

ソフト クレープ

12ヶ月のおやつレク

12月



クリスマスクレープ

いちごで作ったサンタクロースを添えます♪

材料(1人分)

- ・ソフトクレープいちご 1本
- ・いちご 1個
- ・ホイップクリーム 適量
- ・チョコペン 適量
orチョコレート
- ・抹茶パウダー 適量
- ・バナナ 適量

作り方

<A いちごサンタ>

- ①いちごはヘタを切り落とし、ヘタの部分から2/3のところを切り、帽子とからだに分ける。
- ②ヘタのあった方を下にして、切り口にホイップクリームを絞り、①の帽子をのせる。
- ③チョコペン、または溶かしたチョコレートで顔を描く。
*お好みで帽子やボタンをデコレーションしてください。

コルネで作るチョコペン

- ①細かく刻んだチョコレートを湯煎(約50~55℃)で溶かす。
- ②コルネに①を入れて、口をねじる。または、折ってテープで留める。

<B クリスマスツリー風>

- ①ホイップクリームに湯で溶いた抹茶パウダーを混ぜる。
- ②バナナを約1cm幅に輪切りする。
- ③②の上に星口金をつけた絞り袋で①を渦巻き状に絞る。お好みで星などを飾る。

<盛り付け>

解凍した「ソフトクレープ」を斜め半分に切ってお皿に盛り、AとBを添える。

ソフト
クレープ
いちご

歯ぐきで
つぶせる
やわらかさ



※噛む力、飲みこむ力には個人差がありますので、必要に応じて喫食時には介護者が付き添う等十分注意してお召し上がりください。