

福祉給食様向け

「お役立ち情報のご紹介」

2022年9月



衛生面の配慮、下処理の手間、歩留まりがよくない生鮮野菜を
 冷凍原料に置き換えることで、調理現場で使いやすくメニューの汎用性も広がります。
 また、冷凍野菜を活用することで、忙しく人手不足の朝食時間帯に時短簡便調理が可能です。

「そのまま使える
 きゅうり
 (輪切り)IQF」



忙しい朝食のメニューに
 使いやすい冷凍野菜です



「メディベジ®
 冬瓜
 (ミニカット)」

【課題】

- ①年間を通して価格が安定しないが、使用頻度は高い
- ②1本ずつ使いきる必要がある
- ③生鮮きゅうりを使用する際は、塩素消毒により、衛生面の配慮が必要



【課題】

- ①生鮮の冬瓜は下処理が大変で、歩留まりも良くない
- ②冬瓜を使用したメニューは喫食率は高いが、生鮮野菜は調理しづらい
- ③今までの冷凍原料は、カットサイズが大きく、個体差や固い部分もあり使いづらい



【商品特徴】

- ①必要な時に必要な量を使用できる
- ②塩もみ工程が不要で時短につながる
- ③1度下茹でされているので、冷凍のきゅうりは衛生面を気にせず安心して使用できる



【商品特徴】

- ①1口大にカットする手間がはぶける
- ②個体差が少なく、やわらかく下処理をされているので使いやすい
- ③やわらかく下処理をされているので、味染みが早く、調理時間を短縮出来る

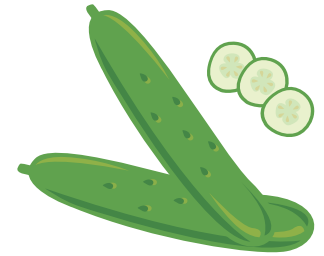


●嚙む力、飲み込む能力には個人差があります。必要に応じて医師や専門家に相談の上、様子を見ながらお召し上がりください。●本品は消費者庁の許可する特別用途食品(えん下困難者用食品)ではありません。

生鮮のきゅうりは時期により価格差が大きく、
生野菜を使用する際は殺菌処理が必要で手間がかかりませんか？



生鮮のきゅうりを使用する際は、1本ずつ使い切りが必須で、
殺菌処理など衛生面の配慮が必要



管理栄養士 Kさん

冷凍「そのまま
使える きゅうり
(輪切り)」を
実際に使って
調理しました！

簡便

イボ取り、カット不要ですぐに使用出来る

時短

ボイルしてから冷凍しているため、
塩もみ、塩素消毒の必要がない

経時

調理前後の離水が少ない

調理

流水解凍で2~3分ですぐに調理が可能

汎用性

和食/洋食、主菜/副菜と幅広いメニューに使える





「そのまま使える きゅうり(輪切り)」を使うことで、
カット、塩もみをする下ごしらえが不要で、解凍後すぐに酢の物が作れます



生鮮「きゅうり」使用の調理時間目安:15分

当社「そのまま使える きゅうり(輪切り)」使用の調理時間:5分



写真はイメージです

「そのまま使える きゅうり(輪切り)」を使用するメリット

- ①きゅうりを切り、塩もみする手間が省け、味付きもずくを使用すると更に簡単に作れる
- ②火を使用しない、お手軽メニューで人手不足の時間帯でも調理可能
- ③具材を変えることで、和え物、酢の物、サラダなどへのメニューの汎用性がある

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

火を使わないおかず

1食あたりの栄養成分値

- エネルギー …………… 21kcal
- たんぱく質 …………… 0.5g
- 食塩相当量 …………… 0.4g
- 食物繊維 …………… 0.7g
- カルシウム …………… 13mg

かむ力の目安

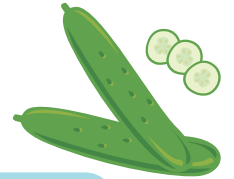
- かたいものや大きいものはやや食べづらい
- かたいものや大きいものは食べづらい
- 細かくてやわらかければ食べられる
- 固形物は小さくても食べづらい

