



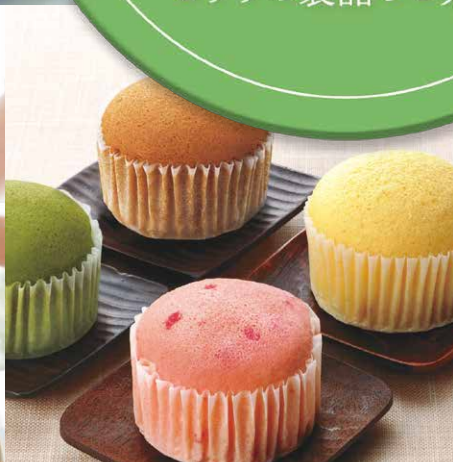
安心の“やわらかさ”と“おいしさ”を。



味の素冷凍食品の
病院・介護施設給食

2017年秋・改訂版

おすすめ製品のご案内



味の素冷凍食品では、
より多くの方に末永く食の喜びや楽しさを
味わっていただきたいと考え、見た目にもこだわり、
なじみのある“いつもの味”で、
安心の“やわらかさ”と“おいしさ”をお届けしています。



区分1：容易にかめる 味つけはシンプルに、給食に組み込みやすいよう彩りも豊かに揃えました。

手間をかけずに、おいしく食べやすい おかず

やわらか焼きようざ(ニンニク抜き)(焼調理済)

GG147 [JANコード]4901001373307

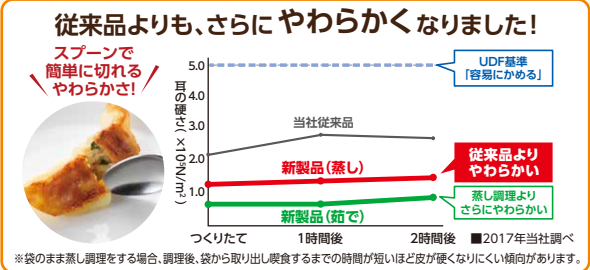


‘17秋 新製品

【規格・荷姿】[10個入トレイ袋]×16×2合 *約18.5g/個
 【調理方法】【袋から取り出して調理】○蒸し:トレイのまま約10分
 ○スチームコンベクションオープン:トレイのまま[調理モード:スチーム]
 温度:約100℃、時間:約10分○茹で:約3分30秒
 【袋のまま調理】○蒸し:袋の端から半分程度切れ目を入れ、20~22分
 ○スチームコンベクションオープン:袋の端から半分程度切れ目を入れ[調理モード:スチーム]
 温度:約100℃、時間:20~22分



蒸し スチーム 茹で



調理後、時間が経っても皮が硬くなりなく、食べやすい焼き目付きの餃子です。袋のまま蒸し調理、また茹で調理も可能になりました。生姜が香るやさしい味わいの餃子を簡単にご提供いただけます。

やわらか豆腐しゅうまい(Fe)

GS132 [JANコード]4901001282012

やわらかほうれん草しゅうまい(Fe)

GS133 [JANコード]4901001282036

やわらかかぼちゃしゅうまい(食物繊維)

GS134 [JANコード]4901001282050

やわらかにんじんしゅうまい(食物繊維)

GS135 [JANコード]4901001283439



区分1

かぼちゃ

ほうれん草

にんじん

豆腐

トレイ入りで
使いやすく!

