

ユース情報 第4号



おススメ情報

施設様への価格は各営業にお問い合わせください。

おいしくビタミンシリーズがリニューアル

1 カップ 10Kcal に統一され計算しやすく 果汁アップでさらに美味しくなりました 不足しがちなビタミンを手軽に補給! ※現行品終了次第、切り替えとなります。

POINT 1 8種のビタミンを 1日に必要な量^{※1}の 1/3以上配合

POINT 2 低カロリー (1個10kcal)

POINT 3 果汁アップ^{※2}で さらにおいしく

※1 厚生労働省「日本人の食事摂取基準(2015)」70歳以上男性の1日の推奨量及び目安量
※2 アセロラ、ブルーベリー、りんご果汁を含めた果汁量

カロリーミックス・プロキユアZ入り数変更のお知らせ

いつもご愛顧いただいております、カロリーミックス・プロキユアZの販売規格が変わります。
125ml×18本入り → 125ml×12本入り 1本の価格は変わりません。※現行品終了次第、順次切り替えとなります。

お粥ミキサーをなめらかに固形化

softia U

500g 1.5g × 50

【特長】

- 70℃で固形化するため冷却作業が不要です。
- 少量でしっかり固形化するため、経済性にも優れています。(食材100gに対し、ソフトピアUの添加量は0.3g~0.75g)
- 酵素を作用させて、ゲル化します。お粥の離水と付着性の2つの問題を解決できます。

コラーゲンペプチドと微量栄養素を同時に補給

2018年度 診療報酬・介護報酬改定情報

【診療報酬改定】

- 褥瘡ハイリスク患者ケア加算の対象に、**医療関連機器圧迫創傷**を追加
- 褥瘡対策に関する診療計画書の危険因子の評価に、**スキンテア**を追加

【介護報酬改定】

- 褥瘡マネジメント加算及び**低栄養リスク改善加算**新規評価創設

【特長】 125ml(ドリンク)/本 80g(ゼリー)/個

- コラーゲンペプチドを10,000mg配合
- おいしいミックスフルーツ味
- 1本125mlのコンパクトボディに、12種類のビタミンが食事摂取基準の平均2~3倍程度配合
- 3種類のミネラルが食事摂取基準程度配合
- 10g/本なので蛋白質補給としてもお使いいただけます

2つの風味が新発売!

選べる7つの味

パウミナ 200Jelly 120g × 16

1本(120g)で200kcalとたんぱく質6gが補給できるゼリー飲料です。パウチタイプなのでキャップを開けてそのまま使用できます。少ない量でエネルギーとたんぱく質が摂取できる為、下記のような場合にお勧めです。

- ☆食事が少なく栄養が不足しがちな方
- ☆エネルギーやたんぱく質が必要な方
- ☆デザートやフルーツの代わりにバナナ、いちご、メロン、ぶどう、オレンジ、レモンヨーグルトサイダーの7つの味。お好みにあわせてお選びいただけます。

「人手不足」解消! 調理済みお惣菜!

そのままでも! プレンジしても!

いわしかつお煮 400g(35個入) × 2個

いわし焼煮 400g(35個入) × 2個

いしん甘煮 500g(20個入) × 2個

いしん甘煮 200g(20個入) × 2個

いしん甘煮 200g(20個入) × 2個

いしん甘煮 250g(10個入) × 2個

開けたらすぐ食べられる手軽さ! 備蓄食としても便利です! 時間も人手が不足しがちな朝食の調理にもぴったり! 魚にはDHAとEPAがたっぷり! いわしは骨まで食べられ、カルシウムもたっぷり!

病院・施設給食向け 完全調理済み冷凍食品

【久屋メディカルフーズ 株式会社】

(商品開発コンセプト)

「栄養価基準」「食品構成基準」「商品ニーズ」を満たす、病院・施設給食向け完全調理済み冷凍食品の開発と供給

(商品特徴)

- ✓ 食塩相当量 : 1.0/100g以下の商品設計が基本
 - ✓ 食材のカットサイズ : 一般給食に比べ小さめのカットが基本
 - ✓ 食材のやわらかさ : やわらかめが基本(常食~軟菜食)
- (注) 各施設の基準による。また一部商品を除く。

ほうれん草のごま和え (食塩相当量 0.8/100g)

