

## 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

**MARVIC H+B マービーカップデザート 各種** **砂糖不使用**

低カロリー甘味料マービー®を使った『マービー®-カップデザート』がリニューアル！デザインも一新しました。コクUP。素材感UP。さらにおいしく仕上げました。夏は冷やしてひんやりデザートいかがですか？

- 小豆たっぷり 水ようかん！ 69kcal / 57g
- 口あたりなめらか カスタードプリン！ 50kcal / 52g
- 夏にぴったり マンゴープリン！ 35kcal / 57g

**味の素 パルスイート 400g / 1.8g×120本**

すっきりした甘さでカロリーゼロ・糖類ゼロ。スティック1本(1.8g)で砂糖約5g分の甘さ！お料理やデザートに幅広く使えます。

**ハウス食品 エネルギーゼリー 98g**

- 1個でエネルギー160kcal 補給できる人気のゼリー
- 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。
- たんぱく質0かつ低リン、低カリウム、低ナトリウムでたんぱく質調整が必要な方にも配慮した設計です。
- さらに・・・食物繊維 3.3g 配合

毎日食べても飽きないよう、フレーバーは10種類！

**ハウス食品 ラクケア和風プリンシリーズ 63g**

1カップでエネルギー150kcalたんぱく質 5.1g 手軽に栄養補給できる和風デザート。全4つの味からお選びいただけます。

**パンがゆミックス ミルク風味**

▼時短で少量高栄養の主食  
1食 50g あたり (できあがり 150~175g)  
205kcal、たんぱく質 8g、Ca200mg、Fe2mg、Zn5mg

熱湯を混ぜるだけなので、いつでも、誰でも同じ硬さ、同じ状態に出来上がる、失敗知らずのパンがゆです。やわらかく、なめらかな物性。ミルクの甘くやさしい味は、飽きのこないおいしさです。

規格：1kg 姉妹品：甘さひかえめタイプ **衛生にも！ 2年保存**

**softia R** ソフトピア R(アール) **ゼリー食用**

加熱に強く、冷凍保存も可能な 嚥下調整食が作れます!!

ゼリーなのに 冷凍 加熱 保存できる! に強い!

ソフトピア Rは、新調理システムのクックチル、ニュークックチル、クックフリーズにも対応できるゲル化材。調理現場における食の安全性確保と調理の効率化にご活用ください!

**中心温度95℃で1分間加熱**

従来のゲル化材 ソフトピア R

嚥下調整食の比較

作り方  
① 攪拌 ② 加熱 ③ 冷却 ④ 再加熱

**ホット&ソフト+ は、主食おかずデザート 飲み物**

いろんな料理に使えます

温冷配膳車 使える! ベタつかない なめらかな食感 おいしさそのまま

**おかゆ**

商品の魅力が最も発揮される料理がおかゆ。まずはミキサーで粉砕し、お湯で溶かす。

**ミキサー粥**

① 材料をミキサーにかけます ② 湯に注ぎます ③ 加熱完了

**【クリーミーごま粥】**

おかゆに和える栄養ごま風味を混ぜるだけ!  
おかゆ：和える栄養ごま風味 = 5 : 1 がおすすめです!

**【ジャンプ 和える栄養(ごま風味・マヨ風味) 300g**  
お好みの素材と和えるだけ! エネルギー、たんぱく質、ミネラルと一緒に!

このように使用されています!

ごま風味をおかゆに混ぜて提供しています。ごまの風味がしっかりきたおじやのように食べやすくなります。ごまの粒が入っていないので安心して提供できます。

**【ジャンプ エナツ7100 16g×40**  
ふだんの食事に混ぜるだけ! 手軽に 100kcal エネルギーアップ

このように使用されています!

