

サンケンクリンの献立と調理方法（召しあがり方）

本品に含まれるアレルギー
（特定原材料等）

朝食		白がゆ	<p>お湯で温める場合、袋の封を切らずにそのまま沸騰したお湯の中で約10分温めてください。</p> <p>電子レンジで温める場合、必ず中身を深めの容器に移し、ラップをかけて温めてください。500W約2分 ※電子レンジの機種、ワット数により加熱時間を加減してください。</p>	小麦・さば・大豆
		みそ汁	中身をお椀にあげ、熱湯を約160ml（お椀8分目）注いでください。お好みによりお湯の量を加減してください。	乳成分・小麦・さば・大豆
		梅ふりかけ	袋をあけ、白がゆにふりかけて召しあがってください。	乳成分・小麦
昼食		紅鮭がゆ	<p>お湯で温める場合、袋の封を切らずにそのまま沸騰したお湯の中で約10分温めてください。</p> <p>電子レンジで温める場合、必ず中身を深めの容器に移し、ラップをかけて温めてください。500W約2分 ※電子レンジの機種、ワット数により加熱時間を加減してください。</p>	小麦・さけ・大豆
		すいもの	中身をお椀にあげ、熱湯を約160ml（お椀8分目）注いでください。お好みによりお湯の量を加減してください。	乳成分・小麦・さば・大豆・鶏肉
間食		粉末オレンジ飲料	中身を約120mlの水に入れ、よくかきまぜてください。	オレンジ
		粉末紅茶	中身をカップにあげ、約150mlのお湯または水に溶かしてください。お好みによりお湯または水の量を加減してください。	
		クッキー	間食として適宜召しあがってください。	卵・乳成分・小麦・大豆
		あめ湯	中身を湯のみにあげ、約130mlの熱湯（85℃以上）を注ぎ、よく溶かしてください。お好みによりお湯の量を加減してください。	●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	中身をカップにあげ、熱湯を約260ml注ぎ、よくかき混ぜてください。お好みによりお湯の量を加減してください。	乳成分・大豆・鶏肉

おかゆは調理してありますので、温めることができない場合には、そのままでも召しあがっていただけます。

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空っぽ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残渣・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。