ほうれん草をたっぷり使用した、塩分控えめのごま和えです。



(主要食品構成)
・緑黄色野菜: 117.9g
・種実類: 4.3g

・規格 1kg袋(冷凍)
・主要栄養価 エネルギー: 67kcal たんぱく質: 3.5g 脂質: 2.8g 食物繊維総量: 3.7g 灰分: 2.5g 食塩相当量: 0.8g
※製品100gあたり
・主要原材料 ほうれん草、人参、ごま
・使用方法 流水または冷蔵庫解凍

ごぼうとこんにやくの金平 (食塩相当量 0.8/100g)

ごぼう、こんにやく、人参を使用した、やさしい味付けの金平です。



(主要食品構成)
・淡色野菜: 61.0g
・緑黄色野菜: 17.4g
・いも及びでん粉類: 20.9g
・種実類: 1.4g

・規格 1kg袋(冷凍)
・主要栄養価 エネルギー: 99kcal たんぱく質: 1.7g 脂質: 3.2g 食物繊維総量: 4.8g 灰分: 1.3g 食塩相当量: 0.8g
※製品100gあたり
・主要原材料 ごぼう、こんにやく、人参
・使用方法 加熱調理(湯煎約10分)

切干大根の煮物 (食塩相当量 0.9/100g)

若干の歯ごたえを残しながら、やさしい味付けに仕上げています。



(主要食品構成)
・緑黄色野菜: 22.6g
・淡色野菜: 9.6g
・豆類: 5.5g

・規格 1kg袋(冷凍)
・主要栄養価 エネルギー: 91kcal たんぱく質: 2.9g 脂質: 3.0g 食物繊維総量: 2.6g 灰分: 1.9g 食塩相当量: 0.9g
※製品100gあたり
・主要原材料 人参、切干大根、いんげん、油揚げ
・使用方法 加熱調理(湯煎約10分)

れんこん金平 (食塩相当量 0.9/100g)

れんこん、人参を使用したやさしい味付けの金平です。



(主要食品構成)
・淡色野菜: 81.8g
・緑黄色野菜: 18.4g

・規格 1kg袋(冷凍)
・主要栄養価 エネルギー: 110kcal たんぱく質: 1.8g 脂質: 2.3g 食物繊維総量: 2.5g 灰分: 1.3g 食塩相当量: 0.9g
※製品100gあたり
・主要原材料 れんこん、人参
・使用方法 加熱調理(湯煎約10分)

料理に混ぜる 栄養パウダー

ONE STEP MEAL アンステップミール

エネルギー: 107kcal たんぱく質: 1.7g	エネルギー: 25kcal たんぱく質: 2.8g	エネルギー: 37kcal たんぱく質: 2.7kcal	エネルギー: 25kcal たんぱく質: 2.8g
-------------------------------	------------------------------	---------------------------------	------------------------------

全がゆ 150g + 本品 5g = エネルギー: 132kcal たんぱく質: 4.5g

味噌汁 100g + 本品 5g = エネルギー: 62kcal たんぱく質: 5.5g

キュービー独自原料「ペプチファイン」使用

食品の味をそこない、独自の製造技術により、苦み・旨みが極力少ない風味を実現した卵白由来のペプチドです。必須アミノ酸をバランスよく含み(アミノ酸スコア100)、栄養価が高い良質なたんぱく源です。

ラクケア やわらか豆腐

エネルギー 100kcal たんぱく質 6g UDF区分 舌でつぶせる

①たんぱく質源としてコラーゲンペプチド使用
②嚥下調整食学会分類2013「コード1J」
③甘いデザート以外でのエネルギー、たんぱく質補給
⇒エネルギーやたんぱく質を強化したゼリーは甘いものが非常に多いですが、副菜にもなる豆腐味のゼリーでしっかりと補給出来ます。甘いものが苦手な方にもおすすめです。



【ご注文・お問い合わせは...】
株式会社ユース
福岡市東区箱崎町頭3丁目4-46
TEL092-641-3153
FAX 0120-602-802

担当: _____

☆製品毎の使用例・お客様の声をまとめてみました☆

■ カセイ食品 Feのい佃煮 ■



特長:ヘム鉄使用で1食8gあたり、Fe2.4mg配合。減塩タイプに仕上げております。

【病院】吸収の良いヘム鉄を使用していて鉄独特の味や臭みが無く、誰でも食べやすい。塩分控えめでもしっかりとした味わいがあり、おかゆの味付けにも使用しています。

【病院】たんぱく制限食の、エネルギーUPとして使用。個包装になっている点が、1個付け、2個付けと使用しやすい(50kcalなのでエネルギー管理もしやすい)チョコレートに関しては、咀嚼に問題がある方にも提供できるので◎チョコレート人気。ビスコの親しみのあるパッケージは食べてくれ易い。
【施設】デイ利用者のたんぱく制限がある方のおやつとして、他の方にクッキーなど提供したときに

