

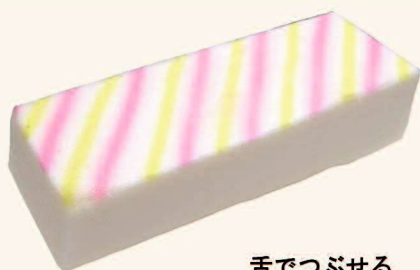
くつろぎ

わたようかん
日和

わたようかんほうじ茶ラテ

「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)

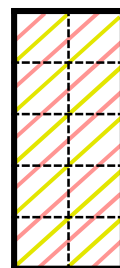
- ・わたようかん 1個
- ・ほうじ茶（ティーバッグ） 1個
- ・水 60g
- ・牛乳 75g
- ・砂糖 3g

作り方

- ①半解凍した「わたようかん」を10等分に切る。（目安：1人1切れ）
- ②水を入れた鍋を中火にかけ、お湯が沸騰したらティーバッグを入れる。
- ③牛乳を入れ、弱火でふつふつするまで温めたらティーバッグを取り除き、砂糖を加える。
- ④①を器に入れ、③を注ぐ。

- * お好みでとろみをつけてください。
- * 市販のほうじ茶ラテの粉末ならより手軽に作れます。

10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。