

お得意様各位

平成22年3月
紅食株式会社
0248-76-8121

4月献立商品のご案内

4月限定味の素特売品



味の素)
照焼きチキン
(もも)
70g × 10
(ホイリングパック)



味の素)
カレーメンチ
60g

味の素) 黒豚大焼売
27g × 15 (トレ入)



紅食から春のオススメ商品!!!



みやけ)
一口花ごもく
30g × 16 (ホイリングパック)



宝幸) 和しゅうまい
(春キャベツ)
28g × 10 (トレ入)



味の素)
ささみ竜田
(梅しそ巻き) 30g



まるよね)
味付いなり
40枚入



みやけ) 錦糸卵 300g
桃屋) 五目寿司のたね 1kg
旭食品) 桜でんぶ 40g
旭食品) 桜でんぶ 1kg



T M)
薄紅花咲き包み蒸し
25g × 15 (トレ入)



T M)
黄華花咲き包み蒸し
25g × 15 (トレ入)

4月14日オレンジデー!!!



フレック) フリーカットケーキ
(オレンジ) 320g
伊那) カップゼリーの素
(オレンジ) 600g
ミックスト・フルーツ 1号缶
(固形量 1,800g)

酪王) おいしいヨーグルト 400g
(フルーツとまぜてフルーツポンチに!!!)



フレック) ふっくらしっとり蒸しケーキ
(抹茶) 22g

日給連) 抹茶ワッフル 27g

Q P) 梅づくしドレッシング 1
(サラダにかけて good!
ご飯にまぜて炊き上げてサッパリで good!)

愛媛県の柑橘類生産農家が1994年に日本記念日協会(民間の任意団体)で登録し、PRキャンペーンをしている4月14日のイベント。"2月14日のバレンタインデー、3月14日のホワイトデーに続き2人の愛を確かなものにする日、オレンジまたはオレンジ色のプレゼントを持って相手を訪問する日"、として提案し全力でキャンペーンを行っています。

治療食のご案内

スベラカーゼとムースゼリーパウダーでカンタンでべたつかなく、栄養が豊富。

お粥(80℃以上)での使用例

食品ケア スベラカーゼ15% + 全乳100g

食品ケア ムースゼリーパウダー15% + 5分量90g + 全乳100g

全乳100g + スベラカーゼ15% + ムースゼリーパウダー4%

作り方

1. 食品ケアを粥(80℃以上)に溶かす(10分程度かき混ぜる)。2. 粥を冷まして60℃以下に下ろす。3. 食品ケアを粥に溶かす(10分程度かき混ぜる)。4. 粥を冷まして60℃以下に下ろす。

エネルギー(kcal)1食当たり 五訂補綴品(精白米) 水稲全かゆ 水稲五分かゆ

| | | |
|-------|----|----|
| お粥ムース | 78 | 78 |
| お粥ムース | 55 | 55 |
| お粥ムース | 94 | 94 |
| 全乳 | 71 | 71 |

たんぱく質(g)1食当たり 五訂補綴品(精白米) 水稲全かゆ 水稲五分かゆ

| | | |
|-------|-----|-----|
| お粥ムース | 1.1 | 1.1 |
| お粥ムース | 2.0 | 2.0 |
| お粥ムース | 2.4 | 2.4 |
| 全乳 | 1.1 | 1.1 |

フードケア) スベラカーゼ 1kg ジャネフ) ムースゼリーパウダー 1kg

2010年亜鉛摂取基準 12.0mg

栄養成分表示 (100gあたり)

| | |
|--------|---------|
| エネルギー | 400kcal |
| たんぱく質 | 6.2g |
| 脂質 | 0.4g |
| 糖質 | 1.0g |
| 水分 | 93.0g |
| 食塩相当量 | 0.01g |
| ビタミンA | 0.01IU |
| ビタミンB1 | 0.01mg |
| ビタミンB2 | 0.01mg |
| ビタミンB6 | 0.01mg |
| ビタミンC | 0.01mg |
| ビタミンE | 0.01mg |
| 亜鉛 | 5.7mg |

ニュートリー)プロツカ Zn (グレープゼリー・甘酒ゼリー・ピーチゼリー・オレンジゼリー・青りんごゼリー各) 70ml

たんぱく質 6.2g・カルシウム 200mg・亜鉛 5mg 配合のフレッシュでなめらかなゼリー!

メディミル 60g x 10個入

たんぱく質 5.6g・分岐鎖アミノ酸 (BCAA) 1.9g エネルギー効率に配慮した栄養設計 (抹茶ムース・チョコレートムース・カスタードプリンの3種)

栄養成分表 (1カップ60gあたり)

| 品名 | エネルギー | たんぱく質 | 脂質 | 糖質 | 水分 |
|-----------|---------|-------|------|------|-------|
| 抹茶ムース | 100kcal | 5.6g | 0.4g | 1.0g | 93.0g |
| チョコレートムース | 100kcal | 5.6g | 0.4g | 1.0g | 93.0g |
| カスタードプリン | 100kcal | 5.6g | 0.4g | 1.0g | 93.0g |

全病食(協)商品

マルサンアイ)まめびよ (いちご味・ココア味・バナナ味の3種) 125ml 各

有機大豆を使用しカルシウム・マグネシウム・亜鉛を含んだ飲みやすい豆乳飲料です。

ハウスウェルネス)らくらくデザート (バナナ・あずき・抹茶の3種) 150g 各

牛乳で作るカンタン手づくりデザート! 亜鉛・銅、その他ビタミンなど栄養素配合。(温めた牛乳600ccに本品1袋(150g)を加えて冷やすだけ。1袋で10食分。)

村松)減たんぱくインスタント緑茶 500g

太陽化学)インスタント緑茶 500g

| | | |
|-------|---------|------|
| エネルギー | 370kcal | 1000 |
| たんぱく質 | 0.8g | 22 |
| たんぱく質 | 23.7g | 310 |
| たんぱく質 | 1.3g | 0.07 |
| たんぱく質 | 55.8g | 0.23 |
| たんぱく質 | 3300g | 8 |
| たんぱく質 | 250 | |

フードケア)Faset 500g

エネルギー(kcal) 10.5 330
水分(g) 0.1 3.3
たんぱく質(g) 0 0
脂質(g) 0 0
炭水化物(g) 2.5 82.1
ナトリウム(mg) 25.7 855
カリウム(mg) 6.9 222
カルシウム(mg) 1.4 45
リン(mg) 1 33
食物繊維(g) 0.3 10.6
食塩相当量(g) 0.07 2.2

村松)減たんぱくインスタント緑茶 500g

お口の健康

減たんぱくインスタント緑茶は、お口の健康をサポートします。

混ぜるだけで濃厚流動食、牛乳等を半固形にできます。加熱、冷却の必要はありません。従来のとろみ調整食品と比較して、べたつきが少なく飲み込みやすい物性です。従来のとろみ調整食品より大幅に少ない添加量でとろみがつけれ経済的です。

エネジーゼリー 98g

新登場! おなじみのりんご味&もも味

2つの味が加わり、(はちみつレモン味・甘夏みかん味・梅味・ミックスベリー味・巨峰味・ゆず味) 8種類の味が楽しめます。