

専門職からの得・ラク情報

松城デイサービスセンター 介護職員より



皆さん、こんにちは！

日々の生活で、家族や親せき、近隣の方等、介護や看護・栄養の事など悩んでいること等ありませんか。三幸会の職員によるちょっとした介護のコツやアドバイスから皆さんがホッとできる時間を持てただけたらと思います。



デイサービスでは介護士は食事・排泄・入浴介助の他、機能訓練を行ったり、制作やおやつ作りを行っています。

その中のおやつ作りの情報をご提供させていただきます！

作業時間50分！
簡単！手作りおやつ！



【材料】(4人分)

- ・つぶあん・・・60グラム
- ・白玉粉・・・40グラム
- ・砂糖・・・200グラム
- ・木綿豆腐・・・80グラム
- ・きな粉・・・適宜

●● 豆腐大福 ●●



60g



40g



200g



80g



適宜

【作り方】

- ① ボールの中に豆腐と白玉粉を入れて良く混ぜる。
さらに、砂糖を加えて混ぜ、4等分に分ける。
生地が出来上がり！
- ② 餡は一人15グラムに分けて丸める。
- ③ 広げたラップの上に生地を平に置きその中に餡を入れ包む。(大福の形にする)
- ④ 鍋に湯を沸かし、一つずつ大福を入れる。
浮いてきたら氷水に取る。
- ⑤ 水気を切り、きな粉をまぶして仕上げる。

 お口直しにきゅうりとキャベツの浅漬けを作りました。



是非、チャレンジしてくださいね！おいしいですよ♪ おすすめです！



社会福祉法人 三幸会
sankoukai