

# ユース情報 第1号

株式会社ユース 2022

**謹賀新年**

2022 本年もご愛顧の程、宜しくお願いいたします

**停電のお知らせ**

下記日程にて、社屋の電気設備点検を予定しています。そのため、停電に伴いFAXの受信ができない時間帯が発生します。大変ご迷惑をおかけしますが、何卒宜しくお願い致します。

点検日時 2022年2月5日(土) 9時~11時

2月1日~価格改定案内	終売案内
<b>① ヤヨイサンフーズ</b> ・ミニおはぎ 40 (こしあん・つぶあん・きなこ・ごま) 各 40g×10 ・しっとりやわらか大福 40 (白・紅) 各 40g×10 ・S F和風デザート (おしるご風) 50g×10 (あんころ餅風、さくら餅風・くず餅風・みたらし団子風) 各 45g×10 ・S Fとけいなアイスデザート 35 (パネラ・いちご・チョコ・抹茶・あずき) 各 35g×10 <b>② コモ</b> ・毎日クロワッサン 20個 ・黒糖クロワッサン 20個 ・塩クロワッサン 20個	<b>③ ヘルシーフード (2月~3月頃)</b> ・低カロリーデザート紅茶ゼリー 65g ・プチクッキーカルシウム入ココア 12g×20 <b>④ MCC (3月末頃)</b> ・たんぱく調整ミネストローネ 160g ・たんぱく調整グラムチャウダー 160g <b>⑤ ポーソー油脂 (3月末頃)</b> ・しその実油 170g <b>⑥ ヤヨイサンフーズ (3月末頃)</b> ・S F PROムース鶏肉 40g×10 ・S F PROムース鶏肉 40g×10 ・S F PROムース鶏肉 40g×10 ・しっとりやわらか饅頭 30 (白) (紅) <b>⑦ クローバー製菓 (3月末頃)</b> ・りんどうの詩 14個 ・ブルーベリーケーキ 12個 ・撫子 12個 ・雅桃山 12~13個 ・上新あん 15~16個

**おすすめ情報**

ハーバー研究所 **オリゴ糖ですっきり快調!**

**オリゴ糖 乳糖果糖オリゴ糖配合飲料**

おなかの調子を整えながら、不足しがちな栄養素を補えます。

各 125ml×24

**トロピカルミックス**

栄養機能食品 (鉄・カルシウム)  
鉄 3.8mg カルシウム 260mg

鉄分とカルシウムをおいしく補給。トロピカルなフルーティーな味わい。

**マスカット**

栄養機能食品 (ビタミンE)  
ビタミンE 8mg

1本に1日分のビタミンEを配合。すっきりとしたマスカット味。

**オレンジ&キャロット**

食物繊維配合  
食物繊維 2.5g

食物繊維をプラス配合し、キャロットと相性のいいオレンジをミックスしました。

バックナンバーをホームページに掲載中!

株式会社ユース ユース情報

**フードケアの人気おやつ**

**デザート&ムース IL**

ひなまつりのデザートに **ピーチ味** いかがですか?

全8種類

オレンジ、パイナップル、いちご、バナナ、ピーチ、ぶどう、メロン、りんご

牛乳と本品を1対1で混ぜるだけで、簡単に短時間で出来ます! 果肉は含まれないので安全にお召し上がりいただけます。

**やわらかおかし 小袋8袋入**

一般的なおかしの10分の1のかたさ! **口の中で優しく溶けるような食感のおかしです。**

全6種類

うす塩味、きなこ味、砂糖しょうゆ味、のり塩味、えび味、コーンポタージュ味

**ジャピタルクック お肉使用のお惣菜**

**イナバデリカフーズ やわらか鶏みそ煮 500g**

(厚揚げ・人参入り)

鶏のささみ肉と厚揚げ豆腐を使用。たんぱく質が摂取できます

常温保存なので、開封してすぐに盛り付け作業へ独自の方法でやわらか仕上げ!

(100gあたり)  
エネルギー 143kcal 炭水化物 13g  
たんぱく質 10.3g 食塩相当量 0.89g  
脂質 5.1g

賞味期限: 製造より2年

**ヒロック 野菜と肉団子のやわらかトマト煮 1kg**

ご採用の声

- ・常温保存で取扱いやすく、冷凍庫・冷蔵庫に入れなくてよい
- ・緊急時の備えとしてストックしておける
- ・温めて盛り付けるだけなので提供が簡単(朝食に使用出来る)
- ・これまで洋食の惣菜はあまりよい提案がなかった為、導入出来た
- ・パン食に合う惣菜であった
- ・原材料に卵が不使用

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し

トマトソースを使った洋風おかし(副菜) 肉団子は20個入り/パック 温めずに食べられる(常温保存)

賞味期限: 製造より180日

**久屋メディカルフーズ 完全調理済み冷凍食品 病院・施設給食向け(常食) 1kg 規格**

(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~軟食食)

※各施設の基準による。また一部商品を除く。

現在約100種類 豊富なメニューのラインナップ。病院・施設様監修の新メニューが、毎月登場します!

