

区分
【主食】

粥ゼリー

提供：宇治徳洲会病院

材 料（4人分）

- ・上新粉 80g
- ・ホットアンドソフトプラス 8g
- ・湯（熱湯） 600g



作り方



学会分類コード 2 - 1

- ①上新粉とホットアンドソフトプラスをボウルなどのかき混ぜやすい容器に入れる。
（写真①、写真②を参照）
- ②湯は熱湯を使用し、ダマになりやすいのでよくかき混ぜて出来上がり。

写真①



写真②



○●留意点・工夫など●○

- ・ダマにならずかき混ぜるのが難しい時はミキサー等を使用します。



このQRコードにアクセスすると作り方を動画で確認できます☆