

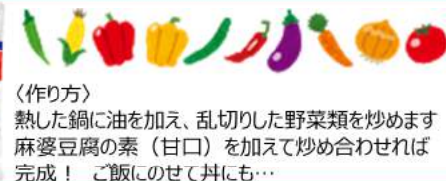


おすすめ情報

施設様への価格は各営業にお問い合わせください。

ハウス食品 麻婆豆腐の素 (甘口) 1kg

簡単・スピーディな調理を応援するひき肉入り麻婆豆腐の素
お子様から高齢者まで幅広くお使いいただける【甘口】です。
広東料理に多く使われているオイスターソースのおいしさが特徴です。
たっぷり野菜で作るアレンジメニュー【夏野菜の麻婆炒め】もお薦めです



〈作り方〉
熱した鍋に油を加え、乱切りした野菜類を炒め、
麻婆豆腐の素 (甘口) を加えて炒め合わせれば
完成! ご飯にのせて丼にも...

meito カルシウム入り乳酸菌ウォーター 500g

手軽にカルシウム補給ができます。
さらに乳酸菌も入って毎日の元気をサポートします。
濃度調整ができ水分補給にも最適です
1杯 (10g) を 200ml のお水またはお湯に溶かして
ご使用ください
カルシウム 210mg、乳酸菌 200 億個摂取できます
ゼラチンなどで簡単にゼリーが作れます
とろみも簡単!! 粉末なので、溶かす前に
とろみ剤を入れることができます



ヨーグルト風ゼリー

簡単・手軽な手作りヨーグルト

【材料 (2 カップ分)】
カルシウム入り乳酸菌ウォーター・・・20g
ゼラチン・・・3g
お湯・・・80ml
牛乳・・・120ml、
【作り方】
カルシウム入り乳酸菌ウォーターとゼラチンをお湯で溶かします。
牛乳を加え、かき混ぜて冷やせば出来上がり。
※お好みの固さにゼラチン量を調整してください。



名糖産業 カルシウム入りかんたんプリン

冷たい牛乳と混ぜて、冷蔵庫で冷やすだけ! 不足しがちなカルシウムをプラス!
1.とっても簡単 加熱不要なので、調理時間の短縮にもなります
2.カルシウムと牛乳の成分をそのまま摂取
牛乳の栄養成分をそのまま摂取、さらにカルシウムプラス
3.必要分だけ作れる 1 食分から作れますので無駄がありません
1食当り (牛乳 60ml 使用) エネルギー 53kcal、たんぱく質 2.7g、カルシウム 124mg



内容量 325g
※83 食分/カップ 60ml

味の素冷凍 フリーカットいちごのムースケーキ

“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。
イベントやおやつの時間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)
455g フリーカットなのでお好きな形に、アレンジ自由!



Health and Smile パラフス 150g

やさしく・おいしくほうじ茶っプリン
お湯 350cc (90 度以上) と牛乳 200cc を加えて
冷やし固めるだけで美味しいほうじ茶プリンが出来上がります。
出来上がり量は 1 袋で 700g (約 10 食分)。
カルシウム、食物繊維を配合。
ほうじ茶香る美味しいプリンを是非お召し上がり下さい!



カセイ食品 ふわふわとりつくね

パラ (タレなし) 10g×50
照焼ダレ 10g×50
1 個で Ca50mg、Mg25mg 摂取できます。
アレンジ可能なタレなしタイプ、汁物の具材としてオススメ。
照焼ダレは、約 20 分間のポイルで加熱するだけ簡単調理!



V CRESC BIO

キャロット・ピーチ
ラ・フランス 各種 125ml×30
乳酸菌 (E.フェカリス) を配合。
小さい球菌 E.フェカリスだから、125ml のコンパクトボディに
6000 億個配合できました。
加熱殺菌処理により E.フェカリスの力を最大限に活かすことができます。
不足しがちなビタミンと亜鉛、セレン等を配合。
微量栄養素の補給にもオススメです。
乳フリーとなっているので、乳製品が苦手な方にも
美味しく召し上がっていただけます。



カセイ食品 ふわふわハンバーグ 入り数変更

パラ (タレなし) 60g×10
→ 60g×15 入りに変更
デミグラスソース 60g×6
→ 60g×8 入りに変更
※現在庫が無くなり次第、切り替え
噛む力の弱い方にも食べやすい特殊な製法でふわふわの食感に仕上げました。1 個で
Ca200mg、Mg100mg が摂取できます。
ソースアレンジ可能なタレなしタイプとデ
ミグラスソース入りの 2 種類をご用意しております。



やわらかカップ

20年目のリニューアル!!
まろ〜く
なって
新登場!

◇素材を活かしたまろやかな味わい
◇なめらかなごじし
◇MCT 配合量を明記 (1.7~2.9g)
◇栄養強化シリーズ 3 品が更に美味しく

煮ごりシリーズ

こだわりのやわらかメニュー
〜国産丸型ヘリリニューアル〜
電子レンジ加熱可能になりました!