今月の新商品! **鶏肉のレモンおろしがけ**

監修: 久留米市A病院様

「主菜でも使用できるメニューが欲しい!」

肉類、野菜類をバランスよく提供できるメニューに仕上げました。

加熱調理 (湯煎・約10分)

採用件数 TOP3

1 **しっとり卵の花仕立て**

加熱調理 (湯煎・約15分)

豆乳をたっぷり使用し濃厚な卵の花に仕上げました。

2 **さつま芋のレモン煮**

加熱調理 (湯煎・約15分)

さわやかな酸味と甘みのバランスが良い商品に仕上げました。

3 **いんげんとひじきのごまつな和え**

流水又は冷蔵庫解凍

風味豊かな原料で味付けし、彩りの良い和え物に仕上げました。

## ひなまつり行事食

マルハチ村松の商品を使用したひなまつりメニュー

**五目かにちらし・すまし汁**

かにちらし寿司 ~かにがのると豪華に! 行事食におすすめ~

**紅ずわいがに かにフレーク**

紅ずわいがにの身をフレーク状にし、食塩でうす味付けに仕上げた水煮

500g

【作り方】

- ① 網さやは下茹でし、斜め切りにする。
- ② ご飯に五目ちらし寿司の素を混ぜ合わせる。
- ③ 器に②、錦糸卵、かにフレーク、網さやを盛り付ける。

材料(1人分)

ご飯	200g
五目ちらし寿司の素	40g
錦糸卵	20g
かにフレーク	15g
網さや	5g

**はまぐりのすまし汁 ~はまぐりの旨味と白だしで、味わい深いすまし汁~**

**白だし 1.8L**

かつお節、さば節、煮干しを使用した風味豊かな白だし

【作り方】

- ① 鍋に白だし、水を入れ、沸騰したらはまぐりを入れ、加熱する。
- ② 器に①を盛り付け、三つ葉、麩を添える。

材料(1人分)

はまぐり(殻付き)	30g(2個)
白だし	6g
水	140g
三つ葉	0.5g
麩	0.6g(3個)

**五目ちらし 1kg**

炊き立てのご飯5kgに対し本品1袋混ぜるだけ にんじん、れんこん、たけのこ、しいたけ、かんぴょうがバランスよく入った五目ちらし寿司の素です。

【作り方】

- ① 器に①を盛り付け、三つ葉、麩を添える。

カネシビをもっとみる

白だしレシビをもっとみる

ひなまつり行事食(下記4品)  
注文締め切り: 2022年2月1日(火)

- ① **ひなあられ 10g**  
素材を厳選し化学調味料不使用。天然着色料で色づけされたやさしい味わいのあられです。
  - ② **ひなあられついで 8g**  
添加物・アレルギーを排除した商品。うるち米をパフ状にし、野菜パウダーで色付け柔らかい食感で高齢者にオススメです。
  - ③ **ひなゼリーミニ(もも) 22g×20**  
白桃果汁の入った小さなゼリー。ひなまつりパッケージのかわいいミニサイズ。ひなまつりのお膳に...お手頃価格です。
  - ④ **菱形三色ゼリー鉄Ca 60g×40**
- 冷凍品
- 色鮮やかなストロベリーゼリーとほんのり甘い豆乳のゼリー風味豊かな青りんご風ゼリーを重ねました。

**楽しく、おいしく、少量で栄養補給をしよう!**

ジャネフ ワンステップミールゼリー 135g・535g

ジャネフ ワンステップミールゼリーを行事向けデザートにアレンジ

**□デコレーションプリン□**

1. パンナコッタゼリー535gを未開封のままポリ袋に入れ60℃程度のお湯で約30分湯せんした後、お好きな容器に流し込み、冷蔵庫で冷やし固める。
2. パンナコッタゼリーが固まったら、生クリームを絞り袋に入れカップの周りに絞り、イチゴをのせて出来上がり。

**□いちごのムース□**

1. いちごの風味ゼリー135gを未開封のままポリ袋に入れ60℃程度のお湯で30分湯せんした後、お好きな容器に流し込み、冷蔵庫で冷やし固める。
2. 冷やし固まった①に、いちご生クリームをトッピングする。

エネルギー 300kcal たんぱく質 8.4g 亜鉛 4.2mg

エネルギー 1070kcal たんぱく質 30.0g 亜鉛 15.0mg

ホームページで「おやつカタログ」が閲覧できるようになりました!

