。
- ② だし汁、めんつゆ(かけ汁)を合わせ、火にかけ、水溶き片栗粉を入れ、とろみがついたら、卵を2回にわけて入れ、お好みで火を止める。
- ③ ①をお皿に盛りつけ、②をかける。



☆焼き鳥丼☆

商品名	1人前	備考
素材ペースト(とり)	40g	
ゲル化剤	適量	※
煮魚用調味液(青魚用)	2g	
煮魚用調味液(青魚用)	5g	
お粥	100g	

<作り方>

- ① 素材ペースト(とり)を開封し、混ぜ、ゲル化剤を入れ混ぜ、煮魚用調味液(青魚用)を入れ、混ぜながら80℃以上に加熱し、型に流し込み冷却する。
- ② ①を適当な大きさに切り、お好みでバーナーで焼き色をつける。
- ③ 丼にお粥、②を盛りつけ、煮魚用調味液(青魚用)をかける。



※ ゲル化剤、とろみ剤、片栗粉の量はお好みで調整してください。ゲル化剤の加熱温度はお使いの商品によって調整してください。
 ※ 野菜ゼリーの作り方については野菜パウダーレシピをご確認ください。
 ※ ガスバーナーにより、物性が変化しますので、注意してご使用ください。



☆チキンのゼリー☆

商品名	1人前	備考
素材ペースト(とり)	40g	
ゲル化剤	適量	※
コンソメスープ	8g	
塩	0.1g	
トマトゼリー	18g	
ほうれん草ゼリー	10g	

<作り方>

- ① 素材ペースト(とり)を開封し、混ぜ、ゲル化剤を入れ混ぜ、コンソメスープ、塩を入れ、混ぜながら80℃以上に加熱し、型に流し込み冷却する。
- ② ①をお皿に盛りつけ、適当な大きさに切った野菜を添える。



☆チキンのトマト煮☆

商品名	1人前	備考
素材ペースト(とり)	40g	
ゲル化剤	適量	※
トマトケチャップ	7g	
ほうれん草ゼリー	10g	
とろみ剤	適量	※
水	6g	
トマトピューレ	6g	
有塩バター	0.3g	
砂糖	0.2g	
チキンコンソメ	0.2g	
塩	0.1g	
おろし生にんにく	0.02g	

<作り方>

- ① 素材ペースト(とり)を開封し、混ぜ、ゲル化剤を入れ混ぜ、トマトケチャップを入れ、混ぜながら80℃以上に加熱し、型に流し込み冷却する。
- ② ①をお皿に盛りつけ、適当な大きさに切った野菜を添え、②をかける。



☆チキンのテリーヌ☆

商品名	1人前	備考
素材ペースト(とり)	30g	
ゲル化剤	適量	※
生クリーム	15g	
牛乳	10g	
有塩バター	5g	
塩	0.1g	
こしょう	0.02g	
トマトゼリー	18g	
ほうれん草ゼリー	10g	

<作り方>

- ① 素材ペースト(とり)を開封し、混ぜ、ゲル化剤を入れ混ぜ、生クリーム、牛乳、有塩バター、塩、こしょうを入れ、混ぜながら80℃以上に加熱し、型に流し込み冷却する。
- ② ①をお皿に盛りつけ、適当な大きさに切った野菜を添える。



☆チキンの焼きカレー☆

商品名	1人前	備考
素材ペースト(とり)	40g	
ゲル化剤	適量	※
中濃ソース	2.4g	
トマトケチャップ	2.4g	
カレーパウダー	0.14g	
ほうれん草のペースト	0.6g	

<作り方>

- ① 素材ペースト(とり)を開封し、混ぜ、ゲル化剤を入れ混ぜ、中濃ソース、トマトケチャップ、カレーパウダーを入れ、混ぜながら80℃以上に加熱し、皿に流し込み冷却する。
- ② ①をお好みでバーナーで焼き色をつけ、ほうれん草のペーストを添える。



