

# ユース情報 第2号



## 停電のお知らせ

2018年2月24日(土) 9:00~12:00

弊社内、電気系統メンテナンスのため一時停電となります。左記期間中はFAX受信ができませんのでご注意ください。FAX未着トラブル防止のため、24日にFAX送信いただく場合は送信完了の確認を御願いたします。

## おすすめ情報

**リニューアル**

**V CRESC BIO**

ブイ・クレス(キャロット・ラフランス・ピーチ)がパワーアップ!! たたかうイノチの、新しい味方に。乳酸菌(E.フェカリス)を1本125mlに6000億個配合。さらに飲みやすくなりました。ビタミン・ミネラルの配合はそのまま! 乳不使用!

125ml×30

※3月中旬頃リニューアル予定。

施設様への価格は各営業にお問い合わせください。

**Aqua fun MD100 エネルギー・電解質を補給**

経口補水液

- 12.5%炭水化物含有飲料(100kcal)
- 浸透圧203mOsm/L(低浸透圧)に調整
- ビタミンB1配合(炭水化物代謝サポート)
- 電解質(ナトリウム・カリウム・マグネシウム)配合

200ml×24

**BCAA-4 COFFEE**

BCAAを4g含有する粉末コーヒー飲料です。筋肉の源であるBCAAを手軽にコーヒー飲料として摂取

11g×30包

**やさしくおいしく おやつシリーズ**

粉末タイプの簡単に作れる手作りおやつシリーズ

**アイス to ムース**

1袋の粉末に牛乳300ccを混ぜ、冷蔵庫で冷やし固めるだけ! 溶けてもムースタイプになる溶けにくいアイスです。

150g×10

**softiaU**

お粥ミキサーをなめらかに固量化。冷却いらずで、安定した物性に!! お粥の離水や付着性の問題に。

- ◆70℃で固体化、冷却不要です。
- ◆少量で固体化!
- ◆温度変化、時間変化にも強い!

500g / 3g×30包

○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。

**レシピ提案 絶品! 抹茶アイス**

アイス to ムース 1袋と抹茶粉末を3g(大さじ1杯程度)を入れ、牛乳 300cc を加えて泡立て器でよくかき混ぜて溶かします。冷凍庫で3時間以上冷やし固めれば、あっという間に抹茶アイスの出来上がり!

**quick 介護食素材シリーズ**

ミキサーとゲル化剤のいらない介護食

ポークのテリーヌ (L3相当) 6~10人前

【材料名】 【数量】

quick 介護食素材(ぶた)... 150g  
生クリーム... 75g  
牛乳... 50g  
有塩バター... 25g  
塩... 0.5g  
こしょう... 0.1g  
ほうれん草パウダー... 2.5g  
水... 10g

【作り方】

- ① お鍋に quick 介護食素材(ぶた)、生クリーム、牛乳、有塩バター、塩、こしょうを入れ、よく混ぜながら85℃以上になるまで加熱し、半量を型に流してしっかり固める。
- ② ①の表面が固まったら、残りの半量を再度加熱し、分量の水で溶いたほうれん草パウダーを加え、すばやく混ぜ、表面が固まった①の上からレードルを使い、流し入れ、冷やし固める。

※ ほうれん草パウダーが全体に混ざったら直ちに火を止めてください。

**meito 名糖産業株式会社**

**カルシウム入り乳酸菌ウォーター**

手軽にカルシウム補給ができます。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

1杯(10g)を200mlのお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

ゼラチンなどで簡単にゼリーが作れます

とろみも簡単!! 粉末なので、溶かす前にとろみ剤を入れることができます

**やわらか豆腐**

エネルギー 100kcal たんぱく質 6g

UDF区分 舌でつぶせる

- ①たんぱく質源としてコラーゲンペプチド使用
- ②嚥下調整食学会分類 2013「コード1j」
- ③甘いデザート以外でのエネルギー、たんぱく質補給

⇒エネルギーやたんぱく質を強化したゼリーは甘いものが非常に多いですが、副菜にもなる豆腐味のゼリーでしっかりと補給出来ます。甘いものが苦手な方にもおすすめです。

**こなめ シリーズ**

粉飴で嚥下食やわかレシピを作ってみませんか?

いつもの お粥 に粉飴 を加えてエネルギーアップ!

全粥300g (240Kcal) 粉飴26g (100kcal)

1kg 13g (50Kcal) × 40包入

数量限定 粉飴顆粒を活用した嚥下食やわかレシピ配布!!

ご希望は各営業まで...

