

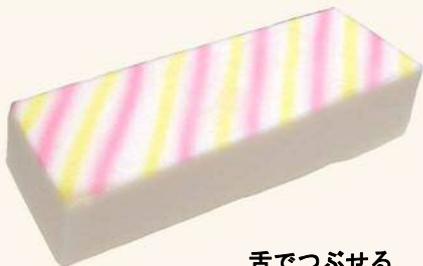
とろろり

わたようかん
日和

みたらし

「わたようかん」に
みたらしのタレをかけて甘じょっぱく

わたようかん
陽だまり



舌でつぶせる
やわらかさ

とてもやわらかい和菓子です。
凍結状態又は半解凍状態での
盛り付けをお勧めします。

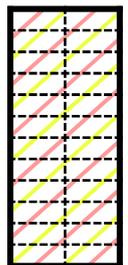
材料(8人分)

・わたようかん	1個
・醤油	40g
・砂糖	30g
・水	50g
・片栗粉	10g

作り方

- ① 半解凍した「わたようかん」を24等分に切る。
(目安：1人3切れ)
- ② 調味料を鍋に合わせ、混ぜた後、中火で加熱する。
- ③ とろみがついたら弱火にして、混ぜながら約30秒～1分加熱し、冷ます。
- ④ 器に①をのせ、③をかける。

24等分！



※嚥む力、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。