

# 試食モニターさん募集しています

## 低たんぱく米粉食パン

パンを食べたいけど基礎疾患があるため食べられない。  
腎臓病治療中、透析をうけているため食事制限をしている。  
そんな方々に食べていただけるようなパンを提供できないか？  
おいしく食べて、喜んでいただけるパンを作れないか？そんな思いからできた低たんぱく米粉食パン。  
たんぱく質や塩分をおさえながらカロリーが摂取できるのでメニューにも取り入れやすいです。  
腎臓病の方のためにカリウムやリンの摂取量をおさえしています。（成分表参照）  
グルテンフリーのパンを食べたい方にもおすすめです。



ほんのり甘くて  
もちもち

### 成分表

※たんぱく質や塩分がとくに少ない

	口笛の低たんぱく 米粉食パン	一般的な 市販の食パン (文科省データより)
摂取量	100 g	100 g
エネルギー	252kcal	264kcal
水分	44.1 g	38.0 g
たんぱく質	2.3 g	9.3 g
カリウム	34.0mg	97.0mg
リン	26.0mg	93.0mg
食塩相当分	0.01 g	1.3 g

### 原材料

米粉・コンスターチ・上白糖  
米油、無塩バター、パン酵母  
プランタゴ・オバタ種皮末



御家族やお知り合いの方でご試食してみたい方は  
おられませんか

4月下旬ころから試食品をお届けできるようにいたします  
試食後のご感想をぜひお聞かせください  
詳細はスタッフまでお気軽にお問合せください

### おすすめの食べ方

当日ならそのままでももちもちでおいしく頂けます。  
翌日であれば軽くトースト。  
焼きすぎると固くなってしまいます。  
スライスして1枚ずつラップして冷凍しておけば  
1週間は品質が保てます。  
(解凍後は霧吹きしてトーストするのがおすすめです。)

障がいのある方が仕事や仲間作り、ほっとする場所として利用し  
様々な活動をしています。リッチ食パンをはじめ美味しく、安心して  
食べられる焼き立てパンをご用意しています。



NPO法人ほっとねっと 就労継続支援B型事業所 口笛  
松山市東石井5丁目3-13 TEL 089-905-0579 口笛  
TEL 089-907-0155 口笛ベーカリー