

食「らく」

泉平メディカル

メディカル向け



泉平 izuhei

食の楽しいご提案 9月号

有効期間：2014年9月1日～9月30日まで

第43回 IZUHEI FOOD FAIR 「食べる力」

場所:サンシャインガーデンプラザ(ホテルサンシャイン青山 別館)

日時:8月22日(金)・8月23日(土) AM10:00～17:00



【完全予約制】大好評!! 今年もやります!!栄養士様向け講演会♪

□8月22日(金) 午後2時～3時□

【講演者】

キユーピー株式会社 研究開発本部 庄司 龍市 様

【講演テーマ】

「食欲不振の方の食べる意欲を引き出そう！
～「美味しい！」と言ってもらうために～」

【学会】

日本流動食協会副会長、広報委員長
日本嚥下リハビリテーション学会、日本栄養改善学会



□8月23日(土) 午後2時～3時□

【講演者】

県立広島大学 栢下 淳 教授

【講演テーマ】

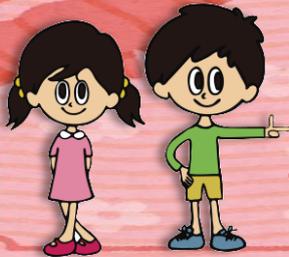
「嚥下調整食で病診連携の促進を！
～嚥下調整食分類2013を活用して～」

【資格・学会】

博士(栄養学)、管理栄養士、
日本摂食嚥下リハビリテーション学会認定士、日本栄養改善学会



両日ともに完全予約制となっております。
詳細は担当窓口よりご案内致し申込用紙にてお申込み下さい。



たくさんのご来場、
ありがとうございました！！



その1

敬老の日!!
特別ハシの日メニュー



その2

十五夜の日!!
オススメ月見メニュー



その3

今月の行事食!!
伝統行事を大切に。



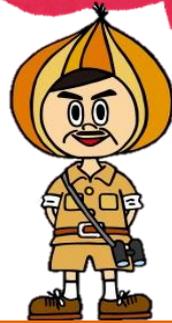
9月15日 敬老の日がもっと楽しくなる！！

特別！'ハレの日'メニューのご提案♪

※常食向けメニュー



※軟菜食・刻み食メニュー



お品書～敬老の日メニュー～

＊お赤飯



簡単に...
見た目も楽しく
アレンジしよう♪



おすすめ!!



★花形赤飯★

三島 レトルト D-赤飯



商品コード 8060020100
規格 1kgX10
調理方法 自然解凍

商品特長
炊き込み・2升用

＊炊合せ



三島 飾り人参(もみじ)



1PC:90枚以上

商品コード 8060060300
規格 100gX20
調理方法 自然解凍

PC入数
約90枚以上

TM 錦糸五目焼売



商品コード 1620122400
規格 200g(10個)X12/2
調理方法 自然解凍

＊天ぷら



マルハニチロ やさしい素材(えび)



商品コード 9100139400
規格 320g(8個)X12/2
調理方法 自然解凍

マルハニチロ やさしい素材(いか)



商品コード 9100139300
規格 390g(8個)X12/2
調理方法 自然解凍

おすすめ品

きざみ食や極きざみ食にも、
嬉しい対応です♪♪
高齢者人気No.1の天ぷらです！
ぜひ一度お試し下さいませ★

マルハニチロ やさしい素材(温野菜インゲン)



商品コード 9100139700
規格 300g(3本)X20
調理方法 自然解凍

マルハニチロ やさしい素材(温野菜カボチャ)



商品コード 9100138300
規格 300g(3本)X20
調理方法 自然解凍

十五夜の日がもっと楽しくなる！！

おすすめ！お月見メニューのご提案♪

▼すごもりたまご

《材料》・目玉焼き風まるオムレツ 35g
 ・ノンオイルトッピング和風 10g
 ・ほうれん草 50g

《作り方》

- ①ほうれん草は下茹し、ひと口だいに切る。
- ②目玉焼き風オムレツを約10分間蒸し焼きにする。
- ③器に目玉焼き風オムレツを盛りほうれん草を添える。



▼お月見ハンバーグ

《材料》・目玉焼き風まるオムレツ 35g
 ・冷凍ハンバーグ 60g

《作り方》

- ①目玉焼き風まるオムレツを約10分間蒸し焼きにする。
- ②ハンバーグを焼き色がつくまで焼く。
- ③ハンバーグを皿に盛り目玉焼き風まるオムレツを乗せる。
- ④お好みの野菜を添え完成！