【規格・荷姿】
[15個入トレイ袋]×20×2合 *約15g/個
 【調理方法】
○蒸し:約10分
○茹で:沸騰したお湯に入れて煮立たせないように弱火で約5分
○スチームコンベクションオープン:
トレイに水を張り[調理モード:スチーム]温度:100℃、時間:約10分

蒸し 茹で スチーム

組み合わせ次第で、
クリスマス・お誕生会
などの行事食の彩りに。
●時間が経っても硬くなりにくい!
●小鉢や椀だねにもオススメです。



豆腐とすり身を合わせたやわらかな焼売です。豆腐・ほうれん草・かぼちゃ・にんじんの4種類の味でラインナップ。豆腐とほうれん草は鉄分、かぼちゃとにんじんは食物繊維配合。

やわらか豆腐寄せハンバーグ(国産大豆の豆腐使用) GH176
 [JANコード]4901001361090



17春 新製品

【規格・荷姿】 [10個入袋]×10×2合
 *約60g/個
【調理方法】 ○蒸し:約12分○茹で:約10分○揚げ:約6分(油温約150℃)○スチームコンベクションオープン:【調理モード:オープン】温度:200℃、時間:約13分
 ○電子レンジ:ラップをして【1個】約1分50秒(500W)、約1分40秒(600W)

蒸し 茹で 揚げ スチ 電子レンジ マルチ調理

薄味仕立てで、
 どんなソースとも
 相性抜群!



マルチ調理だから、使いやすい!

蒸し 茹で 揚げ スチ コン 電子レンジ

国産大豆から製造した豆腐と、国産ひじきを使用した、こだわりの一品です。
 上品な味わいの主菜をさまざまな調理方法でご提供いただけます。

加賀伝統野菜の豆腐ローフ和風あんかけ(小分けトレイ) GH175
 [JANコード]4901001299720



【規格・荷姿】 [10個入トレイ袋]×6×2合
 *約85g/個(豆腐ローフ約30g×2+たれ約25g)
【調理方法】 ○蒸し:約19分○スチームコンベクションオープン:【調理モード:スチーム】温度:100℃、時間:約25分※凍ったままの状態でもトレイを切り離してください。加熱後、切り離すと中身がこぼれてやけどの恐れがありますので、ご注意ください。

蒸し スチ たれ入り

そのまま
 盛りつけできる新包装。
 動画でチェック!!



加賀伝統野菜である五郎島金時を使用した、ほんのり生姜が香るやさしい味つけの豆腐ローフです。調理後、あんを一緒に盛りつけられるように簡便性を追求した一品です。

ミートローフ(ポテトサラダ入り) GH174
 [JANコード]4901001274215



【規格・荷姿】 [1.2kg袋(4本入)]×10 *約300g/本
【調理方法】
 ○スチームコンベクションオープン:【調理モード:コンビ】温度:約140℃、湿度:90%、時間:約25分
 ○蒸し:約20分

スチ 蒸し フリーカット



高齢者にもなじみのあるポテトサラダを包み込んだミートローフです。カットすると、じんじん・いんげんの彩りが良く、手の込んだメニューを手軽にご提供いただけます。

やわらか若鶏もも炭火焼 GX355
 [JANコード]4901001267323



【規格・荷姿】 [540g袋(10個入)]×10×2合 *約54g/個
【調理方法】
 ○スチームコンベクションオープン:【調理モード:コンビ】温度:約200℃、湿度:90%、時間:約8分
 ○蒸し:約7分

スチ 蒸し

備長炭で丁寧に焼いた若鶏のもも肉を蒸し調理でご提供いただけます。塩分に配慮しながら、しょうゆ風味を効かせています。※本製品は赤外線と炭火を併用して焼いております。

かにと錦糸卵の彩りやわらかしんじょう(フリーカット) GR117
 [JANコード]4901001259687



【規格・荷姿】 [300g袋]×12×2合
【調理方法】 [1/12カット]
 ○室温解凍(約25℃):約2時間
 ○蒸し:深皿にのせ、ラップをして約7分
 ○スチームコンベクションオープン:ホテルパンにクッキングシートを敷いて並べ、フタをして【調理モード:スチーム】温度:100℃、時間:約10分
 (最適カット時間:室温で5~10分解凍後)