個包装タイプなので、食が細くて入らない人への個別対応に使用しています。  
味が気にならないので、毎食提供する汁物などに混ぜて使用しています。  
量を増やさず更にエネルギーアップを図りたいので、高カロリーゼリーを付けている方全員に添付しています。

栄養成分比較⇒

全がゆ 150g	エネルギー 107kcal	たんぱく質 1.7g	鉄 1.0mg	カルシウム 2mg	亜鉛 0.5mg
全がゆ 150g + 和える栄養ごま風味 30g	307kcal	6.7g	1.0mg	84mg	1.9mg

**7/27 は土用の丑の日 鰻**

土用の丑の日 特別な日に

切り身ソフミート うなぎ蒲焼風味 120g×2

林業産業 【冷凍】

やわらか食感 ミニサイズ(約)お弁当やお惣菜の材料に最適

魚の皮を表現 フリーカットタイプ

① 蒸す 冷凍のまま袋から出して蒸す(目安10分)。  
② 切る (ガスバーナーやオーブンで軽く焼き) お好みの厚さに切る。  
③ 調味する たれを塗る・煮る・焼く・揚げるなど。  
※たれは商品に含まれていません。

ソフト・ムース食の方に **オススメのうなぎ揃ってます!**

**■ヤヨイ SF蒲焼風ムース 30 30g×4** **【冷凍】**  
魚のすり身を使い、うなぎの蒲焼の風味と見た目を再現したムース食です。 ※うなぎ原料は使用していません。

**■キッセイ うなぎ蒲焼風味 80g×6**  
●うなぎ蒲焼の香ばしい風味が楽しめます。  
●噛みやすく、飲み込みやすいデリーヌ風に、美味しくやわらかく仕上げました。  
●調理済みですので、加熱する必要がなく、開けてそのまま召し上がれます。  
●工夫次第でいろいろなお料理にお使いいただけます。  
●中鎖脂肪酸油(MCT)を1個80g当たり1.7g配合しました。

**■マルハチ村松 うなぎの蒲焼煮ごり 60g×6**  
うなぎの蒲焼きを食べやすい食感に仕上げました。

**■マルハチ村松 北海道産山芋とろろ 食物繊維入り【冷凍】 300g**  
北海道産の長いもを使用。風味が良く、強い粘りが特徴のとろろです。解凍するだけで使用できるので、すりおろしの手間がなく、人の手や空気に触れず衛生的です。使い切りの少量サイズ。50gあたりに食物繊維(ポリデキストロース)5g含有です。

## 病院・施設給食向け(常食) 完全調理済み冷凍食品 【冷凍】

**〈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

現在約60種類 豊富なメニューのラインナップ。毎月新商品もご案内しています。

**(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~軟食) ※各施設の基準による。また一部商品を除く。

**人参サラダ (食塩相当量 0.3/100g) NEW**

小鉢用にさっぱり仕上げた甘酢風味の塩分控えめのサラダです。

- ・規格 1kg袋(冷凍)
- ・主要栄養価 エネルギー 88kcal たんぱく質 0.9g 脂質 2.6g 食物繊維総量 2.2g 食塩相当量 0.3g(※製品100gあたり)
- ・主要原材料 人参、玉ねぎ、レーズン
- ・使用方法 流水または冷蔵庫解凍

**さつま芋の温サラダ (食塩相当量 0.9/100g) NEW**

洋風の味付けに仕上げた温かいサラダ風のメニューです。

- ・規格 1kg袋(冷凍)
- ・主要栄養価 エネルギー 96kcal たんぱく質 1.9g 脂質 2.5g 食物繊維総量 2.0g 食塩相当量 0.9g(※製品100gあたり)
- ・主要原材料 さつま芋、玉ねぎ、人参、グリーンピース、パプリカ
- ・使用方法 加熱調理後冷却(湯煎・約10分)

**いんげんとひじきのごまツナ和え (食塩相当量 1.1/100g)**

風味豊かな原料で味付けし、彩り良く仕上げています。

- ・規格 1kg袋(冷凍)
- ・主要栄養価 エネルギー 76kcal たんぱく質 4.3g 脂質 4.3g 食物繊維総量 2.1g 食塩相当量 1.1g(※製品100gあたり)
- ・主要原材料 いんげん、まぐろ油漬、ひじき
- ・使用方法 流水または冷蔵庫解凍

