

あの人に



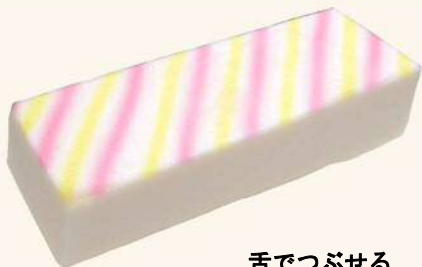
オアシス  
スイーツ

わたようかん  
日和

## デコレーションケーキ

「わたようかん」で  
素敵なお祝いを

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)

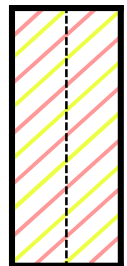
・わたようかん	1個
・ホイップクリーム	適量
・いちご	適量
・バナナ	適量
・黄桃	適量

### 作り方

- ① 半解凍した「わたようかん」を2等分に切る。
- ② 模様がある面を横にし、天面にホイップクリームを絞る。
- ③ 果物を食べやすい大きさに切り、②に飾る。

\* 果物は、コンポートやゼリーにするなどアレンジしてください。

2等分!



※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。