自然解凍 蒸し スチ コン フリーカット 約6×22.5cm

かにと錦糸卵を彩り良くあしらった、しんじょうです。行事食、バイキングなど、華やかなメニュー作りにご活用いただけます。

やわらか七種の野菜しんじょう(フリーカット) GR118
 [JANコード]4901001259700



【規格・荷姿】 [300g袋]×12×2合
【調理方法】 [1/12カット]
 ○室温解凍(約25℃):約2時間
 ○蒸し:深皿にのせ、ラップをして約7分
 ○スチームコンベクションオープン:ホテルパンにクッキングシートを敷いて並べ、フタをして【調理モード:スチーム】温度:100℃、時間:約10分
 (最適カット時間:室温で5~10分解凍後)

自然解凍 蒸し スチ コン フリーカット 約6×22.5cm

7種の野菜をすり身に加えた、彩りの良いしんじょうです。崩れにくく、ご提供時に取り扱いやすいおかずです。

やわらかキャベツとひき肉の重ね蒸し(フリーカット) GR119
 [JANコード]4901001259724



【規格・荷姿】 [300g袋]×12×2合
【調理方法】 [1/12カット]
 ○室温解凍(約25℃):約2時間
 ○蒸し:深皿にのせ、ラップをして約7分
 ○スチームコンベクションオープン:深皿に入れホテルパンに並べ、フタをして【調理モード:スチーム】温度:100℃、時間:約10分
 (最適カット時間:室温で5~10分解凍後)

自然解凍 蒸し スチ フリーカット 約6×22.5cm

鶏のひき肉と、カットしたキャベツを丁寧に4層に重ねました。洋風スープで味つけたロールキャベツ風のおかずです。

大豆ボール GB015
 [JANコード]4901001214402



【規格・荷姿】 [1kg袋]×10 *約10g/個 *98~105個/袋
【調理方法】
 ○揚げ:約2分(油温約175℃)
 ○煮込み:約4分
 ○蒸し:約6分

揚げ 煮込み 蒸し アレンジ

魚や肉を使わず、国産大豆でつくった大豆ボールです。煮込み料理やスープの具など、アレンジが多彩に広がります。

忙しい朝食準備にぴったり! おかず (ボイリングパック)

- メリット 1 袋のままお湯に入れるだけの簡便さ
- メリット 2 厨房の効率化が図れます

やわらか煮込みロールキャベツ 400g(ボイリングパック) GZ182
[JANコード]4901001178681

やわらか煮込みロールキャベツ 700g(ボイリングパック) GZ181
[JANコード]4901001178667



【規格・荷姿】GZ182:[400g袋(10個入)]×10×2合
*約40g/個(スープ含む)

GZ181:[700g袋(10個入)]×6×2合*約70g/個(スープ含む)

【調理方法】ポイル:袋のまま[400g袋]約13分、[700g袋]約18分

ポイル たれ入り



ポークとチキンの洋風スープで、じっくり煮込んだやわらかなロールキャベツです。かんぴょうを使用せずにお包みしました。

やわらかく、お箸やスプーンで簡単にカット!



かんぴょうが無いので切る必要なし。



なめらか豆乳がんもふくめ煮(ボイリングパック)

GA195
[JANコード]4901001170111



【規格・荷姿】[500g袋(20個入)]×10×2合 *約25g/個(だし含む)

【調理方法】○ポイル:袋のまま約18分

○流水解凍:袋のまま約1時間15分

○室温解凍(約25℃):袋のまま約5時間

ポイル 流水解凍 自然解凍 たれ入り



豆乳から作ったがんもを、塩分に配慮したやさしい味わいのだし汁で、ふくめ煮にしました。

豆腐入りやわらか肉詰めいなり(ボイリングパック) GA202

[JANコード]4901001242771



【規格・荷姿】[700g袋(30個入)]×6×2合 *約23g/個(だし含む)

【調理方法】○ポイル:袋のまま約8分

○流水解凍:袋のまま約40分

○室温解凍(約25℃):袋のまま約5時間

ポイル 流水解凍 自然解凍 たれ入り



鶏肉・豚肉と豆腐、彩り野菜を合わせた中具を油揚げで包んだいなりです。じっくり煮ふくめ、食べやすく仕上げました。ボイリングパックで簡単に調理できます。

大豆ボール(テリヤキタレ入り)