**茄子の揚げ煮 (食塩相当量 0.8/100g)**

揚げ茄子にさつま揚げ、人参を加えコクのある煮物に仕上げています。

- ・規格 1kg袋(冷凍)
- ・主要栄養価 エネルギー 68kcal たんぱく質 1.6g 脂質 3.2g 食物繊維総量 1.4g 食塩相当量 0.8g(※製品100gあたり)
- ・主要原材料 揚げ茄子、揚げかまぼこ、人参
- ・使用方法 加熱調理(湯煎・約15分)

**カルシウム入り乳酸菌ウォーター(粉末) 500g**

手軽にカルシウム補給! 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

**〈作り方〉**  
1杯(10g)を200mlの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  
とろみ付けも簡単!!  
粉末なので、溶かす前に製品ととろみ剤を合わせてご使用ください。

meito 名糖産業株式会社

**カゴメ とうける野菜と果実 各80g×30** (ぶどう味・ピーチ味・りんご味)

**OS-1ゼリー 200g**

そしゃく嚥下困難な方にも(学会分類2-1相当)  
高齢者の水分補給の介助にお困りのご施設様、ぜひ一度お試しください。

**水分補給に!**

**マルハチ村松 鶏ささみ水巻 500g** **かつおたっぴり味噌バター風味 300g** **紀州産南高梅 かつお梅肉 250g**

とりささみを使いやすくほくし、やわらかく煮込んだフレック状の水巻です。下処理やほぐす手間がかかりません。和え物や棒棒鶏などにおすすめ!

おかゆや和え物に!

**終売のお知らせ**

・マルサンアイ たんぱく調整FDたまごスープ  
8月終売します。在庫無くなり次第終了になります。

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

担当: \_\_\_\_\_

# 9月1日は防災の日

もしもの災害に備えて、備蓄状況をチェックしてみませんか？  
食数・高齢者向けの食事の備蓄状況・賞味期限・食べ方(湯煎の有無、加水)など…

## Q&A

昨年は、地震や未曾有の大雨による水害等の自然災害が多発しました。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。

### ①何日分必要？

→3日分を目安に検討ください  
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。

### ②水はどれくらい必要？

→1人1日あたり2ℓが目安(飲料1ℓ+生活用水1ℓ)  
トロミが必要な方にはトロミ剤・トロミ付飲料などの準備があると安心です。

### ③レトルト？缶詰？

→災害発生後の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食品を準備しておくとう便利です。

### ④高齢者向けの非常食は？

→高齢者向けのやわらかいおかず・おかゆのレトルトや、常温保存のムース食(賞味期限：6ヶ月～18ヶ月)での対応  
食事の摂れない方の濃厚流動食・たんぱく制限食も同様で、一般の非常食と比べ賞味期限が長くないため、通常使用分+非常食用を備えて使用する【ランニングストック】をオススメします。過去の事例では、熊本の地震の際UDF区分3～4(舌でつぶせる・かまなくてよい)の需要が高まりました。

Q&A をふまえて・・・ ※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で、ミネラル・ビタミンが不足します。↓カタログあります！ そこで、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。



3日分の献立×3パターン(常食・介護食・加水無し)の提案をご準備しております。非常食をご検討の際は、(株)ユース・各営業担当までお問い合わせ下さい。

尾西食品 携帯おにぎり 鮭・わかめ・五目おこわ 50食  
NEW 昆布が新発売！  
賞味期限 5年  
お湯又は水を注ぐだけで、にぎらずにできる備蓄用のおにぎり。直接手を触れないので衛生面も◎

アルファフーズ 美味しいやわらか食 根菜のやわらか煮 100g×50  
里芋の鶏そぼろ煮 100g×50  
歯ぐきでつぶせる 賞味期限 5年  
そしゃく配慮が必要な方向けの非常食です。加熱・加水の必要がなく、開封してそのまま食べられます。

