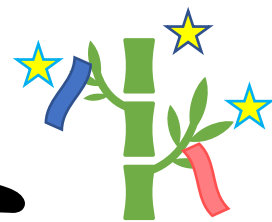


七夕献立



食べるソーダフロート風



具沢山スープ



季節のポテトサラダ



うざく風



そうめんのゼリー寄せ



主要栄養素

【1食当たりの栄養成分値】

エネルギー427kcal・たんぱく質14.0g・脂質15.9g・炭水化物58.9g・食塩相当量2.5g

Instagramでレシピやお役立ち情報を配信中！

メディケア食品

やわらか食
SOFLI
ソフリ



Instagram



HP



Instagram



HP

そうめんのゼリー寄せ

(エネルギー:77kcal、たんぱく質:6.1g、脂質:0.7g、炭水化物:10.9g、食塩相当量:0.9g)



【材料】

やさしい素材 たんぱく21 えび…10.0g
 SF 新プチトマトゼリー…10.0g
 そうめん…10.0g
 A かつおだし汁…50.0g
 薄口醤油…2.0g
 酒…2.0g
 塩…少々
 ゼラチン…3.0g

【使用商品】

たんぱく21 えび



120g(3個)/30×2

SF 新プチトマトゼリー



(18g×12個)×24×2合

【作り方】

- ①「たんぱく21 えび」は半解凍し、お好みの形に切る。
- ②「SF 新プチトマトゼリー」は自然解凍後、トレーから取り出し、お好みの形に切る。
- ③そうめんはやわらかくなるまで茹でる。
- ④Aを合わせて加熱し、ゼラチンを加えて溶かす。
- ⑤型に①～③を並べ、④を流し入れる。
- ⑥冷蔵庫で冷やし固め、固まったらお皿に盛り付ける。

★POINT★

天の川をイメージして、「たんぱく21 えび」は星型に抜いています。

具沢山スープ

(エネルギー:87kcal、たんぱく質:2.7g、脂質:2.0g、炭水化物:16.1g、食塩相当量:0.7g)



【材料】

やさしい素材 たんぱく21 ポーク(ブロック)…10.0g
 やさしい素材 とけない ながねぎ…5.0g
 SF ソフリそのままだいこん35…35.0g
 SF ソフリそのままごぼう10…10.0g
 SF ソフリそのままにんじん10…10.0g
 A しょうがすりおろし…1.0g
 鶏ガラスープの素…0.5g
 濃口醤油…1.5g
 水…80.0g
 とろみ剤…適量

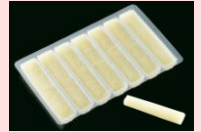
【使用商品】

たんぱく21 ポーク(ブロック)



300g(3本)/24

とけない ながねぎ



315g(7本)/15×2

SF ソフリそのままだいこん35



210g(6個入)×12×3合

SF ソフリそのままごぼう10



120g(12個入)×12×3合

SF ソフリそのままにんじん10



120g(12個入)×12×3合

【作り方】

- ①「たんぱく21 ポーク(ブロック)」は半解凍し、お好みの大きさに切る。
- ②「SF ソフリそのままだいこん35」、「SF ソフリそのままごぼう10」、「SF ソフリそのままにんじん10」は冷凍状態でトレーから取り出し、「SF ソフリそのままだいこん35」はお好みの大きさに切り、自然解凍する。
- ③「とけない ながねぎ」は半解凍し、みじん切りにする。
- ④Aを加熱し、とろみ剤でとろみをつける。
- ⑤①、②をお椀に盛り、④をかける。
- ⑥⑤に③をのせる。

★POINT★

そのまま野菜シリーズをたくさん使い、見た目も味も楽しめるスープに仕上げました。

うざく風

(エネルギー:109kcal、たんぱく質:3.6g、脂質:7.2g、炭水化物:7.2g、食塩相当量:0.6g)



- 【材料】
やさしい素材 きゅうり…10.0g
やさしい素材 とけないながねぎ…10.0g
SF 蒲焼風ムース30…30.0g
A かつおだし汁…10.0g
酢…2.5g
濃口醤油…1.5g
砂糖…1.0g
とろみ剤…適量

【作り方】

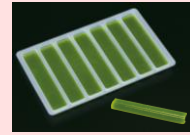
- ①「SF 蒲焼風ムース30」は4分～5分程度、蒸す。
- ②「きゅうり」、「とけないながねぎ」は自然解凍し、お好みの大きさに切る。
- ③Aを混ぜ、とろみ剤でとろみをつける。
- ④①、②をお皿に盛り、③をかける。

★POINT★

「SF 蒲焼風ムース30」と「きゅうり」を使用した夏らしいメニューです。

【使用商品】

きゅうり



315g(7本)/12×2

とけないながねぎ



315g(7本)/15×2

SF 蒲焼風ムース30



120g(4個入)×12×3合

季節のポテトサラダ

(エネルギー:78kcal、たんぱく質:0.4g、脂質:4.3g、炭水化物:10.0g、食塩相当量:0.3g)



