



# おすすめメニュー



敬老の日のお祝いに、見た目、彩り、味付けにもこだわった、常食～嚥下調整食の展開献立のご紹介です。

## 常食・軟菜食



- ① 赤飯
- ② すまし汁(やわらかまぼこ寿)
- ③ 天ぷら(海老、椎茸、いか、しし唐)
- ④ 蓮根饅頭のあんかけ(やわらか蓮根しぼり・人参)
- ⑤ 紅白なます
- ⑥ ほうれん草の湯葉和え(味付け湯葉)

## 嚥下調整食 (コード4~3相当)



- ① 赤飯→対象者に合わせて水分量を調整
- ② すまし汁(やわらかまぼこ寿)
- ③ 天ぷら(大エビちゃんの天ぷら、やわらかしいたげやん、やわらかいか、ちょこっと緑ちゃん)
- ④ 蓮根饅頭のあんかけ(やわらか蓮根しぼり・人参)
- ⑤ 紅白なます→やわらかく炊く
- ⑥ ほうれん草の湯葉和え(味付け湯葉) →葉先を使用

マークは共通のメニューです。

## 同じ味付け・調理法で！

刻むと食べづらく、見た目もイマイチになる天ぷら。ふくなおのやわらか素材を使って天ぷらを揚げれば、目でも味でも楽しめるやわらか天ぷらを提供できます。解凍して揚げるだけなので、下処理いらず!作業もシンプルで、衛生的!



冷凍

**やわらかしいたげやん**  
規格: 約18g×20個/袋  
寸法: 約40×40×15mm

干し椎茸と椎茸をペースト状にし、2層に重ね、椎茸の形にまとめました。椎茸を約60%配合し、風味豊かに仕上げました。



冷凍

**やわらかいか**  
規格: 約250g×2枚/袋  
寸法: 約180×140×10mm

いかの風味や香りをしっかり残しつつ、ふんわりやわらかな食感のシート状に仕上げました。簡単に使えるように格子の切れ目入りです。



冷凍

**ちょこっと緑ちゃん**  
規格: 約25g×8本/袋  
寸法: 約180×10×10mm

緑の野菜(いんげん・グリーンピース・かぼちゃ・ほうれん草)を約8割配合。添え野菜のいんげん、絹サヤや、ネギ等の代わりに、ご使用いただけます。

Pickup!

## やわらか蓮根しぼり・人参

冷凍

規格: 約35g×12個/袋  
寸法: 約40×40×30mm

すりおろした蓮根と人参を使用し、彩りよく仕上げた蓮根まんじゅうです。蒸してあんかけに、揚げ出しに、簡単に料亭の味が演出できます。

【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

# 秋のおすすめアイテム

ふくなおのカタログが新しくリニューアル！  
下記QRコードからダウンロードいただけます。

**Gocochi**

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。



**Shinart**

固い食材をやわらか素材に  
置き換える事で、常食と同じ  
献立の提供できるアイテム。



## やわらかまぼこ 共通

かまぼこの味と風味はそのままに、  
常識を超えた、やわらかなど越しです。  
お料理に添えるだけで季節感を演出します。  
お祝い事にぴったりな寿柄と、  
秋らしいもみじ柄がございます。



### やわらかまぼこ 寿 冷凍

寿柄がお祝いの席に華を添えます。

規格：約150g/本

寸法：約120×35×35mm ※通年商品



### やわらかまぼこ もみじ 冷凍

赤色のもみじと黄色のいちじょうが季節感を演出します。

規格：約150g/本

寸法：約120×35×35mm ※季節商品

## 大エビちゃんの天ぷら 置換



冷凍

規格：約25g×20個/袋  
寸法：約90×35×10mm

蒸すだけで形ののままの  
海老の天ぷらが提供  
出来ます。

## 木の葉のとうふ かぼちゃ 共通



冷凍

規格：約13g×30個/袋  
寸法：約45×25×15mm

豆腐ベースの生地を  
木の葉南瓜の形に  
仕上げました。

## お花のとうふ きいろ 共通



冷凍

規格：約13g×30個/袋  
寸法：約35×35×20mm

豆腐と豆乳の栄養は  
そのままに、きいろの  
お花の形が映えます。

## 寄せゆばけんちん 共通



冷凍

規格：約230g×5本/袋  
寸法：約135×50×30mm

たっぷりの湯葉と  
豆腐の生地に椎茸と  
人参を入れました。

## 味付け湯葉 共通



冷蔵

規格：約30g×10本/PC  
寸法：約160×30×5mm

ひとつずつ丁寧に引き上  
げた湯葉に、出汁の旨味  
を合わせました。

## 信田巻 共通



冷蔵

規格：約30g×20個/PC  
寸法：約40×40×20mm

牛蒡、椎茸、人参等を  
ベースの身に混ぜ込み、  
油揚げで巻きました。

## ひじきサンド 共通



冷蔵

規格：約25g×18個/PC  
寸法：約35×23×20mm

食物繊維たっぷりのひじきを、  
やわらかく仕上げてすり身に  
混ぜ込み、豆腐生地でサンド  
しました。

## オレンジ香る さつまロール 共通



冷凍

規格：約250g/本  
寸法：約195×45×35mm

良質なさつま芋をなめらかに  
裏漉しし、ロール状に仕上げ  
ました。

日本摂食嚥下リハビリテーション学会嚥下調整食分類2021

嚥下調整食コード	嚥下食ピラミッド レベル	UDF
3 Shinart 食材	L4 Shinart 食材	舌でつぶせる
4 Shinart 食材	L4 Shinart 食材	舌でつぶせる 箸でつぶせる 箸でつぶせる 箸でつぶせる