※ ゲル化剤、とろみ剤の量はお好みで調整してください。ゲル化剤の加熱温度はお使いの商品によって調整してください。
 ※ 野菜ゼリー・野菜ペーストの作り方については野菜パウダーレシピをご確認ください。
 ※ ガスバーナーにより、物性が変化しますので、注意してご使用ください。



☆タンドリーチキン☆

商品名	1人前	備考
素材ペースト(とり)	40g	
ゲル化剤	適量	※
塩	0.08g	
ほうれん草ゼリー	10g	
プレーンヨーグルト	9g	
濃口醤油	0.6g	
砂糖	0.2g	
カレーパウダー	0.1g	
おろし生にんにく	0.02g	

<作り方>

- ① 素材ペースト(とり)を開封し、混ぜ、ゲル化剤を入れ混ぜ、塩を入れ、混ぜながら80℃以上に加熱し、型に流し込み冷却する。
- ② プレーンヨーグルト、濃口醤油、砂糖、カレーパウダー、おろし生にんにくを混ぜ、加熱する。
- ③ ①をお皿に盛りつけ、適当な大きさに切った野菜を添え、②をかける。



☆クリームシチュー☆

商品名	1人前	備考
素材ペースト(とり)	20g	
ゲル化剤	適量	※
塩	0.04g	
ほうれん草ゼリー	10g	
コーンゼリー	10g	
水	80g	
シチュールー	15g	
牛乳	15g	

<作り方>

- ① 素材ペースト(とり)を開封し、混ぜ、ゲル化剤を入れ混ぜ、塩を入れ混ぜながら80℃以上に加熱し、型に流し込み冷却する。
- ② 鍋に水を沸かし、シチュールーを入れとろみがつくまで加熱し、牛乳を加える。
- ③ お皿に②を入れ、適当な大きさに切った①、野菜を盛りつける。



☆バーベキューチキン☆

商品名	1人前	備考
素材ペースト(とり)	40g	
ゲル化剤	適量	※
塩	0.08g	
トマトゼリー	18g	
ほうれん草ゼリー	10g	
とろみ剤	適量	※
水	5g	
はちみつ	2g	
中濃ソース	1.8g	
トマトケチャップ	1.5g	

<作り方>

- ① 素材ペースト(とり)を開封し、混ぜ、ゲル化剤を入れ混ぜ、塩を入れ混ぜながら80℃以上に加熱し、型に流し込み冷却する。
- ② とろみ剤、水の順に入れ、とろみがつくまで混ぜ、はちみつ、中濃ソース、トマトケチャップを入れ混ぜる。
- ③ ①をお好みでバーナーで焼き色をつけ、お皿に盛りつけ、適当な大きさに切った野菜を添え、②をかける。



☆チキンソテー☆

商品名	1人前	備考
素材ペースト(とり)	40g	
ゲル化剤	適量	※
オリーブオイル	0.8g	
濃口醤油	0.5g	
塩	0.08g	
こしょう	0.02g	
トマトゼリー	18g	
ほうれん草ゼリー	10g	

<作り方>

- ① 素材ペースト(とり)を開封し、混ぜ、ゲル化剤を入れ混ぜ、オリーブオイル、濃口醤油、塩、こしょうを入れ、混ぜながら80℃以上に加熱し、型に流し込み冷却する。
- ② ①をお好みでバーナーで焼き色をつけ、お皿に盛りつけ、適当な大きさに切った野菜を添える。



※ ゲル化剤、とろみ剤の量はお好みで調整してください。ゲル化剤の加熱温度はお使いの商品によって調整してください。

※ 野菜ゼリーの作り方については野菜パウダーレシピをご確認ください。

※ ガスバーナーにより、物性が変化しますので、注意してご使用ください。



ミキサーのいらない介護食素材

素材ペースト とり

ゼリー食

使用レシピ集
NO.4

☆油淋鶏☆

商品名	1人前	備考
素材ペースト(とり)	40g	
ゲル化剤	適量	※
塩	0.08g	
トマトゼリー	18g	
ほうれん草ゼリー	10g	
とろみ剤	適量	※
水	8g	
オイスターソース	0.8g	
酒	0.6g	
みりん	0.6g	
濃口醤油	0.4g	
おろし生にんにく	0.02g	

