

Medi-Care 7 Selection 月号

荣養生却必是

秋の食材をふんだんに使用したパン食の献立を作成致しまし た!完調品のきのこバターソテーは秋にたくさん活躍してくれま



旬の食材を使用した秋の洋風献立



鮭とかぼちゃのグラタン風

ぶどうのトライフル

レシピと材料をWEBに 掲載しています。 ぜひチェックしてください!



トマトコンソメスープ

594 _{kcal}	26.7 g	21.9 _g	74.0 g	4.0 g
エネルギー	タンパク質	脂質	炭水化物	食塩相当量

秋の洋風献立!・栄養成分表示(1食分)

オススメ商品はこちら!~

きのこのバターソテー 🕊



20180051 太堀

Oh!dish! きのこのバターソテー

規格: 500G

3種類のきのことベーコン、野菜を炒めて香 りのよいバターソースで仕上げました。温め てからお召し上がりいただくと、いっそうバ ターの香りが引き立ちます。【調理方法】流 水解凍、自然解凍

ホテルブレッド

ホテルブレッド

22999

テーブルマーク ホテルブレッド

規格:約38G×10個入 フランス産の発酵バターを使 用し、時間と手間をかけて仕 込んだ生地ならではの、耳ま でソフトな食感と風味が特長 の小型パンです。

1号缶も!

148304

規格: 1号缶 (内容量:3000G、 固形量:1800G)

味の素

クノール

スープです。

規格: 400G×2 袋入

鮭とかぼちゃのグラタン風

70588

大冷 楽らく骨なし 北海道秋さけ

規格: 60G×5切入

北海道産の秋さけを丁寧に骨を取り除いて 切身にしました。パサつきがなくジューシー

147135

ブラックランド かぼちゃダイス

規格: 500G 皮なしタイプのかぼちゃを ダイス状に 19mm でカットしました。

113394 マリンフード

GS シュレッドチーズ

規格:1KG

ゴーダチーズとステッペンチーズを バランスよく配合しております。

ぶどうのトライフル



マルハニチロ マスカルポーネ

ホイップ 規格: 600ML

ティラミスなどに使われるマスカルポーネ チーズを使ったデザートホイップクリーム



50045 キユーピー

ごろっと果実ブルーベリーの ソース

規格: 200G

ブルーベリーを果肉とピューレー部分に たっぷり(仕込み時ブルーベリーを 60%) 使用し、フレッシュ感と具材感にこだわった フルーツソースです。流水もしくは冷蔵庫内 で解凍後、そのままで使用ください。



マックストレーディング maks ぶどう (巨峰タイプ)M 中国産2号缶

規模:号缶 (内容量:850G、固形量:510G)

52166

ケーオー産業 シフォンケーキ(紅茶)

規格:約 220G

メレンゲを丁寧にあわ立て、膨ら ませたこだわりのシフォンケーキ です。フリーカットタイプ。【調理 方法】常温解凍



ミニカット グリーンアスパラ

規格:500G

アスパラを使いやすい様に、3 c mにカット



カゴメ ダイス 70

中国産たまねぎを 5mm 角のみじ 約70%まで炒めました。



ハインツ日本

かけて焼くだけホワ イトソース 規格: 300G

お好みの具材にそのままかけて焼く だけで簡単にグラタンが作れます。



807007 ハインツ日本 ホワイトソース 2 号缶

規格: 2号缶(内容量:830G)



トマトコンソメスープ



チキンと野菜を炊き出したブイヨンに、

イタリア産のトマトを加えた本格的な

54136

ファーストシーダーズ キャベツ乱切り IQF 規格: 500G

契約栽培した新鮮な原料を

急速凍結した商品です。



AL 23801 キャベツ 乱切り



IQF ベーコン短冊

規格: 500G IQF 凍結したカット済みのベーコンです。



ファーストシーダーズ チルドじゃがいも 乱切り 10G

規格: 1.1KG

下茹でをしてありますので開封して、そのま ま調理にご使用いただけます。



敬老の日簡単調理品

敬老の日昼



厳選された原料を使って調理し、急速凍結しておりますのでいつでも新鮮な風味と栄養を 保っております。加熱済みですが、加熱してお召し上がりください。 【調理方法】ボイル



敬老の日は1年の中でもメインイベントの1つですよね。 昨年とは違うラインナップでご紹介いたします!