GB016
[JANコード]4901001214679



【規格・荷姿】[500g袋(30個入)]×10×2合 *500g(大豆ボール約300g+たれ約200g) *約10g/個

【調理方法】ポイル:袋のまま約10分

ポイル たれ入り



魚や肉を使わず、国産大豆でつくった大豆ボールを揚げ、テリヤキのたれをからめました。ボイリングパックで簡単に調理できます。

やわらかさつまいものレモン煮

GZ143
[JANコード]4901001104055



【規格・荷姿】[500g袋]×10×2合

【調理方法】ポイル:袋のまま約15分

ポイル



徳島産鳴門金時にサンキストレモン果汁をじっくりしみ込ませた懐かしの味です。

普段のおやつや行事食などアレンジ自在なおやつ

香るしっとりマドレーヌ(いちご)

GFC360
[JANコード]4901001282517

香るしっとりマドレーヌ(コーヒー)

GFC361
[JANコード]4901001282548



区分 1

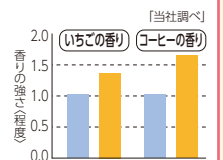
【規格・荷姿】[10個入箱]×12×2合 *約27g/個
【調理方法】○冷蔵庫解凍(約5℃):約1時間30分(GFC360)、約2時間30分(GFC361)○室温解凍(約25℃):約30分(GFC360)、約45分(GFC361)○電子レンジ:ラップをかけず【1個】約20秒(500W)○スチームコンベクションオープン:【調理モード:スチーム】温度:100℃、時間:約3分、【調理モード:オープン】温度:200℃、時間:約4分

自然解凍 電子レンジ スチコン アレンジ

しっとり焼上げたマドレーヌに、いちご果汁入りのシロップ・コーヒーシロップをふりかけました。普段のおやつに最適です。

【GFC360/GFC361 香りの強さデータ】

焼き上げ後にシロップをかけることで風味豊かに仕上げました。



■シロップ混ぜ込み後焼き上げ
■焼き上げ後シロップかけ

香るしっとりカステラ(プレーン)

香るしっとりカステラ(宇治抹茶)

GFC383

【JANコード】4901001299683

GFC384

【JANコード】4901001299706



【規格・荷姿】[10個入箱]×18×2合 *約20g/個

【調理方法】○冷蔵庫解凍(約5℃):約1時間○室温解凍:約30分

○電子レンジ:ラップをかけず【1個】約20秒(500W)

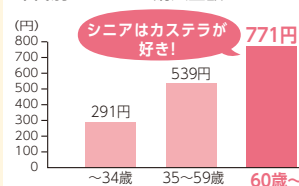
自然解凍 電子レンジ アレンジ 凍ったままでもおいしい!

*凍ったままお召し上がりになる場合は、UDFの規格外となります。



10個に切れていて便利!

年代別カステラの購入金額



2015年 単身世帯年齢階層別・菓子項目の支出(単位:円)
(出典:総務省家計調査年報)

おやつ定番カステラを、しっとりとした食感で仕上げました。ふくよかなたまごの香りと、深くまろやかな抹茶の香りがお茶の時間を豊かに彩ります。*凍ったままでもおいしくお召し上がりいただけます。

ふっくらしっとり蒸しケーキ(黒糖)

GFD257

【JANコード】4901001119370

ふっくらしっとり蒸しケーキ(抹茶)

GFD258

【JANコード】4901001119332



ふっくらしっとり蒸しケーキ(いちご)

GFC303

【JANコード】4901001169450

ふっくらしっとり蒸しケーキ(レモン)

