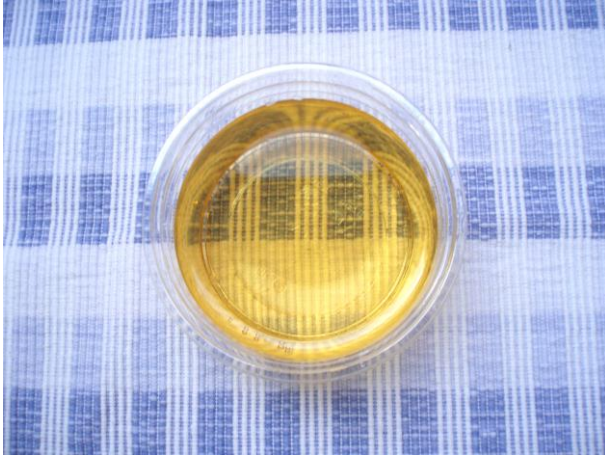


## Level 0 (L 0) / Code0j

### りんごゼリー



#### 材料

りんご果汁 150cc ゼラチン 2.5g

砂糖 4.5g

#### 作り方

- ① ジュースにゼラチンと砂糖を入れ、膨張させる。
- ② 膨張後加熱し、ゼラチンが溶解したら型に入れる。

### オレンジゼリー



#### 材料

オレンジ果汁 150cc ゼラチン 2.5g

砂糖 4.5g

#### 作り方

- ① ジュースにゼラチンと砂糖を入れ、膨張させる。
- ② 膨張後加熱し、ゼラチンが溶解したら型に入れる。

## Level 1 (L 1) / Code1

プリン



材料

市販のプリン

濃厚流動食ゼリー



材料

濃厚流動食 150cc ゼラチン 2.5g

作り方

- ① ゼラチンを濃厚流動食に入れ、膨張しておく。
- ② ①を加熱し、ゼラチンを溶解する。
- ③ 型に流して、冷蔵庫で冷やす。

## Level 2 (L 2) / Code1

### 濃厚流動食ゼリー（ソース添え）



#### 材料

濃厚流動食 150cc ゼラチン 2.5g

ブルーベリージャム 10g 水 5cc

砂糖 3g

#### 作り方

- ① ゼラチンを濃厚流動食に入れ、膨張しておく。
- ② ①を加熱し、ゼラチンを溶解する。
- ③ 型に流して、冷蔵庫で冷やす。
- ④ 好みのジャムに水、砂糖、とろみ剤を加え、流動食ゼリーにかける。

## Level 3 (L 3) / Code2

### りんごのコンポート (すりおろしりんご)



#### 材料

りんご 100g 砂糖 8g レモン汁 5g  
水 50cc とろみ剤 少量

#### 作り方

- ① りんごは皮をむき、薄切りし、砂糖、レモン汁、水を加えて軟らかくなるまで煮る。
- ② ミキサーにかけ、少量のとろみ剤でとろみをつける。

### みかん缶ペースト



#### 材料

みかん缶 80g 砂糖 8g  
水 40cc とろみ剤 少量

#### 作り方

- ① みかん缶に砂糖と水を加え、ミキサーにかける。
- ② とろみ剤でとろみをつける。

### つぶしバナナ



#### 材料

バナナ

#### 作り方

バナナを包丁で粘りが出るくらいしっかりたたく。



## Level 4 (L 4) / Code3-4

リンゴのコンポート



材料

りんご 100g 砂糖 8g レモン汁 5g

水 50cc とろみ剤 少量

作り方

①りんごは皮をむき、薄切りし、砂糖、レモン汁、水を加えて軟らかくなるまで煮る。

みかんの缶詰



材料

缶詰のみかん

バナナ



材料

バナナ

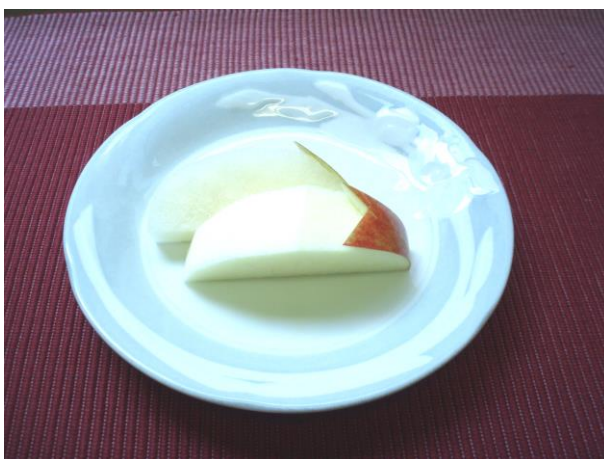
できればつぶして

Level 5 (L 5)

みかん



りんご



バナナ



