

おすすめ情報

納入価格は各営業にお問い合わせください。

手軽で簡単調理！ 忙しい朝食時に

【冷凍】Ca強化スクランブルエッグ 500g
とろーりとした滑らかで柔らかい食感です。1食(50g)で155mlのカルシウムが摂取できます！加熱しても固まりません。



＜使用例＞
サンドイッチに
玉子スープに
具材と和えて



【冷凍】Ca強化半熟風オムレツ 40 40g×6
オムレツの中が、過熱後も「とろー」としたミニオムレツです。1食(40g)で100mlのカルシウムが摂取できます。

＜使用例＞6食入り真空パックでポイル調理、2等分してお弁当の彩りとして

【冷凍】玉子とうふ・茶わんむしの素(濃縮タイプ) 500g
だし汁の入った濃縮タイプの液卵です。水の希釈量を変えて蒸すと「玉子とうふ」や「茶わんむし」が出来上がります。

＜使用例＞「玉子とうふ」は800gの水で「茶わんむし」は1000gの水で希釈

だし汁の入った濃縮タイプの液卵です

季節の野菜等を「具材」として入れ季節ごとのお料理が出来上がります

国産鶏卵を使用し、国内で製造しております。

フジッコ 『ソフトデリ』減塩漬物 500g

塩分をカットしながらも、味の物足りなさを感じさせません「形」があり「見栄え」がよく、ご飯をおいしくいただける漬物です。驚くほどの食感で歯ぐきでつぶせるやわらかさです。のどすべりがよく、口の中でまとまりがよくてたべやすいです。噛む力の弱った方や咀嚼困難な方にも提供できます。※香物、箸休めとして。また寿司の具や和え物など、お料理にもご利用いただけます。



マルハチ村松 減塩漬物シリーズ

当社従来品と比べて食塩分(ナトリウム) 30%以上カット

おいしい漬物の子は、みんなに楽しんでもらいたい。

減塩赤しば漬 100gあたり食塩相当量 2.5g

減塩つば漬 100gあたり食塩相当量 2.7g

減塩きゅうり漬 100gあたり食塩相当量 2.0g

さんま煮炊き(かつお味、しょうが味)

にしん煮炊き

いわし煮炊き(かつお味、うめ味)

- 完全調理品のため、忙しい朝の一品に、開封して、そのまま使えます
- うま味調味料無添加で、素材の味を活かした『減塩タイプ』の惣菜シリーズです
- 常温保存可能ですので、備蓄食品としても最適です(賞味期限：製造日より10ヵ月)
- マンネリ化しやすい朝食の1品に、充実のラインナップで朝の食事を彩ります
- 少人数施設にも対応できる入り数ですので、デイサービスなど小規模施設でもご利用いただけます

ラクーナ・パウダー 10用・業務用 150

体が必要としている水分と電解質、さらにビタミンCも同時に補給できる粉末タイプの清涼飲料。理想的な水分補給のお手伝いをします。

◆吸収しやすい低張液 ◆体液に近い電解質組成 ◆簡単に作れる粉末タイプ ◆ビタミンCたっぷり配合

グレープフルーツ味、もも味、りんご味、ラムネ風味、白ぶどう味

ビタミンC配合

やさしく・おいしく福福杏仁 1袋(150g)

ポットのお湯と牛乳で簡単に！カルシウム・食物繊維強化

1. ボールに「福福杏仁」1袋(150g)を入れます。

2. 90度以上のお湯350ccを加え、泡立て器でよくかき混ぜて溶かします。

3. 牛乳200ccを加え、よく混ぜ合わせます。

4. パットや型などに流し入れます。パットに流して、ひし形に切り分けてもOK！※形が崩れやすいこともあります。必ず冷蔵庫でよく冷やして固めます。

＜作り方＞
①ボールに「福福杏仁」1袋(150g)を入れ、90度以上のお湯350ccを加え、泡立て器でよくかき混ぜて溶かします。

②①に牛乳200ccを加え、よく混ぜ合わせます。

③パットや型などに流し入れ、必ず冷蔵庫でよく冷やして固めます。

④お皿に盛り付け、市販のフルーツソースをかけて彩りよく飾り付けします。

＜材料＞
福福杏仁1袋(150g)、90度以上のお湯350cc、牛乳200cc、市販のフルーツソース、適量、フルーツ、適量、ミントの葉、適量

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

大根とあさりの柚子風味和え (食塩相当量 1.1/100g)