GFC310

【JANコード】4901001180806

【規格・荷姿】

[25個入袋]×6 *約22g/個

【調理方法】

室温解凍(約25℃):約1時間30分

自然解凍 アレンジ



便利な個包装

牛乳と一緒に食べればカルシウムも摂取できます。



牛乳に浸せば、よりやわらかくパン粥にもなります。



デコパンでアレンジし、ひなまつりや行事食に。



ひなまつり



動物アレンジ

自然解凍でふっくら、しっとりとしたおいしさを楽しめる、蒸しケーキです。黒糖・抹茶・いちご・レモンの4種類の味でラインナップ。食物繊維を配合。

フリーカット しっとり黒糖蒸しケーキ(レーズン)

フリーカット ふんわりたまご蒸しケーキ

GFC341

【JANコード】4901001259892

フリーカット しっとりチーズ蒸しケーキ

GFC340

【JANコード】4901001259885

GFC342

【JANコード】4901001259908



【規格・荷姿】GFC340:[317g袋]×20/

GFC341:[230g袋]×20/GFC342:[260g袋]×20

自然解凍 電子レンジ 蒸し フリーカット アレンジ



約7×34cm

【調理方法】1/18カットの場合(いずれもカットは解凍前に)

*ラップをして

	GFC340	GFC341	GFC342
室温解凍(約25℃)	約30分*	約25分*	約30分*
冷蔵庫解凍(約5℃)	約1時間30分*	1時間15分*	約1時間30分*
電子レンジ(500W)	約20秒*	約20秒*	約20秒*
蒸し(ラップをかけず)	約4分	約3分	約3分30秒

パン食世代のこれからの高齢者にご提案!
〈朝食はパン派?ご飯派?〉



おやつから朝食までいろいろなシーンにご提案できます。



ふんわり、しっとり蒸し上げた懐かしい味の蒸しケーキです。黒糖&レーズン、たまご、チーズと3つの味をフリーカットにしました。

区分3：舌でつぶせる

常食の方にもおいしくお召しあがりいただける、味わいと風味に仕上げました。

3層のとろけるもち風味スイーツ(とちおとめ莓果汁入り)

GFC393
【JANコード】4901001361137

3層のとろけるもち風味スイーツ(あんず)

GFC371
【JANコード】4901001290604

3層のとろけるもち風味スイーツ(抹茶)

GFC370
【JANコード】4901001290598



‘17春 新製品
GFC393のみ

【規格・荷姿】[10個入箱]×12 *約45g/個

【調理方法】GFC393:○冷蔵庫解凍(約5℃):約1時間50分○室温解凍(約25℃):約1時間
GFC370/GFC371:○冷蔵庫解凍(約5℃):約1時間30分○室温解凍(約25℃):約40分

自然
解凍

アレンジ

●カップからとり出せます。



いちご味
—もち風味
—あんこ味

あんず味
—もち風味
—あんこ味

抹茶味
—もち風味
—あんこ味

ホイップクリームと
フルーツで華やかに!
行事食のおやつにも!



「いちご・もち・あんこ」、「あんず・もち・あんこ」、「抹茶・もち・あんこ」、それぞれ3つの味わいと彩りをお楽しみいただけるムースです。普段のおやつに最適なスイーツです。

和菓子風ムース ふんわりみたらし

GFC328
【JANコード】4901001213689

和菓子風ムース ふんわりこしあん

GFC329
【JANコード】4901001213702

和菓子風ムース ふんわりきなこ

GFC330
【JANコード】4901001213726

和菓子風ムース ふんわりよもぎ

GFC331
【JANコード】4901001213733



【規格・荷姿】
[10個入箱]×12 *約38g/個

【調理方法】

○冷蔵庫解凍(約5℃):約4時間、

GFC330のみ約5時間

○室温解凍(約25℃):約1時間

自然
解凍

アレンジ



●プラカップ入り。

米粉を使った新食感ムースです。みたらしだんご風・こしあんのだんご風・きなこ餅風・草だんご、よもぎ餅風の味わいです。とろみのあるソースで仕上げました。

やわらか水ようかん(こしあん)

GFD194
【JANコード】4901001052714

やわらか水ようかん(抹茶)

GFD195
【JANコード】4901001052691

やわらか水ようかん(芋)

GFD196
【JANコード】4901001052813



【規格・荷姿】
[10個入箱]×12 *約40g/個

【調理方法】

○冷蔵庫解凍(約5℃):約2時間

○室温解凍(約25℃):約1時間

自然
解凍

アレンジ

1箱
10個入り



簡単な盛りつけや、ひと手間でアレンジ可能。

お皿に盛りつけると
上品なお花の形に!