22825

築地グリル亭 キンメダイ西京焼 20G

規格: 20G×10 枚入

キンメダイを小骨まで除去し、一口大の切身に して焼魚に仕上げました。



139567

掲載商品の 栄養成分表はこちら!

WEB版 QRコード

おすすめ商品多数掲載!

紙面掲載品以外にも

味のちぬや

野菜かきあげ

栄養成分表 QRコード

^{規格:80G×10 枚入り} いんげんの存在感が目を引く、 人気の野菜かき揚げです。 【調理方法】揚げ



24785

太堀

豆昆布(国産)

規格:1KG 北海道産の大豆と、同じく 北海道産の昆布をそれぞれ に炊いて混ぜあわせました。 弁当の小付けなどにオスス メの商品です。



137745

マルハニチロ

じっくり味しみ 栗かぼちゃの

規格: 1KG

甘い風味とホクホクした食感が 特徴の栗かぼちゃの煮物です。 【調理方法】茹で



129057

テーブルマーク 錦糸焼売 Y03

規格: 24G×20 個入 錦糸卵をまぶした和風タイプの 海鮮焼売です。弁当の小付けや 和風のお膳等に最適です。



54043

大冷

かぼちゃ 天ぷら 40

規格: 40G×20 個入 サクサク衣のかぼちゃ天ぷらに 仕上げました。 お弁当から和食メニューまで 幅広く活躍します。

60G



1934401

マルハニチロ

四季の葛まんじゅう(抹茶)

規格: 22G×20 個入

若草色のあんを半透明の葛まんじゅうで包み、 宇治の抹茶を使用し抹茶味に仕上げました。



たんぱく源になるおかず



135219

マルハニチロ

便利なお魚ハンバーグ (あじほぐし身入)

^{規格}: 60G×10 個入り 柔らかさやたんぱく質量、食塩相当量に配慮した

お魚ハンバーグです。

茹で、スチームコンベクションオーブン、

冷蔵庫解凍、室温解凍



9月11日はたんぱく質の日!ということで たんぱく源でかつ簡単なおかずを集めました。 フレイル予防にいかがでしょうか。





SMCa たっぷりオムレツ

規格: 60G×10 個入

カルシウムがたっぷり入った、ふんわり食感のオムレツ です。チーズを包んで焼き上げました。ソースなしでも 美味しく召し上がれます。



146649

ニッスイ

E調理 チキンカツ 50 (自然解凍)

規格: 50G×10 個入

1枚肉のむね肉を 薄くて軽い衣で包みました!



139910

マルハニチロ

旨味熟成 若鶏の西京焼

規格: 80G×10 枚入り ボリューム感と風味、甘味にこだわった 若鶏もも肉の西京焼きです。



2140

テーブルマーク

豆腐のそぼろあん包み

規格: 50G×10 個入

豆腐と豆乳をベースににんじん、枝豆等を彩りよく 入れた生地で、鶏肉のそぼろあんを包んだヘルシー な和風メニューです。豆腐生地のふんわり感と、か つおだしの効いたそぼろあんをお楽しみください。



2195 大冷

パック入骨なし トラウト塩焼き 50

規格: 50G×10 個入 色鮮やかで脂ののったサーモントラウトを 塩焼にしてボイリングパックにしました。



18846

オカフーズ

築地グリル亭 アジ塩焼 20

^{規格: 20G×10 枚} アジを小骨まで除去し、一口大の切身にして焼魚に 仕上げました。自然解凍でも召し上がれます。



141460

キユーピー

SMふんわり厚焼たまご

規格: 500G

ほんのりとした甘味とかつお節の風味が効いたふん わりとした食感の卵焼きです。流水もしくは冷蔵庫