<作り方>

- ① 素材ペースト(とり)を開封し、混ぜ、ゲル化剤を入れ混ぜ、塩を入れ、混ぜながら80℃以上に加熱し、型に流し込み冷却する。
- ② とろみ剤、水の順に入れ、とろみがつくまで混ぜ、オイスターソース、酒、みりん、濃口醤油、おろし生にんにくを入れ混ぜ、加熱する。
- ③ ①をお好みでバーナーで加熱し、お皿に盛りつけ、適当な大きさに切った野菜を添え、②をかける。



☆チキン南蛮☆

商品名	1人前	備考
素材ペースト(とり)	40g	
ゲル化剤	適量	※
塩	0.08g	
トマトゼリー	18g	
ほうれん草ゼリー	8g	
ゆで卵	5g	
玉ねぎ	4g	
とろみ剤	適量	※
コンソメスープ	15g	
マヨネーズ	3g	
牛乳	2g	
レモン汁	0.5g	
塩	0.03g	

<作り方>

- ① 素材ペースト(とり)を開封し、混ぜ、ゲル化剤を入れ混ぜ、塩を入れ、混ぜながら80℃以上に加熱し、型に流し込み冷却する。
- ② ゆで卵はつぶす。玉ねぎはみじん切りにし、茹でる。
- ③ ボールにとろみ剤、コンソメスープの順に入れ、とろみがついたら、②、マヨネーズ、牛乳、レモン汁、塩を入れ混ぜ、ミキサーにかける。
- ④ ①をお皿に盛りつけ、適当な大きさに切った野菜を添え、③をかける。



☆棒々鶏☆

商品名	1人前	備考
素材ペースト(とり)	40g	
ゲル化剤	適量	※
塩	0.08g	
トマトゼリー	18g	
ねり胡麻(白)	4g	
濃口醤油	4g	
砂糖	3g	
酢	2g	
ごま油	0.8g	

<作り方>

- ① 素材ペースト(とり)を開封し、混ぜ、ゲル化剤を入れ混ぜ、塩を入れ、混ぜながら80℃以上に加熱し、型に流し込み冷却する。
- ② ねり胡麻(白)、濃口醤油、砂糖、酢、ごま油を入れ混ぜ、加熱する。
- ③ 輪切りにしたトマトゼリーと①をお皿に盛りつけ、②をかける。



※ ゲル化剤、とろみ剤の量はお好みで調整してください。ゲル化剤の加熱温度はお使いの商品によって調整してください。

※ 野菜ゼリーの作り方については野菜パウダーレシピをご確認ください。

※ ガスバーナーにより、物性が変化しますので、注意してご使用ください。



ミキサーのいらない介護食素材 素材ペーストとり

ゼリー食

使用レシピ集
NO.5

☆チキンの中華あんかけ☆

商品名	1人前	備考
素材ペースト(とり)	40g	
ゲル化剤	適量	※
塩	0.08g	
トマトゼリー	18g	
ほうれん草ゼリー	10g	
とろみ剤	適量	※
水	10g	
濃口醤油	0.5g	
中華風だし	0.25g	
ごま油	0.05g	

<作り方>

- ① 素材ペースト(とり)を開封し、混ぜ、ゲル化剤を入れ混ぜ、塩を入れ、混ぜながら80℃以上に加熱し、型に流し込み冷却する。
- ② とろみ剤、水の順に入れ、とろみがつくまで混ぜ、濃口醤油、中華風だし、ごま油を入れ混ぜ、加熱する。
- ③ ①をお皿に盛りつけ、適当な大きさに切った野菜を添え、②をかける。



