

クリスマスのお食事に

味の素冷凍 フリーカットいちごのムースケーキ 455g

“粒なし・果肉なし”のムースタイプのフリーカットケーキです。
“そのまま提供できる”華やかな見た目なので、手間をかけずに
行事・イベントのおやつにおすすめの一品です。
カルシウム 50mg 配合 (1/12 カットあたり)
※7cm×36cm



マルハニチロ しっとりおからケーキ 各 240g

しっとりとしたケーキです。
お好みの大きさにカットしてお召上がり下さい！
生クリームでクリスマス仕様にアレンジもオススメ！
※14cm×27cm



グリア シュガーゼロケーキ

チョコレート 300g マロン 300g
チーズクリーム 330g ストロベリー 250g
砂糖の代わりに、還元麦芽糖を使用した
美味しいフリーカットケーキです。全4種類
(ストロベリー味)
※W325×D75×H35 mm

グリーンディングカードキャンペーンを実施中！
詳細は別紙の案内をご確認ください。クリスマス分注文締切：11月8日(火)迄

ミサワ食品 クリームどら焼き 25g×8

ふんわりソフトなどら焼き生地で、各味のクリームをサンドした
ミニサイズの冷凍どら焼きです。
・いちごクリームどら焼き
・キャラメルクリームどら焼き
・こしあんクリームどら焼き

林兼産業株式会社 12月 行事用和菓子 各 29g×10

22日(木)冬至 ふゆか 冬柚香
柚子の風味豊かな練切で
白餡を包み、柚子の形にしました。

25日(日)クリスマス サンタまんじゅう
こしあんの上用まんじゅうを
サンタの形に仕上げました。

クリスマスのリース
ココア味の練切と白餡でホイップ
クリームを包み、羊羹でリースを
表現したクリスマスを彩る和菓子。

マルハニチロ やさしいおかず やさしい素材 で作る簡単クリスマスメニュー

各IPから注文OK！
食数が少なくても作りやすい！

ハンバーグデミグラスソース

【材料】(1人分)
・やさしいおかず(みためがハンバーグ)・・・40g
・やさしい素材(温野菜いんげん・かぼちゃ)・・・各20g
・デミグラスソース・・・20g

【作り方】
①ハンバーグは冷凍状態でトレイごと蒸す
②いんげん、かぼちゃは半解凍状態で
食べやすい大きさにカットする。
③①と②を器にもり、デミグラスソースを
ハンバーグにかけて完成。

みためがハンバーグ 120g(3個)

温野菜 いんげん 300g(3本)

温野菜 かぼちゃ 300g(3本)

1食当たりの栄養成分
エネルギー：170kcal
たんぱく質：6.2g
脂質 11.0g
炭水化物：14.6g
食塩相当量：0.9g

クリスマスデザート のトッピングに!

マルハニチロ 噛むチカラが低下した方
のいちごの代替に

やさしい素材 いちご 375g(15個)

やさしい素材いちごを使用して、
華やかなデザートに！本物のいちごと同じ
種類なので歯に詰まることもありません！



ホリカフーズ ぬくもりミキサーいちご 500g

なめらかなミキサー素材。
食材本来の味を楽しめます。
イチゴ特有のみずみずしい味わいが特徴です。
その他果物の種類は全10種類！

フードケア デザート&ムース 1L

冷たい牛乳と1：1の割合で混ぜるだけの
かんたんデザート。素。
果肉なしで、高齢者のおやつにオススメです！
味の種類は全部で8種類！

年末年始の人手不足・ローリングストックに

Hisaya medical foods 規格 1kg 袋 冷凍品

給食に完全調理品を取り入れてみませんか?

- 人手が足りない時間に完全調理品を使いたい!
- 急な人手不足に対応できるように準備をしたい! (ローリングストック)
- 大型連休になると職員の休みがどうしても取れなくて、困っている・・・など

そんな人手不足のお悩みには・・・久屋メディカルフーズの完調品!

※2022年10月リニューアル

<h3>揚げ茄子の中華風おひたし</h3> <p>「中華風のバリエーションが欲しい!」 生姜、にんにく、豆板醤などを使い 食欲をそそる和え物に仕上げました。</p> <p>流水または冷蔵庫解凍</p>	<h3>青梗菜の煮びたし</h3> <p>「緑黄色野菜を使ったメニューが欲しい!」 青梗菜を使った和風のやさしい 味付けの煮びたしに仕上げました。</p> <p>流水または冷蔵庫解凍</p>	<h3>里芋と茄子の柚子みそ煮</h3> <p>「みそ風味のシンプルな煮物が欲しい!」 ほんのり柚子の香る、みそベースの 煮物に仕上げました。</p> <p>加熱調理(湯煎・約15分)</p>	<h3>さつま芋のレモン煮</h3> <p>「煮物のバリエーションが欲しい!」 さわやかな酸味と甘みの バランスが良い煮物に仕上げました。</p> <p>加熱調理(湯煎・約10分)</p>
--	---	--	--

クリスマスメニューに! でパッと一品

パン食のおかずにも
おすすめですよ!

ヒロツク
野菜と肉団子のやわらかトマト煮 1kg(常温保存)

トマトソースを使った洋風おかず(副菜におすすめ)
肉団子は20個入り/パック
温めずに食べられます(常温保存)

おたまり1つで
盛り付け
簡単・時短

食塩相当量
0.7g/100g

野菜も肉団子も
やわらか

パンに合う
洋食おかず

〈〈スチコン・ボイルで温められます〉〉
スチコン 6~7分・ボイル約10分

キューピー 具だくさん洋風玉子焼き 500g

カットして、そのまま提供でき
「彩り」や「具材感」にこだわりました。

・5種類の具材を使用
・食塩相当量 0.7g/100g

ユニバーサルデザインフード
容易にかめる

ごはんにあうソース
ワンステップミール(たまご風味・うに風味・明太風味・納豆風味)

たまご焼きの納豆風味 10g×40
10g×20
(納豆のみ)

●給食では提供しづらい生もの風味
●1袋(10g)当たり60kcal
●食塩相当量 0.4g以下

林兼産業株式会社 やわらくマルシェ ブロック

簡単&豪華に
クリスマスレシピ

「やわらくマルシェブロック」を使用して 常食に近い見た目 簡単・華やかな1品を

材料/1人分
ブロックさけ入り 40g
お好みの野菜 適量
(A) シチュールー 10g
水 50g
牛乳 20g
塩、こしょう 適宜

1. ブロックさけ入りを蒸し、切り身形に切る。(目安：6等分/240g)
2. ソース(A)を温め、①を加えて軽く煮る。

かんたん3ステップ!
蒸す→切る→調味

★形成済みの
簡便調理!
各240g

中心部まで十分に加熱してお召上がり下さい。

たんぱく質制限が必要な方のお食事に!

体に「ゆめレトルト」でクリスマス
安心 キッセイ薬品工業

たんぱく質制限が必要な方に

◆ゆめレトルト
クリームシチュー 150g
じゃが芋や人参、鶏肉が入った
クリーミーなシチュー。

◆ゆめベーカリー
たんぱく質調整食パン 20袋(枚)
食パン本来の美味しさをそのままに、
たんぱく質を調整。

ゆめレトルトクリームシチュー、ゆめベーカリーたんぱく質調整食パンは、
消費者庁許可の特別用途食品(病者用食品)ではありません。

◆プレッシングフェバー
低たんぱくマドレーヌ 30g×5
ふんわり・しっとり食感
1個あたり エネルギー160kcal。
たんぱく質 1.0g

バター香り豊かな
プレーン味

香ばしくほろ苦い
チョコ味