

東海嚙下食研究会の
しっとり食パンレシピで作る
フルーツサンド風





<材料>

- ・スティックゼリー 1本
- ・食パン8枚切り 1枚
- ・牛乳 200cc
- ・砂糖 10g
- ・ゼラチン 3g
- ・ホイップクリーム 適量



オレンジ風味



<作り方>

- ① 牛乳を鍋で沸かし、砂糖とゼラチンを入れて溶かす。
- ② みみを切り落としたパンに①を流し込み、冷やす。
- ③ 半分に切った②で、ホイップクリームとスティックゼリーをはさみ、食べやすい大きさに切る。



オレンジ風味



ヨーグルト風味

ロールケーキにもどうぞ

※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。

バナナコーヒー風味の
ロールケーキ



バナナ風味



コーヒー風味





マスカット風味



コーヒー風味

開けるとする～り
ゼリーが出てくる

80kcal 1本 14.5g



● マスカット風味



● コーヒー風味



● ヨーグルト風味



● バナナ風味



● オレンジ風味