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



「そのまま使える きゅうり(輪切り)」を使うことで、
お手軽に行事食や祝い食を演出できる主菜メニューを提供出来ます



生鮮「きゅうり」使用の調理時間目安:30分

当社「そのまま使える きゅうり(輪切り)」使用の調理時間:18分



写真はイメージです

「そのまま使える きゅうり(輪切り)」を使用するメリット

- ①きゅうりを切り、塩もみする手間が省け簡単に衛生的に調理が出来る
- ②混ぜ込みちらしなので盛付けが簡単で、赤、黄、緑の彩り華やかで特別感を演出できるメニュー
- ③様々な具材を使用してアレンジできるメニュー

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

錦糸卵の調理

1食あたりの栄養成分値

- エネルギー …… 332kcal
- たんぱく質 …… 9.7g
- 食塩相当量 …… 1.4g
- 食物繊維 …… 2.7g
- カルシウム …… 59mg

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

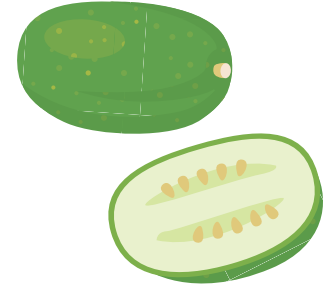
飲み込む力の目安

- 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

通常の冷凍の冬瓜はカットサイズが大きく、個体差やかたさがあり、
高齢者向けのメニューでの使用にお困りではないですか？



生鮮の冬瓜は、下処理が面倒。冷凍の冬瓜も福祉施設向け
の下処理ではなく、カットサイズが大きかったり、
固い部分があり歩留まりが悪い



生鮮 冬瓜

- ・1個:約10kg超え
- ・下ごしらえ:約20分



冷凍 冬瓜

- ・カットサイズが大きい
- ・個体差がある(固い)

この工程がなくなります

冬瓜
下ごしらえ

約20分(500g)



管理栄養士 Sさん

冷凍「メディベジ®
冬瓜(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

ボイル調理済みで加熱時間が短縮出来る

経時

調理前の変色がない

調理

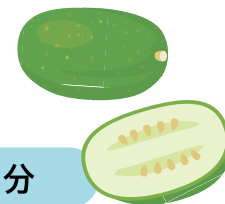
冷凍のまま調理ができ、
短時間で柔らかく仕上げる事が出来る

汎用性

柔らかく咀嚼しやすいため、幅広いメニューに使える



「メディベジ® 冬瓜(ミニカット)」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「冬瓜」使用の調理時間目安: 45分

当社「メディベジ® 冬瓜 (ミニカット)」使用の調理時間: 25分



写真はイメージです

「メディベジ® 冬瓜 (ミニカット)」を使用するメリット

- ① 煮物など和風になりがちな商品にトマトを使って洋風メニューにアレンジ出来る
- ② 冷凍の冬瓜を使うことで短時間で柔らかく仕上げられる
- ③ 使用材量に調味料を合わせてコンベクションで簡便調理が出来る

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

材料を全部入れて…
焼き: 150℃
スチーム: 80%
調理時間: 25分

1食あたりの栄養成分値

- エネルギー …………… 367kcal
- たんぱく質 …………… 16.5g
- 食塩相当量 …………… 1.9g
- 食物繊維 …………… 3.7g
- カルシウム …………… 47mg

かむ力の目安

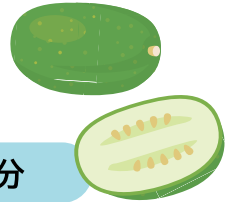
- かたいものや大きいものはやや食べづらい
- かたいものや大きいものは食べづらい
- 細かくてやわらかければ食べられる
- 固形物は小さくても食べづらい

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® 冬瓜(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「冬瓜」使用の調理時間目安: 30分

当社「メディベジ® 冬瓜 (ミニカット)」使用の調理時間: 15分



写真はイメージです

「メディベジ® 冬瓜 (ミニカット)」を使用するメリット

- ①短時間で味が染み込みやすく、柔らかく仕上げられる
- ②汁にトロミをつけることで食べやすいレシピに仕上げられる
- ③スープの味を変更することでどの食シーン、メニューにも使いやすい

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

1食あたりの栄養成分値

- エネルギー …………… 61kcal
- たんぱく質 …………… 3.85g
- 食塩相当量 …………… 1.95g
- 食物繊維 …………… 0.8g
- カルシウム …………… 27.5mg

