

Merry Christmas



いちごの
チョコアイス風ケーキ

シュリンプカクテル風

ハンバーグステーキ風

えんどう豆のポタージュ

サーモン&
きゅうり

牛肉の
リエット

ハム&
メロン

卵サラダ

カナッペ4種

主要栄養素

【1食当たりの栄養成分値】

エネルギー782kcal・たんぱく質22.4g・脂質51.6g・炭水化物60.9g・食塩相当量2.7g

インスタグラムでレシピやお役立ち情報を配信中！

メディケア食品

やわらか食
SOFLI
ソフリ



インスタグラム



HP



インスタグラム



HP

ハンバーグステーキ風

(エネルギー:186kcal、たんぱく質:5.4g、脂質:12.7g、炭水化物:13.5g、食塩相当量:0.9g)



【材料】

やさしいおかず **みためがハンバーグ**…40.0g
 やさしいおかず **ポテトサラダムース**…30.0g
 やさしい素材 **トマト**…13.0g
 SF **ソフリそのままブロッコリー10**…10.0g
 デミグラスソース…15.0g

【使用商品】

みためがハンバーグ



120g(3個)/30

ポテトサラダムース



180g(6個)/20×2

トマト



390g(15個)/12×2

SF ソフリそのままブロッコリー10



120g(12個)/12×3

【作り方】

- ① **みためがハンバーグ**は蒸す。
- ② **ポテトサラダムース**は半解凍して、粗くつぶし山型にする。
- ③ **トマト**は半解凍し、カットする。**SF ソフリそのままブロッコリー10**は自然解凍する。
- ④ 器に①、②、③をのせ、①に温めたデミグラスソースをかける。

★POINT★

メイン料理にふさわしい華やかな盛り付けにしました。

カナッペ4種

(エネルギー:174kcal、たんぱく質:4.6g、脂質:14.6g、炭水化物:6.0g、食塩相当量:0.5g)



【材料】

○サーモン&きゅうり
 やさしい素材 **きゅうり**…2.0g
 SF **NEW鮭ムース40R**…3.0g
 SF **食パン風ムース45**…7.5g
 クリームチーズ…2.0g

○牛肉のリエット
 やさしい素材 **トマト**…1.0g
 SF **NEW牛肉ムース40**…5.0g
 SF **食パン風ムース45**…7.5g
 クリームチーズ…2.5g

○卵サラダ
 やさしい素材 **たまご**…5.0g
 SF **食パン風ムース45**…7.5g
 SF **ソフリそのままブロッコリー10**…1.0g
 マヨネーズ…2.0g マスタード…0.5g

○ハム&メロン
 やさしいおかず **みためがハム**…5.0g
 やさしい素材 **赤メロン**…2.0g
 SF **食パン風ムース45**…7.5g
 マヨネーズ…0.5g

【作り方】

《サーモン&きゅうり》

- ① **きゅうり**は半解凍し、**SF NEW鮭ムース40R**は自然解凍する。それぞれを食べやすい大きさにカットする。
- ② **SF 食パン風ムース45**は自然解凍し、カット(1/6個分)してクリームチーズを塗る。
- ③ ①を②に盛りつける。

《牛肉のリエット》

- ① **トマト**は半解凍し、粗くつぶす。
- ② **SF NEW牛肉ムース40**は自然解凍し、クリームチーズと混ぜ合わせる。
- ③ **SF 食パン風ムース45**は自然解凍し、カット(1/6個分)する。
- ④ ②を③にのせて①を散らす。

《卵サラダ》

- ① 半解凍した**たまご**を粗くつぶし、マヨネーズとマスタードと和える。
- ② **SF 食パン風ムース45**は自然解凍し、カット(1/6個分)する。
- ③ **SF ソフリそのままブロッコリー10**は自然解凍し、粗くつぶす。
- ④ ①を②にのせ、③を散らす。

《ハム&メロン》

- ① **みためがハム**と**赤メロン**は半解凍し、食べやすい大きさにカットする。
- ② 自然解凍した**SF 食パン風ムース45**をカット(1/6個分)し、マヨネーズを塗る。
- ③ ①を②に盛りつける。

★POINT★

彩りの良い、バラエティ豊かなカナッペです。

【使用商品】

きゅうり



315g(7個)/12×2

トマト



390g(15個)/12×2

たまご



120g(3個)/30×2

みためがハム



90g(6枚)/30×2

赤メロン



390g(15個)/12×2

SF 食パン風ムース45



450g(10個)/10×2

SF NEW鮭ムース40R



400g(10個)/10

SF NEW牛肉ムース40



400g(10個)/10

SF ソフリそのままブロッコリー10



120g(12個)/12×3

シュリンプカクテル風

(エネルギー:98kcal、たんぱく質:4.8g、脂質:3.5g、炭水化物:13.6g、食塩相当量:0.5g)



【材料】

やさしい素材 たんぱく21えび…20.0g
やさしい素材 とけないコーン…10.0g
やさしい素材 きゅうり…15.0g
やさしい素材 トマト…13.0g
SF ソフリそのままにんじん10…10.0g
SF ソフリそのままブロッコリー10…10.0g
A マヨネーズ…3.0g
トマトケチャップ…2.0g
ウスターソース…0.5g

【作り方】

- ①たんぱく21えびは半解凍して、スプーンでえびの形にカットする。
- ②とけないコーン、きゅうり、トマトは半解凍して、ダイス状にカットする。
- ③SF ソフリそのままにんじん10、SF ソフリそのままブロッコリー10は自然解凍する。
SF ソフリそのままにんじん10はダイス状にカットする。
- ④Aを混ぜ合わせる。
- ⑤器に①、②、③を盛り付け、④をかける。

