

パン粥の作り方

【準備するもの】

- ・食パン 6枚切り 1枚
- ・牛乳 (150ml)
- ・耐熱容器
- ・泡立て器

永生病院ホームページに
作り方の動画が載っています。



【作り方】

①パンの耳を取り除く



②耐熱容器にパンを入れ、
牛乳 150ml を加える



③耐熱容器に蓋をして
電子レンジ 500W で
2分30秒ほど加熱する



④電子レンジから取り出し、
「熱いうちに素早く」
パン・牛乳をつぶすようにして
なめらかになるまでかき混ぜる



☆POINT☆
*パンに牛乳を浸してから、
電子レンジにかける！！

☆POINT☆
*大きなかたまりがない
ように確認してください！

完成！

