



楽楽!! おいしか介護食

八杯汁



エネルギー 62 Kcal
 蛋白質 4.7 g

材料と分量(2人分)

| | |
|------|--------|
| 豆腐 | 1/4丁 |
| 大根 | 60g |
| だし汁 | 300ml |
| 片栗粉 | 大さじ1/2 |
| 生姜 | 適量 |
| しょうゆ | 大さじ1 |

作り方

- ①だし汁を煮立てて、調味し水溶き片栗粉でとろみをつける
- ②①に豆腐を加えて温める程度に煮る
- ③椀に盛り、卸大根と卸生姜を浮かす

八杯汁とは、八杯食べたくなるくらい美味しい汁という意味です。古くからお盆や法事、お葬式の時に作られた精進料理です。1丁の豆腐で八人分作れるというところから名づけられたとのこと。この中に入れる豆腐は、細長く切るところが特徴です。



介護食についての不安や悩みがある方はお気軽にご相談下さい

みぎわほ一む