



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