

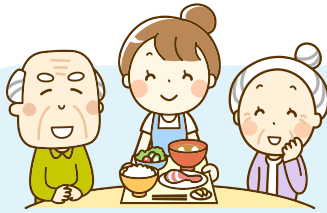
福祉給食様向け

お役立ち情報のご紹介

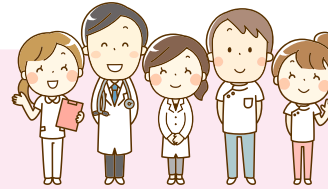
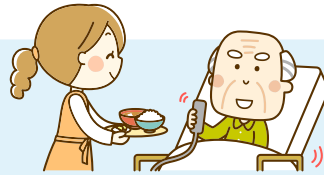
2022年6月号



慢性的な人手不足や人件費高騰から、
生鮮より安定した価格と品質の冷凍原料を使うことで、
メニューの時間短縮が図れます。



生活者のニーズ



福祉給食様の課題



ニーズ 1

食べる事が一番の楽しみ

ニーズ 2

量が食べられない
年齢層に応じた食べやすい食事

ニーズ 3

非日常を楽しみたい
(食を通して)

課題 1

人手不足
食の提供形態を考慮
通常食～流動食

課題 2

厨房設備
限られた調理オペレーション

課題 3

原材料高騰
価格⇔商品価値を提供

課題 4

補う、調整する栄養素
(タンパク質、減塩)

「冷凍原料の活用により限られた人員で
調理準備時間の軽減につながります」

【時短】 【簡便性】 【汎用性】 にお役立て下さい



高齢者の方の咀嚼に配慮して原料を加工しています。
調理現場では下ごしらえ(皮むき, 小さくカット, 加熱など)の時間を削減し、
幅広いメニューにご活用いただけます。

「じゃがいも
(いちょう切り)」



「メディベジ®
皮むきなす
(ミニカット)」



【課題】

- ① 生からの処理は手間がかかって大変
- ② 生鮮やチルドじゃがいもは変色が抑えられない
- ③ 生鮮野菜はカットするまで使えるかわからない
よってクレームに伴う廃棄、ロスが多い



【商品特徴】

- ① いちょう切りでカットサイズが小さい
- ② 冷凍しているため変色が少ない
- ③ 短時間でも味染みが良く煮崩れしにくい



【課題】

- ① 生からの処理は手間がかかって大変
- ② 生鮮や通常の冷凍野菜では皮つきが多く口に残る為、高齢者施設では使用するのが難しい
- ③ 生鮮のなすはカット後の変色やあく抜きが必要



【商品特徴】

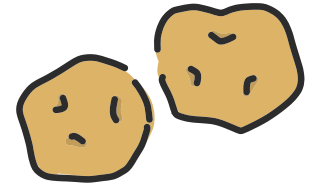
- ① 皮を剥いているため、噛み切りやすい
- ② 油を使わずボイル製造で、健康と咀嚼に配慮
- ③ 小さくカットし下茹でをしているため柔らかくて食べやすい

● 噛む力、飲み込む能力には個人差があります。必要に応じて医師や専門家に相談の上、様子を見ながらお召し上がりください。● 本品は消費者庁の許可する特別用途食品(えん下困難者用食品)ではありません。

生鮮のじゃがいもは時期により品質に差があり、調理現場からのクレームでお困りではないですか？



生鮮のじゃがいもは、時期により原料にバラつきがあり、変色への気遣いも必要で使いづらい野菜



生鮮じゃがいもの下ごしらえ 所要時間



この工程がなくなります

~~じゃがいも
いちょう切り~~

~~約20分(500g)~~



管理栄養士 Sさん

冷凍「じゃがいも
(いちょう切り)」を
実際に使って
調理しました！

簡便

皮むき、カット不要ですぐに使用出来る

時短

火を通してから冷凍しているため、
加熱時間を大幅に削減出来る

経時

調理前の変色が少ない

調理

煮崩れしにくく、味が染み込みやすい

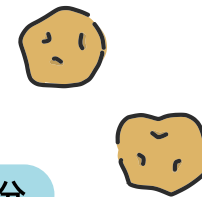
汎用性

和食/洋食、主菜/副菜と幅広いメニューに使える





「じゃがいも(いちょう切り)」を使うことで、
短時間の煮込み時間で味が染み込み、咀嚼もしやすい『肉じゃが』を調理いただけます



生鮮「じゃがいも」使用の調理時間目安:40分

当社「じゃがいも(いちょう切り)」使用の調理時間目安:21分



写真はイメージです

「じゃがいも(いちょう切り)」を使用するメリット

- ①煮込み時間が短縮でき、味の染み込みが早い
- ②薄切りの野菜と、豚肉は硬くなりにくいいため、咀嚼しやすい
- ③じゃがいもに合わせて人参も薄くスライスすることで嚥下しやすい