スマートフォンからはQRコードを読み取りユースのホームページに移ります

パソコンから検索

株式会社ユース おやつカタログ

掲載商品の価格はお問い合わせください。

担当: \_\_\_\_\_

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



# 今、非常食を考えましょう



受注生産商品の  
年度内納品 間に合います!  
(下記参照)



## 全 208 品掲載



毎年、未曾有の大雨による水害、勢力の強い台風等による自然災害発生しています。いざという時、食事提供に困らないよう、非常食の備えについて提案いたします。

カタログのご要望、非常食の検討はユースにご相談下さい!

コラムも同時掲載! 1冊あると大変便利です。掲載にない商品も多数取り揃えています。お探しの商品がありましたら是非一度お問い合わせください。

## 受注生産の非常食 年度内納品間に合います!

- 〈ご注文締日〉
- ・ハウス食品: LLヒートレスカレー/シチュー (5年保存)
    - 1/18(火) 締め → 2/21(月) 以降納品
    - 2/15(火) 締め → 3/22(火) 以降納品
  - ・大塚製菓: カロリーメイトロングライフ (3年保存)
    - 1/24(月) 締め → 3/25(金) 以降納品

〈非常食の入荷について〉  
非常食商品は、**全て取り寄せ**になります。通常1~2週間ほど入荷しますが、年度末にかけて入荷にお時間をいただく場合があります。その為、納期に余裕をもってご注文をお願い致します。

## お湯・水が確保できない時に備えて

### 宝食品 おもいやりごはんシリーズ

**NEW** 7年保存 ごはん 260g×25 全5種類  
4年保存 スープ 160g×40 全2種類  
食物アレルギー特定原材料等不使用

開封して  
すぐに食べられる

水・調理・お皿不要  
スプーン付き



具材にお豆のお肉  
\しめじ・にんじん等入/  
カレースープ  
生姜スープ

## 短時間で出来上がり! 食べきりサイズのごはん

アルファ食品 **安心米クイック** 70g×10入×2  
70g×50入

**NEW** 今月より受注開始! 賞味期限 5年  
白飯 わかめごはん  
五目ごはん ドライカレー



## 嚥下に配慮した水分補給に 非常時におすすめの商品

日清オイリオグループ **あつ!というまゼリー**

ポイント!  
 停電等の非常時でも、まぜるだけで簡単にお茶ゼリーが作れる!  
 ゼリー食感なので、美味しく水分補給が出来る!  
 冷たいゼリーも、温かいゼリーも作れる!  
**【あつ!というまゼリー】は 【ご注意ください】**は 当商品は**【水・お茶】**専用のゲル化剤です。

3g×25 本/500g/2.5kg

**加熱・冷却不要のゲル化剤**

フードケア **ネオハイトロミールⅢ**

少量でとろみがつく、パワータイプ  
液体の **0.5~2.5%の使用量**

災害時は、脱水に要注意です!  
高齢者に配慮した水分補給に  
対応が出来るように、とろみ・ゲル化剤の  
ランニングストックをおすすめしています。

2.5g×50 500g 2kg

## 災害時不足しがちなビタミン補給に

ハウス食品 **給食用ビタミンミックス 50g/400g**

食事が少ない方にも手軽に添加でき  
調理損失分のビタミンをしっかりカバーできます。  
**11種類のビタミンを補給。**

**使用量 1人分 = 1g 添加**

アイドゥ **パーフェクトイン 80K 23g×15**

**栄養強化の即席味噌汁**

甘い流動食が苦手な方や非常食にオススメです!  
1杯で27栄養素を摂取できます。 **賞味期限: 製造より3年**

## 高齢者に配慮した備蓄の選択に

キュービ **やさしい献立** ローリングストックに  
賞味期限は製造から13~19ヶ月です

かむか・飲み込む力に合せてお選びください。 **47種類**

容易にかめる	歯ぐきでつぶせる	舌でつぶせる	かまなくてよい
全6品	全10品	全17品	全14品
かむか目安	かむか目安	かむか目安	かむか目安
かたいものや大きいものは やや食べづらい	かたいものや大きいものは 食べづらい	嚼けてやわらかければ 食べられる	固形物は小さくても 食べづらい
飲み込む力の目安	飲み込む力の目安	飲み込む力の目安	飲み込む力の目安
普通にかむかめ	ものによっては 飲み込む力がいじょう	水やお茶が 飲み込む力がいじょう	水やお茶が 飲み込む力がいじょう

通常献立使用にも活用できる  
1週間分のアレンジレシピ  
公開中です。

## 非常時、厨房業務の継続にご活用下さい

ホリカフーズ **おいしくミキサー 全24品**

【学会分類 2013】2-1  
主菜5品 副菜9品 箸休め4品 デザート3品  
各50g(主食3品のみ各100g)

賞味期限 1年半  
(主食のみ2年)

食べきりサイズのミキサー食  
★ローリングストックとしても人気です!