■ アイクレオ たんぱく調整菓子 ■



特長:ビスコは、口どけがよく食べやすい。1袋(2枚)あたり54kcal。チョコレートは、1枚あたり50kcal。

■ フレッシング 低たんぱくマドレーヌ(冷凍) ■



特長:低たんぱく&エネルギー強化で(1個で160kcal)のマドレーヌ。ふわわり・しっとりした食感に仕上げました。

【施設】おやつ時間でケーキや菓子パン等を提供するとき、腎患者には普通のおやつは提供できないので、低たんぱくマドレーヌを提供しています。味も美味しく利用者の満足度も高いので重宝しています。

■ カセイ食品 葛ごり ■



特長:それぞれの風味を活かした「ゼリー」と「あん」の二層デザート。不足しがちな食物繊維と亜鉛配合。和菓子感覚で行事食にも最適。

50g さくら・うめ・あずき・かき・くり・ゆず・宇治抹茶・黒みつ

■ 味の素冷凍 ムース ■



特長:約38gの食べきりサイズにエネルギー100kcal、たんぱく質3gを配合した冷凍ムースです。

少量でエネルギーとたんぱく質が補給できるので、食事量の少ない方やキザミ・ミキサーの方のおやつとして提供しています。冷凍ムースなのでひんやり美味しく特に食欲の低下する夏場に!パナ・いちご・ココアの3種類をサイクルで使用。

38g×10 パナ・いちご・ココア

■ 味の素 パルスweet ■



特長:すっきりした甘さでカロリーゼロ・糖類ゼロ。スティック1本(1.8g)で砂糖約5g分の甘さでお料理やデザートに幅広く使えます。

【病院】毎月、病院内で行っている糖尿病教室で炊いて試食。
【施設】対象者は1人で糖尿病の方です。普通のごはんとは多少違う違和感なく使用している調理方法は1回に3合炊いて、タッパーに入れて等分して冷凍保存している。一度に炊いてタッパーで等分することで作り手の差がなくなるし効率的(商品特徴である、冷凍保存が可能な点を活用しています)

■ 大塚食品 マンナンヒカリ ■



特長:マンナンヒカリは食物繊維たっぷり。お米に混ぜて炊くだけでふっとうのごはんに比べて25%・33%のカロリーカット(食物繊維の一部としてポリデキストロース9.7g、セルロース9.3gを使用)

■ H+B オリゴワン飲料 ■



【病院】夏場で食事量が低下した患者に利用している。食事量が低下している患者は便秘になりやすく困っていた。食物繊維などを添加して提供しても完食してもらえないが、ドリンクなら水分補給も一緒にできるので良い。
【精神科病院】患者には甘いものが受け入れられやすい。しつこい甘さではないので毎日提供しても美味しく飲んでくれる。便秘対策で使用しているが、毎日続けることが出来るため効果は高いと思う。
【施設】トロピカルミックスを採用している。牛乳が飲めない利用者もいるので、貴重なカルシウム源になっている。オリゴ糖を使っている割には甘すぎず、飲みやすい。整腸作用にはとても効率の良い商品だと思う。トロピカルミックスはカルシウムと鉄を強化しており、乳アレルギーの方や貧血の方に使用できる。

