

# やわらか焼き芋（ペースト状）

焼き芋に水分を加えペースト状にしました

コード 2-2



## 材料

### ■ 2人分

焼き芋	1/3本 (80g)
牛乳	大さじ2杯
バター	小さじ1/2
水	1/4カップ (50ml)
砂糖	小さじ1 (3g)
ゼリー化調整食品	小さじ1/2 (1.5g)※1)

※1) ※スベラカーゼ（フードケア）を使用した場合

## 作り方

- ①焼き芋は、皮を取り除き、分量の牛乳、バター、水、砂糖、スベラカーゼとともにミキサーにかけて、ペースト状にする。
- ②①を耐熱容器に入れ、ラップをかけて電子レンジ600Wで1分30秒加熱する。
- ③②を器に盛りつける。

## 栄養価（1食分）

エネルギー	116kcal
たんぱく質	1.1g
食塩	0.1g

## とろみ調整食品を購入される方は

とろみ調整食品は、通販サイトでお求めになります。また、介護食品を取り扱っている薬局・薬店でも、お問い合わせいただければお取り寄せいただける場合がございます。お近くの取扱い店については、ページ下部の「食べるを支える」HPにてご確認ください。

## 注意事項

焼き芋の種類により、固さが異なりますので、固めの場合は、牛乳や水の量で調整してください

最新の情報をご覧になりたい方は以下HPをご覧ください。  
「食べるを支える」HP → <http://www.shokushien.net/>  
（「食べるを支える」のキーワードでWeb検索できます）

