

ユース情報 第9号



株式会社ユース
2018

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。

国産刻みなめ茸 500g

長野県産の「えのき茸」を時間をかけ、塩味控えめに炊きあげました。細かく刻む手間が省けて、時短レシピに大活躍！約5mmに細かくカットした“刻みタイプ”です。100gあたり食塩相当量 2.4g 袋入りなので、瓶の廃棄も必要なし ※シンプルにご飯やお豆腐に添えるだけ。アレンジ自在です和え物等にいかがですか。



ふわふわとりつくね

バラ(タレなし) 10g×50
照焼タレ 10g×50

ふわふわ食感の「とりつくね」です。1個でCa50mg、Mg25mg 摂取できます。お好みのタレでアレンジ可能な素材(タレなし)タイプ、汁物の具材としておすすめ。照焼タレは、約20分間のポイルし加熱するだけでそのまま提供可能。時短できます。



手軽で簡単！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。



【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。



【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。



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。

<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

オリゴinファイバー

天然由来の食物繊維にフラクトオリゴ糖をプラス！

原材料名：食物繊維(難消化性デキストリン)、フラクトオリゴ糖 内容量：6.25g×60包

毎食時に1包お召し上がり頂くと、レタス約2個分の食物繊維に相当する4.3gの食物繊維と1gのフラクトオリゴ糖を同時に摂取できます

顆粒状なので、コーヒーやお茶、お味噌汁などの温かいものだけでなく、牛乳やジュース、麦茶などの冷たいものにもサラリと溶けます。

本品はほのかな甘みがあるだけなので、お飲みものなどの味をほとんど変えず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 シロップを噴霧しているため、スポンジがしっとりしています。天面にナパージュを施し鮮やかに仕上げました。カルシウム50mg 配合(1/12カットあたり)



1/36カット 約30円

食欲の秋！ ケーキバイキングにいかがですか。

フジッコ株式会社 やわらか一口昆布巻

☆やわらかく仕上げました

北海道の早取れの若い昆布(棹前昆布)を使用

☆うす味ですっきりと食べやすく飽きのこない味わいに仕上げました

隠し味にごぼうで取っただけで炊き上げました

☆リピート率80%以上 ※フジッコ調べ 300g 本数：約33本



ソフトこうや寿

行事食に…

「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

500g×2(24個入り)



冷凍味付食物繊維入り

病院・施設給食向け(常食) 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 : 一般総菜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) ※各施設の基準による。また一部商品を除く。

筑前煮(食塩相当量 1.0/100g)

具材を小さめにカットしたやさしい味付けの筑前煮です。



(主要食品構成)
・淡色野菜 28.5g
・緑黄色野菜 27.3g
・いも及びでん粉類 21.3g
・肉類 14.7g
※製品100gあたり

- ・規格 1kg袋(冷凍)
- ・主要栄養価 エネルギー 106kcal たんぱく質 3.9g 脂質 3.4g 食物繊維総量 2.3g 灰分 1.2g 食塩相当量 1.0g ※製品100gあたり
- ・主要原材料 里芋、人参、れんこん、鶏肉、ごぼう、いんげん
- ・使用方法 加熱調理(湯煎・約15分)

かぼちゃの煮物(食塩相当量 0.6/100g)

皮までやわらかく仕上げたやさしい味付けのかぼちゃの煮物です。



(主要食品構成)
・緑黄色野菜 70.0g
※製品100gあたり

注) 網さは現場にてご用意ください。

- ・規格 1kg袋(冷凍)
- ・主要栄養価 エネルギー 78kcal たんぱく質 1.7g 脂質 0.2g 食物繊維総量 2.9g 灰分 1.0g 食塩相当量 0.6g (ビタミンA 217μg、ビタミンE 2.9mg、ビタミンC 24mg) ※製品100gあたり
- ・主要原材料 かぼちゃ
- ・使用方法 加熱調理(湯煎・弱火約20分)

根菜の塩きんぴら(食塩相当量 0.9/100g)

ごぼう、れんこん、人参をあさり風味で炒めています。



(主要食品構成)
・淡色野菜 105.1g
・緑黄色野菜 21.7g
※製品100gあたり

- ・規格 1kg袋(冷凍)
- ・主要栄養価 エネルギー 96kcal たんぱく質 2.0g 脂質 2.0g 食物繊維総量 5.1g 灰分 1.6g 食塩相当量 0.9g (ビタミンA 150μg) ※製品100gあたり
- ・主要原材料 ごぼう、れんこん、人参
- ・使用方法 加熱調理(湯煎・約10分)

さつまいものレモン煮(食塩相当量 0.1/100g)

さわやかな酸味と甘みのバランスのよい商品です。



(主要食品構成)
・いも及びでん粉類 70.3g
※製品100gあたり

- ・規格 1kg袋(冷凍)
- ・主要栄養価 エネルギー 134kcal たんぱく質 0.6g 脂質 0.4g 食物繊維総量 2.0g 灰分 0.6g 食塩相当量 0.1g ※製品100gあたり
- ・主要原材料 さつまいも
- ・使用方法 加熱調理(湯煎・約10分)