アルファフーズ 美味しい防災食 赤魚の煮付け 50食  
NEW アレルゲン特定原材料 27品目不使用 賞味期限 5年  
生姜の風味を効かせたふくらみ身の煮付けです。加熱・加水は一切不要！温めずに開封してそのまま召し上がれます。ライフラインが全て止まっても安心！

尾西食品 災害食用おかゆ(白がゆ・梅がゆ) 200g×40食  
NEW 舌でつぶせる 賞味期限 5年  
アレルゲン特定原材料 27品目不使用  
一般の方も、介護が必要な方もおいしく召し上がれます。舌でつぶせる軟らかさで、冷めても水とお米が分離しないおかゆです。

災害時に新提案！ アルファ食品 安心米シリーズ は 特定原材料等アレルギ物質 27品目不使用にリニューアルします。アルファ化米を野菜ジュースでおいしく食べる！

1缶で1日分の野菜350g使用  
通常の精米に混ぜて炊飯器で炊く

①野菜ジュースを入れる ②混ぜて待つだけ！  
開封後、脱酸素剤、スプーン等を袋から取り出し、袋の底をよく広げる。「野菜一日これ一本長期保存 190g」を1缶注ぐ  
すぐに混ぜて、チャックを閉じて待つ。チャックを閉じて80分以上おかゆの場合は40分以上時間が経ったらよく混ぜてお召し上がり下さい。

安心米 わかめご飯で作るわかめと鮭の温泉卵ポウル  
安心米 ドライカレーで作るライスコロッケ  
①炊飯器の内釜にあらかじめ洗った精白米と精白米の1.5倍の水を入れ、つけ置きしておく  
②炊飯前に「安心米 白飯」と水170mlを入れ軽くかき混ぜ、すぐに炊飯する。(脱酸素剤とスプーンは取り除く)  
※安心米 白飯の加水量は、1袋(100g)に対して170mlです。

安心米 わかめ 1袋(100g) 水 170ml 温泉卵 1個 鮭フレーク 適量 カイワレ大根 適量 白ごま 適量  
安心米 ドライカレー 1袋(100g) 水 170ml プロセスチーズ 適量 小麦粉 適量 卵 適量 パン粉 適量 揚げ油 適量  
①「安心米 わかめご飯」にお湯を注水線まで注ぎ15分待つ。※脱酸素剤・スプーンは取り出す  
②わかめご飯を盛り、温泉玉子、鮭フレークを盛り付ける。  
③かいわれ大根、白ごまをトッピングしたら完成  
①「安心米 ドライカレー」にお湯を注水線まで注ぎ15分待つ。※脱酸素剤・スプーンは取り出す  
②ドライカレーを6等分にし、チーズを包んで丸型に形成。  
③に小麦粉をまぶし、溶き卵にくぐらせ、パン粉をつけて180℃の油でこんがりときつな色になるまで揚げる。

# 暑い夏におすすめ！ひんやりデザート

和みのひととき プリントタイプ 【冷凍】 50g  
『黒ごま』『あずき』『黒みつ』『チョコ』『かぼちゃ』『さつまいも』の全6種のラインナップ。  
1カップでたんぱく質5gと亜鉛5mgを摂取できます。

和みのひととき ゼリータイプ 【冷凍】 50g  
『りんご』『マンゴー』『みかん』『ピーチ』の全4種のラインナップ。1カップで1日に必要なビタミン11種と亜鉛5mgを摂取できます。

ココア・バニラ・いちごムース 【冷凍】 38g×10  
38gの食べきり少量サイズ。  
1カップでエネルギー100kcal、たんぱく質3g摂取。味と香りを急速冷凍。おいしさを閉じ込めたムースです。