あさりと昆布を使用し、柚子風味でさわやかな和え物です。

(主要食品構成)
・淡色野菜：60.0g
・魚介類：18.0g
・緑黄色野菜：12.0g

・規格 1kg袋(冷凍)
・原材料名 大根、あさり、人参、しょうゆ、刻み昆布、ゆず皮、かつおエキス、こんぶエキス、砂糖 / 調味料(アミノ酸等)
・使用方法 流水または冷蔵庫解凍

小松菜のおひたし (食塩相当量 0.9/100g)

小松菜の食感をやや残し、やさしい味に仕上げています。

(主要食品構成)
・緑黄色野菜：85.8g
・豆類：6.3g

・規格 1kg袋(冷凍)
・原材料名 小松菜、油揚げ、しょうゆ、発酵調味料、砂糖、かつお節エキス、こんぶエキス / 増粘剤(加工でん粉)
・使用方法 流水または冷蔵庫解凍

筍の土佐煮 (食塩相当量 0.9/100g)

筍の穂先を中心に使用し、素材本欄の風味を感じる一品です。

(主要食品構成)
・淡色野菜：85.6g

・規格 1kg袋(冷凍)
・原材料名 たけのこ、発酵調味料、しょうゆ、かつお節エキス、砂糖、かつお節 / 増粘剤(加工でん粉)、調味料(アミノ酸等)
・使用方法 加熱調理(湯煎約15分)

厚揚げと春雨の中華風炒め (食塩相当量 0.7/100g)

小さめの厚揚げとお野菜などを、中華風の味付けに仕上げています。

(主要食品構成)
・豆類：40.0g
・緑黄色野菜：11.5g
・肉類：9.2g
・淡色野菜：6.9g

・規格 1kg袋(冷凍)
・原材料名 厚揚げ、豚肉、玉ねぎ、人参、いんげん、春雨、しょうゆ、発酵調味料、ごま油、砂糖、穀物酢、なたね油、おろししょうが、おろしにんにく、チキン香味調味料、豆板醤、中華風味調味料、加工でん粉、豆腐用凝固剤、増粘剤(加工でん粉)、調味料(アミノ酸等)、甘味料(ステビア、甘草)、香料
・使用方法 加熱調理(湯煎約15分)

「エークウィック PRO」

ウイルスに対して、タンパク質存在下(※)でも効果を発揮！
厨房など食周りで安心して使える食品添加物規格のアルコール製剤です。
※ノロウイルス代替のネコカリシウイルス
エタノールと副剤の相乗効果で高い静菌・除菌効果の他、これまでのアルコール製剤では効果が低かった種類のウイルスにも効果を発揮します。

成分および重量パーセント
エタノール 55.0% (63 vol%)、乳酸 2.13%、グリセリン脂肪酸エステル 0.03%、乳酸ナトリウム 0.02%、水 42.82%
※非危険物規格(消防法危険物に該当しない)
用途) 厨房、調理室内等のサニテーション用に使えます。
荷姿) 500ml×12本、5L×3本、20LBIB×1個

ウイルス除去試験(タンパク質存在下(※1))

※上記試験は、NPO法人バイオメディカルサイエンス研究会による試験

カロリープリン

1カップ(55g)で175Kcal摂取
1カップでカルシウム250mg・マグネシウム125mg(チョコ除く)チョコレートは、鉄7mg
5種共通で、亜鉛6mg 配合
全部で5種類
※他製品にない珍しいフレーバーもあります
(ハニーシナモン・カフェラテ・アーモンドキャラメル・クルミ&ゴマ・チョコレート)

＜ご注文・お問い合わせは…＞
株式会社ユース
福岡市東区箱崎心頭3丁目4-46
TEL092-641-3153
FAX 0120-602-802

担当：_____

介護報酬改定

オクノス食物せんい

★簡単に溶ける

お茶や、ジュースなどにしっかり溶け、手軽にご利用頂けます。

★味を変えない

混ぜた後の色・味・においをほとんど変えません。

- ・使用量の目安は1日10g～5g（大さじ1杯で5g）
- 《食物繊維（難消化性デキストリン）含有量は85%で、10g中8.5g、5g中4.3g》
- ・血糖値の急激な上昇を抑制します。

【難消化性デキストリンとは】

「消化しにくいデキストリン」ということで、水溶性の食物繊維の一種。

「難消化性デキストリン」は、天然のでんぷんから作られた、消費者庁や米国食品医薬品局に安全性の高い食品として認められ、食事と共に摂取することにより小腸での糖や脂肪の吸収を抑え、食後の血糖値や血中中性脂肪値の急激な上昇をおだやかにする効果があります



