

マルゲリータ風食パン ～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)
10分程度

■材料【1人分】

ミニトマト	30g	ピザ用チーズ	15g
ゆめベーカリー たんぱく質調整食パン	1袋(標準重量100g)	バジル	0.5g
トマトケチャップ	12g	オリーブ油	3g
		黒こしょう	少々

■作り方

- ① ミニトマトは、くし切りにする。
- ② ゆめベーカリー たんぱく質調整食パンにトマトケチャップを塗り、①、ピザ用チーズをのせる。
- ③ オーブントースターに②を入れ、チーズが溶けてきたら取り出す。
- ④ 器に③を盛り、一口大に切ったバジルを飾り、オリーブ油をかけ、黒こしょうを振る。

♪ワンポイントアドバイス

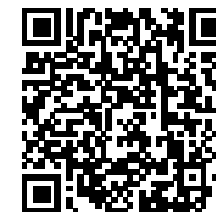
ゆめベーカリー たんぱく質調整食パンにトマトケチャップをまんべんなく塗ると、より美味しく召し上がれます。

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)
344	4.4	12.6	55.6
ナトリウム (mg)	カリウム (mg)	リン (mg)	食塩相当量 (g)
330	159	150	0.8

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