

# サンケンクリンの献立と調理方法(お召し上がり方)

本品に含まれるアレルギー  
(特定原材料等)

朝食

白がゆ、みそ汁、梅かつおふりかけ



**白 が ゆ** 袋のまま熱湯に入れ、約10分間沸とうさせた後、袋をあげ中身をお椀に移してお召し上がりください。

**み そ 汁** 中身をお椀にあげ、熱湯を約160ml(お椀8分目)注いでお召し上がりください。

**梅 かつ お ぶ り かけ** 袋をあげ、白がゆにふりかけてお召し上がりください。

小麦・さば・大豆

乳成分・小麦・さば・大豆

乳成分・小麦・さば・大豆

●梅かつおふりかけに使用している、かつお節加工品製造工場では、卵・乳成分・落花生・牛肉・ごま・魚醤(魚介類)を含む製品を製造しています。

昼食

紅鮭がゆ、すいもの(松茸風味)



**紅 鮭 が ゆ** 袋のまま熱湯に入れ、約10分間沸とうさせた後、袋をあげ中身をお椀に移してお召し上がりください。

**す い も の (松茸風味)** 中身をお椀にあげ、熱湯を約160ml(お椀8分目)注いでお召し上がりください。

小麦・さけ・大豆

乳成分・小麦・さば・大豆・鶏肉

間食

粉末オレンジ飲料、粉末紅茶、クッキー、あめ湯



**粉末オレンジ飲料** 中身を約120mlの水又はお湯に入れ、よくかきまぜてください。

**粉 末 紅 茶** 中身をカップにあげ、約150mlのお湯又は水に溶かしてお召し上がりください。

**ク ッ キ ー** 間食として適宜お召し上がりください。

**あ め 湯** 中身を湯のみにあげ、約130mlの熱湯を注ぎ、よく溶かしてお召し上がりください。

オレンジ

大豆

卵・乳成分・小麦・大豆

●クッキー(間食用)は、えび・かに・アーモンド・オレンジ・ごま・もも・りんごを使用した設備で製造しています。

夕食

ポタージュスープ



**ポ タ ー ジ ュ ー ス ー プ** 中身をカップにあげ、熱湯を約260ml注ぎ、よくかきまぜてお召し上がりください。

乳成分・小麦・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチン

# 大腸の検査を受けられる方へ

## 大腸検査とは？



- 大腸の診断のための検査です。正確な診断を行うため、検査食と下剤で大腸の中をすっかり空にしてレントゲンや内視鏡で検査します。
- 検査食(検査前日の食事)は、腸内に残りやすい食物繊維や造影剤(バリウム)付着の妨げになる脂肪が少ない食事にする必要があります。
- サンケンクリンは低繊維・低脂肪の食事を、**朝食・昼食・間食・夕食のセット**にしてありますので、**検査前日の食事に適した内容になっています。**

- 夕食の後には何も食べないでください。
- 食事時間などについては検査施設の指示に従ってください。