

# ユース情報 第10号



株式会社ユース 2018

## 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。

### CP10 から、待望の新味登場!! ルビーオレンジ



- ✓ コラーゲンペプチド10,000mg+微量栄養素を配合  
12種類のビタミン、鉄、亜鉛、セレンなどのミネラル、コエンザイムQ10配合。
- ✓ さわやかなオレンジ風味  
毎日続けやすい! 癒しのこいオレンジ風味に仕上げました。
- ✓ 用途で選べる2タイプ  
飲みやすいコンパクトなドリンクタイプと、飲み込みやすいソフトな食感のゼリータイプ。

### やわらか倶楽部 HOT

温めて提供可能な「甘くない」カップタイプのおかず  
1カップでエネルギー100kcal・たんぱく質5g・Ca120mg  
摂取可能!  
舌でつぶせるやわらかさで「軟菜食」「ペースト食」に対応可能  
より食べやすく風味改良しました。

リニューアル



効率的な栄養補給可能に**エネルギーアップ!**

80 kcal → 100 kcal

### House おいしくサポート エネルギーゼリー

1個で **エネルギー160kcal** 補給できる人気のゼリーです!

砂糖不使用(マルトオリゴ糖使用)& 油脂不使用で  
すっきりとした味に仕上げました。

砂糖不使用

油脂不使用

たんぱく質0g かつ 低リン、低カリウム、低ナトリウムで、  
たんぱく調整が必要な方にも配慮した設計です。

たんぱく質 0g

毎日食べても飽きないよう、フレーバーは**10種類!!**

舌でつぶせる  
やわらかさ

さらに... **食物繊維3.3g** 配合

### たんぱく質0gのエネルギーUP! 美味しい粉飴ムース

- ◇容量: 食べきりサイズ58g ◇カロリー: 160kcal
- ◇硬さ・付着性: 嚥下ピラミッドL1/学会分類2013コード1j
- ◇油脂: トランス脂肪酸0。n-6・n-3系脂肪酸の比率を考慮。
- ◇たんぱく0: ナトリウム・カリウム・リンほとんど含みません。  
8種の味のラインナップで幅広い好みに対応!
- ◇エネルギーはとりたいが、血糖値の上昇が気になる方にもおススメ

甘いのが苦手な方にもおススメ!

### 新発売 リングドーナツ カルシウム入り プレーン/チョコ味 ココロあんドーナツ カルシウム入り

Healthy Food ヘルシーフード株式会社  
規格: 25g×10個 賞味期限: 製造後90日

- ・1個25gあたりカルシウム200mg配合。・食べやすさを考えた、しっとりとした食感。
- ・人気の高い、定番の味、種類をラインアップ。
- ・リングドーナツ: ミルク風味のベーシックな「プレーン」と、  
甘さ・ほろ苦さの深い香りが際立つ「チョコ味」。
- ・ココロあんドーナツ: ほど良い甘さの粒あんを口当たりの良い生地で作さしく包みました。



## 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

#### パンプキンサラダ (食塩相当量

0.3/100g)

マヨネーズ風味でやさしく味付けしたパンプキンサラダです。



- (栄養価・多く含む)
- ・ビタミンA 289μm
  - ・ビタミンE 2.8mg
  - ・葉酸 70μg
  - ・ビタミンC 25mg
  - ※製品100gあたり

- ・規格 1kg袋(冷凍)
- ・主要栄養価 エネルギー 99kcal たんぱく質 3.3g 脂質 3.2g  
食物繊維総量 3.8g 灰分 1.2g 食塩相当量 0.3g  
※製品100gあたり
- ・主要原材料 かぼちゃ、人参、枝豆
- ・使用方法 加熱調理後冷却(湯煎・約10分後冷却)

#### 茄子のラタトゥイユ (食塩相当量 0.7/100g)

じっくりと煮込んだやさしい味付けの茄子のラタトゥイユです。



- (栄養価・多く含む)
- ・ビタミンC 26mg
  - ※製品100gあたり

- ・規格 1kg袋(冷凍)
- ・主要栄養価 エネルギー 63kcal たんぱく質 1.5g 脂質 3.9g  
食物繊維総量 1.7g 灰分 1.3g 食塩相当量 0.7g  
※製品100gあたり
- ・主要原材料 ダイストマト、揚げ茄子、玉ねぎ、  
ピーマン(黄、緑、赤)、ベーコン
- ・使用方法 冷蔵庫解凍 or 加熱調理(湯煎・約15分)  
※温菜としてもご利用頂けます。

#### (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)
- ※各施設の基準による。また一部商品を除く。

#### 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。



- (栄養価・多く含む)
- ・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

- ・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  
※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)

#### 鶏肉と根菜のマスタードソース (食塩相当量 1.2/100g)

洋風の主菜、副菜にご利用頂ける商品です。



- ・規格 1kg袋(冷凍)
- ・主要栄養価 エネルギー 172kcal たんぱく質 10.6g 脂質 9.9g  
食物繊維総量 2.0g 灰分 1.5g 食塩相当量 1.2g  
※製品100gあたり
- ・主要原材料 鶏肉、れんこん、ごぼう
- ・使用方法 加熱調理(湯煎・約10分)