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

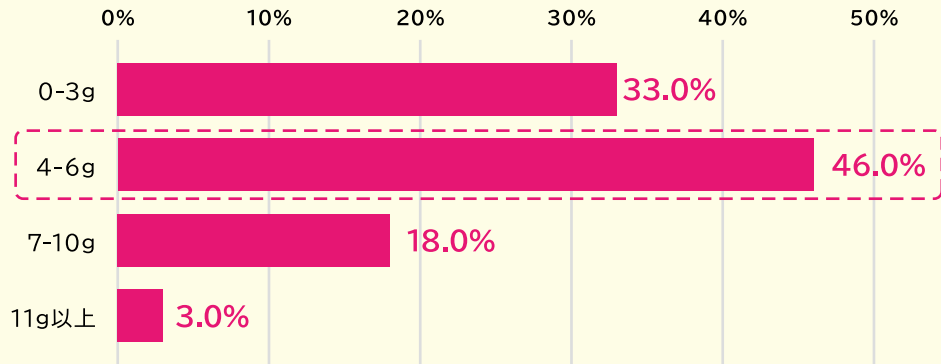
飲み込む力の目安

- 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



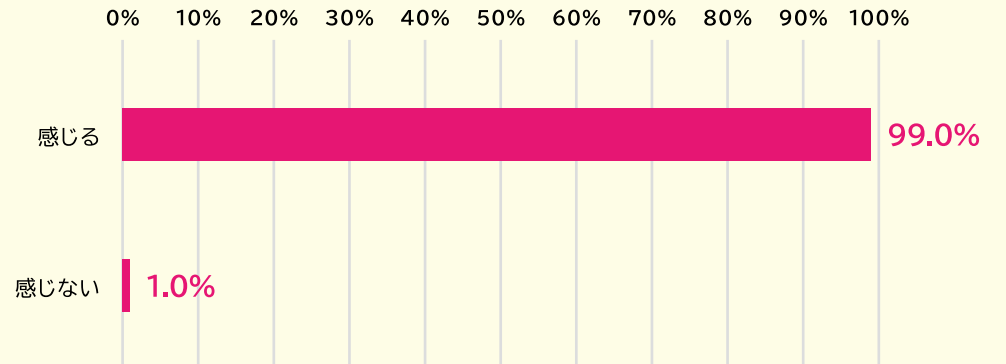
アンケート調査対象者100人中、約50%の方が
4~6gのたんぱく質が普段のメニューで不足すると回答しています。
1日に必要なたんぱく質を全て食事で摂取することは難しいのが現状です。

献立作成をしていて、1日に不足するたんぱく質量を教えてください



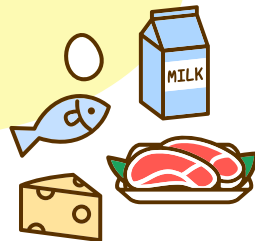
出典:ニチレイフーズ調べ(アンケート調査数:100人)

たんぱく質5gを摂取できる商品に魅力を感じますか？



出典:ニチレイフーズ調べ(アンケート調査数:100人)

