

春の栄養満点 レシピ



いちごミルクSOYラテ

材 料

- ・生いちご…………… 100g
- ・牛乳…………… 100ml
- ・砂糖…………… 10g
- ・宮源のソイムースi… 20g
- ・生クリーム…………… 適量
- ・コンデンスミルク…………… 適量



作り方

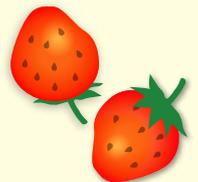
- 1) いちご、牛乳、砂糖をミキサーに入れて、1分程度攪拌する。
- 2) 「宮源のソイムースi」を入れて、30秒攪拌する。
- 3) 2を3分程膨潤させる。
- 4) 再度1分程攪拌してグラスに流し込む。
- 5) 生クリームを山盛りにして、いちごを飾って完成。

たんぱく質・食物繊維が摂れる！

エネルギー 174kcal 脂 質 6g

たんぱく質 11g 食物繊維 7.4g

※栄養成分表示(レシピ材料あたり)



たんぱく質・食物せんい・エネルギーを補える
ゲル化剤入り栄養補助食品

宮源のソイムースi

■栄養成分表示(100gあたり)

熱 量	たんぱく質	脂 質	炭水化物
361kcal	33.6g	10.3g	48.7g
一 糖 質	一 食 物 繊 維	食 塩 相 当 量	
18.7g	30.0g	0.5g	

新発売

ドリンクゼリー 10g 分包
全7種類各1パック入り！ (1ℓ用)



カロリーオフ 100ml=約2.5kcal

カロリーを気にすることなくたくさんの水分補給ができます

かんたん、低コスト、いい香り

お湯に溶かして冷蔵庫で冷やすだけ
本品 10g で 1000ml のゼリーができます



りんごイオン



ぶどうイオン



ももイオン



スポーツドリンク



レモンイオン



マンゴーイオン



メロンイオン

名 称	水分補給ゼリーの素
内 容 量	分包：10g×7種各1包/袋 お徳用：500g/袋
賞味期限	製造日より2年
保存方法	高温多湿を避け、常温で保存してください

YouTube 宮源チャンネル

YouTubeの宮源チャンネルでは、定期的に
いろいろな動画を配信しています



- 色々な宮源商品のご紹介
- 独自の嚥下調整食レシピのご紹介
- 無料オンラインセミナー開催のお知らせ
- その他、新商品のご紹介等配信中です！



チャンネル
登録と視聴を
よろしくお願
いいたします

次回みやげん通信の発行は6月頃を予定しています

「みやげん通信」では画像やレシピを募集しております。採用させて頂いた際は記念品を贈呈させていただきます。