排泄に介護を要する利用者への支援に対する評価の創設

排泄支援加算 100単位/月（新設）

算定要件等

排泄に介護を要する利用者（※1）のうち、身体機能の向上や環境の調整等によって排泄にかかる要介護状態を軽減できる（※2）と医師、または適宜医師と連携した看護師（※3）が判断し、利用者もそれを希望する場合、多職種が排泄にかかる各種ガイドライン等を参考として、排泄に介護を要する原因等についての分析・分析結果を踏まえた支援計画の作成及びそれに基づく支援を実施することについて、一定期間、高い評価を行う。

（※1）要介護認定調査の「排尿」または「排便」が「一部介助」または「全介助」である場合等。

（※2）要介護認定調査の「排尿」または「排便」の項目が「全介助」から「一部介助」以上に、または「一部介助」から「見守り等」以上に改善することを目安とする。

（※3）看護師が判断する場合は、当該判断について事前又は事後の医師への報告を要することとし、利用者の背景疾患の状況を勘案する必要がある場合等は、事前の医師への相談を要することとする。

全介助（おむつ）から自力での排泄を促すためには下剤の使用をやめ、腸内環境を整えるため、オリゴ糖・ビフィズス菌・食物繊維を摂取することが大切です。

サンファイバー

100%グァー豆から生まれた水溶性食物繊維
スティック1包で食物繊維を5g摂れます
飲み物や料理の味を変えないので毎日飽きずに続けられます

こんな方におすすめ！

- 食物繊維が不足しがちな方
- 例えば…
- 高齢者
- 術前後後の食物繊維補給
- 濃厚流動食をご使用の方

1kg袋（業務用）・180g袋・6g×30包入がございませ

【グァーガム分解物とは】

グァー豆を原料に作られる保水性に優れた高発酵性の水溶性食物繊維です。グァー豆はインド・パキスタン地方で古くから食されているマメ科の植物で、現地では非常にポピュラーな食材です。PHGGとも呼ばれ便秘や下痢の改善や腸内細菌のバランスを整えます。

サンファイバー-AI

2種類の「高発酵性」水溶性食物繊維でダブルの力！
グァー豆とイヌリンから生まれた水溶性食物繊維
スティック1包で食物繊維を5g摂れます
使い方はサンファイバーと同じ！

こんな方におすすめ

- 例えば
- ふたんあまり量が多い方
- 排便回数をがんばりたい方
- 食物由来の2つの食物繊維を摂りたい方

1kg袋（業務用）・400g袋（業務用）・6g×30包入がございませ

【イヌリンとは】

キク科食物の球根などに多く含まれる水溶性食物繊維の一種で、キクイモやゴボウに多く含まれています。高発酵性の水溶性食物繊維で、腸の蠕動運動を促進する事が知られています。グァーガム分解物と一緒にすると、腸内環境を整え、腸の蠕動運動を促進するのでオススメです。

H+B 水溶性食物繊維 (1kg)

「でんぷん」から酵素の力で生まれた水溶性食物繊維です。

* 大さじ1杯(8g)で約6gの食物繊維が摂取できます。

原料は、「イソマルトデキストリン」100%です。

水によく溶け、料理に入れても色や味に影響せず、冷蔵・冷凍による老化(白濁・沈殿)も見られません。



ファイバーフローラ 食物繊維 + ケフィア菌生成物

2つのチカラでカラダの中から健康サポート！

水溶性食物繊維とケフィア菌が生成する

高吸収性発酵生成物

お茶や味噌汁などの飲み物のほか、ヨーグルトやお粥などの食べ物に振りかけてもお召し上がり頂けます。300g入り 1日目安 10g摂取で 7.8gの食物繊維



オリゴワンオリゴ糖シロップ

乳果オリゴ糖が手軽に毎日摂れる！
甘さは砂糖の約半分。甘さ控えめで熱に強いので様々な料理や飲み物に使用できます。

オリゴワン飲料

1本 125ml にラクトスクロース 3.0g 配合でおなかに優しい
トロピカルミックス 鉄 3.8mg カルシウム 260mg 配合
オレンジ&キャロット 食物繊維 2.5g 配合
マスカット ビタミンE 8mg 配合

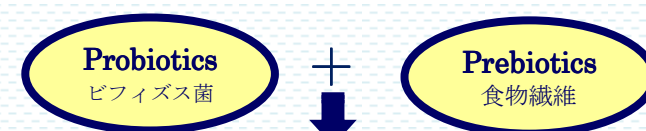
【乳果オリゴ糖とは】

牛乳に含まれる「乳糖」とサトウキビなどに含まれる「ショ糖」を原料に作られたオリゴ糖（主成分：ラクトスクロース）です。胃や小腸で分解されにくく、大腸までそのまま届きます。大腸でビフィズス菌のエサになって、ビフィズス菌を増やし、腸内環境を整えます。