**エブリー プラス**

いつもの一皿が、おいしさそのまま、パワーアップ! 食量の目(かき)を増やせます。エネルギー、たんぱく質、食物繊維を補給できる、粉末タイプのベース調味料です。

500g

**全がゆ** **味噌汁**

和風味

大さじ3杯 大さじ2杯

全がゆ		味噌汁	
1食分(200g)	1食分(200g+18.75g)	1食分(100g)味噌7%	1食分(100g+12.5g)
エネルギー	たんぱく質	エネルギー	たんぱく質
136kcal	2.2g	9kcal	0.6g
203.5kcal	6.7g	55kcal	3.6g

**たんぱくパワー粉末**

少量・高栄養メニューへ

お料理やお飲み物へ 混ぜてご使用いただけます。

たんぱく質として

【栄養成分表示 (100gあたり)】 エネルギー: 500Kcal たんぱく質: 70.9g 脂質: 23.9g 炭水化物: 0.2g ナトリウム: 110mg リン: 57mg カリウム: 5g 食塩相当量: 0.3g

- ◇ミキサー粥
- ◇とろみ付きお味噌汁
- ◇ペースト食
- ◇ソフト食

**【MCTはからだづくりのエネルギーになる】**

タンパク質を加工するために必要なエネルギー。そのエネルギーとして効率的なのが、糖質の倍以上のカロリーがある油脂、そのなかでもすぐにエネルギーになりやすい「MCT」が適しています。

グラフは、低栄養の状態にある高齢者に対して、「食事のタンパク質を増量し」、「使用する油をMCTに置き換えた」食事を12週間摂取して、比較したものです。高齢者にとっては、一般の油(LCT)よりも、MCTに置き換えた方が、体重や、栄養状態を示す「血清アルブミン値」が優位に改善していることがわかります。高齢者の方の低栄養の解決にぜひお役立てください。

