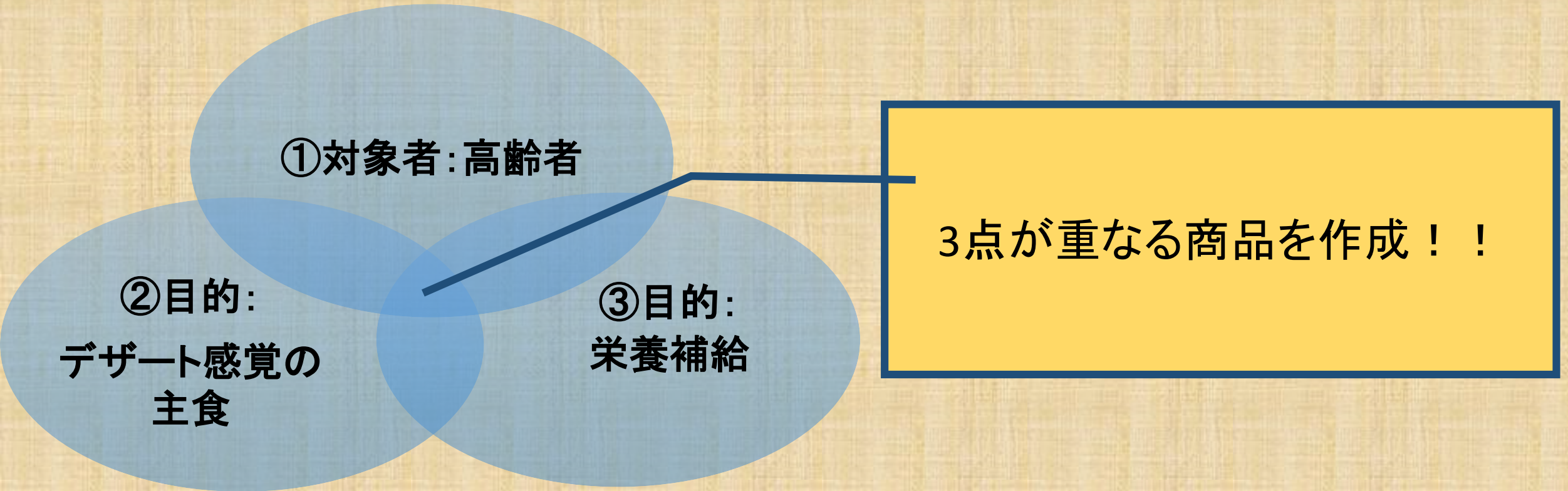




**お米アイス**  
**～高齢者に向けて～**

# 商品の分析・確認

- 高齢者向けのアイスを作成する

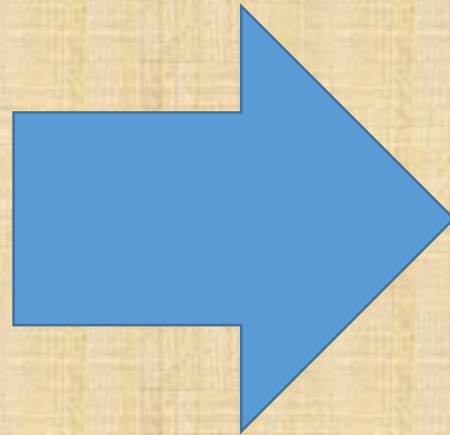


# ① 対象者の特徴

- 咀嚼能力の低下

- 身体活動量低下に伴う  
食事量の低下

- 食べることに時間がかかる



- 固形材料は  
あまり入れない

- 量は少なめにする

## ② 目的の分析

### デザート感覚の 主食

- 主食の代替え

### 栄養補給

- 手軽にできる
- 栄養剤の味ではない

# メイン食材選択

日本の伝統  
食品

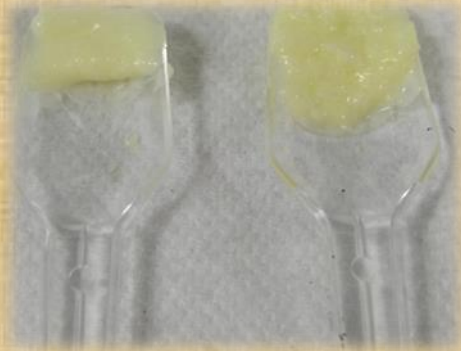
親しみのある  
食品

消費量低下が  
気になる食品

お米！！

# 工夫した点

- 米粒感を出す！！



2種類の粒形にすることで  
米感・まとまり感を出す！

- 米の粘りで増粘剤を使用しない！！
- クリーム感が強い → ライスミルクに変更！！

# 完成品

## 《材料》

- ・ライスミルク  
(ノーマル＋アーモンド入り) 833g
- ・生クリーム 333g
- ・グラニュー糖 142g
- ・お米(ごはん) 480g



# お米アイスには

茶碗一杯(200g)お粥には40gのご飯で出来ている場合

+

コメアイス1つ(50g)

約10gのご飯が含有！(ライスミルク除く)

食後に1つ食べれば1食50gの  
お米を食べたことに！！



# 改善すべき点

- 今回使用したアーモンド入りライスミルクは香料含有  
→ 無添加とは言えない

アーモンドパウダーを使用することにより解決！！

- 増粘多糖類が入っていない  
→ アイス特有の滑らかさが失われる

# 今後の課題

- 無添加のアイスになるように工夫する
- 醤油と砂糖を煮詰めたソースをかけるなどアレンジレシピの考案
- 淡泊な味だがしっかりと栄養価が含まれるよう材料を検討する