乳児用液体ミルクを用いたオリジナルレシピ 提案のお願い

【目的】

災害に備え、各家庭や自治体、施設等において備蓄している乳児用 液体ミルクのローリングストック手段として、無駄なく備蓄を継続 できるよう各都道府県栄養士会栄養ケア・ステーション及び認定栄 養ケア・ステーションでオリジナルレシピの作成

モデルレシピ集

乳幼児の月齢や使用目的による分類や、調理上の工夫を盛り込んだ実践的なレシピ集

※ 公に使える形を想定(HPからダウンロード可能等)

栄養ケア・ステーションの管理栄養士・栄養士による 楽しく、おもしろいアイディアを発信していきましょう!



【提出方法】

「献立提出用様式」に入力し9月30日(水)までに日本栄養士会までメールで送付

【作成の注意】

①文章:HG丸ゴシックM-PRO 14ポイント

②栄養価:値、単位の記載は食品成分表に準ずる

③写真:各自、スマートフォン等で撮影いただき、貼付けてください。 なお、画像データは様式とは別途ご提出ください。

- ④日本栄養士会として作成しますので、提出後、多少の調整・変更をお願いするかもしれませんが、予めご承知おきください。 各レシピには、作成した各都道府県栄養士会栄養ケア・ステーション 名及び認定栄養ケア・ステーション名とご担当者のお名前、所属都道府県名を掲載します。
- ※ 全体としてなるべく簡略に箇条書きでお願いします。



記入方法と例

一般食

高齢者

レシピ対象者 のバックを塗 りつぶしてく ださい



料理名

ミルク ミネストローネ

エネルギー OOO kcal たんぱく質 OO.Og 脂質 OO.Og 炭水化物 OO.Og

写真の合計栄養量を 記載してください 注)栄養価の記載単位 シミンB₁

塩相当量 0.0g タミンA 00 μgRAE

タミンB₁ 0.00 mg

ビタミンB₂ 0.00 mg

ビタミンC 00 mg

カルシウム OO mg

鉄 O.O mg

献立の工夫・ポイント

・試食してみて、更に改善、工夫が必要な点、など、気づいた点についても記載してください。

料 理 名	材 料 名	使用量	料 理 名	材 料 名	使用量	
ミルクミネス トローネ	明治らくらくミルク ほほえみ	100cc				
	鶏肉					
	トマト	例示				
	人参					
	ジャガイモ					
	玉ねぎ		市販品を活用した場合には、商品名を記載く			
	塩		ださい。 会社名の記載は必要ありません。			
	小麦粉	3				
			料理名の欄は全流がさい。	材料枠分でセルを	結合して	
				合、適宜調味料をま	とめてく	
		†	ごさい。			



作り方・調理のポイント



• 作り方や調理におけるポイント 調理上の工夫点などを記載してください

