

まったり



わたようかん
日和

おしるこ
すいじゅ

おしるこ風

「わたようかん」で作る
冬にぴったりのデザートです

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(10人分)

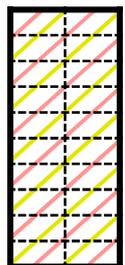
・わたようかん	1個
・こしあん	500g
・水	400g

作り方

- ① 半解凍した「わたようかん」を20等分に切る。
(目安：1人2切れ)
- ② こしあんを水で溶き、軽く沸騰させる。
- ③ 器に②を注ぎ、①をのせる。

- * お好みでとろみをつけてください。
- * こしあん、粒あんなどでお楽しみください。

20等分!



※嚙む力、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。