### Abbott 栄養機能食品(亜鉛・銅・ビタミンC) アボットジャパン **グルセルナ®-REX**

「REX カーボシステム」により、流動性の改善と共に、不足しがちな  
食物繊維・フラクトオリゴ糖を効率よく摂取可能です  
400mL RTH\*バッグ、200mL アルミパウチの2規格は、開封時や  
移し替え、廃棄の手間を最小限に抑えます



#### REX カーボシステムとは

日本人に不足しがちな食物繊維やオリゴ糖の  
効率よい摂取を可能にすると同時に、流  
動性を改善することで滴下停滞が解消し、よ  
り確実で信頼性の高い栄養管理に寄与しま  
す。また、医療・介護現場で用いられる多くの  
液状栄養食品の糖質比率が50%を超えて  
いるところ、グルセルナ®-REXは33%であ  
り、糖質を制限した栄養管理に貢献します

#### インスリン治療中の糖尿病患者における 低GL流動食の長期効果(1)



### 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

**申し込み期間延長!**  
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。  
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。)

入場  
無料

〈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: \_\_\_\_\_

# クリスマスのお食事に

## ★ショートケーキ風パンナコッタ★

《材料》1人分  
 JNFワンステップミールパンナコッタゼリー 53g  
 苺 20g (2分1個)  
 ●生クリーム 3g  
 生クリーム 3g  
 砂糖 0.1g

《作り方》  
 ① JNF ワンステップミール パンナコッタゼリーを横に5カットし、5カットしたものの横にして三角形になるようカットする  
 ●生クリームを作る  
 ②大き目のボウルに氷と水を入れる。  
 ③冷蔵庫でよく冷やした生クリーム・砂糖を別のボウルにいれ、氷水で底を冷やしながらいっぴりする。  
 ホイップの先がピンと立つ状態まで泡立てる。  
 ④①のパンナコッタゼリーに③の生クリームを絞り袋に入れ絞る。  
 ⑤苺をのせたら出来上がり。

### ワンステップミール パンナコッタゼリー

規格：535g  
 特徴：100g 当り  
 エネルギー200kcal  
 たんぱく質 5.6g  
 亜鉛 2.8 mg

バターや生クリームをふんだんに使った濃厚な味わいです。

栄養成分	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	食塩相当量 (g)
	114	3.1	7.3	10.7	0.1



## カットグルメ

### やわらか彩り蒸し

2層のきれいな彩り 行事食にもおすすめです  
 舌と上あごでつぶせるほどやさしくやわらかな口当たり



1袋 25個入り (875g)

さわやかな枝豆の黄緑色「えだまめ」かぼちゃのマイルドな風味が上品な「かぼちゃ」、かわいらしいトマト色がテーブルを華やかにしてくれる「トマト」の3種類

1個サイズ 直径約45mm 約35g【冷凍】凍ったまま袋から取り出し約10~15分蒸してお召上がりください

### しっとりプチケーキ【冷凍】 30g×7

しっとりやわらかくて食べやすい。おやつにちょうど良いちいさめサイズ  
 冷凍だから使いたいときに便利。クリームやフルーツを添えて可愛くアレンジ  
 クリスマスなど、様々な行事食におススメ

### やさしく・おいしくチョコっとプリン 150g

粉末タイプのチョコプリンの素で、ポットのお湯（90度以上）と冷たい牛乳で手軽に作ることができます。出来上がり量は1袋で約10食分  
 カルシウム、食物繊維、鉄を配合。板チョコを湯煎し溶かして混ぜ合わせると、より濃厚なチョコプリンをお楽しみいただけます。  
 クリスマスなど冬の行事におススメです！

## 噛む力が弱い方のための軟菜食 ホスピタグルメ

### ローストチキン風

①HGやわらか鶏肉(チキン)を解凍し、袋の裏を約1cm幅で切り、裏返し、クッキングシートの上に、巻付袋のよな形に折り出します。  
 ②スチームコンベクションで約20分蒸し、パーベキューソースを塗り、パーナーで炙り、石臼で、切骨等を剥きます。

### ツリー仕立てのフレンチトースト

①HGフレンチトーストを解凍し、1枚を袋のように切り、皿の上、クリスマスツリーのよう形に並べます。

### コールスローサラダ

①HGコールスローを解凍します。  
 ②ガラスの器の裏面に、皮を剥いてスライスしたミニトマトを貼り付け、HGコールスローサラダを盛り付けます。  
 ③お好みでパプリカ、ブロッコリーをトッピングします。

### しっとりスパニッシュオムレツ

①HGジャーマンポテトを解凍し、HGジャーマンポテトを盛り付け、お好みでパプリカ、ブロッコリーをトッピングします。  
 ②卵・牛乳をよく混ぜ、①に流し入れ、スチームコンベクションで約20分蒸し、③中まで火が通ったら、パーナーで炙り、カットして盛り付けます。

