

#### 材料(1人分)

- ・**ソフトクレープあずき** 1本 ・チョコペン 適量
- ・チョコペン or チョコレート
- ・いちご
- ・オレンジ
- ・ホイップクリーム

# 作り方

適量

適量

谪量

- 解凍した「ソフトクレープ」を2つ に切り、お皿に盛る。
- ② チョコペンで①に鯉のぼりのように目とうろこを描き、お皿には竿を描く。
  - \* 緋鯉にはピンクのチョコペンで うろこを描くとかわいいです。
- ③ いちごは薄く切り、オレンジは薄皮をむいて一口大に切り、食べやすくする。
- ④ お皿にホイップクリームを絞り、③を添える。

### コルネで作るチョコペン

- 無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。

### 手作りピック



次頁にテンプレートをご用意しています。

ソフトクレープ

あすき

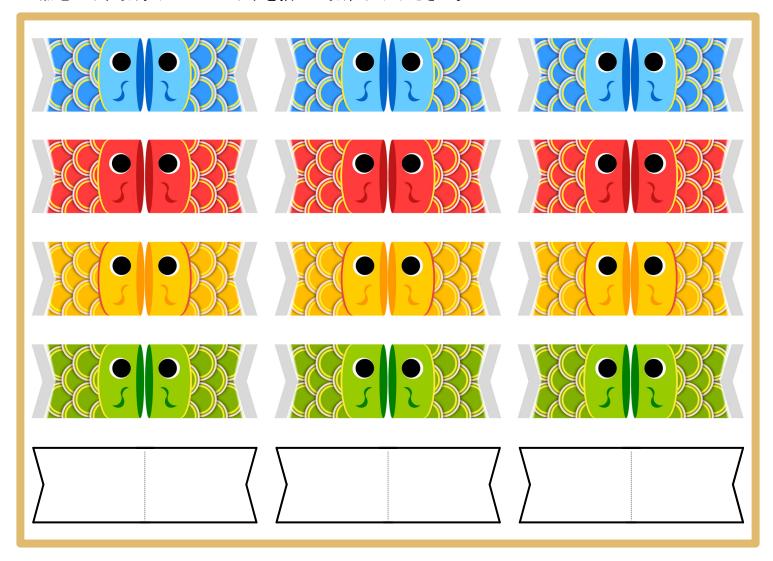
歯ぐきで つぶせる やわらかさ



※噛むカ、飲みこむカ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。

### ●手作りのピック

印刷して、1つずつに切り分けて半分に折り、つまようじ等に貼ってご活用ください。 無地には、お好みでこいのぼりを描いてお楽しみください。

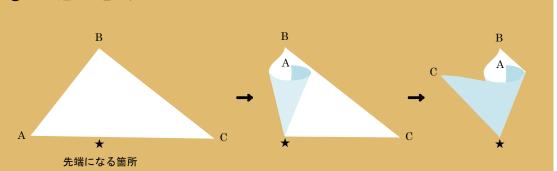


# ●コルネの作り方

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。



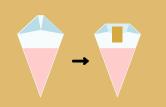
③ cを上へ引いて、先端を 締める。



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。