▼お月見大豆ボール♪

《材料》・大豆ボール 60g
 ・テリヤキソース 10g
 ・ごはんにあうソース卵風味 10g

《作り方》

- ①大豆ボールを温め、テリヤキソースにからめる。
- ②ごはんにあうソースたまご風味をトッピングする。
- ③お皿に盛りつけ完成！



▼おいしいおかゆ

《材料》・白いご飯 小茶碗軽く1杯
 ・水 1カップ
 ・ごはんにあうソース卵風味 10g

《作り方》

- ①お鍋に水とごはんを入れ火にかける。
- ②ご飯がやわらかくなってきたら火をとめ茶碗に盛る。
- ③盛り上からごはんにあうソース卵風味をかけ完成！



商品

<p>SM 目玉焼き風まるオムレツ</p> <p>商品コード 2090027300 規格 35gX100 調理方法 冷蔵解凍</p> <p>使用方法 解凍のみ</p>	<p>JNF ごはんにあうソース たまご風味 10g</p> <p>商品コード 2090005800 規格 10gX40X8 調理方法 開封のみ</p>	<p>味の素 大豆ボール 約10g</p> <p>商品コード 0180036400 規格 1kgX10 調理方法 加熱</p> <p>PC入数 約100個</p>
--	--	--

注目品

鶏卵の粘りと繋がり「そのまま残した殺菌卵!!
 安心・安全を皆様にお届け致します。

今、卵は「割る」から「解凍する」へ...

①安心な加熱殺菌タイプです。

加熱殺菌してありサルモネラ菌・黄色ブドウ球菌等の心配なし!!

②優れた調理適性!

新鮮な鶏卵のみを原料とし、鶏卵の持つ粘りと繋がりを残して殺菌処理を行っています。色んな種類の卵料理に使用できます!!

③ロスが出ません!

殻付卵のように、捨てる部分はありません。100%使用できます。
 (商品1kgはMサイズの鶏卵約20個分の中身に相当します。)

※作業性に優れた凍結全卵ぜひお試しを!

QP 凍結全卵(調理用)HV No.3

	商品コード 2090022100 規格 500gX20 調理方法 冷蔵解凍
	PC入数 Mサイズ約10個分

QP 凍結全卵(調理用)HV No.3

	商品コード 2090019300 規格 1kgX10 調理方法 冷蔵解凍
	PC入数 Mサイズ約20個分

9月8日(月)十五夜がもっと楽しくなる!!

十五夜のお月見

ぜひ日本の伝統行事を行事食と一緒に楽しみ下さい。

▼**受注締切⇒8月12日(火)**▼

納品は…9月3日(水)以降となっております



お団子やお餅・スキ・サトイモ
などをお供えし月を眺める日です。
※旧暦8月15日《十五夜》《中秋の名月》
※旧暦9月13日《十三夜》《後の月》と
呼ばれているそうです。

ベスト 十五夜デザート(2014)

	商品コード 6010033200
	規格 30gX40/2 調理方法 自然解凍
受注締切	
8月12日(火)	

ベスト 月見デザート(2014)

	商品コード 6010033100
	規格 50gX40/2 調理方法 自然解凍
受注締切	
8月12日(火)	

ヤヨイ NEWうさぎちゃんゼリー(鉄・食物繊維)

	商品コード 8730000300
	規格 50gX40/3 調理方法 自然解凍
受注締切	
8月12日(火)	

ヤヨイ お月見ゼリー(鉄・Ca)

	商品コード 8720138100
	規格 40gX40/3 調理方法 自然解凍
受注締切	
8月12日(火)	

ヤヨイ 新お月見ムース大福(鉄)

	商品コード 8720114900
	規格 40gX40/3 調理方法 自然解凍
受注締切	
8月12日(火)	



9/15敬老の日

多年にわたり社会につくして
きた老人を敬愛し、長寿を祝う
という大切な日である。



仙波 上用饅頭(白)

	商品コード 4180101600
	規格 35gX10X24 調理方法 自然解凍
受注締切	
8月12日(火)	

仙波 上用饅頭(紅)

	商品コード 4180101500
	規格 35gX10X24 調理方法 自然解凍
受注締切	
8月12日(火)	

秋のお彼岸

雑節の一つで、春分・秋分を
中日とし前後3日間を合わせた
各7日間の事である。



ヤヨイサン プチおはぎ(つぶあん)

	商品コード 8720088000
	規格 40g(10個)X10/2 調理方法 自然解凍
受注締切	
8月12日(火)	

ヤヨイサン プチおはぎ(きなこ)

	商品コード 8720126300
	規格 40g(10個)X10/2 調理方法 自然解凍
受注締切	
8月12日(火)	

★次回10月号予告

「ハロウィン♪」「秋の味覚特集」のご提案致します!!
お届けは**8月27日(水)頃**予定ですお楽しみに~!推進室

