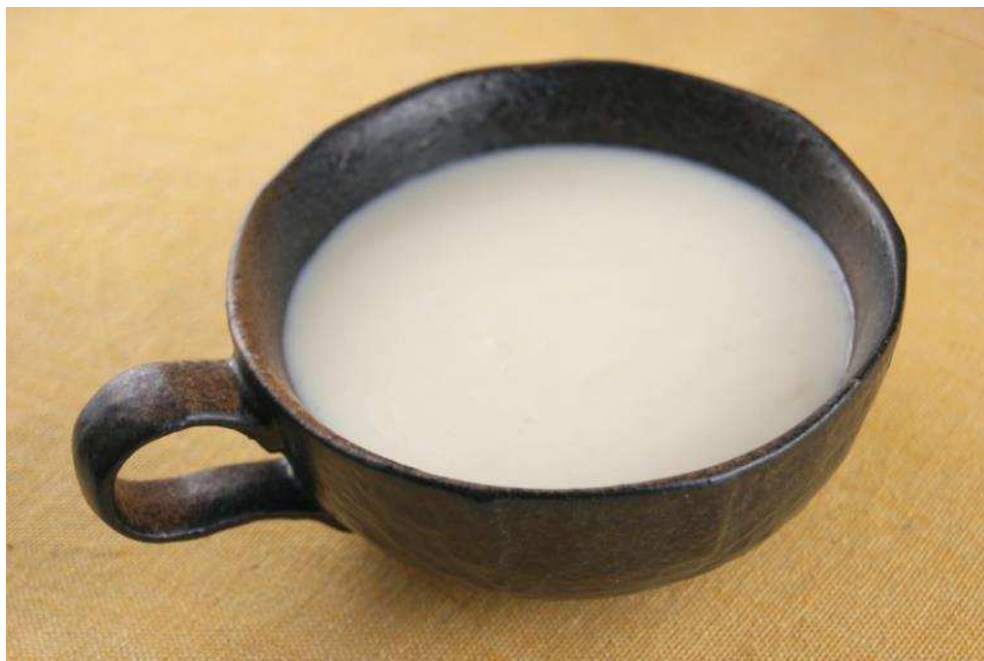


パン粥ペースト ～おかゆケアスルーで食べやすく調整！～



■材料【1人分】

食パン(耳を取り除いたもの)	50g
牛乳	200g
砂糖	5g
おかゆケアスルー	全体量の1.0% (計算上2.6g)

■作り方

- ① 食パンは耳を取り除き、細かくちぎる。
- ② ミキサーに①、牛乳を入れ、十分に攪拌する。
- ③ ②を弱火にかけ、木べらでかき混ぜながら加熱する。
- ④ ③に砂糖を入れてかき混ぜ、火を止め、**おかゆケアスルー**を加えて泡だて器で手早くかき混ぜる。

♪ワンポイントアドバイス

ペーストを加熱した後に砂糖を入れることで、焦げつきにくくなります。

！ご注意！

召し上がる方の状態に合わせて、**おかゆケアスルー**の使用量を調節してお使いください。

■使用製品



おかゆケアスルー

おかゆケアスルーの詳細はこちら▼



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)
295	11.3	9.8	40.3
ナトリウム (mg)	カリウム (mg)	リン (mg)	食塩相当量 (g)
340	360	228	0.9

日本食品標準成分表2015年版(七訂)で計算