

# 栗野先生の 私の イベント

## ● 第1回 和菓子屋さん

みんなが集うフロアに「和菓子屋さん」が登場  
咀嚼嚥下機能レベルの異なる利用者様が集まる  
施設で「みんなが同じものを選んで食べる」こ  
とを目的としたレク。テーブルに置かれたお品  
書きを手にとり、「どれにしようかな」と、楽  
しそうな声が聞こえてくる。



2020年夏、密にならないよう3日間に分けて開催。  
雰囲気づくりに欠かせない手作りの暖簾には、「御菓子所 共愛の里」の文字が。漆黒のトレーにお庭の青もみじを添えて、わらびもちやあんみつなど、6種の涼しい和菓子が並ぶ。

### ここが ポイント

和菓子屋さんの雰囲気と、みんなで選べる楽しさ。



あんみつには、みかんや白玉の代わりにゼリーやムースを、小豆はこしあんを使用。わらびもちは咀嚼嚥下機能が低下した方には難しいため片栗粉で手作りし、食べやすさに配慮しながら本来の和菓子の見た目を再現。

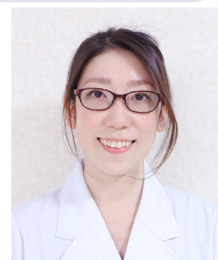
品数が多いと作るのも大変ですので手作りが難しいものは市販品を活用しています。今回は「四季の和菓子西瓜」を使用しました。見た目にも「すいか」と分かり入居者様も喜ばれていました。

### 和菓子のイベントにぴったりな商品

- ・四季の和菓子 Fe 4.0mg Ca 250mg(1個当たり)
- ・まごころすい一つ
- ・わたようかん  
舌でつぶせるやわらかさ

「わたようかん」以外は常食向けの商品です。やわらかさをお確かめの上、ご提供ください。

社会福祉法人 共愛会  
特別養護老人ホーム 共愛の里  
管理栄養士 栗野先生  
Instagram @y\_kurino





## YUI'S RECIPE



やわらか食感

← 嚥下食のわらびもち風

### ●材料（10人分）

- ・片栗粉 50g
- ・砂糖 60g
- ・水 400ml
- ・きなこ 適量
- ・黒蜜 適量

### ●作り方

- ①鍋に片栗粉、砂糖、水を入れてよく溶かし、弱火で加熱する。
- ②生地が透明になってきたら、鍋を火からおろし、さらによくかき混ぜる。
- ③生地がまとまってきたら、バットに流し込み冷やす。
- ④冷えたら、適当な大きさに切り、きなこや黒蜜をかける。

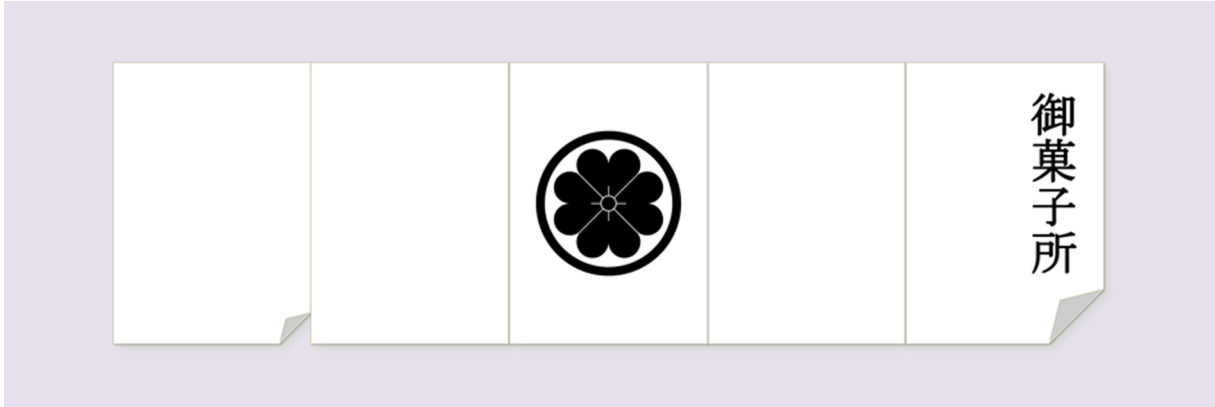
\* 生地を氷水に入れて冷やす場合は、しっかり水気を切る。



※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上がり下さい。



## イベントを盛り上げてくれるアイテム



サッと出して和菓子屋さんを演出

### ↑ 暖簾

テンプレート「暖簾」をA4用紙に印刷。  
白紙の用紙数枚と暖簾のように貼って完成。お好みで施設名を加えてください。



和菓子の説明があると嬉しい！

### ← ポップ

テンプレート「ポップ」をA4用紙に印刷。  
和菓子のそばに飾るだけ。  
「まごころすい一つ」と、「四季の和菓子」のポップをご用意しています。

どれにしようかな？

### → お品書き

テンプレート「お品書き」を活用して、品名を加えて作成、印刷。テーブルに置いて、みなさんで見られるようにすると、より盛り上がります。

