



キッセイ通信

たんぱく質調整レシピ編 No.22

レシピ提供: 齋藤 順子 先生 (新北九州腎臓クリニック 管理栄養士)
(精華女子短期大学 非常勤講師)



げんたうどんを使った1食献立 ~サラダうどん~



サラダうどん
げんたうどん(乾麺)
マクトンオイル 使用

フルーツポンチ
ニューマクトンプチゼリー 使用

栄養成分値(1食合計)
エネルギー・・・716kcal
たんぱく質・・・・・・9.5g
カリウム・・・・・・454mg
リン・・・・・・226mg
食塩相当量・・・・1.6g

1食献立
調理時間約30分

げんたうどん



- たんぱく質を調整しながら、小麦の風味を感じる美味しい麺に仕上げました!
- コシのある美味しいうどんです。

100g×3袋/袋

マクトンオイル



- 体内で速やかにエネルギーに変わるMCT(中鎖脂肪酸油)85%に一般の油15%を配合。
- 一般の油よりさっぱりと摂取できる液体オイル。

1瓶(450g)

ニューマクトンプチゼリー



- 1袋で3種類が楽しめます。
- ひと口サイズで食べやすく、持ち運びにも便利です。

1袋(30個入)