詳しくは【MCTサロン】で検索 → <http://www.nisshin-mct.com>

●MCTによる高齢者の低栄養状態改善作用

体質の変化

血清アルブミン値の変化

6g/日のMCT、またはLCTを交換した食事を摂取。低栄養リスクの高い高齢者(24名)を対象

(出典)日本臨床栄養学会誌 2010;32:52

カセイ食品株式会社 **和菓子シリーズ**

おやつ時間に和菓子はいかがですか! 種類も豊富

新アイテムに「乳菓饅頭」・「さつま芋饅頭」・「こしあん饅頭」「白こしあん饅頭」の4種追加

「もみじ饅頭(こしあん、クリーム)」「栗かすてら饅頭」「ミニたいやき」「人形焼」も絶賛発売中

常温保存可能(開封後はその日の内に) 30g×8個入り

**盛田 冷凍和菓子シリーズ**

その他アイテム 全7種 [1トレイ10個入り] 冷蔵庫へ移し解凍。もしくは常温自然解凍にてお召し上がりください

桃山 30g 優しい甘さの黄身あんを黄金色の皮で包んだ人気の和菓子です。

月餅 30g 香ばしい皮でくるとレーズンを包み、月に見立てた丸く平たい形のお菓子です。

**Probiotics** (ピフィズ菌) + **Prebiotics** (食物繊維)

**Gfine (ジーファイン)**

**Synbiotics (シンバイオティクス)**

ピフィズ菌 50億個 (Bifidobacterium longum BB536) グァーガム分解物(水溶性食物繊維)5g配合

出ないときも柔らかい時も両方最適

経口・経腸利用できるあっさりスポーツ飲料様風味

**ヨーグルト風ゼリー**

簡単・手軽な手作りヨーグルト

【材料(2カップ分)】

カルシウム入り乳酸菌ウォーター... 20g  
ゼラチン... 3g  
お湯... 80ml  
牛乳... 120ml

【作り方】

カルシウム入り乳酸菌ウォーターとゼラチンをお湯で溶かします。牛乳を加え、かき混ぜて冷やせば出来上がり。

※お好みの固さにゼラチン量を調整してください。

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

TEL092-641-3153

FAX 0120-602-802

担当: \_\_\_\_\_

# 非常食特集パート2



どのような災害食が求められるか

## (1) 災害ステージ別の災害食

ライフラインの被災状況で使える食材の条件が違います。

### 第1ステージ

水も熱源も使用不能段階

状況	食事作りが一切できない。 ・水 … 停止 ・電気 … 停止 ・ガス … 停止
----	---



3日間の献立組み合わせ提案  
アルファ化米のアレンジレシピ  
あります！ご相談ください。

使える食品	調理済で簡単に配食でき、開封後そのまま食べられる食品。 (缶詰・レトルト食品)
-------	--

容器	包装容器を食器に使用。
----	-------------

### 第2ステージ

お湯の入手が可能な段階。

状況	温める程度なら可能。 ・水 … 備蓄水槽 ベットボトル ・電気 … 自家発電 ・ガス … カセットコンロ プロパンガス
----	--

使える食品	お湯があれば食べることができる食品。
-------	--------------------

容器	包装容器を食器に使用。 使い捨て食器。
----	------------------------

### 第3ステージ

救援到着後

状況	ライフラインの一部復旧。 ・水 … 給水車 ・電気 … 復旧
----	--------------------------------------

使える食品	救援食材の入手。
-------	----------

容器	使い捨て食器と、食器を併用。
----	----------------



お湯の有無で食べることができる食品は変わります。  
熱源と水の備えで第2ステージからスタートできます。



## 高齢者の食事の確保

非常用保存食は、水分量が少なく、硬い商品が多いため、軟らかい食事しか食べられない高齢者には摂取困難です。熊本・大分での震災で、各施設の備蓄・救援物資で食事提供を行った際、UDF区分3・4レベルの食事提供が非常に困難だったというお話です。咀嚼・嚥下レベルの低下した方への食事の準備を検討しておくことをおすすめします

## 常温保存可能！開けてそのまま食べられる

エバスマイル エバースマイル ムース食



- 素材へのこだわり**
  - 見た目の彩りと、それぞれの素材が持つ風味を味わうことができる新しいムース食です。
- お好みのやわらかさに**
  - 調味液(あん)とムースを混ぜながらスプーン等でつぶすことで、簡単に好みのやわらかさに変えることができます。
- 常温保存**
  - 常温で1年間保存いただけるので、取崩が容易です。
  - 冷凍品ではないので、いつでもどこでもすぐに食べられます。
  - 保存場所にも関係ありません。※開封後は冷蔵してあります。
- 舌でつぶせるやわらかさ**
  - ムースは舌でつぶせるやわらかさ(ユニバーサルデザイン区分「舌でつぶせる」準度)としてあります。

## 区分1～区分4まで多数のラインナップ

1袋単位で購入可能！  
アイテム・価格等の詳細は営業までお尋ねください



賞味期限：12ヶ月～18ヶ月

【かむ力、飲み込む力に合わせてお選びください】

区分	区分1 容易に飲み込む	区分2 舌でつぶせる	区分3 舌でつぶせる	区分4 かむ力はない	とろみ調整
かむ力の目安	かたいものや大きいものは食べづらい	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	水やお茶が飲みづらい
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	とろみ調整食品です。

### ●ユニバーサルデザインフードを採用

具材の大きさや軟らかさを工夫し、とろみをつけました。

### ●しっかりとした味作り

塩分控えめ、だしをしっかりときかせメリハリのある味付けに。

### ●不足しがちな栄養に配慮

たんぱく質やカルシウムなどを強化しています。

まつや株式会社 即席お粥シリーズ **非常備蓄用ミキサー粥** 5年保存 (個食タイプ スプーン付き) 23g×50個

非常時の現場でミキサーがかけられなくても、食器がなくても、お湯や水だけで簡単かつ短時間に調理できます。独自製法でべたつき、はりつき感を抑え、お湯やお水でやわらかさを自由に調整が可能ですので、ミキサー粥を常食している方も召し上がれます。病院・福祉施設等の備蓄用に最適です。

## お湯・水が確保できない時に備えて

### 大湯村あきたこまち生産者協会

- ◆食物アレルギー対策の非常食！  
食物アレルギー特定原材料27品目不使用。貝類不使用。専用工場のためコンタミなし
  - ◆賞味期限は5年6ヶ月  
レトルトタイプの非常食です。スタンドパウチなので器がなくてもそのまま食べられる。
  - ◆お湯・水は一切不要！  
開封してそのままお召し上がりいただけます。非常時の貴重な水を節約。
  - ◆小さなお子様から、ご高齢の方も食べやすい、やわらか、薄味仕上げ
  - ◆発熱剤であたたく 美味しい食事を  
発熱セット(加熱剤、発熱剤、発熱剤)も別売で販売しております。
- カレーピラフ・チャーハン・きのこごはん・野菜がゆ・かぼちゃがゆ・昆布がゆ  
野菜スープ・トマトスープ・クリームスープ 各種 200g×48

**鶏がゆ**

開けてすぐ食べられる  
160kcal

賞味期限 3年

**ライス72H  
プラス  
野菜カレー72H  
セット**

賞味期限 3年

栄養成分	ライス72H 野菜カレー72Hセット 各1袋200g 計1食分(400g)
エネルギー(kcal)	332
たんぱく質(g)	3.4
脂質(g)	8.8
炭水化物(g)	60.1
ナトリウム(g)	1.2
食塩相当量(g)	3.1