★POINT★

カラフルな見た目がクリスマスにぴったりな冷菜です。

【使用商品】

たんぱく21 えび



120g(3個)/30×2

とけないコーン



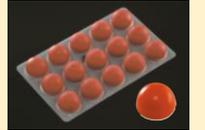
300g(10個)/15×2

きゅうり



315g(7個)/12×2

トマト



390g(15個)/12×2

SF ソフリそのままにんじん10



120g(12個)/12×3

SF ソフリそのままブロッコリー10



120g(12個)/12×3

えんどう豆のポタージュ

(エネルギー:131kcal、たんぱく質:5.0g、脂質:7.1g、炭水化物:12.1g、食塩相当量:0.7g)



【材料】

やさしい素材 とけないコーン…10.0g
SF やわらかエンドウ40…40.0g
牛乳…80.0g 水…20.0g コンソメ…1.0g
とろみ剤…適量

【作り方】

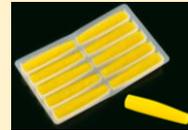
- ①とけないコーンは半解凍し、食べやすい大きさにカットする。
- ②牛乳、水を鍋で温め、自然解凍したSF やわらかエンドウ40、コンソメを加え、よく混ぜ合わせ、とろみ剤でとろみをつける。
- ③②を器に盛り、①を散らす。

★POINT★

濃厚な味わいのスープです。

【使用商品】

とけないコーン



300g(10個)/15×2

SF やわらかエンドウ40



240g(6個) /12×3

いちごのチョコアイス風ケーキ

(エネルギー:193kcal、たんぱく質:2.6g、脂質:13.7g、炭水化物:15.7g、食塩相当量:0.2g)



【材料】

やさしい素材 いちご…12.5g
SF 食パン風ムース45…22.5g
SF とけないアイス風デザート35(チョコ)…35.0g
ホイップクリーム…5.0g

【作り方】

- ①いちごは半解凍し、ダイス状にカットする。
- ②SF 食パン風ムース45は半解凍で水平にスライスし、丸形に抜く。(φ70mm程度)
- ③②を乗せ上にSF とけないアイス風デザート35(チョコ)をのせる。
- ④③の上にホイップクリームを絞り、中央に①を盛り付ける。

★POINT★

チョコといちごの組み合わせが相性ぴったりのクリスマスデザートです。

【使用商品】

いちご



375g(15個)/12×2

SF 食パン風ムース45



450g(10個)/10×2

SF とけないアイス風デザート35(チョコ)



350g(10個)/4×3

※とけないアイス風デザートはUDF登録商品ではありません。

栄養成分・アレルギー (100g当たり)

	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	食塩相当量 (g)	アレルギー物質 (28品目中)
やさしいおかず みためがハンバーグ	257	10.6	20.5	6.9	1.3	小麦、卵、乳成分、牛肉、大豆、鶏肉、豚肉、ゼラチン
やさしいおかず みためがハム	283	11.7	23.0	5.7	1.2	乳成分、牛肉、大豆、豚肉、ゼラチン
やさしいおかず ポテトサラダムース	167	2.0	11.6	15.1	0.8	小麦、卵、乳成分、大豆
やさしい素材トマト	59	0.6	0.0	18.4	0.1	—
やさしい素材きゅうり	80	0.4	0.0	21.0	0.2	小麦・大豆
やさしい素材とけないコーン	50	0.8	0.7	10.4	0.1	乳成分、大豆
やさしい素材たまご	303	11.9	26.1	3.6	0.5	小麦、卵、さば、大豆、ゼラチン
やさしい素材たんぱく21えび	154	22.0	5.6	4.4	1.0	えび、小麦、卵、大豆、ゼラチン 魚介類
やさしい素材赤メロン	120	0.4	0.1	30.4	0.1	乳成分、リンゴ
やさしい素材いちご	120	0.2	0.0	30.4	0.1	—
SF 食パン風ムース45	301	7.0	25.3	10.6	0.5	小麦、卵、乳成分、大豆
SF NEW鮭ムース40R	227	11.8	15.7	8.6	1.3	卵、乳成分、さけ、大豆、魚介類
SF NEW牛肉ムース40	222	10.5	16.2	7.1	1.1	小麦、卵、乳成分、牛肉、大豆、鶏肉、豚肉
SF ソフリそのままブロッコリー10	87	1.2	0.1	23.2	0.3	卵
SF ソフリそのままにんじん10	110	0.3	0.0	29.9	0.3	—
SF やわらかエンドウ40	175	5.5	9.9	17.1	0.5	卵、大豆
SF とけないアイス風デザート35(チョコ)	254	2.5	17.1	25.4	0.1	乳成分、大豆、ゼラチン

(七訂計算値)

※青いラインは分析値の平均値になります。

※召し上がる方の飲み込みの状態によって、適する商品や食べ方が異なります。医師や専門家と相談の上、それぞれに合ったものをお選びください。

※調理により商品の持つ「UDF区分 舌でつぶせる」の物性が変わる可能性がありますので、ご承知ください。

※SF とけないアイス風デザートはUDF登録商品ではありません。

※召し上がる方の状態によって食べる量が異なります。提供する量は調整してください。

※記載されている写真は盛り付け例です。実際の商品とは異なる場合がありますので予めご了承ください。

※栄養成分値の記載及び記載情報は2024年8月1日現在のものです。

※とりみ剤の栄養成分値は含みません。

 **MARUHA NICHIRO**

マルハニチロ株式会社

〒135-8608

東京都江東区豊洲3-2-20

03-6833-4191 (メディケア・コントラクト営業部)

株式会社ヤヨイサンフーズ

〒105-0012

東京都港区芝大門1-10-11 芝大門センタービル6F

03-5400-1532 (営業統轄部)

お問い合わせ