



簡単におもゆ・お餅が作れる！

# ばばのおもゆ



調理に時間がかかって作ることが面倒なおもゆ。当社「ばばのおもゆ」は、そんなおもゆを簡単につくることができる介護食材です。調理される方の負担を減ら、おいしく、安心な介護食の提供をお手伝いします。

## 特長

- 内容量：800g
- 賞味期限：6ヶ月間

- 米粉(国産品)と寒天を使用した食材です。
- お湯に溶かすだけでおもゆが簡単につくれます。
- ベタツキの少ない、なめらかなとろみを付与します。
- 衛生的で品質が安定しています。

## 調理例1

### おもゆ

必要な量だけ！

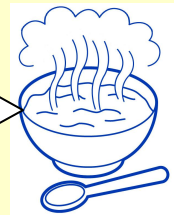
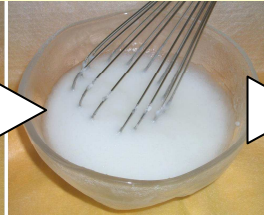
簡単調理！

・ベタツキが少なく、飲み込みやすい食感です。(冷めるとゼリー状に固まります。)

①80℃以上の熱湯100mLを用意します。

②ばばのおもゆ 大さじ2~2.5杯(約6~7g)を入れてかき混ぜます。(使用量の加減で硬さを調節できます。)

③茶碗に盛ってお召し上がりください。



(ダメにご注意ください。)

(とろみが出るまでかき混ぜます。)

(すぐに食べられます。)

ちよっとひと工夫

### おもゆを使ったかんたん「分粥」作り

材料は全粥とおもゆだけ！

・用意するのは全粥と「ばばのおもゆ」で作ったおもゆだけ。この2つを合わせるだけで「分粥」が一度にでき、わざわざ「分粥」を炊き上げる手間が省けます。

全粥



「ばばのおもゆ」でつくったおもゆ



140 g + 60 g ▶ 七分粥

100 g + 100 g ▶ 五分粥

60 g + 140 g ▶ 三分粥



三分粥から七分粥まで、お好みの分粥が一度にできます。

調理例2

やわらか餅

必要な量だけ！

簡単調理！

・ソフトな食感ながらもベタツキが少なく、飲み込みやすいお餅です。

①**ばばのおもゆ** 20g  
を用意します。



②**ぬるま湯** (40～50℃) 80mlを入れてよく混ぜ、一つにまとめます。(熱湯を使うとダメになります。)



③手水をつけながら一口大に成型します。



(粉にぬるま湯を注いでください(入れる順番がポイントです。))

(すぐに食べられます。)

ちよとひと工夫

やわらか餅を使って季節のお餅作り

・やわらか餅をちょっとアレンジ。  
季節ごと、彩り豊かなお餅料理がお楽しみいただけます。

春

餡をくんで  
桜餅風



夏

茹でた枝豆で  
ずんだ餅風



秋

お彼岸には...  
おはぎ風



冬

だし汁と合わせて  
お雑煮風



栄養組成

食品100gあたり	エネルギー	たんぱく質	脂質	糖質	食物繊維	ナトリウム
<b>ばばのおもゆ(粉末)</b>	<b>378 kcal</b>	<b>6.5 g</b>	<b>1.0 g</b>	<b>88.3 g</b>	<b>5.2 g</b>	<b>9 mg</b>
おもゆ (ばばのおもゆ 6%使用)	23 kcal	0.4 g	0.3 g	28.3 g	0.2 g	6.1 mg
やわらか餅 (ばばのおもゆ 20%使用)	165 kcal	2.8 g	0.4 g	35.4 g	0.2 g	0.5 mg

問合せ先

**中庄** 株式会社中庄本店

〒620-0061 京都府福知山市荒河176番地

TEL:0773-22-3135 / FAX:0773-22-1815

製造者

**伊那食品工業株式会社** (大阪支店)

〒565-0851 大阪府吹田市千里山西4-33-33

TEL:06-6339-8500 / FAX:06-6339-8872