通常のメニューでは
約4~6gのたんぱく質が
不足傾向

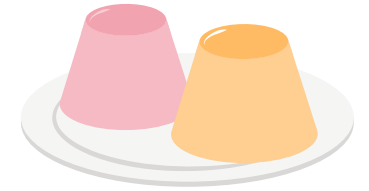


食事では摂取しきれない
たんぱく質量が補えられる
商品があると良い





栄養補助商品などは価格が高いことが多いですが、
サイズや量も手ごろなカップデザートで、
食事では補えないたんぱく質を気軽にご活用していただけます。



写真はイメージです

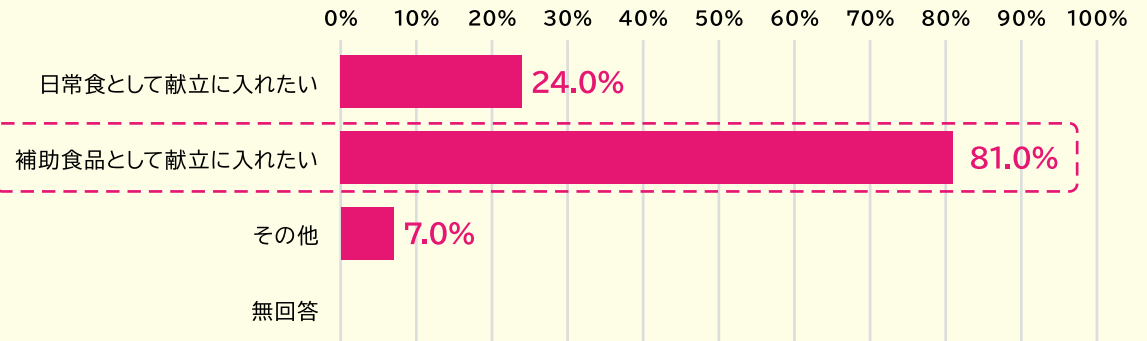
プリン(いちご味/マンゴー味)プロテイン



不足しがちなたんぱく質を1カップ当たり5g配合しました。

規格	40g×10個/8袋
調理方法	自然解凍 室温(約25℃)で 1個:40~50分/1袋:1時間30分

「プリン(いちご味/マンゴー味)プロテイン」の用途のイメージについて教えてください。



出典:ニチレイフーズ調べ(アンケート調査数:100人)

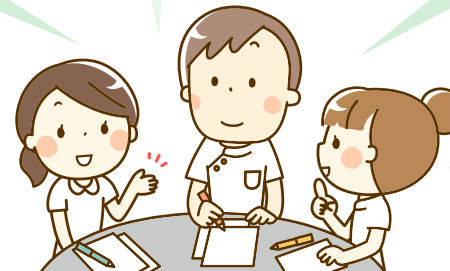
アンケートからのお声…

量がそれほど多くなくたんぱく質摂取にも使えるため、**高齢や食欲不振の方に**いいと思いました。

おやつは、鉄強化、Ca強化の物を取り入れることが多いのですが、**食べる量が減ってきてる方やミキサー食の方にもたんぱく質が補える物は魅力的だ**と思います。

離水がなく、**ペースト食を召し上がっている方にも提供ができる。**
柔らかいので、**歯がなくても舌で潰したり歯ぐきで潰して食べられます。**

たんぱく質強化のものは味が濃くて食べにくいものも多くありますが、**とても食べやすかったです。**

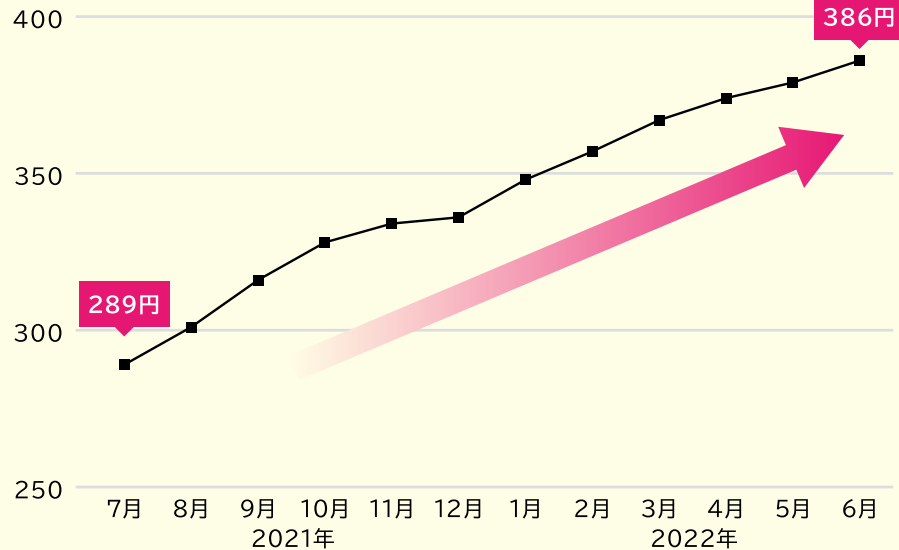


ソフト食を召し上がっている利用者も食べやすく、量的にも大きすぎないため、大変使いやすいと感じました。



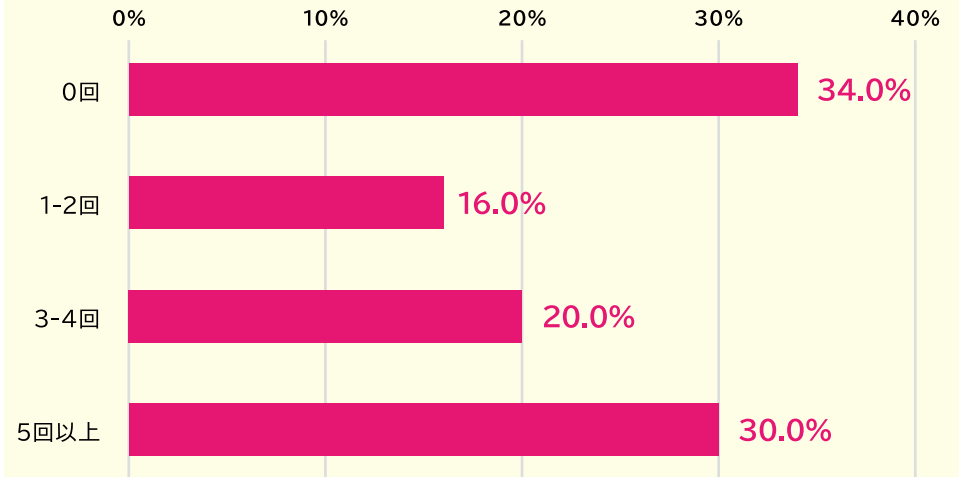
過去1年間で食用油など高騰している中で、
油ちょう以外の調理方法も検討してみてもいいでしょうか？

