

区分

【その他】

おしろこ（ふんわりお餅）

提供：介護老人保健施設 煌

材 料（3人分）

・お餅（小さめの団子状10ヶ分）

お粥 80g

お湯 20g

まとめるこeasy 2g



・しろこあん 適量



作り方



学会分類コード 2 - 1

- ①お粥をミキサーにかけて、なめらかにする。
（ミキサーが回りにくいようならお湯を加える。）
- ②ゲル化剤を加えて、30秒～1分混ぜる。
- ③タッパにラップを敷き、②を流す。
- ④固まり始めたら、スプーンですくい、
温めておいたしろこあんに入れて盛り付ける。



○●留意点・工夫など●○

- ・ガラス製のミキサーにいきなり熱いものを入れると割れることがあるので、事前にお湯を張って温めるといいです。