



お茶などの液体の飲み物を飲んだ時、むせることが多くなったら、ゼリー状にするといいです。  
アガーで固めると、体温では溶けないので口の中で離水することなく安全に飲み込むことができます。

## ★お茶ゼリー

材料 (作りやすい分量)		作り方
お茶	600ml	① 鍋にお茶を入れ、アガーをダマにならないように、かき混ぜながら少しずつ振り入れる。 ② 鍋を火にかけて、かき混ぜながら溶かし、軽く沸騰させてから火を止める。 ③ 粗熱を取り、カップに流し入れる。(室温で固まる)
アガー	10g	