

# 2月度献立商品のご案内

紅食株式会社  
0248-76-8121

## 定期商品のご案内


味の素)  
**こんがりジューシーハンバーグ**  
60g  
80g



味の素)  
**とうふハンバーグ**  
60g




味の素)  
**ポテト&ベーコン**  
1kg



宝幸)  
**エビチリ春巻**  
50g



大冷)  
**むきえび(L)**  
1kg  
L~4L各種取りそろえています。



味の素)  
**エビチリソース**  
1kg




大冷)  
**菜の花**  
500g




味の素)  
**スイートポテト**  
45g



ふじ青果)  
**白菜キムチ**  
kg  
納品まで3日かかります。



ふじ青果)  
**ゆず白菜**  
kg  
納品まで3日かかります。



いし本)  
**キムチの素**  
1kg



新進)  
**浅漬けの素**  
1kg



## 2月行事食のご案内

2月3日 **のり巻きの日** ..... 1987年に海苔業者が制定。節分の夜に恵方に向かい太巻きを食べると幸福になるといいうい伝えから誕生。

2月6日 **のりの日** ..... 2月は海苔の生産が最盛期を迎えることから、全国海苔貝類漁業組合連合が1966年に制定。


三島)  
**のり佃煮 (チューブ入り)**  
500g




大冷)  
**磯辺フリッター**  
20g



宝幸)  
**ちくわ磯辺揚げ (カマンベール入)**  
40g



**焼き海苔 (10枚入)**  
**手巻き用のり (5枚入)**



2月9日 **肉の日** ..... 「に(2)く(9)」の語呂合わせで制定

NKR)(マル八製造)  
**ハンバーグ**  
60g



日本ハム)  
**ヒレカツ**  
40g



味の素)  
**豚バラ肉(下茹で済)**  
1kg (10個入)



味の素)  
**あらびき肉焼売**  
28g



# 治療食（栄養強化）商品のご案内

## 低塩商品



1袋約 240gあたり	
エネルギー(kcal)	370
水分(g)	0.8
たんぱく質(g)	2.3
脂質(g)	1.3
炭水化物(g)	65.5
ナトリウム(mg)	320
カリウム(mg)	250

梅屋) 食塩 10% 梅干  
240g

ダイアクト) 給食塩  
1g × 100ヶ入  
0.5g × 100ヶ入  
0.3g × 100ヶ入  
各種

1袋約 7gあたり	
エネルギー(kcal)	31
水分(g)	0.2
たんぱく質(g)	0.2
脂質(g)	1.5
炭水化物(g)	4.2
ナトリウム(mg)	3

## カルシウム強化商品

カセイ)

バナラウエハース (Ca+Mg) 各種 約7g×20枚入  
いちごウエハース (Ca+Mg)

1枚約 7gあたり	
エネルギー(kcal)	31
水分(g)	0.2
たんぱく質(g)	0.2
脂質(g)	1.5
炭水化物(g)	4.2
ナトリウム(mg)	3



フードケア)

Ca & Mg 梅しそふりかけ  
Ca & Mg たらこふりかけ  
Ca & Mg のりたまごふりかけ  
Ca & Mg 鮭ふりかけ  
Ca & Mg のりかつおふりかけ

各種 2.6g

	1材料	水分	たんぱく質	糖質	炭水化物	ナトリウム	カリウム	カルシウム	マグネシウム	リン	鉄	食物繊維	食塩相当量
梅しそ	8.7	0.05	0.2	0.4	1.1	133	6	161	81	6.5	0.4	0.1	0.3
たらこ	7.3	0.07	0.2	0.1	1.5	94	3	156	75	3	0.5	0.03	0.2
のりたまご	8.8	0.05	0.3	0.3	1.2	86	6	156	78	7	0.5	0.1	0.2
鮭	8.3	0.04	0.3	0.2	1.2	117	4	156	78	5	0.5	0.1	0.3
のりかつお	9.4	0.05	0.5	0.4	0.9	88	8	156	78	10	0.5	0.2	0.2

## 鉄分強化商品

不足しがちな鉄分と亜鉛を豊富に含んでいて、塩分も控えめで吸収の良いヘム鉄使用



	1材料	水分	たんぱく質	糖質	炭水化物	ナトリウム	カリウム	カルシウム	マグネシウム	リン	鉄	亜鉛	食物繊維	食塩相当量
ソフトひじき	7.1	0.58	0.4	0.2	1.1	125	8	0	4.2	2.2	2.5	0	0.3	
たらこ	11.9	0.08	0.3	0.3	2	117	4.5	0	5.7	1.2	2.4	0	0.3	
鮭	12.2	0.05	0.3	0.3	2	126	4.5	0	5.1	1.2	2.4	0	0.3	
のりごま	14	0.04	0.4	0.7	1.6	102	8.7	0	9.9	1.3	2.5	0	0.3	
たまご	12.3	0.04	0.4	0.3	2.1	81	5.1	0	8.1	1.2	2.4	0	0.2	
かつお	12.1	0.07	0.6	0.4	1.6	135	9	0	11.7	1.3	2.3	0	0.3	

フードケア) F+Znふりかけ

ひじき(ソフトタイプ) 2.5g、たらこ 3g、鮭 3g  
のりごま 3g、たまご 3g、かつお 3g

## 栄養強化商品



ハウス) おいしくサポートゼリー  
ヨーグルト・イチゴ・コーヒー  
各種 60g



アイクレオ) 毎日ピテツ プルーン・グレープフルーツ・りんご・うめ  
各種 125ml

	1材料	水分	たんぱく質	糖質	炭水化物	ナトリウム	カリウム	カルシウム	マグネシウム	リン	鉄	葉酸	ビタミンC	食物繊維
プルーン	52	115	0	0	13	18	16	200	0.5	12.5	8	150	100	2
グレープフルーツ	52	115	0	0	13	18	13.6	200	1	11.7	8	150	100	2
りんご	52	115	0	0	13	18	9.2	200	0.4	11.8	8	150	100	2
うめ	51	115	0	0	13	18	26.1	200	0.5	12.8	8	150	100	2

ヘルシー) たんぱくムース

各種 1kg

牛乳を混ぜて冷やすだけの簡単手作りデザート。牛乳の量で柔らかさを調整できます。・少量でしっかり栄養補給。



1材料 1kgあたり			
エネルギー(kcal)	370	たんぱく質(g)	4.0
水分(g)	0.8	脂質(g)	1.3
たんぱく質(g)	2.3	炭水化物(g)	65.5
脂質(g)	1.3	ナトリウム(mg)	320
炭水化物(g)	65.5	カリウム(mg)	250
ナトリウム(mg)	320	カルシウム(mg)	25
カリウム(mg)	250	マグネシウム(mg)	10