



のおすすめメニュー



香ばしい香りに誘われて思わず手が伸びてしまう…美味しい夏を満喫しませんか？
常食と同じ味付け・見た目の嚥下調整食や、常食と嚥下調整食で共通して
お召し上がり頂ける小鉢・デザートメニューをご紹介します。

常食・軟菜食



①焼きそば

②たこ焼き

③唐揚げ

④やきとり

⑤フルーツポンチ

⑥冷やしトマト

🍉マークは共通のメニューです。

嚥下調整食 (コード4~3相当)



①焼きそば(茹でたまご・小エビちゃん・やわらかいか)

②たこ焼き(やわらかたこ焼き君) 🍉

③唐揚げ(やわからあげ)

④やきとり(やわらかチキン)

⑤フルーツポンチ(やわらか豆腐白玉) 🍉

⑥冷やしトマト(湯剥き)

“やわらかたこ焼き君”を共通で！

💡 たこは固くて食べづらい…

→ミンチ状にしたやわらかいたこを入れる事で
常食から嚥下調整食まで共通で使用できます。

【おすすめ調理法】

①サラダ油をまぶして、からませる。(くっつきにくくなり、
より風味をお楽しみいただけます。)

②加熱 ○蒸す スチームモード90℃ 100% 約15分(やわらか)
○蒸し焼き コンビモード150℃ 90% 約12分(おすすめ)
○揚げる コンビモード200℃ 40% 約8分(香ばしい)

CHECK



やわらかたこ焼き君

冷凍

規格：約20g×50個/袋

同じ味付け・調理法で！

💡 黄身がパサついてまとまりにくい…

→茹でたまごの断面に見立てて、口の中で
まとまりやすく仕上げました。殻を剥かなくて
いい、冷蔵庫解凍で使えるなど作業も簡単♪
お好みの厚さにカットしてお使いください。

💡 鶏肉は加熱すると固くなる…

→鶏肉をきめ細かなムース状に仕上げ
ました。タレを付けて焼くだけで、常食と
同じ味わいをお楽しみいただけます♪

CHECK



切ったまま茹でたまご

冷凍

規格：約185g/本

CHECK



やわらかチキン

冷凍

規格：約250g/本

Pickup!

白あんぺい君

規格：約30g×12個/袋 冷凍

【あんぺい】とは、白身魚のすり身にだし汁を抱かせた関西風の
しんじょうです。冷蔵庫解凍でそのままお召し上がりいただけます。
つるりとしたノド越しが食欲のない時も食べやすい一品です。

半夏生(はんげしょう)

【半夏生】とは雑節のひとつで、夏至から11日目の日と
なり、2025年は7月1日です。この時期は雨が多く、半
夏生は田植えを終えている目安の日とされていました。
関西地方では半夏生にたこを食べる習慣があり、
これは【苗がたこの足のようになっ
てしっかり大地に根付きますように】
という願いがこめられています。



おすすめ商品

やわらかたこ焼き君

共通



規格：約20g×50個/袋
寸法：約37.5×37.5×31mm

冷凍

商品の物性について



ふくなおの「やわらか食」はL4・L5です。

夏祭り

ふくなおの

夏のさわやかなメニューを
彩るアイテムをご紹介します！

共通

：嚥下調整食（コード4〜3）の
やわらかさで、常食から共通で
使いやすいアイテムです。

置換

：固い食材をやわらか食材に
置き換える事で、同じ献立を
提供できます。

お肉

やわらからあげ

置換



規格：約600g (1個約15g)/袋
寸法：約35×30×25mm

冷凍

やわらかチキン

置換



規格：約250g/袋
寸法：約180×50×40mm

冷凍

海鮮

やわらかいか

置換



規格：約250g×2枚/袋
寸法：約180×140×10mm

冷凍

やわらかたこベー

置換



規格：約75g×5本/袋
寸法：約170×30(底辺)×20mm

冷凍

やわらか小エビちゃん

置換



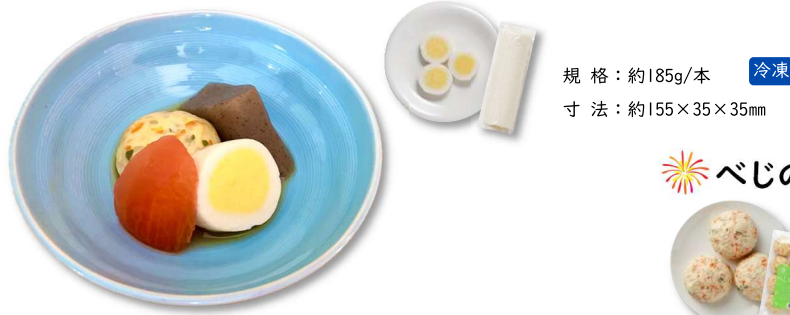
規格：約500g (1個4約g)/袋
寸法：約30×20×8mm

冷凍

おでん

切ったらまるで茹でたまご

置換



規格：約185g/本
寸法：約155×35×35mm

冷凍

やわらかこんにゃく

置換



規格：約250g/袋
寸法：約130×95×20mm

冷蔵

べじのすけ

共通



規格：約35g×12個/袋
寸法：約45×45×25mm

冷凍

デザート

やわらか豆腐白玉

共通



規格：約500g (1個約8g)/袋
寸法：約30×30×20mm

冷凍

おとうふ白玉ちゃん
ずんだ

共通



規格：約440g (30個)/袋
寸法：約30×30×20mm

冷凍



【ふくなお公式HP】



Instagram
@fukunaomedical

株式会社ふくなお
〒545-0021
大阪府大阪市阿倍野区阪南町4-17-1 永楽ハイツ1階
TEL 06-6115-7235 FAX 06-6115-7237