

甘さひかえめ使用



215
kcal
たんぱく質
8.3g

カレーパンがゆ

パンがゆミックス50gとカレー粉1gに、固形コンソメ1/2個を溶かした熱湯150mlを加え、混ぜます。10分置き、お好みで乾燥パセリをかけます。

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。



233
kcal
たんぱく質
8.3g

バナナパンがゆ

パンがゆミックス50gと熱湯100mlを混ぜ、10分置きます。輪切りしたバナナ1/5本を盛り付け、お好みでシナモンパウダーをかけます。

ひと手間加えてアレンジメニューも！



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。



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。



336
kcal
たんぱく質
8.1g

モンブラン風

パンがゆミックス25gと温めた牛乳50mlを混ぜます。モンブラン口金をつけた絞り袋に入れ、冷蔵庫で冷やします。カップケーキの上に絞り、甘栗を飾ります。

■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	4.0	10.0	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	2.0	5.0	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	4.0	10.0	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	2.0	5.0	200	130	0.3
パンがゆミックス 黒糖風味 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	230	200	4.0	10.0	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	115	100	2.0	5.0	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、国内製造)、砂糖、乳たんぱく濃縮物、デキストリン、粉末油脂(食用植物油脂、コーンシロップ)／香料(大豆由来)、増粘多糖類、カゼインNa、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、国内製造)、デキストリン、乳たんぱく濃縮物、粉末油脂(食用植物油脂、コーンシロップ)、砂糖／増粘多糖類、カゼインNa、貝Ca、乳化剤、香料、グルコン酸亜鉛、ピロリン酸鉄	4538825253210
パンがゆミックス 黒糖風味 1kg	パン粉(小麦を含む、国内製造)、砂糖、乳たんぱく濃縮物、デキストリン、粉末油脂(食用植物油脂、コーンシロップ)／香料(大豆由来)、増粘多糖類、カゼインNa、カラメル色素、貝Ca、乳化剤、グルコン酸亜鉛、ピロリン酸鉄	4538825253227

■規格 1kg×6袋/ケース ■賞味期限 ミルク風味…2年 甘さひかえめタイプ、黒糖風味…1年

■使用上の注意

①調理後は、なるべく早くお召上がりください。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機能に関する表示を行っている栄養成分の量が栄養素等表示基準値(18歳以上、基準熱量2,200kcal)に占める割合:亜鉛57% 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。



ヘルシーフード株式会社

〒191-0012 東京都日野市日野756
TEL.042-581-1191 FAX.042-581-2170
URL <https://www.healthy-food.co.jp>

エネルギー・たんぱく質・カルシウム・鉄・亜鉛 補給食品

特許登録済

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。

賞味期限 **2年**※

※ミルク風味のみ

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



黒糖風味
1kg

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

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。

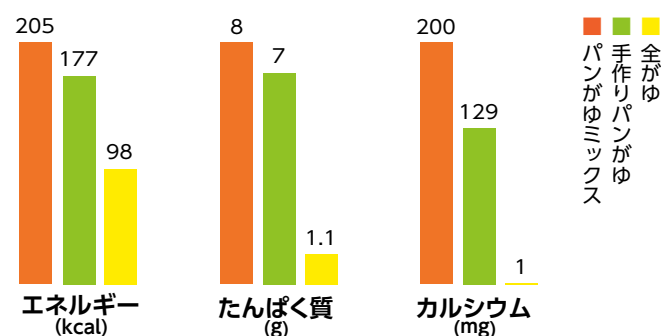
2 栄養補給

●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。

●食事量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。
お好みに合わせて選べる3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。
使いながら備える“ローリングストック”としてもおすすめです。

お好みに合わせて選べる3つのタイプ！

●甘いものが好きな方に



ミルク風味



黒糖風味

- ☐ 食が進まない方に。
- ☐ 高栄養のデザートとして。
- ☐ 非常食として。

●甘さや味を調整したい方に

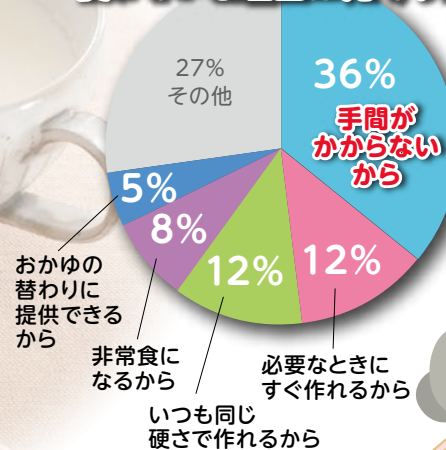


甘さひかえめタイプ

- ☐ 甘いものが苦手な方に。
- ☐ おかずと食べあわせしやすい。
- ☐ 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
たったのできあがりです。

■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。