ミルク寒天を重ねて、
2層のデザートに
アレンジ!



●通年でお使いいただけるラインナップです。

食べやすくてのどごしのよい水ようかんです。こしあん・抹茶・芋の3種類の味でラインナップ。

区分4：かまなくてよい

AJINOMOTO.
栄養ケア食品

おいしく、効率的に栄養補給ができるデザートです。



‘17春 新製品

「メディミル®」プリン カスタード

GA208
【JANコード】4901001339341

「メディミル®」ムース チョコレート

GA209
【JANコード】4901001339679

「メディミル®」ムース 抹茶

GA210
【JANコード】4901001339785

【規格・荷姿】[10個入箱]×12 *約60g/個

【調理方法】○冷蔵庫解凍(約5℃):約2時間30分○室温解凍(約25℃):約1時間30分

自然
解凍

カラダを作るたんぱく質と効率的なエネルギー補給をサポート

1個当たり
100kcal
/60g

1個当たり
たんぱく質
5.6g

1個当たり
BCAA^{※1}
1,900mg

ビタミン
B1、B2、B6、B12
配合

MCT^{※2}を
脂質中50%
配合

※1 筋肉成分たんぱく質のもととなる必須アミノ酸(バリン・ロイシン・イソロイシン) ※2 中鎖脂肪酸トリグリセライド

おいしく、効率的に栄養を摂取できる、カラメル入りプリン、チョコレートムース、抹茶ムースです。

UDF製品 栄養成分・原料配合・アレルギー一覧表

*栄養成分値は、五訂増補日本食品標準成分表より算出 *Tr:微量




Table with columns for ingredients (e.g., エネルギー, 水分, たんぱく質), nutrients (e.g., ナトリウム, カリウム, 鉄), and allergens (e.g., 小麦, 卵, 大豆). Each row represents a product with its name and detailed nutritional data.

(2017.07現在)

