

しょうがシロップがけ ～やわらか福もちアレンジレシピ～



■材料(1人分)

やわらか福もち	40g
しょうが	4g
水	25g
砂糖	15g
レモン果汁	2g

■作り方

- ① やわらか福もちは1cm幅に切り、茹でておく。
- ② 鍋にせん切りにしたしょうが、水、砂糖を入れて火にかけ、しばらく煮る。
- ③ 半量程度まで煮詰まったら火を止め、レモン果汁を加える。
- ④ ①を器に盛り、③をかける。

！ご注意！

召し上がる方の状態を十分確認してから、ご提供するようにご注意ください。

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)
124	1.1	0.3	29.8
ナトリウム (mg)	カリウム (mg)	リン (mg)	食塩相当量 (g)
2	15	10	0

日本食品標準成分表2010で計算

■使用商品



やわらか福もち