

ラコールパン粥（ホット&ソフト入り）

まとまりのあるラコールパン粥です

材料（1人分）

コード 3

食パン（耳なし） 8枚切1枚（35g）
 ホット&ソフトプラス 小さじ1/2（1.2g）
 ラコール 100ml



★ラコールは医師が処方する栄養剤です

作り方

- ① 食パンは、耳を切り落として、食パン1枚を16カットに切る。右図のように包丁を使って切ってください。
- ② 耐熱容器にホット&ソフトプラス以外の材料を入れて、ふんわりラップをして電子レンジ500Wで1分加熱する。
- ③ 取り出してホット&ソフトを振り入れ、泡だて器でよく混ぜてから、再度ふんわりラップをして30秒間加熱する。



栄養価（1人分）

エネルギー 199kcal
 たんぱく質 7.7g
 食塩 0.7g



注意事項

- ※ 耐熱容器は深めのものを使用してください。
- ※ 電子レンジから取り出す際は、容器が熱くなっているため、注意して取り出してください。
- ※ 冷めると固くなりやすいため、温かいうちにお召し上がりください。

ワンポイント

甘く仕上げたい時には、お好みで砂糖を加えてお召し上がりください。

★ホット&ソフトプラスは温かいままゼリー食が作れます

最新の情報をご覧になりたい方は以下HPをご覧ください。
 「食べるを支える」HP → <http://www.shokushien.net/>
 （「食べるを支える」のキーワードでWeb検索できます）