栄養成分	エネルギー kcal	水分 g	たんぱく質 動物性 g	たんぱく質 植物性 g	脂質 g	炭水化物 g	灰分 g	無機質										ビタミン																																
								ナトリウム mg	カリウム mg	カルシウム mg	マグネシウム mg	リン mg	鉄 mg	亜鉛 mg	銅 mg	マンガン mg	A					D					E					K	B1	B2	ナイアシン	B6	B12	葉酸	パントテン酸	C	飽和 脂肪酸 g	一価不飽和 脂肪酸 g	多価不飽和 脂肪酸 g	コレステロール mg	食物繊維 水溶性 g	食物繊維 不溶性 g	総量 g	食塩相当量 g		
																	レチノール	カロテン α	カロテン β	β-カロテン	ビタミンD	α	β	γ	δ	トコフェロール	α	β	γ	δ	α																		β	γ
■ GFC340 フリーカット しっとり黒糖蒸しケーキ(レーズン)	250	37.5	0.2	2.9	0.9	57.3	1.2	160	100	13	6	31	0.4	0.1	0.06	0.16	2	0	1	0	1	2	0	0	0.1	0.1	0	0	0	0.05	0.02	0.3	0.03	0	4	0.19	0	0.16	0.10	0.28	6	0.5	0.6	1.4	0.4					
■ GFC341 フリーカット ふんわりたまご蒸しケーキ	336	30.6	3.9	1.8	12.3	50.5	0.9	120	64	20	6	66	0.6	0.4	0.05	0.12	39	1	4	8	9	40	0.5	1.6	0.1	5.5	0.3	5	0.05	0.13	0.2	0.03	0.3	14	0.53	0	2.51	3.63	4.66	120	0.3	0.3	0.6	0.3						
■ GFC342 フリーカット しっとりチーズ蒸しケーキ	327	33.3	3.8	1.8	12.6	47.7	0.8	140	64	29	6	74	0.6	0.4	0.04	0.12	39	1	3	7	10	40	0.5	1.3	0	2.1	0.3	9	0.05	0.13	0.2	0.03	0.2	13	0.50	0	3.18	5.29	2.32	110	0.3	0.3	0.6	0.4						
■ GFC393 3層のどろけるもち風味スイーツ(とちおとめ母果汁入り)	197	57.9	1.2	0.6	6.0	34.0	0.3	37	40	28	3	25	0.1	0.1	Tr	0	7	0	1	0	1	7	0.1	0.2	Tr	Tr	0	1	0.01	0.04	Tr	0.01	0.1	1	0.13	Tr	3.58	0.75	0.25	2	0.1	0.1	0.4	0.1						
■ GFC371 3層のどろけるもち風味スイーツ(あんず)	198	56.9	1.2	0.5	5.4	35.6	0.4	42	80	30	5	28	0.1	0.1	0.01	0.04	7	0	1	0	1	7	0.1	0.2	Tr	Tr	0	1	0.01	0.04	Tr	0.02	0.1	1	0.19	1	3.60	0.75	0.25	2	0.1	0.1	0.3	0.1						
■ GFC370 3層のどろけるもち風味スイーツ(抹茶)	191	58.6	1.2	0.4	5.4	34.1	0.3	29	46	29	4	26	0.1	0.1	0.01	0	7	0	1	0	64	12	0.1	0.3	Tr	Tr	0	7	0.01	0.04	Tr	0.01	0.1	4	0.14	0	3.60	0.75	0.26	2	0.1	0.2	0.4	0						
■ GFC328 和菓子風ムース ふんわりみたらし	155	72.3	1.1	0.5	9.4	16.0	0.7	230	17	9	7	9	0.1	0.1	0.01	0.02	0	0	0	0	0	0	0	0	0.8	Tr	0.9	0.2	1	Tr	0.01	0.1	0.01	0.02	0	0.04	0	4.65	3.55	1.00	Tr	0.0	Tr	0.1	0.6					
■ GFC329 和菓子風ムース ふんわりこしあん	174	68.1	1.1	0.5	9.5	20.5	0.2	17	2	1	3	Tr	Tr	0.01	0.02	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	Tr	0.00	Tr	0.0	Tr	0.00	Tr	0.0	Tr	0.0	Tr	0.1	0.0									
■ GFC330 和菓子風ムース ふんわりきなこ	145	74.2	0.9	0.8	8.6	15.2	0.3	45	58	9	6	13	0.3	0.1	0.03	0.01	0	0	0	0	0	0	0	0.7	Tr	1.0	0.3	2	0.02	0.01	0.1	0.02	0	6	0.06	0	4.09	3.14	1.12	0	Tr	0.3	0.5	0.1						
■ GFC331 和菓子風ムース ふんわりよもぎ	171	68.8	1.1	0.5	9.4	19.9	0.2	16	2	Tr	1	2	Tr	Tr	0.01	0.02	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0.8	Tr	1.0	0.2	1	Tr	0.00	Tr	0.0	Tr	0.0	Tr	0.0	Tr	0.3	0.0					
■ GFD194 やわらか水ようかん(こしあん)	169	57.6	0.0	1.4	0.1	40.4	0.3	37	37	19	15	34	1.0	0.3	0.07	0.00	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0.0	0.0	0.0	2	0.01	0.01	Tr	0.00	0.0	4	0.03	0	0.03	0.02	0.10	0	0.4	2.7	3.1	0.1	
■ GFD195 やわらか水ようかん(抹茶)	165	58.7	0.0	1.3	0.1	39.7	0.2	35	40	11	7	18	0.4	0.1	0.02	0.00	0	0	0	0	200	17	0.0	0.2	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	21	Tr	0.01	Tr	0.01	0.0	10	0.04	Tr	0.01	0.01	0.06	0	0.4	1.2	1.5	0.1
■ GFD196 やわらか水ようかん(芋)	164	58.7	0.0	0.6	0.1	40.2	0.4	55	130	10	7	20	0.2	0.1	0.06	0.06	0	0	0	1	0	0	0	0.3	0.0	Tr	0.0	0	0.02	0.01	0.2	0.07	0.0	10	0.26	5	0.01	Tr	0.02	0	0.4	0.7	1.1	0.1						
■ GA208 「メディミル」プリン カスタード	167	61.8	8.3	1	5.0	21.7	0.7	102	94	63	6	96	0.1	0.2	0.01	Tr	12	Tr	1	2	12	0.1	0.2	Tr	0.2	0.1	1	1.00	0.50	0.1	0.90	0.7	2	0.28	70	3.41	0.98	0.23	18	Tr	Tr	Tr	0.2							
■ GA209 「メディミル」ムース チョコレート	167	62.5	7.9	1.4	5.0	21.2	1.1	89	240	120	20	140	0.4	0.5	0.09	0	3	0	0	0	2	3	0	0.1	0	0.2	0.1	1.00	0.50	0.2	0.80	0.7	1	0.46	73	3.55	1.04	0.20	3	0.1	0.4	0.5	0.2							
■ GA210 「メディミル」ムース 抹茶	167	62.5	8.0	1.3	4.6	22.2	1.0	90	210	120	14	120	0.3	0.5	0.02	0	3	0	0	0	350	32	0	0.5	0	0.2	0.1	35	1.00	0.50	0.2	0.80	0.7	15	0.47	71	3.23	0.92	0.21	3	0.1	0.4	0.5	0.2						

