

パン粥黒蜜がけ

主食



材料

食品番号	食品名	1人分/g
118-04	パン粥 (MCT入り)	120.0
118-01	温野菜さつまいも	5.0
03-029	黒蜜	5.0

※マルハニチロ メディケア食品を使用しています。

喫食時のご注意

- ・摂食えん下障害のある方の本商品の摂取については医師や専門家にご相談ください。
- ・本商品は消費者庁の許可する特別用途食品（えん下困難者用食品）ではありません。
- ・食事の介助をされる方は食べ終わるまで見守ってください。



ポイント

「少量高栄養」・「簡単調理」・「個食」
等に対応したパン粥に、素材感をいかした

さつまいもと黒蜜で食べやすくしています。

パン粥はMCT(中鎖脂肪酸油)入りで低栄養に配慮した、UDF
区分“かまなくてよい”の食品です。

温野菜さつまいもは召し上がる方の状態に合わせてカットしてください。

調理手順

1. 温野菜さつまいもは半解凍して食べやすい大きさにカットした後、自然解凍させる。
2. パン粥は袋ごとボイル又はスチコンで約6分温める。
3. 器にパン粥を盛り、冷やし固めてから温野菜さつまいもと黒蜜をトッピングする。

栄養価

	エネルギー (kcal)	タンパク質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	カルシウム (mg)	鉄 (mg)	レチノール活性 当量 (μ g)	VB1 (mg)	VB2 (mg)	VC (mg)	食物繊維 (g)	食塩相当量 (g)
1人分	235	4.7	11.2	28.3	76	0.3	19	0.06	0.10	0	1.0	0.4

出典：マルハニチロ株式会社