- 【材料】
やさしい素材 とけない コーン…7.0g
やさしい素材 とけない えだまめ…7.0g
SF ソフリそのままじゃがいも10…30.0g
マヨネーズ…5.0g

【作り方】

- ①「とけない コーン」「とけない えだまめ」は自然解凍し、お好みの大きさに切る。
- ②「SF ソフリそのままじゃがいも10」は冷凍状態でトレーから取り出し、自然解凍後、粗くつぶす。
- ③①と②を合わせ、マヨネーズで和え、お皿に盛り付ける。

★POINT★

「とけない えだまめ」や「とけない コーン」を使用してポテトサラダも夏風に変化をつけました。

【使用商品】

とけない コーン



300g(10本)×15×2

とけない えだまめ



180g(6個)/30×2

SF ソフリそのままじゃがいも10



120g(12個入)×12×3合

食べるソーダフロート風

(エネルギー:76kcal、たんぱく質:1.2g、脂質:1.7g、炭水化物:14.7g、食塩相当量:0.0g)



- 【材料】
やさしい素材 ゴールデンパイン…12.5g
SF とけないアイス風デザート35(バニラ風味)R…10.0g
A ブルーキュラソウシロップ(ノンアルコール)…5.0g
サイダー…35.0g
ゼラチン…1.0g

【作り方】

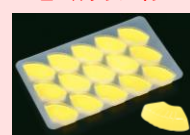
- ①Aをあたため、ゼラチンをよく溶かし、型に入れ冷蔵庫で冷やし固める。
- ②「ゴールデンパイン」は半分に切る。
- ③①を適当な大きさに砕きお皿に盛り付け、②と「SF とけないアイス風デザート35(バニラ風味)R」をのせる。

★POINT★

「ゴールデンパイン」の甘酸っぱさと「とけないアイス風デザート35(バニラ風味)R」の甘みのバランスが絶妙です。さわやかな見た目も食欲をそそります。

【使用商品】

ゴールデンパイン



375g(15個)/12×2

SF とけないアイス風デザート35(バニラ風味)R



350g(10個入)×4×3合

栄養成分・アレルギー (100g当たり)

	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)	アレルギー物質 (28品目中)
やさしい素材 たんぱく21 えび	154	22.0	5.6	4.4	1.0	えび・小麦・卵・大豆・ゼラチン・魚介類
やさしい素材 たんぱく21 ポーク(ブロック)	271	22.7	19.2	1.9	0.6	卵・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチン
やさしい素材 きゅうり	80	0.4	0.0	21.5	0.2	小麦・乳成分・大豆
やさしい素材 とけないコーン	46	0.5	0.5	10.3	0.3	乳成分・大豆
やさしい素材 とけない えだまめ	57	2.6	1.7	8.2	0.3	小麦・乳成分・大豆
やさしい素材 とけない ながねぎ	40	0.6	0.4	9.2	0.1	小麦・乳成分・大豆
やさしい素材 ゴールデンパイン	128	0.2	0.1	33.2	0.05	-
SF 新プチトマトゼリー	110	0.2	0.0	29.0	0.1	りんご
SF ソフリそのままごぼう10	95	0.4	0.1	25.4	0.4	小麦、さば、大豆
SF ソフリそのままにんじん10	110	0.3	0.0	29.9	0.3	-
SF ソフリそのままだいこん35	99	0.3	0.0	27.2	0.2	さば
SF ソフリそのままじゃがいも10	125	0.5	1.0	28.5	0.46	豚肉
SF 蒲焼風ムース30	304	11.0	24.0	9.8	1.3	小麦、卵、乳成分、大豆、ゼラチン・(魚介類)
SF とけないアイス風デザート35 (バニラ風味)R	255	3.0	16.7	25.2	0.1	卵、乳成分、大豆、ゼラチン

(七訂計算値)

※青いラインは分析値の平均値になります。

※召し上がる方の飲み込みの状態によって、適する商品や食べ方が異なります。医師や専門家と相談の上、それぞれに合ったものをお選びください。

※調理により商品の持つ「UDF区分 舌でつぶせる」の物性が変わる可能性がありますので、ご承知ください。

※召し上がる方の状態によって食べる量が異なります。提供する量は調整してください。

※記載されている写真は盛り付け例です。実際の商品とは異なる場合がありますので予めご了承ください。

※栄養成分値の記載及び記載情報は2023年4月1日現在のものです。

※とろみ剤・ゲル化剤の栄養成分値は含みません。

※「SF 蒲焼風ムース30」はうなぎ原料を使用しておりません。

※「SF とけないアイス風デザート35(バニラ風味)R」はUDF登録商品ではございません。



マルハニチロ株式会社

〒135-8608

東京都江東区豊洲3-2-20

03-6833-4191 (メディケア・コントラクト営業部)

株式会社ヤヨイサンフーズ

〒105-0012

東京都港区芝大門1-10-11 芝大門センタービル6F

03-5400-1532 (営業統轄部)

お問い合わせ