◇かみやすく、飲み込みやすい
◇噛むとほろほろするお肉がサクサクの切り身です。
◇解凍してそのまま食べて、高温保存可能。賞味は12ヶ月
◇お味は調味料無添加で、自然の風味が味わえます。
◇解凍・付着性: 湯下ソフト (L2) リン酸分 2013 (L2-13)
◇電子レンジ加熱可能になりました。その後、食感には変わりません。

鶏がらスープ (粉末) のご案内

あっさりとりつくねスープ

材料名 (1人前)	分量
Ca&Mg ふわふわとりつくね (バラ)	3個
白ねぎ	5g
鶏がらスープ (粉末)	2.5g
濃口醤油	0.5g
水	150g

1 個 (10g) 当たり含む栄養素
カルシウム 50mg、マグネシウム 25mg

カセイの『Ca&Mg ふわふわとりつくね』は、噛む力の弱い方にも食べやすい特殊な製法でふわふわの食感に仕上げました。

お手軽調理骨なし魚シリーズ

おいしいの煮付け

お手軽調理シリーズとは

- 凍ったまま調理が出来る
- 特別なスキルは不要
- 解凍いらずで衛生的
- 下ごしらえ不要

全部で 4 種、60g と 80g 規格をご用意しています。
あじ・切身がれい・さんまの 3 種はカルシウム強化
白糸だらは鉄強化しています
漁獲量の問題で魚の価格が高騰している今、一度検討してみませんか!!

ピックリ!! やわらかこんにゃくくん [冷凍]

新食感 こんにゃく本来の製法にこだわった一品!

- こんにゃくの味と形もそのままに食べ易さを追求!
- 食物繊維もしっかりと摂れます (100g 中 2.1g 普通のこんにゃく 2.2g)
- こんにゃくの本場 群馬県下仁田にて製造
- 「やわらかい」けど「調理もしやすい」
- 普通のこんにゃく同様の調理が可能です

あく抜き・下茹で不要

ふくなお ベじのすけ 約 35g×12

じゃがいも、にんじん、いんげんなど野菜を
たっぷり使用し蒸し上げた彩りのよい一品です。
おでんの 1 品としても、蒸し物・椀種としても
やわらかく食べられます。L4 相当

日東ベスト株式会社 HG (ホスピタグルメ) 人気商品

HG (ホスピタグルメ) とは?
そしゃく力が弱くなった方でも安心して楽しく美味しく召し上がれるよう見た目は普通食のまま
「やわらかく」「口の中でまとまりやすく」仕上げた調理済みの冷凍食品シリーズです。

HG やわらかミートシリーズ

スプーン・歯くきでつぶせるお肉、細かく刻む必要がありません
未加熱タイプなので色々な使い方ができ、献立のバリエーションがグッと広がります。
お肉をペースト状にした素材品です

HG やわらかミート (ポーク) 300g	HG やわらかミート (チキン) 300g
調理方法 1 冷凍のまま袋ごと蒸して、さいの目にカットする → タイス肉風	調理方法 1 冷凍のまま袋ごと蒸して、さいの目にカットする → タイス肉風
調理方法 2 流水解凍して袋を切らず片側に寄せ枕状にして蒸す → ブロック肉風	調理方法 2 流水解凍して袋を切らず片側に寄せ枕状にして蒸す → ブロック肉風
調理方法 3 流水解凍して袋から出し、天板に薄く延ばして蒸す → 薄切り肉風	調理方法 3 流水解凍して袋から出し、天板に薄く延ばして蒸す → 薄切り肉風
調理方法 4 流水解凍して袋の端を少し切り、絞り出して蒸す → つみれ風	調理方法 4 流水解凍して袋の端を少し切り、絞り出して蒸す → つみれ風

※素材品ですので必ず中心部まで十分に加熱して下さい

忙しい朝食時に手軽で簡単!

【冷凍】Ca強化スクランブルエッグ 500g
とろ〜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! <使用例>
サンドイッチに、玉子スープに
加熱しても固まりません。

【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〜り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

商品カタログ【しあわせ家族】配布のお知らせ

在宅用商品カタログ【いきいき家族】は
【しあわせ家族】に変わります。
2018 年度版配布中
栄養指導や商品検討の際、お役立て下さい
ご要望は各営業まで

<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
TEL 092-641-3153
FAX 0120-602-802
担当: _____

たんぱく・エネルギーUPに



料理に混ぜる 栄養パウダー

- 大さじ2杯(10g)あたり エネルギー50kcal、たんぱく質6.5g
- 料理の風味をそこない
- たんぱく源はすべてペプチド
- 混ぜるもの温度帯に影響されない

700g/袋 5.5g×15袋
キユーピー独自原料「ペプチド」使用

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

たんぱくパワー粉末

少量・高栄養メニューへ

500g お料理やお飲み物へ混ぜてご使用いただけます。

【栄養成分表示(100gあたり)】 エネルギー: 500Kcal, たんぱく質: 70.9g, 脂質: 23.9g, 炭水化物: 0.2g, ナトリウム: 110mg, リン: 57mg, カリウム: 5g, 食塩相当量: 0.3g