アミノ酸[BCAA]ゼリーキウイ 【冷凍】 40g×10  
種や完熟度合いにより提供が難しいキウイをフレッシュ感・ジューシー感のあるゼリーに。筋肉のたんぱく質に多い必須アミノ酸 BCAAを300mgとビタミンC配合。自然解凍にてお召し上がりください。

とけないアイス風デザート 【冷凍】 35g×10  
『バニラ』『いちご』『チョコレート』『あずき』『抹茶』の全5種のラインナップ。室温でも液状になりにくく、なめらかな食感を維持する新しいデザートです。1カップ約80kcal。食事に時間がかかる方へ安心のアイス風デザートです。

カルカロアイスバニラ 【冷凍】 50ml  
爽やかなバニラアイスです。  
1個あたりエネルギー100kcal、カルシウム200mg摂取できます。

フリーカットいちごのムースケーキ 【冷凍】 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。イベントやおやつ時間に最適。カルシウム50mg配合(1/12カットあたり)

アイスになるゼリー 50g  
凍らせればアイス、冷やせばゼリーの新感覚デザート。アイスが溶けても元のゼリーに戻り、離水しないので安心。1個50gあたり鉄6mg、亜鉛6mg、エネルギー80kcal 摂取できます。選べる5つの味をラインアップ。

葛ごり 50g  
本葛使用のごりの清涼感と濃厚な素材の味をお楽しみいただける美しい外観の二層デザート。1カップに食物繊維5gと亜鉛5mgを配合。冷やすと一層美味しく召し上がれます。

キッセイのフルーツゼリー 65g×15個  
●サラッとしたなめらかさやわらかさです。  
●鉄、ビタミン類(V.A、V.B1、V.B2、ナイアシン、V.D、V.E)、カルシウム、マグネシウム、食物繊維を摂ることができます。  
●5種類の味が楽しめます(ぶどう味、ブルーベリー味、もも味、みかん味、りんご味)。  
【キッセイのフルーツゼリーは全種、学会分類2013(食事のコード0)(嚥下訓練食品0)に相当します。参考：「嚥下調整食 学会分類2013に基づく市販食品300 2018年データ更新版」(医歯薬出版(株))】

キュービー低カロリーゼリー 60g×30  
1個(60g)あたり15kcal\*。あっさりとした甘さの低カロリーゼリーです。マルチール使用。\*梅ゼリーのみ14kcal

低カロリー 水ようかん 58g×30  
1個(58g)あたりあずき32kcal、抹茶35kcalの水ようかんです。さっぱりとした甘さで素材の風味をいかしました。

エブリッチゼリー 220g 甘いタイプ(12種類)  
360kcal たんぱく質12.1g BCAA 2250mg MCTオイル配合  
①未開封のエブリッチゼリーをポリ袋に入れ、湯煎(60℃程度)で約15分温め溶す。 ②上部の方角を斜めに切り開封します。 ※やけどに注意してください。 ③お好みの容器に移し入れ、冷凍庫で凍らせます。 エブリッチゼリー60gの場合 98kcal

やさしく・おいしく アイス to ムース 150g×10  
粉末タイプの簡単に作れる手作りおやつシリーズ  
＜特長＞  
○牛乳で簡単に美味しいアイスやムースが作れます。  
○溶けにくいアイスなので、食べるのに時間がかかる高齢者の方にもゆっくりお召し上がりいただけます。  
【アレンジレシピ】コーヒーアイス コーヒーの風味香るアイスをぜひお試しください！  
1.ボールに、「アイス to ムース」1袋とインスタントコーヒー2g(小さじ2杯程度)を入れ、牛乳を加えて泡立て器でよくかき混ぜて溶かします。  
2.冷凍庫で3時間以上冷やし、固めれば完成です。

カルシウム入りかんたんプリン素 325g おやつ作りに牛乳を使用している病院・施設様必見！  
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でき、さらにカルシウムプラス  
3.必要分だけ作れる 1食分から作れるので無駄がありません  
※83食分(カップ60ml) 加熱不要 冷蔵庫へ