### ビーフィッシュのポットパイ

①HGビーフィッシュを解凍し、耐熱皿に盛り、お好みでパプリカ、ブロッコリーをトッピングします。  
 ②パイシートを切り卵黄を塗り、スチームコンベクションで約20分蒸し、200℃で約8分焼きます。

## 飲む機能が弱い方のための素材食品 スムースグルメ

### ブッシュ・ド・ノエル風デザート

①SGなめらかパンを解凍し、型から出し、5~10mmの厚さにスライスします。  
 ②SGなめらかみかんを解凍し、スライスします。  
 ③クリームチーズ、生クリーム、砂糖、レモン汁、凝固剤等でレアチーズケーキの生地を作り、SGなめらかなパンの間に、①②を挟み込みます。  
 スライスしたみかん、パンを挟み、さらに生地を流し入れ、パンを上に乗せたら冷やし固めます。

### スムースグルメは「食材」のムース

です。様々な盛り付け・味付けにより、様々な楽しみ方もあります。  
 「クリスマスメニューパリエーション」が広がります。

### カレイのホワイトソース 湿野菜添え

①SGなめらかカレイを解凍し、皿に盛り付け、ホワイトソースを添えます。  
 ②SGなめらかブロッコリーを解凍し、スプーンで取り取り、裏面をフォークで毛羽立たせてブロッコリーの形を整えます。  
 SGなめらかみじんを解凍し、シスタードにします。  
 SGなめらかかぼちゃを解凍し、半月切りにします。  
 ③野菜を添え、完成です。

### モザイク風テリーヌ

①SGなめらかパプリカ(赤)、パプリカ(黄)、きゅうり、カニフレークを解凍し、トレイから出し、それぞれを、縦に4つ割ります。  
 ②色を揃えながら4種類を組み合わせ、トレイに戻します。  
 ③コンソメスープに凝固剤を加え、②のトレイに流し入れ、冷やし固めます。  
 ④カットして盛り付け、シスタードソース等を添えます。

### クリスマスカラーのフタトウユ

①SGなめらかトマト、パプリカ(黄)、ピーマン、ナスを解凍し、スプーンで取り取り、皿に盛り付けます。  
 ②お好みでコンソメ、ミニコンソメでトマトソースをつゆ、とろみ剤等とろみをつけ、具材にかけます。

## 年末・年始特集

〈ご注文に関するお願い〉

年末商材は発注が集中し、品切れとなる可能性があります。  
 はやめの発注【2018年11月30日まで】をお願いいたします。  
 期日過ぎてからのご注文・ご依頼の際、品切れ・納期遅延となりうる点を予めご了承願います。

## ミルクぜんざい

おいしく高栄養なミルクぜんざいです。



【材料】  
 ジャネフ ワンステップミール パンナコッタゼリー 100g  
 ゆであずき 50g  
 【作り方】  
 ①ジャネフ ワンステップミール パンナコッタゼリーを溶かす。  
 ②①を器に盛り付け、ゆであずきを静かに入れる。

### ジャネフ ワンステップミール パンナコッタゼリー

荷姿：535g/本  
 濃厚なミルク風味の栄養調整ゼリーです。  
 100gあたり、たんぱく質5.6g  
 亜鉛2.8mgを摂取できます。

### POINT

ゆであずきをこしあんに変更し、冷やし固めればゼリー状にすることができます。

	容量	エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	食塩相当量
パンナコッタゼリー	100	200	5.6	12.2	17	0.2
ゆであずき	50	109	2.2	0.2	24.6	0.1

## ☆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に加え、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

お餅風味のゼリーと、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・白セットでご利用ください。

### ☆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。

### ☆やわらか団子 黒ごま・よもぎ・さくら【冷凍】 30g×10

UDF区分 舌でつぶせる。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、お召上がりください。

### 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めることができます。  
 カルシウム50mg配合(1/12カットあたり)

### ☆やさしく・おいしくほうじ茶プリン 150g

お湯（90度以上）と牛乳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袋で約10食分。カルシウム、食物繊維を配合。  
 お好みでホイップクリームや栗、あんこなどを彩りよく盛り付けてお楽しみ下さい！

## かんたん水ようかん 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  
 4種のラインナップで様々なおやつが作れます。  
 1食(50g)あたり亜鉛3.0mg配合

## 紅白ようかん



材料(1食分)  
 かんたん水ようかん 白あん 100g  
 食紅適量  
 作り方  
 1. 湯煎加熱したかんたん水ようかんの半量をボウルにあけ、少量の水で溶いた食紅を加えてよく混ぜます。  
 2. 1と、残り半量をそれぞれ丸型に流し入れます。  
 3. 冷蔵庫で冷やし固めます。

## 桜ようかん



材料(1食分)  
 かんたん水ようかん 白あん 50g  
 食紅適量 桜の塩漬け適量  
 作り方  
 1. 塩抜きした桜の塩漬けを適当に刻んでおきます。  
 2. 湯煎加熱したかんたん水ようかんの1/5量を残してボウルにあけ、少量の水で溶いた食紅と1を加えてよく混ぜます。  
 3. 2をパットに流し、残りの白あんを加え、冷蔵庫で冷やし固めます。  
 4. 桜型にくり抜きます。



Merry Christmas