*栄養成分は分析値や計算値から算出した値です。*Tr:微量

(2017.07現在)



ユニバーサルデザインフード

ユニバーサルデザインフード

区分	区分1 容易にかめる	区分2 歯ぐきでつぶせる	区分3 舌でつぶせる	区分4 かまなくてよい
かむ力の目安	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	細かくまたは 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	普通に 飲み込める	ものによっては 飲み込みづらい ことがある	水やお茶が 飲み込みづらい ことがある	水やお茶が 飲み込みづらい

※重度な嚥下障害がある方の食事摂取は医師や専門家にご相談ください。

調理方法マーク

電子レンジ

スチコン

揚げ

ポイル

茹で

煮込み

蒸し

自然解凍

※【調理方法】は、凍結状態からの調理目安です。

特長マーク

マルチ調理

たれ入り

フリーカット

アレンジ

● 栄養士さん向けの季節情報満載冊子「カラフル」



栄養士さん向け
お役立ち情報
「カラフル」

<https://www.ffa.ajinomoto.com/products/eiyoushi/>

● 在宅高齢者向け市販冷凍食品アレンジ紹介



おいちゃん、おばあちゃんも
いっしょに食べよう!
冷凍食品活用術

<https://www.ffa.ajinomoto.com/recipe2/katsuyoujutsu/>

詳しいお問い合わせは下記へどうぞ

味の素冷凍食品株式会社

https://www.ffa.ajinomoto.com/

東日本営業部: 03(5798)8653 関東統括部: 048(600)3785 西日本営業部: 06(6449)1262 中国エリア: 082(247)2809 四国エリア: 087(863)6852 中部営業部: 052(735)8470 北陸エリア: 076(243)5213	九州営業部: 092(451)2386 東北営業部: 022(27)3555 北海道営業部: 011(643)8890 メディカル事業推進部: 03(6361)0010 本社: 03(6367)8617 沖縄味の素(株): 098(868)5512
---	---

お問い合わせ先