

ソフト クレープ

12ヶ月のおやつレク

4月



春のフルーツクレープ

チョコレートで作った桜の花びらを添えます♪

材料(1人分)

- ・ ピンクのチョコペン 適量
or チョコレート
- ・ ソフトクレープバナナ 1本
- ・ ホイップクリーム 適量
- ・ いちご 適量
- ・ キウイ 適量
- ・ オレンジ 適量

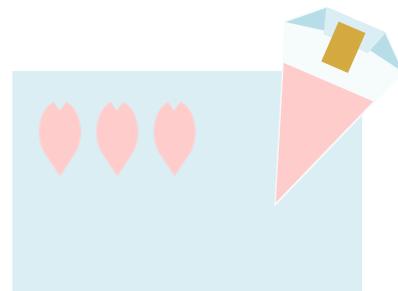
作り方

- ① ピンクのチョコペン、または溶かしたチョコレートで、クッキングシートやOPPシートに桜の花びらを描く。
* 次頁の花びらのシルエットを印刷し、シートの下に敷いて上からなぞる。
- ② 冷蔵庫で冷やし固める。
- ③ 解凍した「ソフトクレープ」をお皿に盛り、ホイップクリームを絞る。
- ④ 果物を食べやすい大きさに切り、③に飾る。
- ⑤ ②を添える。

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。

* コルネの作り方は次頁参照。



ソフト
クレープ
バナナ

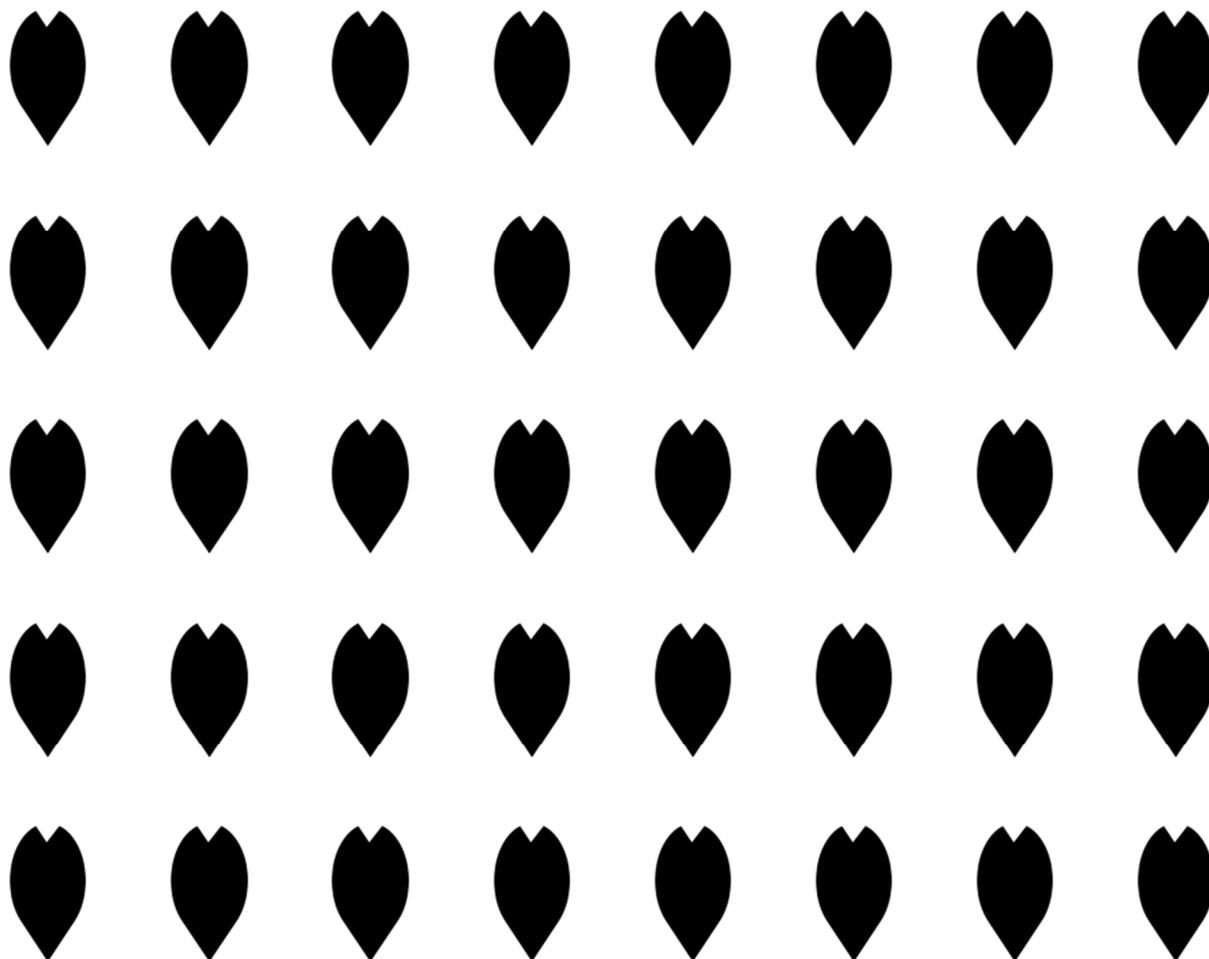
歯ぐきで
つぶせる
やわらかさ



※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がください。

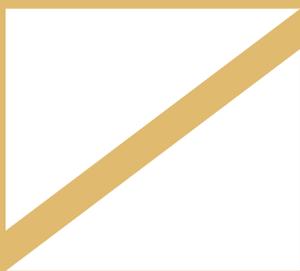
●桜の花びら

印刷してクッキングシートやOPPシートの下に敷き、チョコペンで上からなぞってください。

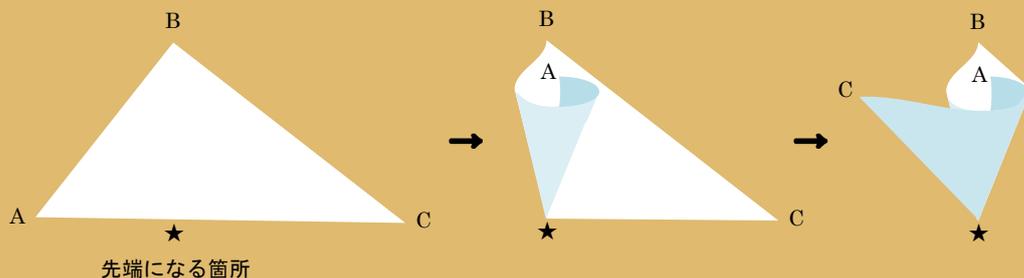


●コルネの作り方

① クッキングシートやOPPシートを対角線で切る。



② 図の通りに巻く。



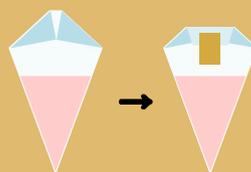
③ cを上へ引いて、先端を締める。



④ 先端が開かないように重なったところを内側に折り込む。



⑤ 溶かしたチョコを入れて、口をねじる。または、折ってテープで留める。



⑥ 先端をごく細く切る。