調理方法

- スチームコンベクション
- 煮る/炒める/焼く
- 蒸す
- 電子レンジ

栄養成分

- エネルギー …… 368kcal
- タンパク質 …… 12.4g
- 食塩相当量 …… 2.9g
- 食物繊維 …… 5g
- カルシウム …… 37.5mg

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
- 細かくて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

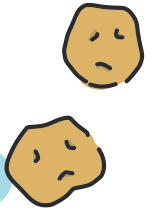
- 普通に飲み込める
- によっては飲み込みづらいことがある
- 水分が飲み込みづらいことがある
- 水分が飲み込みづらい



「じゃがいも(いちょう切り)」を使うことで、
コンベクションでも味の染み込みが早く効率よく調理いただけます

生鮮「じゃがいも」使用の調理時間目安:30分

当社「じゃがいも(いちょう切り)」使用の調理時間目安:10分



写真はイメージです

「じゃがいも(いちょう切り)」を使用するメリット

- ①じゃがいもの固さはスチームで調整することで常食～きざみ食まで調整可能
- ②あんにとろみを付けることで食べやすくなる
- ③あんの調味料をカレー粉などに変えることでメニューバリエーションが広がる

調理方法

- スチームコンベクション
- 煮る／炒める／焼く
- 蒸す
- 電子レンジ

栄養成分

- エネルギー …………… 193kcal
- タンパク質 …………… 9.6g
- 食塩相当量 …………… 2.1g
- 食物繊維 …………… 2.9g
- カルシウム …………… 17mg

かむ力の目安

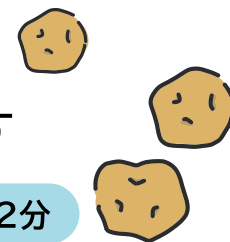
- かたいものや大きいものはやや食べづらい
- かたいものや大きいものは食べづらい
- 細かくてやわらかければ食べられる
- 固形物は小さくても食べづらい

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
- 水分が飲み込みづらいことがある
- 水分が飲み込みづらい



「じゃがいも(いちょう切り)」を使うことで、
短時間のスチーム(茹で)できざみ食までの対応が可能な『タラモサラダ』が出来上がります



生鮮「じゃがいも」使用の調理時間目安: 30分

当社「じゃがいも(いちょう切り)」使用の調理時間目安: 12分



写真はイメージです

「じゃがいも(いちょう切り)」を使用するメリット

- ①じゃがいもをスチームし、調味料を混ぜ合わせるだけの簡便メニュー
- ②じゃがいもの加熱時間の調整で食感を残しつつ常食～きざみ食への調整が可能
- ③マヨネーズやオリーブオイルを加えることで具材がまとまり嚙下しやすい

調理方法

- スチームコンベクション
- 煮る／炒める／焼く
- 蒸す
- 電子レンジ

栄養成分

- エネルギー …… 184.5kcal
- タンパク質 …… 4.5g
- 食塩相当量 …… 1g
- 食物繊維 …… 2.7g
- カルシウム …… 11.5mg

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
- 細かくて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

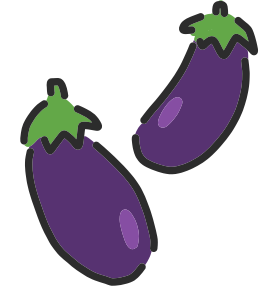
飲み込む力の目安

- 普通に飲み込める
- によっては飲み込みづらいことがある
- 水分が飲み込みづらいことがある
- 水分が飲み込みづらい

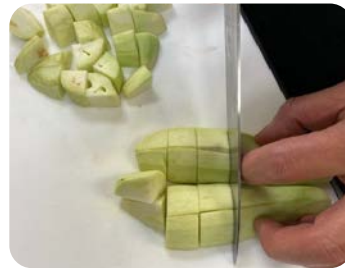
生鮮のなすは、アク抜きや一度火を通す必要があるため、
下ごしらえに調理時間がかかるとお困りではないですか？



