

金時豆（ペースト状）

市販の金時豆の煮ものをペースト状にしました

コード2-2



材料

■1人分	
市販 金時豆の煮もの	小パック1個 (65g)
水	大さじ3
とろみ調整食品	小さじ1 (3g)

※1) ネオホワイトロミールスリム（フードケア）を使用した場合

作り方

- ① 市販の金時豆の煮ものをミキサーに入れ、水大さじ3を加え、攪拌する
- ② ①が滑らかになったら、とろみ調整食品を加え、とろみをつける。



栄養価（1食分）

エネルギー	129kcal
たんぱく質	3.0g
食塩	0.2.4g

とろみ調整食品を購入される方は

とろみ調整食品は、通販サイトでお求めになれます。また、介護食品を取り扱っている薬局・薬店でも、お問い合わせいただければお取り寄せいただける場合がございます。お近くの取扱い店については、ページ下部の「食べるを支える」HPにてご確認ください。

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）