敬老の日・お彼岸の食事…

☆やわらかおはぎ 【冷凍】 35g×10
あんをミキシングしてやわらか飯をつつみこみました。通常のおはぎが食べづらい方へ…お盆・お彼岸の行事食として…

☆ふっくらおはぎ 200g×20
お彼岸・祭事にうれしいおいしさ。コシヒカリ100%+あんこのおかゆタイプ丸く盛り付けておはぎ風に…おしるこのかわりに…

☆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。

☆ミニおはぎ 40 【冷凍】 40g×10
もち米の粒感を程よく残した味わい豊かなおはぎ。つぶあん・こしあん・ごま・きなこの4つの味をご用意。様々なシチュエーションで使いやすいミニサイズです。※咀嚼・嚥下困難者用ではありません。

☆しっとりやわらか大福 紅・白 【冷凍】 40g×10
なめらかなあんをお餅風の外皮で包んだ大福です。(白：こしあん 紅：白あん)皮のべたつきを抑えることでしっとりとした食べやすい食感に仕上げました。※咀嚼・嚥下困難者用ではありません。

医療・介護福祉用具・食品総合展示会 第9回 医療介護福祉栄養セミナー 第3回 地域医療連携セミナー

日時 2018年10月20日(土) 11:00~17:00
会場 福岡国際会議場
約70社の展示と様々なテーマのセミナーを行います。参加費無料！
皆様お誘いあわせのうえ是非ご参加ください。
(医療・介護従事者対象の為、一般の方のご参加はお断りさせていただきます。)



〈ご注文・お問い合わせは…〉
株式会社ユース
福岡市東区箱崎5頭3丁目4-46
TEL 092-641-3153
FAX 0120-602-802

担当：_____

秋の味覚 是非お試しを

おすすめ!

- 完全調理品のため、忙しい朝でも、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』
- 常温保存可能ですので、備蓄食品としても最適です
- 少人数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 いわし・にしんもあります。



☆大冷 骨なし魚 さんま【冷凍】 60g×5 / 80g×5

凍ったまま調理でき、ふっくらジューシーです。魚の風味を残し、生臭さを省きました。Ca強化、骨なしの切身です。

☆やわらかあいディッシュ さんま【冷凍】 32g×5

素材そのものの風味を活かし、色や形、香り、栄養成分に配慮した、やわらかくなめらかな介護食です。

塩焼き、蒲焼き、フライなどに…

☆栄養支援 茶碗蒸し 松茸風味 75g

高齢者に不足しがちなエネルギー、たんぱく質を補えます。1個75gでエネルギー80kcal、たんぱく質5g湯せんで温めて召し上がれます。具なしで食べやすい茶碗蒸し。味のバリエーションも豊富です。

☆和風ぶりん 栗・南瓜・紫芋 55g

1カップでカリウム470mg、亜鉛5mgを摂取可能です。

☆葛こごり かき・くり 50g

あんこと葛の2層のデザート 秋のデザートにオススメです。

☆エブリッチ 栗ようかん風味 220g

1パックで350kcal、たんぱく質12g なめらかな物性で美味しく簡単に栄養補給。

☆かたん水ようかん 1kg

つくり方は簡単! 3ステップ

湯煎で20分程温める

→均一になるよう振り混ぜパットへ

→冷蔵庫で冷やし固める

1食(50g)あたり亜鉛3.0mg配合



栗入り水ようかん

作り方

- 湯煎加熱したかたん水ようかん 栗をパットに流し入れ、冷蔵庫で冷やし固めます。
- 1を適当なサイズに切ってパットに入れ、湯煎加熱したこしあんを静かに流し入れます。
- 冷蔵庫で冷やし固めます。

名糖産業 カルシウム入りかたんプリン

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!

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



1食当り(牛乳60mlを使用した場合)

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

たんぱくUP飲料 (カフェオレ・ココア・ミルクティ)

いつもの飲料から栄養補給。1杯でたんぱく質と鉄、亜鉛、カルシウムが摂取できる、手軽でコストパフォーマンスが高い粉末飲料。

●たんぱく質を手軽に摂取

1杯(100ml)でたんぱく質3.0g配合
カロリーは80kcal

●鉄・亜鉛、カルシウムも配合

鉄2.0mg、亜鉛1.5mg、カルシウム100mg配合 425g(25杯分)

ビタミン入りレモンティー・アップルティー

Meito レモンティー・アップルティーのおいしさをそのままに、皮膚や粘膜の健康を維持するビタミン類を強化しました。(栄養機能食品)

◆低カロリー 1杯 約16kcal

1杯あたり 約8円 保存に便利なチャック付

飲料として(ホットでもアイスでも簡単!)

ゼラチンなどで簡単ゼリーに…とろみも簡単!