特長:ピフィス菌を増やす乳糖オリゴ糖が手軽に毎日摂れます。
125ml×24 トロピカルミックス
マスカット・オレンジ&キャロット

春の行事食・デザート



☆ソフリ和風デザート【冷凍】 45g×10

SF みたらし団子風デザート
もち粉を加えた団子風のゼリーにみたらしソースを合わせた和風タイプのデザートです。

SF あんころ餅風デザート
あんころ餅をイメージしたカップデザート。もち粉を加えたゼリーに素朴な甘さのこしあんソースを合わせた一品

SF さくら餅風デザート
もち粉入りゼリーに桜の香りを加え、さわやかな味わいに。白あんソースを重ねました。

☆SF おしるこ風デザート50【冷凍】 50g×10

お餅味のゼリーと、こしあんのソースを合わせた和風デザートです。器のまま蒸して温かく、または自然解凍で冷たいおやつとしてお使いいただけます

☆ヤヨイ しっとりやわらか饅頭 白・紅【冷凍】 30g×10

しっとりやわらかな食感が特徴のこしあん饅頭。生地にはちみつと水あめを加えました。お祝いに紅・白セットをご利用ください。

☆やわらか団子 黒ごま・よもぎ・さくら【冷凍】 30g×10

UD区分3。もち特有の粘り気を低減させた、やわらかいお団子です。自然解凍後、お召し上がりください。

☆カセイ食品 葛ごり(さくら・宇治抹茶) 50g

本葛使用のこごりの清涼感と濃厚な素材の味をお楽しみ頂ける、美しい外観の二層デザートです。1カップに食物繊維5gと亜鉛5mgを配合。冷やすと一層美味しく召し上がれます。

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、手間をかけずに安心して提供できます
天面にナパージュを施し鮮やかに仕上げました。イベントやおやつを楽しむことができます。
カルシウム50mg配合(1/12カットあたり)

つぶし煮豆 うぐいす豆

ミキサー掛け・きざみの手間がいらぬ「煮豆ペースト」カナダ産うぐいす豆使用。Ca・Mg・Zn強化



ぬくもりミキサー うぐいす豆煮

天然素材を使用しており食材本来の味をたのしめます。うぐいす豆をやわらかく煮て、コクのある風味に仕上げました



ソフトデリ うぐいす豆

見栄えの良い「形」と驚くほどの「やわらかさ」。カナダ産のえんどう豆を原料にしたうぐいす豆をやわらかい食感に仕上げました



花こうや 225g(約50個いり) 300g

☆簡単調理
湯戻しせずに調理可能。そのまま味付け済みの煮汁で煮て下さい
☆1/4にカット
1枚のこうや豆腐を1/4にカットし、2種の花の焼印をいれました



お花のとうふ ももいろ・きいろ 13g×30

豆腐と豆乳をベースに作った華やかな色合いの【お花のとうふ】手軽に大豆たんぱくを摂取。料理や食卓に彩りを添えます。【冷凍】
きいろ・ももいろ用途にあわせてお選びください



フジッコ株式会社 ソフトデリさくら大根漬

驚くほどの食感!歯ぐきでつぶせるやわらかさ
ご好評いただいております。ソフトデリ漬物シリーズに彩り鮮やかな「さくら大根漬」が仲間入り
程よく酸味の効いた味わいで食欲をそそります
行事食での彩りとしても最適です



たんぱくムースの素

3色だんご風ムース

作り方
【パナ味・いちご味】
1.牛乳をボウルに入れ、たんぱくムースの素を加え、泡だて器でよく混ぜます。
2.球状の製氷皿に流し入れます。
【抹茶味】
3.抹茶を少量のお湯に溶かし、ダマにならないようよく混ぜます。
4.牛乳と3をボウルに入れ、たんぱくムースの素パナ味を加え、泡だて器でよく混ぜます。
2と同様に冷やし固めます。
5.型から出し、一色ずつ並べて盛り付けます。



栄養成分(1食分)
エネルギー189kcal
たんぱく質9.5g
カルシウム259mg
鉄3.8mg
亜鉛7.7mg

ソフトこうや寿 冷凍味付食物繊維入り

行事食に... 500g×2(24個入)
「寿の焼印」で祝い事に最適
ふっくらやわらか
やわらかいタイプのこうや豆腐を使って炊き上げました
簡単調理 自然解凍または加熱調理後に盛り付けるだけ
食物繊維 だし汁に食物繊維が入っています

さくら大根と枝豆のちらし寿司

<材料(1名分)>
・ソフトデリさくら大根漬...50g(固形:約40g、調味液:約10g)
・むき枝豆...30g
・ごはん...80g
・薄焼卵、刻み海苔...適宜
<作り方>
①ざく切りにしたソフトデリさくら大根漬と茹でたむき枝豆をご飯と混ぜる。
②器に盛り付け、薄焼卵、刻み海苔を添える。
※食形態に合わせて具材のカットサイズ、ご飯のやわらかさを調整してください。

材料(1食分)
【パナ味】
たんぱくムースの素 パナ味 10g
牛乳 20g
【いちご味】
たんぱくムースの素 いちご味 10g
牛乳 20g
【抹茶味】
たんぱくムースの素 パナ味 10g
牛乳 17g
抹茶 0.3g
湯 3g

