

エネルギー・たんぱく質・カルシウム・鉄・亜鉛 補給食品

特許出願中

# かんたん パンがゆ ミックス

お湯を加えて混ぜるだけで  
おいしいパンがゆのできあがり。

おかずと  
食べあわせ  
しやすい!

1食50gあたり  
(できあがり150g~175g)

エネルギー  
205kcal

たんぱく質  
8g

カルシウム  
200mg

鉄 2mg  
亜鉛 5mg

ミルク風味  
1kg

甘さひかえめタイプ  
1kg  
(約20食分)

栄養機能食品(亜鉛)  
食生活は、主食、主菜、副菜を  
基本に、食事のバランスを。



ヘルシーフード株式会社

甘さひかえめ使用



218  
kcal  
たんぱく質  
8.2g

コーンクリームパンがゆ

パンがゆミックス50gと市販のコーンスープの素1食分に熱湯150mlを加え、混ぜます。10分置き、お好みで乾燥パセリをのせ生クリームをかけます。

甘さひかえめ使用



219  
kcal  
たんぱく質  
9.7g

オムレツ

パンがゆミックス20gと熱湯40mlを混ぜて10分置き、溶いた卵1個、塩・こしょう少々を加え、よく混ぜます。適量のバターでオムレツを焼き、ケチャップをかけます。

甘さひかえめ使用



234  
kcal  
たんぱく質  
10.9g

ブロッコリーチーズパンがゆ

パンがゆミックス50g、茹でたブロッコリーの穂先20g、粉チーズ3gに熱湯125mlを加え、混ぜます。10分置き、粉チーズ2gをのせます。

## ひと手間加えてアレンジメニューも!

ミルク風味使用

甘さひかえめ使用



211  
kcal  
たんぱく質  
8.0g

パンがゆゼリー

パンがゆミックス50gとホット&ソフトプラス2g、水125mlを鍋に入れ、泡だて器などで混ぜながら加熱します。煮立ったら熱いうちに器や型に流します。固まったらお好みでバターをのせ、メープルシロップをかけます。

ミルク風味使用

甘さひかえめ使用



244  
kcal  
たんぱく質  
10.4g

牛乳パンがゆ

パンがゆミックス40gと温めた牛乳120mlを混ぜ、10分置きます。お好みでジャムをのせます。\*牛乳で作る場合、パンがゆミックスに牛乳を3倍量加えてください。

ミルク風味使用

甘さひかえめ使用



236  
kcal  
たんぱく質  
10.0g

あんパンがゆ

パンがゆミックス25gとこしあん20g、熱湯50mlを混ぜ、10分置きます。お好みで桜の塩漬けを飾ります。

### ■栄養成分

	エネルギー (kcal)	水分 (g)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物		灰分 (g)	ナトリウム (mg)	カリウム (mg)	鉄 (mg)	亜鉛 (mg)	カルシウム (mg)	リン (mg)	食塩相当量 (g)	
					糖質 (g)	食物繊維 (g)									
パンがゆミックス ミルク風味 1kg	100g(できあがり300~350g)あたり	410	5.2	16.0	9.4	65.4	2.0	2.0	230	210	4	10	400	240	0.6
	50g(できあがり150~175g)あたり	205	2.6	8.0	4.7	32.7	1.0	1.0	115	105	2	5	200	120	0.3
パンがゆミックス 甘さひかえめタイプ 1kg	100g(できあがり300~350g)あたり	410	5.6	16.0	10.4	63.2	2.5	2.3	250	200	4	10	400	260	0.6
	50g(できあがり150~175g)あたり	205	2.8	8.0	5.2	31.6	1.3	1.2	125	100	2	5	200	130	0.3

商品名	原材料名	JANコード
パンがゆミックス ミルク風味 1kg	パン粉(小麦を含む)、砂糖、乳たんぱく、デキストリン、植物油脂、コーンシロップ、香料(大豆、乳由来)、増粘多糖類、カゼインNa(乳由来)、貝Ca、乳化剤、グルコン酸亜鉛、ピロリン酸鉄	4538825253005
パンがゆミックス 甘さひかえめタイプ 1kg	パン粉(小麦を含む)、デキストリン、乳たんぱく、植物油脂、砂糖、コーンシロップ、増粘多糖類、カゼインNa(乳由来)、貝Ca、乳化剤、香料、グルコン酸亜鉛、ピロリン酸鉄	4538825253210

■規格 1kg×6袋/ケース ■賞味期限 ミルク風味…1.5年 甘さひかえめタイプ…1年

### ■使用上の注意

①調理後は、なるべく早くお召し上がりください。やむを得ず保存する場合は冷蔵庫に入れ、24時間以内にお召し上がりください。②おいしさを保つため、脱酸素剤を封入してありますので、取り除いてご使用ください。③熱湯をご使用の際は、やけどに十分注意してください。④開封後はチャックをしっかり閉じて保管し、お早めにご使用ください。⑤粉のまま食べないでください。のどに詰まる恐れがあります。⑥嚥下障害のある方が召し上がる場合は、できあがりの硬さに注意してください。⑦製品中に原料由来の小さな褐色の粒が見られることがありますが、品質には問題ありません。