生鮮のなすは、事前に、湯通しや炒め工程が必要で、
下準備にひと手間が必要



生鮮なすの下ごしらえ 所要時間



この工程がなくなります

~~なす
皮むき~~

~~約18分(500g)~~



管理栄養士 Kさん

冷凍「メディベジ®
皮むきなす
(ミニカット)」を
実際に使って
調理しました！

簡便

皮むき、カット不要ですぐに使用出来る

時短

湯通し、炒め工程の加熱時間が不要

経時

調理前の変色がない

調理

煮崩れしにくく、味が染み込みやすい

汎用性

和食、洋食、中華と幅広いメニューに使える

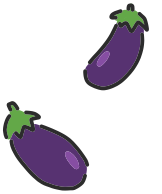




「メディベジ®皮むきなす(ミニカット)」を使うことで、
湯通しや炒める下ごしらえをしなくても、柔らかくて食べやすい中華の主菜メニューが作れます

生鮮「なす」使用の調理時間目安: 40分

当社「メディベジ®皮むきなす(ミニカット)」使用の調理時間目安: 22分



写真はイメージです

「メディベジ®皮むきなす(ミニカット)」を使用するメリット

- ①小さくカットされ、下茹でされているため、味の染み込みが早く、時短で中華メニューが調理出来る
- ②ひき肉を使用し、とろみもつけているため食べやすい
- ③ボリューム感があり主菜になる

調理方法

- スチームコンベクション
- 煮る / 炒める / 焼く
- 蒸す
- 電子レンジ

栄養成分

- エネルギー …………… 160kcal
- タンパク質 …………… 8.9g
- 食塩相当量 …………… 0.95g
- 食物繊維 …………… 2.2g
- カルシウム …………… 30mg

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
- 細かくて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

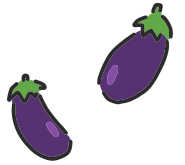
- 普通に飲み込める
- ものによっては飲み込みづらいことがある
- 水分が飲み込みづらいことがある
- 水分が飲み込みづらい



「メディベジ®皮むきなす(ミニカット)」を使うことで、一口サイズで柔らかく食べやすい和食の副菜が作れます

生鮮「なす」使用の調理時間目安: 30分

当社「メディベジ®皮むきなす(ミニカット)」使用の調理時間目安: 26分



写真はイメージです

「メディベジ®皮むきなす(ミニカット)」を使用するメリット

- ① あっさり食べられ、タンパク質も摂取出来る副菜
- ② 鶏ささみはツナ缶やカニかま等でも代用ができ汎用性がある
- ③ 冷たい麺類のトッピングにも最適

調理方法

- スチームコンベクション
- 煮る / 炒める / 焼く
- 蒸す
- 電子レンジ

栄養成分

- エネルギー …………… 38kcal
- タンパク質 …………… 5.4g
- 食塩相当量 …………… 0.62g
- 食物繊維 …………… 1.9g
- カルシウム …………… 24mg

かむ力の目安

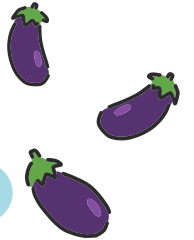
- かたいものや大きいものはやや食べづらい
- かたいものや大きいものは食べづらい
- 細かくてやわらかければ食べられる
- 固形物は小さくても食べづらい

飲み込む力の目安

- 普通に飲み込める
- によっては飲み込みづらいことがある
- 水分が飲み込みづらいことがある
- 水分が飲み込みづらい



「メディベジ®皮むきなす(ミニカット)」を使うことで、
短時間で味が染み込み、煮くずれせず、なすの味わいと食感を楽しめます



生鮮「なす」使用の調理時間目安: 25分

当社「メディベジ®皮むきなす(ミニカット)」使用の調理時間目安: 18分



写真はイメージです

「メディベジ®皮むきなす(ミニカット)」を使用するメリット

- ①短時間でもしっかりと味が染み込む
- ②油で炒め、油揚げと煮ることで、簡単に揚げ浸しのような味わい
- ③夏場は冷やして食べても美味しく召し上がっていただける

調理方法

- スチームコンベクション
- 煮る / 炒める / 焼く
- 蒸す
- 電子レンジ

栄養成分

- エネルギー …………… 63kcal
- タンパク質 …………… 1.6g
- 食塩相当量 …………… 0.41g
- 食物繊維 …………… 1.1g
- カルシウム …………… 22mg

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
- 細かくて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
- によっては飲み込みづらいことがある
- 水分が飲み込みづらいことがある
- 水分が飲み込みづらい