Gfine (ジーファイン)

おむつははずし対策に
Synbiotics (シンバイオティクス) 粉末飲料



Synbiotics (シンバイオティクス)

ビフィズス菌 50億個 (*Bifidobacterium longum* BB536)
グァーガム分解物(水溶性食物繊維)5g配合
出ないときも柔らかい時も両方最適
経口・経腸利用できるあっさりスポーツ飲料様風味

少量しか食べられない方に

これ1本に、しっかり栄養。

スティックゼリーシリーズ



高たんぱく質 2.5g
高エネルギー 80kcal
ビタミン・亜鉛・銅 1日必要量の30%以上

※1本当たり



酸味を効かせて口当たりすっきり 無脂肪なので、後味はさっぱり
飲みやすい栄養補助飲料です。125ml 1本から販売

このような方に
おすすめします

- 高齢で十分な食事が摂れない方、または食の細くなっている方
- 手術後などで十分な食事が摂れない方
- 食欲がなく、十分な栄養の摂れない方

栄養改善の取組の推進

低栄養リスク改善加算 300単位/月（新設）

算定要件等

- ・栄養マネジメント加算を算定している施設であること
- ・経口移行加算・経口維持加算を算定していない入所者であること
- ・低栄養リスクが「高」の入所者であること
- ・新規入所時又は再入所時のみ算定可能とすること
- ・月1回以上、多職種が共同して入所者の栄養管理をするための会議を行い、低栄養状態を改善するための特別な栄養管理の方法等を示した栄養ケア計画を作成すること（作成した栄養ケア計画は月1回以上見直すこと）。また当該計画については、特別な管理の対象となる入所者又はその家族に説明し、その同意を得ること
- ・作成した栄養ケア計画に基づき、管理栄養士等は対象となる入所者に対し食事の観察を週5回以上行い、当該入所者ごとの栄養状態、嗜好等を踏まえた食事・栄養調整等を行うこと
- ・当該入所者又はその家族の求めに応じ、栄養管理の進捗の説明や栄養食事相談等を適宜行うこと。

1本125mlで
たんぱく質8.0gを摂取できます
コラーゲンペプチド…………… 8.0g

1本125mlで
エネルギー160kcalを摂取できます
おにぎり1個(90g)が、およそ160kcalです。
※日本食品標準成分表2010/全国栄養管理学会編行

鉄・亜鉛を補給できます
1本中に鉄・亜鉛を亜鉛当量約1/3含みます。
鉄…………… 2.3mg
亜鉛…………… 3.5mg

水溶性ビタミン(7種)を
補給できます
ビタミンB1、ビタミンB2、ナイアシン
ビタミンB6、葉酸、ビタミンC、ビオチン

カルウム、リンをほとんど含みません

乳原料は使用していません

V CRESC ブイクレス ハイチゼリー



食べられない…ひと口でも食べてほしい そんな時は

- ◆プチサイズ (23g) ながら 80kcal の高エネルギー
- ◆ビタミン・ミネラルもリッチに配合 (ブイクレス 1/3 本分)
- ◆ミックスフルーツ、キウイフルーツの2種類の味 23g×24

ホリカフーズ エネプロゼリー・セブン 70g

エネルギー 150kcal たんぱく質 7.0g 脂質 0g
炭水化物 30.5g 食塩相当量 0.1g
高エネルギー・高たんぱく質で
クリアなゼリータイプに仕上げました。
果汁を使用し、さっぱりとした口当たりで
おいしくお召し上がりいただけます。



ホリカフーズ たんぱくゼリー・セブン 70g

エネルギー92kcal たんぱく質 7.5g 脂質 0g
カルシウム 200mg 鉄 5mg 亜鉛 6mg
11種類のビタミンを配合
低栄養の方や褥瘡予防の栄養管理に必要な
栄養素をプラスしたクリアなゼリー
物性は学会区分 2013 の「1-J」区分



シャコ ワンステップミール プチゼリー80シリーズ

1個35gあたり
80kcal

食べきりサイズのカロリー補給用ゼリー（果汁入り）
糖質由来のエネルギーゼリー。離水がなく舌でつぶせる固さです。



高齢者のための 栄養スクリーングツール MNA



栄養スクリーング加算 5単位/回

管理栄養士以外の介護職員などでも実施可能な栄養スクリーングを行い、ケアマネジャーに栄養状態に関する情報を文書で共有した場合の評価を創設となります。サービス利用者に対し、利用開始時及び利用中6か月ごとに栄養状態について確認を行い、当該利用者の栄養状態に係る情報（医師・歯科医師・管理栄養士等への相談提言を含む。）を介護支援専門員に文書で共有した場合に算定する。