全国の食用油1本の過去1年間の価格推移 (キャノーラ(なたね)油、ポリ容器入り(1,000g入り))



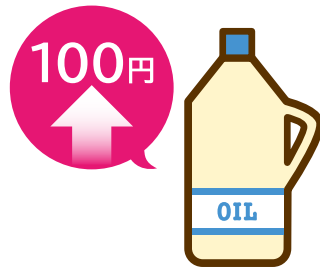
出典:ニチレイフーズ調べ(アンケート調査数:100人)

スチコン、レンジで揚げ物を月にどのくらい提供していますか？

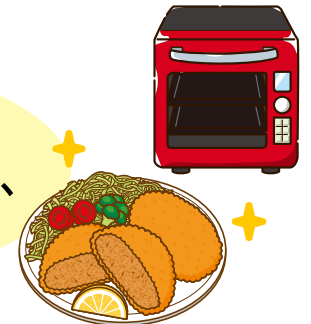


出典:ニチレイフーズ調べ(アンケート調査数:100人)

1年間で**30%以上**高騰
(約**100円**の上昇)



スチコン、レンジで
油ちょうメニューを調理することで、
時短、簡便調理が可能





調理環境に合わせて、電子レンジやコンベクションでもサクッと感を味わえる揚げ物を提供できます。
また、人手不足の解決や油の使用量の削減にもつながります。



写真はイメージです

温めてサクッとクリームコロケ(かに入り)

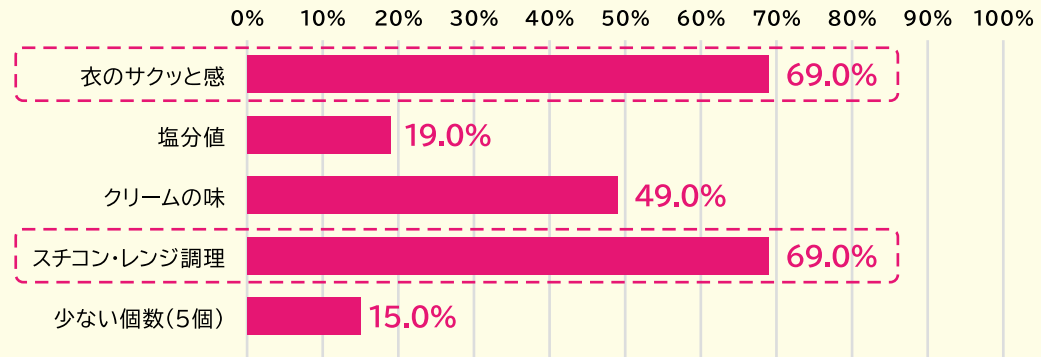


(食塩相当量0.6g/100g)

北海道産牛乳を使用し、まろやかで濃厚なソースで仕上げました。

規格	300g(5個入)/12袋×2合	
調理方法	電子レンジ	スチコン
	1分20秒/1個(500W)	ホットエア(予熱あり)
	1分/1個(600W)	200℃で14分
	20秒/1個(1500W)	

「温めてサクッとクリームコロケ」について魅力を感じる部分を回答ください



出典:ニチレイフーズ調べ(アンケート調査数:100人)

アンケートからのお声...

スチコンで提供できることが、大変魅力です。

レンジで温めても、サクッと感が損なわれないことに驚きました。また、味も良かったです。

もともと揚げ物はフライヤー使用だが、この商品を知って、他の調理方法も試すと良いことを学びました。

レンジ対応が簡便で誰でも調理できて良いです。

揚げなくて良いのは、人が足りない厨房にとって良い視点です。

