

# やわらか福もちの甘酒抹茶あん ～やわらか福もちのアレンジレシピ～



## ■材料【1人分】

紅白やわらか福もち(紅)	20g	甘酒	20g
紅白やわらか福もち(白)	20g	砂糖	1g
抹茶	0.1g	新スルーキングi	適量(計算上0.3g)

## ■作り方

- ①紅白やわらか福もちは5mm幅の斜め切りにし、茹でておく。
- ②抹茶を少量の甘酒で溶かし、残りの甘酒、砂糖を加えて混ぜ合わせる。
- ③②をかき混ぜながら新スルーキングiでとろみをつける。
- ④器に①を盛り付け、③をかける。

## ！注意事項！

召し上がる方の咀嚼や嚥下状態に合わせてご提供ください。

## 栄養成分値(1人分)

エネルギー(kcal)	たんぱく質(g)	脂質(g)	炭水化物(g)
<b>86</b>	<b>1.4</b>	<b>0.3</b>	<b>19.5</b>
ナトリウム(mg)	カリウム(mg)	リン(mg)	食塩相当量(g)
<b>18</b>	<b>8</b>	<b>14</b>	<b>0.1</b>

日本食品標準成分表2015年版(七訂)で計算

## ■使用製品



紅白やわらか福もち



新スルーキングi