

Onihassota



### 🍷 材料 (5人分)

- 市販のカステラ...5切れ
- チョコレート (飾りペン用) ...少々
- 食紅またはピンクの食材 (いちごソースなど)
- (嚥下機能が心配な方は)  
牛乳...コップ1杯

## 簡単カワイイ カステラ鬼



### 🍷 作り方

- 1.市販のカステラの茶色い部分を切り取ります。
- 2.切り取った茶色い部分を花の型で切り抜きます
- 3.チョコレート溶かして袋に入れて、湯煎で溶かす
- 4.チョコの入った袋の先を切り、ペンのように目と口をかく
- 5.食紅またはいちごソースなどでほっぺたをかく

(嚥下機能が心配な方には)

カステラの茶色い部分をカットしたら、カステラに牛乳を含ませて時間をおくとしっとりとして食べやすくなります

## ここが嬉しい ポイント

## 簡単カワイイ カステラ鬼



- 👉 レクにぴったりの簡単メニュー  
見た目に可愛く、盛り上がります♪
- 👉 カステラはパサつきがありボロボロ崩れ、喉に貼りつきやすいので嚥下機能が低下した方にはひと工夫しましょう
- 👉 カステラを飲み込みやすく ひと工夫♪
- 👉 カステラに牛乳を染み込ませて少し時間をおくとしっとりとして、まとまりやすくなります

*Onihasoto*