

SWEETS PROJECT

SWEETS PROJECT とは？

私たちは、糖尿病患者さんを対象に80kcal で家庭で気軽に作ることができ、おいしく、満足感のあるお菓子を考案しています。そして実際に糖尿病患者さんに試食して頂こうと考えています。

活動報告

1回目の試作後の反省点をいかして試作を重ね、メンバーとの話し合いをし、11月の食事会で糖尿病患者さんに提供するお菓子は、抹茶寒天、リンゴケーキ、ミルクゼリー、和風スイートポテトに決まりました。全体で4回目の試作では、よりおいしく味わって頂くために見た目や味など細かいところに気を配りながら試作を行いました。

こちらが試作の様子です。



試作したお菓子を試食し、意見を出しあっています！

試作したお菓子を紹介します！



抹茶寒天

緑色が鮮やかな抹茶寒天に小豆が入った甘さ控えめのスイーツに仕上げました！

リンゴケーキ

りんごがずっしり入った食感がよいケーキに仕上げました！



ミルクゼリー

あまいミルクゼリーに甘酸っぱいオレンジソースをかけたカラフルなゼリーに仕上げました！

和風スイートポテト

隠し味にしょう油を加えた、秋にぴったりのスイーツに仕上げました！



11月の食事会では糖尿病患者さんにお菓子を食べてもらうだけでなく、これらのお菓子のレシピをパンフレットの形にして配布しようと計画しています。現在はこのパンフレット作りにも一生懸命取り組んでいます。また提供するお菓子は4つだけですが、私たちはこの他にも多くのレシピを考案しました。それらのレシピを糖尿病患者さんだけでなく多くの方々にレシピを見てもらい、作って食べてもらいたいという思いから華月祭にレシピの配布を予定しています。興味がある方はぜひ受け取っていただきたいと思います！

