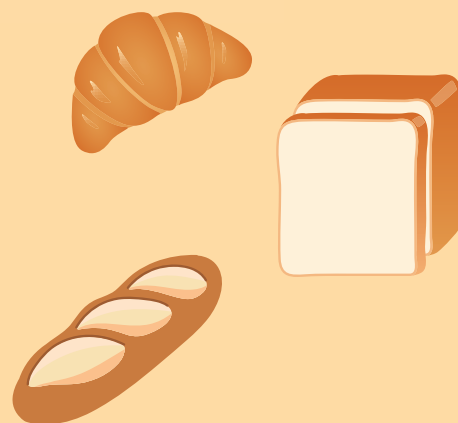


かんたん・おいしい パン粥の素NF



特徴

- お湯と混ぜるだけで簡単にパン粥が作れます。
- エネルギーになりやすい粉飴とMCT(中鎖脂肪酸油)を配合！
- 甘いミルク風味でおいしく栄養補給できます。

パン粥とは？

- パン粥とは、パンをちぎり牛乳やスープ等で煮ておかゆのようにしたものです。
- 栄養面についても、風味を含めアレンジしやすいのでメリットを出しやすいのが特徴となります。



かんたん・おいしい
パン粥の素NFの
作り方はこちら▶



内容量:1kg/袋

食生活は、主食、主菜、副菜を基本に、食事のバランスを。

お召し上がり方



①ボウルなどに本品50gをいれ、熱湯（90℃以上）100～125mLを加えます。



②泡だて器などで均一になるまでよく混ぜます。



③ふたやラップをかけ、10分ほどで出来上がりです。

使用上のご注意

※できるだけ熱いお湯をご使用ください。
※調理時、熱湯によるやけどにご注意ください。

- 調理後はなるべく早くお召し上がりください。
保存する場合は冷蔵庫に入れて24時間以内にお召し上がりください。
- 製造ロットにより、色やにおいに違いが生じる場合がありますが、品質上問題はありません。
- 製品中に褐色の粒が見られることがありますが、原料由来のため、品質に問題はありません。
- 粉末のまま食べないでください。
- 開封後はチャックをしっかり閉め、涼しいところに保存し、お早めにご使用ください。
- 体質に合わないと思われる場合はお召し上がりの量を減らすか、または止めてください。
- 重度に嚥下機能が低下した方は、ご使用前に医師、栄養士等にご相談ください。
- 原材料にアレルギーのある方は摂取をお控えください。

この製品では以下のアレルギー特定原材料が含まれています

卵	乳成分	小麦	えび	かに	そば	落花生	あわび	いか	いくら	オレンジ	カシューナッツ	キウイフルーツ	牛肉
×	○	○	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×
くるみ	ごま	さけ	さば	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	アーモンド
×	×	×	×	○	×	×	×	×	×	×	×	×	×

栄養成分表示(50g当たり)			
エネルギー	201kcal	食塩相当量	0.34g
たんぱく質	3.3g	カルシウム	333mg
脂質	4.5g	鉄	3.33mg
炭水化物	38.3g	カリウム	70mg
一糖質	35.4g	リン	41mg
一食物繊維	2.9g		
MCT(中鎖脂肪酸油)		2g	

原材料名
パン粉(国内製造)、グラニュー糖、でん粉分解物、粉飴、全粉乳、MCT(中鎖脂肪酸油)、食用植物油、コーンシロップ/貝殻未焼成カルシウム、増粘多糖類、加工でん粉、カゼインNa、乳化剤、ピロリン酸第二鉄、香料、酸化防止剤(トコフェロール)、(一部に乳成分・小麦・大豆を含む)

商 品 名	かんたん・おいしいパン粥の素NF
入 数	1kg×10袋/ケース
賞 味 期 限	13ヶ月
JANコード	4 976652 017207



■製造者
株式会社 ファイン
〒533-0021 大阪市東淀川区下新庄5丁目7番8号
お客様窓口 ☎0120-056-356 月～金(祝日を除く)AM9:00～PM6:00
ファインHP corp.fine-kagaku.co.jp/
メディファインHP www.medifine.jp/