



一人前約10～30円!

簡単手作りおやつ蒸しパン



朝食で余った粉体スープを使って、スチコンバットで一度で大量に調理できます。手作りだから**経済的、廃棄ロスも削減!**



かぼちゃ、トマトなどの緑黄色野菜を配合
～彩りきれいな緑黄色野菜の蒸しパン～

■材料 (1人分)

	卵	10g
	牛乳	10g
A	ホットケーキミックス※	15g
A	「クノール® クイックサーブスープ」緑黄色野菜	5g
	ウイナーソーセージ	5g

※「蒸しパン用」をご使用になると、よりふんわりと仕上がります。

■作り方

- ボウルに卵を入れて溶きほぐし、牛乳を入れて混ぜ合わせ、Aを加えダマがなくなるまで軽く混ぜ合わせ、ウイナーソーセージを加えて、クッキングシートを敷いたホテルパンに流し、スチコン スチームモード(100℃)で15～20分加熱する。
- 粗熱がとれたら、切り分けて器に盛りつける。



「クノール® クイックサーブスープ」
緑黄色野菜

甘過ぎない、
食事パン風おやつです!

■栄養成分

エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	塩分
103kcal	3.5g	4.0g	13.8g	0.5g

..... 粉体スープで作るおやつバリエーション

豊富なラインナップとやさしい甘さで、簡単手作りおやつにおすすめです。
「クノール® クイックサーブスープ」「クノール® クッキングスープ」どちらでも作れます。

コーンクリームで



パンプキンクリームで



ポタージュで



コーンクリームの
しっとりフレンチトースト



コーンチーズ
マフィン



かぼちゃと金時豆の
蒸しパン



キャロットケーキ



ハッシュドポテト

「クノール® クイックサーブスープ」シリーズ



コーンクリーム [ポタージュ] ポタージュ パンプキンクリーム [ポタージュ] 緑黄色野菜 [ポタージュ]

【その他ラインナップ】

- オニオンコンソメ
- きのごポタージュ
- トマトポタージュ
- クラムチャウダー

「クノール® クッキングスープ」シリーズ



コーンクリーム [ポタージュ] パンプキンクリーム [ポタージュ] クリームポタージュ トマトコンソメ

しっかり食べて低栄養予防
食べサポ

他にも、既製品ケーキの
デコレーションテクニックや、
低カロリーおやつもご紹介
しています!



メニューの詳細はWEBサイトにて公開中!

手作り派も時短派もご注目! シニア向けおやつ特集

人手不足・時短に
市販冷凍ケーキ
デコレーション



時間をおかずに、市販のケーキをつけて作業にびったりの豪華デザートが完成!
便利な冷凍ケーキにはほんの少しの手間で季節感や喜びを出ことができ、華やかなスイーツに仕上がります。

カロリーコントロールが簡単!

ヘルシースイーツ



「イムスイート」はゼロ・ゼロ・ゼロの甘味料です。
毎日のメニュー・管理コントロールに大変便利です。栄養管理でもお使いいただけます。
低カロリー・甘味料を使って、おのり・糖類の摂取を管理しながら満足な栄養価を補えるおやつメニューのすすめです。食中毒やアレルギー、切り分け・盛り付けの手間を省き、大量調理にも対応したメニューをご用意いたします。

