

# ラコールパン粥

パンをラコールでやわらかく煮たものです

材料 (1人分)

コード4

食パン (耳なし) 8枚切1枚 (35g)

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 耐熱容器に材料をすべて入れて、ふんわりラップをして電子レンジの500Wで1分加熱する。
- ③ 取り出して軽く混ぜてから、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 192kcal  
たんぱく質 7.7g  
食塩 0.7g

## 注意事項

- ※ 耐熱容器は深め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。

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)

