

お好み焼き風パン ~ゆめベーカリー たんぱく質調整食パンを使ったレシピ~



調理時間(目安)
20分程度

■材料【1人分】

ゆめベーカリー たんぱく質調整食パン	1袋(標準重量100g)	マヨネーズ	6g
		紅しょうが	1g
お好み焼きソース	8g	かつお節	0.5g
キャベツ	20g	青のり	0.1g
うずらの卵	20g(2個)		

■作り方

- ① ゆめベーカリー たんぱく質調整食パンにお好み焼きソースを塗り、せん切りにしたキャベツをのせ、うずらの卵を割り入れる。
- ② ①にマヨネーズを絞り、オーブントースターに入れ、うずらの卵がお好みのかたさになるまで焼く。
- ③ ②に刻んだ紅しょうがを散らし、かつお節と青のりをふる。

♪ワンポイントアドバイス

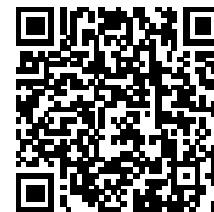
ゆめベーカリー たんぱく質調整食パンにお好み焼きソースをまんべんなく塗ると、より美味しく召し上がれます。

栄養成分値(1人分)

エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)
337	3.9	12.9	54.0
ナトリウム (mg)	カリウム (mg)	リン (mg)	食塩相当量 (g)
270	112	84	0.7

日本食品標準成分表2020年版(八訂)で計算
弊社商品は商品パッケージの栄養成分表示から計算

■使用製品



ゆめベーカリー たんぱく質調整食パン