

# パン粥ゼリー

でんぷんのべたつきをなくしたゼリー状のパン粥です

## 材料 (1人分)

コード 1j

食パン (耳なし)	6枚切り約1.5枚(50g) ⇒8枚切りなら約2枚
牛乳	100ml
水	50ml
スベラカーゼ	小さじ1 (3g)



## 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。
- ② ミキサーに水とスベラカーゼを入れて、攪拌する。
- ③ ②のミキサーに食パンと牛乳を入れて、1分間以上攪拌する。
- ④ 鍋等に移して、弱火でかき混ぜながら、サラサラになるまで加熱する。
- ⑤ 器に移して、少し時間がたつと固まります。

## 栄養価 (1人分)

エネルギー	212kcal
たんぱく質	8.0g
食塩	0.8g

## 注意事項

- ※食パンの重量は、メーカーによって異なります。
- ※しっかりとミキサーで攪拌しないと固まらないことがあります。
- ※再加熱時にサラサラになるまでしっかりと温めないと、固まらないことがあります。

## ワンポイントアドバイス

- 小鍋での再加熱は焦げやすいので、しっかりとかき混ぜながら行ってください。

- パン粥ゼリーは『冷蔵保存』も『冷凍保存』も可能です。

【冷蔵保存】= 1日程度

- ・お召し上がりの際は、鍋か電子レンジを使用して、全体が70℃以上になるように加熱してください。

- ※加熱をすると一度液体状になりますので、電子レンジで加熱する際は、深めの耐熱容器に入れて加熱をしてください。

【冷凍保存】= 1カ月以内

- ・お召し上がりの際は冷蔵品と同様に、全体を均一に温めて下さい。

- ・自然解凍は、食品のおいしさやゼリー物性を損なうことがあります。

## 使用商品

スベラカーゼ

でんぷん食品特有のべたつき感を大きく改善できるゼリーの素です。



<http://www.food-care.co.jp/products/sbk/>

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)