### ■栄養機能食品(亜鉛)

亜鉛は、味覚を正常に保つのに必要な栄養素です。亜鉛は、皮膚や粘膜の健康維持を助ける栄養素です。亜鉛は、たんぱく質・核酸の代謝に関与して、健康の維持に役立つ栄養素です。1日あたり50gを目安にお召し上がりください。本品は、多量摂取により疾病が治癒したり、より健康が増進するものではありません。亜鉛の摂りすぎは、銅の吸収を阻害するおそれがありますので、過剰摂取にならないよう注意してください。1日の摂取目安量を守ってください。乳幼児・小児は本品の摂取を避けてください。1日あたりの摂取目安量に含まれる亜鉛の栄養素等表示基準値に占める割合:71% 本品は、特定保健用食品と異なり、消費者庁長官による個別審査を受けたものではありません。

Healthy Food ヘルシーフード株式会社

〒191-0024 東京都日野市万願寺 1-34-3  
TEL.042-581-1191 FAX.042-581-2170  
URL <http://www.healthy-food.co.jp>



# お困りではありませんか？

## パンがゆを作っているけれど…

- 調理に手間がかかる。
- 鍋が焦げついて洗うのが大変。
- 作るたびに硬さが変わってしまう。



## パンがゆを作っていないけれど…

- 作りたいが手間がかかる。
- 主食がおかゆでは栄養価が低いのが心配。
- パンが食べにくくなった方がいる。

「パンがゆ」とは  
適当な大きさに切ったパンを牛乳やスープで煮たもので、おかゆやミキサーがゆの替わりとなる、栄養価の高い主食として注目されています。

# かんたん パンがゆミックスが解決します！

## 1 かんたん

熱湯を混ぜるだけの簡単調理。  
どなたでも失敗なく作れます。

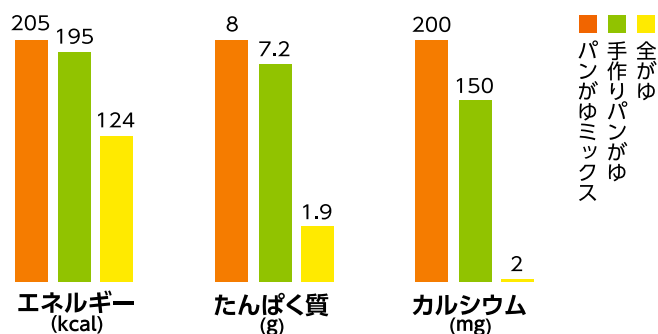
## 2 栄養補給

### ●少量で高栄養。

1食50g(できあがり150~175g)に  
エネルギー205kcal、たんぱく質8g、  
カルシウム200mg、鉄2mg、亜鉛5mgを  
配合しています。

### ●食事が減るので食事時間が短縮できます。

●栄養成分の比較 (1食150gあたり)



## 3 物性

やわらかく、なめらかなミキサー状です。  
いつも同じ硬さで作れます。



## 4 味

パンとミルクのやさしい味わいで、飽きのこないおいしさです。  
好みの甘さに合わせて選べる2つのタイプ。

## 5 粉末タイプ

必要な量だけ使用することができ、無駄なく使えます。  
常備食としてもおすすめです。

# お好みに合わせて選べる2つのタイプ！

## ●甘いものが好きな方に



ミルク風味

- 甘味があるので、そのままでもおいしい。
- 食が進まない方に。
- 高栄養のデザートとして。

インスタントコーヒーや  
ココアを混ぜても。

## ●甘さや味を調整したい方に

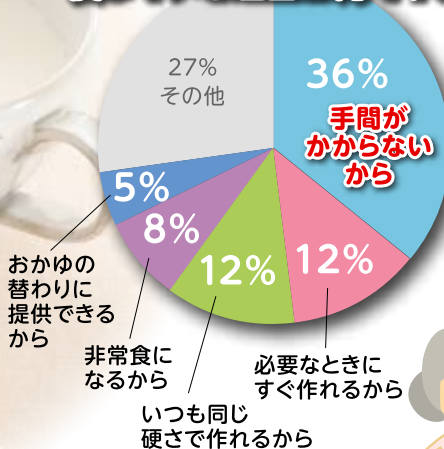


甘さひかえめタイプ

- 甘いものが苦手な方に。
- おかずと食べ合わせしやすい。
- ひと手間加えてアレンジメニューも。

## 「パンがゆミックス ミルク風味」ユーザーにうかがいました

### Q.パンがゆミックスを使っている理由は何ですか？



### Q.どのように提供していますか？

主食として ……83%  
栄養補助食品として ……7%  
おやつ・デザートとして ……7%

### Q.どのような方に提供していますか？

ミキサー食・ムース食の方に ……37%  
パンが食べにくくなった方・パン好きの方に ……29%  
少量で高栄養を摂取してもらいたい方に ……9%

### その他の声

- おいしいので、利用者がとてもよく食べてくれます。
- 人手の少ない日曜の朝に使用しています。
- パン食の日のミキサー食の方に安心して提供できます。
- 数人分作る時に便利です。

ヘルシーフード(株)調べ (n=61)

## 作り方

本品1に対し  
熱湯2~2.5



1 ボウル等に本品50gを入れ、  
熱湯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 ふたやラップをして、10分  
たったらできあがりです。

### ■目安表 本品50g：計量カップ1/2弱(約90ml)

加水比(パンがゆミックス1に対し)	2倍	2.5倍
パンがゆミックス(g)	50	50
熱湯(ml)	100	125
できあがり量(g)	150	175

●できるだけ熱いお湯をご使用ください。温度が低いと、なめらかに仕上がりにません。

●べたつきが気になる場合は、熱湯を多めにしてください。

●熱湯を加えて混ぜた直後に、器に注ぎ分けるとスムーズに配膳できます。