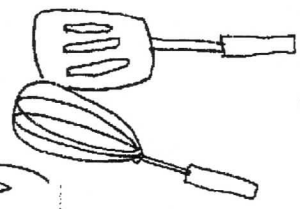


もうすぐ春



さくらもち作り



材料(10個分)

- 白玉粉 20g
- 薄力米粉 40g
- 石砂糖 12g
- 食用色素 ピンク 小さじ1
- 水 100cc
- あんこ 200g

赤色でも大丈夫です。

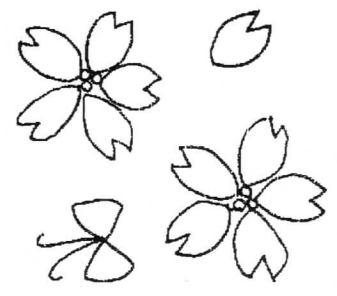
こんな交力果が「期待」できます

- ◎ 工程が多いので 身体機能・認知機能の維持・向上
- ◎ 楽しいので 生活意欲の向上
- ◎ 季節感があるメニューなので 回想法との相性◎



第64号
令和7年冬
一般社団法人
富山県作業療法士会
広報部

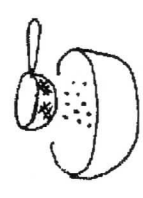
障がいをお持ちで
地域で暮らす方々
施設利用者、
ご家族に向けて
リハビリテーションの
小情報をお知らせします
お伝えしていきます



季節を感じよう

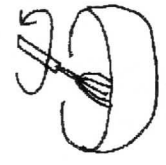
準備

- ・ あんこを10等分にして俵型にする。
- ・ 薄力粉と食用色素をまぜてふるっておく。



作り方

- ① ボウルに白玉粉と水半量を入れて溶く。
- ② 石砂糖を入れて泡立て器で混ぜる。
- ③ ふるった米粉と残りの水を入れて混ぜる。
- ④ ホットプレートで生地を焼く。
表面がぶつぶつしてきたら裏返して裏面も焼く。
- ⑤ 焼き上がった生地をあんこを包む。



もうひと工夫

生地を作る時の食用色素を抹茶にかえて、
白玉粉とまぜ、葉っぱのクッキー型を使って焼く。
桜の葉を作ることができます!!



☆ 簡単です!! ぜひご自宅や施設で作ってみてください。
ご不明な点はお近くの作業療法士にご相談下さい。