加熱・加水不要！  
開けてそのまま食べられる便利なセット  
1食ごとにセットされているので  
配布時に便利！

## 美味しく食べよう！アレンジレシピ

### 白菜の豆乳ドリア

豆乳と白菜を使ったドリアです。具材やソースによって、様々なドリアにアレンジできます。スチームコンベクションで大量に調理することも可能です。

### 中華粥

アルファ米を使うことで手軽に中華粥が作れます。ごま油が薫るスープのように食べやすいおかゆです。

### おかゆドリア

市販のホワイトシチュー(レトルト)を使用し簡単に年配者やお子様にも食べやすいドリアが出来上がります。

### 新・食・匠 BAKERY

100g×24  
◇長期保存が可能な缶入りパン。  
ほんのり甘く、ふんわりした食感  
◇ボリューム感があり、腹持ちに優れています  
◇缶の中で熟成・発酵・焼成しているの  
衛生的で安心  
◇卵不使用のアレルギー対応アイテムもあります。  
[5年保存] エッグフリー(プレーン) コーヒー・黒糖・オレンジ  
[3年保存] イチゴ・ミルク・チョコレート・キャラメル

### 尾西のひだまりパン

6袋×6  
◇「プレーン」「メープル」「チョコ」の3つの味でふんわり食感  
◇袋入りなのでゴミが少ない  
◇パネト種に含まれる乳酸菌により長期保存が可能に 製造より3年

### 尾西のライスクッキー

8枚×48  
◇アレルギー27品目不使用  
幅広い方に安心して召し上がっていただけます  
◇おいしさのこだわり  
くちどけのよいサクサク食感になるよう新潟産米粉を使用。  
体にやさしいライスクッキー  
◇常温で製造より5年保存対応  
◇ハラル認証取得商品  
ハラル認証とは…商品やサービスがイスラム教の戒律を満たしていることを認定するもの。イスラム教では豚肉やアルコールの摂取が禁じられているため、製造工程で豚由来成分やアルコールが使用されていないことや、保管・流通過程で非ハラル商品と接触していないことなどが求められる。

非常食の買い替え時期、古い商品をどうしよう？と、お悩みの方ひと手間ですぐ美味しく食べられるアレンジレシピのご紹介です。是非お試しください

【ソース】  
白菜を細切り、玉ねぎをみじん切りにしカニカマの身をほぐす。鍋に豆乳とホワイトソース、コンソメのもと(ソース用)を入れ、中火にかける。※沸騰後は弱火にし、煮立てないように注意する。  
カニカマを入れてとろみがついたら火を止める

【作り方】  
①鍋に水とコンソメのもと(炊飯用)を入れ、沸騰させる。  
沸騰後、玉ねぎ・マッシュルーム・「災害用S50WH 白飯」の米を入れ、混ぜながら強火で加熱する。  
②水気が少なくなってきたら、弱火にして混ぜながら加熱を続ける。  
③表面の水気が無くなったら火を止め、蓋を閉めて、10分蒸らす  
④底から軽く混ぜて再度蓋を開け、さらに約10分蒸らす。  
⑤耐熱容器に移し、【ソース】をかけ、さらにチーズを散らし、オーブントースターもしくはスチームコンベクション(250℃)で焦げ目が付くまで焼き、できあがり。

【材料】 (どんぶり2杯分)

アルファ米(白飯)	100g/袋
水	800ml
鶏がらスープの素	小さじ1/2
塩	小さじ1/2
ごま油	小さじ1
蒸し鶏	適量
ねぎ	適量

【作り方】  
1. 鍋にアルファ米(白飯)と水を入れてよくかき混ぜた後、中火にかけます。  
2. 沸騰したら中～弱火にし、市販の鶏がらスープの素を入れ約15分間煮ます。  
3. スープがトロミがでてきたら塩とごま油を加え、味を調えます。  
4. ふたをして火を止め、約3分間蒸らします。  
5. 器に盛りつけ、お好みでねぎと蒸し鶏をのせたら出来上がりです。

【材料】 (2皿分)

アルファ米(白がゆ)	42g/袋
シチューの素(市販レトルト品)	210g/袋
とろけるチーズ	適量
パルメザンチーズ	適量

【作り方】  
1. 深めの容器にレトルトのシチューの素を掛け、アルファ米(白がゆ)を加えてよく混ぜるに混ぜ合わせます。  
2. 1の容器にラップをかけて600Wの電子レンジに約2分かけて、約3分間蒸らしておきます。  
3. 2の容器のラップをとり、よく混ぜてから耐熱容器に移しつけた後、とろけるチーズとパルメザンチーズをお好みで盛りつけます。  
4. 3の容器をトースターにおき、焼き色がつくまでかけて出来上がりです。

POINT!  
電子レンジにかける前にレトルトシチューの素とアルファ米(白がゆ)をよく混ぜておかないと硬い食感のおかゆになりやすいので、よく混ぜてください。

その他備蓄品・レトルト食品多数取り揃えてます。備蓄品購入をご検討の際は、弊社担当までお問い合わせ下さい