600g(約150杯分)



名糖産業がオススメする「かたんプリン」を使った

★栄養強化レシピ★

たんぱくUP飲料カフェオレプリン

いつものプリンとひと味違ったデザートが手間なくお手軽にお召し上がりいただけます。

材料) 1食分

- カルシウム入りかたんプリン 3.9g
- たんぱくUP飲料カフェオレ 4g
- 牛乳 60ml

作り方)

- かたんプリンと、たんぱくUP飲料カフェオレの粉を混ぜ合わせます。
- 牛乳に①を加えながらよくかき混ぜ、冷蔵庫で冷やし固めます。

カフェオレ以外にも、ココアやミルクティーでも作れます。



主な栄養成分) 1食分
エネルギー 71kcal
カルシウム 147mg
たんぱく質 3g

かたんプリンと、アップルティー

ビタミン入りレモンティーソースがけ
レモンティーの酸味と甘みがマッチ!

材料) 1食分

- カルシウム入りかたんプリン 3.9g
- ビタミン入りレモンティー 1g
- お使いのとりみ剤 適量
- 牛乳 60ml
- 水 25ml

作り方)

- 牛乳にかたんプリンとアップルティーを加えながらよくかき混ぜ、冷蔵庫で冷やし固めます。
- ビタミン入りレモンティーにとろみ剤を混ぜ水に溶かします。
- ①に②をかけて出来上がり。

アップルティーでも同様に作れます
とろみの強さはお好みに応じて調整してください



主な栄養成分) 1食分
エネルギー 57kcal
カルシウム 124mg
ビタミンC 25mg

非常食の準備お済みですか

突然発生する水害や震災。いざという時、食事の提供に困らぬよう、備蓄品を備えておくことを提案いたします。

☆非常食ってどれくらい必要?

確実ではありませんが、4日目くらいよりライフラインの復旧・支援物資の供給が想定されます。3日分を目安にご検討ください。

☆水分の確保は重要です。

1日に1人あたり3L(飲料1L+調理・生活用水2L程度)が目安です。(高齢者など水分がうまく摂取できない方のためにトロミ剤やトロミ付飲料などの準備も検討しましょう)

☆災害発生後段階に応じた備蓄を検討

震災直後は、ガス・電気・水道などのライフラインが遮断され、お湯などが入手困難となります。開封してそのまま使用できる缶詰やレトルトを準備しておくことで便利です。



どのような災害食が求められるか 『KATARU カタログ』

(1) 災害ステージ別の災害食

ライフラインの被災状況で使える食材の条件が違います。



非常食提案リーフレット
3日間の献立組み合わせ提案
アルファー化米のアレンジレシピ
あります! ご相談ください。

状況	使える食品	容器	
第1ステージ 水も熱源も使用不能段階	食事作りが一切できない。 ・水 … 停止 ・電気 … 停止 ・ガス … 停止	調理済で簡単に配食でき、開封後そのまま食べられる食品。(缶詰・レトルト食品)	包装容器を食器に使用。
第2ステージ お湯の入手が可能な段階。	温める程度なら可能。 ・水 … 備蓄水槽 ・電気 … 自家発電 ・ガス … カセットコンロ ・プロパンガス	お湯があれば食べることができる食品。	包装容器を食器に使用。 使い捨て食器。
第3ステージ 救援到着後	ライフラインの一部復旧。 ・水 … 給水車 ・電気 … 復旧	救援食材の入手。	使い捨て食器と、食器を併用。



お湯の有無で食べることができる食品は変わります。熱源と水の備えで第2ステージからスタートできます。

過去の震災事例をひまえて…

非常用保存食は、水分量が少なく、硬い食品が多い為、やわらかい食事しか食べられない高齢者には摂取困難です。

高齢者用としてレトルトのやわらかおかずやおかず、たんぱく制限のある患者用として、たんぱく調整のおかずや主食、食事の摂れない方用に濃厚流動食の備蓄も必要ですが、期限が、半年~1年ですので、通常の食生活で使用しながら備蓄品として、多めに購入しておく【ランニングストック】を行なうことをオススメします。

また、救援物資として届けられる食事は炭水化物中心になりがちの為、ミネラル・ビタミンが不足します。

口内炎予防・疲労回復の為、ビタミンを多く含んだ飲料やゼリー等の備蓄をお勧めします

日本介護食品協会が定めるユニバーサルデザインへの配慮でつづらねる「やわらかごはん」に配慮した和風鶏がゆです。

賞味期間は製造日から5ヶ月常温で長期保存が可能です。

長期保存 5年

災害時 160kcal

鶏の旨味とごぼうの香り

お米は国産米100%。具材も国産の鶏肉にじんごぼうを使用し、鶏の旨味とごぼうの風味を、和風で食べやすい味付けに仕上げました。

火や水を使った調理が不要で、蓋も不要! 湯煎後、スプーンに付属のスプーンを使ってそのまま召しあがれるので、介護施設や高齢者施設、病院などの備蓄食に適しています。

尾西のひだまりパン

○3ヶ月保存
○長期保存なのにふんわりした食感
○幅広い年齢のお客様に食べていただける3つの味
ミルク風味の「プレーン」、
ココのある「メープル」、
定番の「チョコ」
○袋入りなのでゴミ処理が楽です。
○パネトーネ種に含まれる乳酸菌によって長期保存が可能なパンになっています