エネルギーとたんぱく質を強化する PFCパウダー

Protein たんぱく質, Fat 脂質, Carbohydrate 炭水化物

大さじ1杯(約5.5g)でエネルギー25kcal、たんぱく質1.1g摂取可能

●お粥や汁物等に混ぜてご使用ください。●1食あたりの目安量は、5.5g~11g(大さじ1~2杯)です。

脂質としてMCT(中鎖脂肪酸油)を使用。たんぱく質としてコラーゲンペプチドを使用。PFC比をバランス良く設計しています。PFC比 18:24:58

お粥・汁物、ミキサー食、ゼリー食への対応も可能

【MCTはからだづくりのエネルギーになる】

タンパク質を加工するために必要なエネルギー。そのエネルギーとして効率的なのが、糖質の倍以上のカロリーがある油脂、そのなかでもすぐにエネルギーになりやすい「MCT」が適しています。

グラフは、低栄養の状態にある高齢者に対して、「食事のタンパク質を増量し」、「使用する油をMCTに置き換えた」食事を12週間摂取して、比較したものです。高齢者にとっては、一般の油(LCT)よりも、MCTに置き換えた方が、体重や、栄養状態を示す「血清アルブミン値」が優位に改善していることがわかります。高齢者の方の低栄養の解決にぜひお役立てください。

詳しくは【MCTサロン】で検索 → <http://www.nisshin-mct.com>

パンがゆミックス

熱湯を混ぜるだけの簡単調理
少量で高栄養です
食べやすい物性
やさしいおいしさ
粉末タイプで、無駄なく使えます
ローリングストックとして(賞味期限: ミルク風味 2年 甘さひかえめ 1年)

エネルギー(kcal)	たんぱく質(g)	カルシウム(mg)	鉄(mg)	亜鉛(mg)	食塩相当量(mg)
205	8.0	200	2	5	0.3

ジャネフ ムースゼリーパウダー

バナナと黄桃のプリン風

バナナと黄桃の爽やかなデザートです。たんぱく質とエネルギーをUP! ふわふわの豆腐ムースです。

【材料】
★ジャネフ ムースゼリーパウダー(バナナ風味) 30g
水(お湯90℃以上) 60g
桃(缶詰) 果肉 30g
生クリーム(植物性) 10g
砂糖(上白糖) 4g

【作り方】
①→黄桃を水入れミキサーにかけてなめらかにする。(湯下の程度によって調整してください)
②→バナナ風味とお湯を混ぜ合わせた後に①の黄桃を加えて混ぜ生クリームと砂糖を加えます。
③→好きな型に流し、冷蔵庫で固める。
④→型から出して、お皿に盛り付けたら出来上がり。

栄養強化味噌汁 パーフェクトイン80K

23g×15包 賞味期限: 製造後3年 備蓄食としても

130~150ccのお湯に溶かしてお召し上がりください。1杯でエネルギー80kcal・たんぱく質5g・カルシウム100mg・マグネシウム50mg・亜鉛2mg・鉄2mg、その他微量ミネラルやビタミン類が摂取できます。だし風味豊かな味噌汁なので毎日美味しく飲めます

こんな方へ
●甘い栄養強化食品を受け付けられない方
●経口流動食を受け付けられない方
●食事量の少ない方
●ビタミン・ミネラル・たんぱく質などが不足の方
●栄養強化食品のバリエーションを増やしたい方

少量で高カロリーを補える HICALLOTTE

ハイカロッチ

たった大さじ1杯(16.5g)で、100kcal MCT(中鎖脂肪酸)配合ですばやく燃焼たんぱく質約0.04g、炭水化物約3.1g

コーヒー風味の他、ヨーグルト風味・佃煮風味もあります

そのままで アイスクリームに クラッカーに 牛乳と デザートに

100kcal/1包

エネフロゼリー・ゼスン

ベタつきを抑え、ほど良い甘さでリニューアル!! 80g(バラ販売)

・エネルギー 150kcal たんぱく質 7.0g 脂質 0g 炭水化物 30.5g
・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召し上がりいただけます
・ぶどう味、バナナ味、はちみつレモン味、ライチ&ピーチ味の4種類

たんぱくムースの素

牛乳を混ぜて冷やすだけ!

【アレンジレシピ】ひとくちアイス

【材料(1食分)】たんぱくムースの素 10g、あずき味 10g、バナナ味 10g、コーヒー味 10g、牛乳 60g

【作り方】1. 牛乳20gにたんぱくムースの素10gを加えて泡で器よく混ぜます。2. 製氷皿に流し、冷凍庫で凍らせます

【栄養成分(1食分)】エネルギー 191kcal、たんぱく質 9.5g、カルシウム 261mg、鉄 3.8mg、亜鉛 7.7mg

たんぱくくんパウダー

たんぱく質・鉄・亜鉛・カルシウム補給 (規格:スティック(6g×40包)、700g袋)

●栄養強化とおいしい味付けが同時にできます。1食分6gにたんぱく質3g、鉄2mg、亜鉛2mg、Ca50mg

●おかゆの他にも色々な料理に活用できます。
・ミキサー食やミキサー粥に
・おひたしや炒め物、煮物にまぶして
・お湯に溶かして、味噌汁やスープとして
・おにぎりの表面にまぶす