☆鶏のから揚げ☆

商品名	1人前	備考
素材ペースト(とり)	40g	
ゲル化剤	適量	※
塩	0.08g	
から揚げ粉	5g	
スプレーオイル	1.4g	

<作り方>

- ① 素材ペースト(とり)を開封し、混ぜ、ゲル化剤を入れ混ぜ、塩を入れ、混ぜながら80℃以上に加熱し、型に流し込み冷却する。
- ② 冷却後、適当な大きさに切り、スプレーオイルをまぶし(またはサラダ油につけ)、から揚げ粉をむらなくまぶす。
- ③ ②をガスバーナーで表面を焦がし、お皿に盛りつける。



※ ゲル化剤、とろみ剤の量はお好みで調整してください。ゲル化剤の加熱温度はお使いの商品によって調整してください。

※ 野菜ゼリーの作り方については野菜パウダーレシピをご確認ください。

※ ガスバーナーにより、物性が変化しますので、注意してご使用ください。

【栄養価】(1人前)

料理名	エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	ナトリウム	カリウム	リン	カルシウム	鉄	亜鉛	食塩相当量
鶏の照り焼き	76kcal	7.2g	2.8g	5.4g	286mg	49mg	26mg	4mg	0.1mg	0.1mg	0.7g
蒸し鶏のわさびマヨ	88kcal	6.9g	5.7g	2.1g	128mg	30mg	21mg	1mg	0.1mg	0.1mg	0.3g
鶏の親子煮	79kcal	8.1g	3.5g	3.4g	259mg	43mg	40mg	6mg	0.2mg	0.2mg	0.7g
焼き鳥丼	142kcal	8.1g	2.8g	20.1g	183mg	51mg	37mg	2mg	0.1mg	0.4mg	0.5g
チキンのゼリー	63kcal	7.0g	2.8g	2.5g	220mg	35mg	22mg	3mg	0.1mg	0.1mg	0.6g
チキンのトマト煮	73kcal	7.1g	3.0g	4.6g	261mg	98mg	25mg	5mg	0.2mg	0.1mg	0.7g
チキンのテリーヌ	157kcal	5.9g	13.3g	3.1g	225mg	56mg	34mg	23mg	0.1mg	0.1mg	0.6g
チキンの焼きカレー	64kcal	6.8g	2.7g	2.9g	138mg	46mg	21mg	4mg	0.1mg	0.1mg	0.3g
タンドリーチキン	66kcal	7.2g	3.0g	2.5g	156mg	53mg	30mg	14mg	0.1mg	0.1mg	0.4g
クリームシチュー	107kcal	5.3g	4.5g	11.2g	766mg	43mg	25mg	18mg	0mg	0.1mg	1.9g
バーベキューチキン	72kcal	7.0g	2.8g	5.0g	244mg	47mg	23mg	4mg	0.1mg	0.1mg	0.6g
チキンソテー	70kcal	7.0g	3.6g	2.4g	211mg	36mg	22mg	3mg	0.1mg	0.1mg	0.5g
油淋鶏	65kcal	7.0g	2.8g	2.9g	243mg	40mg	23mg	3mg	0.1mg	0.1mg	0.6g
チキン南蛮	95kcal	7.8g	5.6g	3.2g	271mg	55mg	35mg	8mg	0.2mg	0.2mg	0.7g
棒々鶏	110kcal	8.1g	6.0g	6.0g	374mg	44mg	27mg	3mg	0.1mg	0.1mg	0.9g
中華あんかけ	63kcal	7.0g	2.8g	2.5g	235mg	37mg	23mg	3mg	0.1mg	0.1mg	0.6g
鶏のから揚げ	86kcal	7.1g	4.2g	5.0g	234mg	26mg	19mg	1mg	0mg	0.1mg	0.6g