アルファフーズ **美味しいやわらか食シリーズ** 長期保存に

根菜のやわらか煮 100g×50  
里芋の鶏そぼろ煮 100g×50

あじのムース(にんじん付) 45g×50  
いかのムース(ごぼう付) 45g×50

製造より賞味期限 5年1ヶ月

歯ぐきでつぶせる

## 今すぐ視聴できる オンラインセミナー

今すぐ視聴可能なオンラインセミナーや動画の情報を集約しました。過去に開催された、オンラインセミナーのバックナンバーです。見逃してしまった...、気になるセミナーがある方必見! 空いた時間にすぐ視聴いただけます!

## ニュートリー株式会社 CLUB NUTRIに会員登録 (登録無料)

酸性下で増粘 使いやすい\*とろみ状流動食

リカバリー ニュートリート【ヒソソリッド】

**Be Solid**

粘度3,000mPa・s (12rpm)  
6,000mPa・s (6rpm)\*

300kcal 200g×16  
400kcal 267g×16  
500kcal 333g×16

- 使いやすい\*とろみ状流動食
- キャラメルココア風味
- コラーゲンペプチド11,700mg(11.7g)配合
- 乳酸菌[E.フェカリス]を加熱殺菌菌体で6,000億個配合

## 株式会社フードケア

動画の視聴には、一部のコンテンツでパスワードが必要になります。パスワードの取得はフードケアのホームページで簡単に申請可能です。

- ・COVID-19 パンデミック下における摂食嚥下障害患者の対応とリハビリテーション治療戦略 (日本医科大学・青柳先生)
- ・だし巻き玉子ゼリー ~学会分類 1j 相当※~ (京都あすか病院・辻先生)
- ・日常的な水分補給の重要性 (国立国際医療研究センター病院・藤谷先生)
- ・サルコペニアと栄養管理-初級編-- (長崎リハビリテーション病院・西岡先生)
- ・サルコペニアと栄養管理-上級編-- (長崎リハビリテーション病院・西岡先生)
- ・とろみ調整食品の使い方 (株)フードケア)
- ・嚥下調整食作りにおける上手なとろみ調整食品の活用法 (株)フードケア)
- ・コード2-1・2-2の形態調整
- ・コード3の形態調整
- ・コード4の形態調整



項目入力するだけでOK <https://www.food-care.co.jp/movie/movie.html>

## 新着 オンラインセミナー案内 ヘルシーフード株式会社

## 動画で解説 学会分類 2021 勉強会 動画(42分)

- 1.【試食と解説】学会分類 2021 の食形態 学会分類の概要/コード別食事の特徴/とろみの使い方の工夫 先生とヘルシーフードスタッフの対話形式で進みます。
- 2.【講義】学会分類 2013 から 2021 への改定のポイント 学会分類のねらいと特色/変更点と経緯/コードの選択方法

## ヘルシーフード(株)が 施設内勉強会の実施をサポート

社会福祉法人母子育成会 特別養護老人ホームしんぐりら 栄養課 係長 管理栄養士 増田 邦子先生

県立広島大学 人間文化学部健康科学科 教授 栢下 淳先生

お申込み・詳細はこちら [栄養指導ナビ](#) 検索

## 酵素入りゲル化剤

<p>ニュートリー <b>ソフトピアU</b> 3g×30・500g</p> <p>おかげ量の <b>0.3~0.75% 添加</b></p> <p>70℃で固形化、冷却不要! ソフトピアUは冷凍保存も可能です! 全粥も、ミキサーにかけたお粥も簡単にゼリーになります。</p>	<p>フードケア <b>スベラカーゼ(Lite)</b> 1kg</p> <p>おかげ 100g(加水なし)の場合 全体量に対して <b>1.0~2.0% 添加</b></p> <p>選べる2タイプ スベラカーゼ Lite は、コストパフォーマンスに優れています!</p>	<p>ヘルシーフード <b>ホット&amp;ソフトプラス</b> 500g・2kg</p> <p>おかげ量の <b>1.2~1.5% 添加</b></p> <p>お粥に水分を加える 必要が無く、全粥をそのままゼリーにできます。 65℃で固まりはじめます</p>
--	--	--