

病院・施設用商品のご案内

Vol.9





食べるよろこび 食べてもらえるよろこび

「おいしさ」は食事を摂る方だけでなく、
食事を提供する方にとっても大切なこと。
そう私たちは考えています。

「おいしい!」「食べてくれた!」のよろこびが増えるよう、

「おいしさ」にこだわり、

病院・施設でのお食事を応援します。



ジャンフは、食事に配慮が必要な方々においさと栄養機能を両立した商品を提供することにより「食べるよろこび 食べてもらうよろこび」を実現するブランドです

キューピー 病院・施設用商品ホームページのご紹介

病院・施設のお客様に向けて、
商品に関する詳しい情報をご提案しております。
総合カタログもホームページからご覧になれます。



スマホや
タブレットでも
ご覧になれます。

キューピー病院施設用商品 検索

<https://www.kewpie.co.jp/carefood/>



■テーマ別おすすめ商品紹介

嚥下調整食分類	3
人手不足におすすめ! 調理時間別商品一覧	5
ユニバーサルデザインフード該当商品 	7
たまごで作ろう! 行事食	8
目的別で選ぶ栄養補給商品	9
商品の使い方を動画で解説	10
いざという時におすすめ! 「ローリングストック」	11

■商品紹介

 栄養補給	13
 水分補給ゼリー飲料	15
 塩分調整	16
 やわらか食・とろみ調整用食品	17
 調味料	19
 農産加工品	20
 スープ	20
 タマゴ関連	21
 サラダ	24

■栄養成分等一覧表

25

嚥下調整食分類

かむ力や飲み込む力が低下した方には「食べる機能に応じた食事」を提供することが必要とされます。ここでは「食べる機能に応じた食事」を表す分類を一部ご紹介します。

日本摂食嚥下リハビリテーション学会「嚥下調整食学会分類2021」

学会分類2021（食事）早見表

コード	形態	目的・特色	主食の例	必要な咀嚼能力	
0	j	均質で、付着性・凝集性・かたさに配慮したゼリー・離水が少なく、スライス状にすくうことが可能なもの		(若干の送り込み能力)	
	t	均質で、付着性・凝集性・かたさに配慮したとろみ水 (原則的には、中間のとろみあるいは濃いとろみのどちらかが適している)			
1	j	均質で、付着性・凝集性・かたさ・離水に配慮したゼリー・プリン・ムース状のもの	おもゆゼリー、ミキサー粥のゼリーなど	(若干の食塊保持と送り込み能力)	
2	1	ビューレ・ペースト・ミキサー食など、均質でなめらかで、べたつかず、まとまりやすいもの スプーンですくって食べることが可能なもの	粒がなく、付着性の低いペースト状のおもゆや粥	(下顎と舌の運動による食塊形成能力および食塊保持能力)	
	2	ビューレ・ペースト・ミキサー食などで、べたつかず、まとまりやすいもので不均質なものも含む スプーンですくって食べることが可能なもの	やや不均質(粒がある)でもやわらかく、離水もなく付着性も低い粥類		
3		形はあるが、押しつぶしが容易、食塊形成や移送が容易、咽頭でばらけず嚥下しやすいように配慮されたものの多量の離水がない	舌と口蓋間で押しつぶしが可能なもの。押しつぶしや送り込みの口腔操作を要し(あるいはそれらの機能を賦活し)、かつ誤嚥のリスク軽減に配慮がなされているもの	離水に配慮した粥など	舌と口蓋間の押しつぶし能力以上
4		かたさ・ばらけやすさ・貼りつきやすさなどのないもの 箸やスプーンで切れるやわらかさ	誤嚥と窒息のリスクを配慮して素材と調理方法を選んだもの 歯がなくても対応可能だが、上下の歯槽提間で押しつぶすあるいはすりつぶすことが必要で舌と口蓋間で押しつぶすことは困難	軟飯、全粥など	上下の歯槽提間の押しつぶし能力以上

※『日本摂食嚥下リハ会誌25（2）：135-149，2021』または日本摂食嚥下リハ学会ホームページに掲載されている
https://www.jsdr.or.jp/wp-content/uploads/file/doc/classification2021-manual.pdf『嚥下調整食学会分類2021』を必ずご参照ください。

学会分類2021（とろみ）早見表

	段階1：薄いとろみ	段階2：中間のとろみ	段階3：濃いとろみ
英語表記	Mildly thick	Moderately thick	Extremely thick
性状の説明 (飲んだとき)	●「drink」という表現が適切なとろみの程度 ●口に入れると口腔内に広がる液体の種類・味や温度によっては、とろみがついていることがあまり気にならない場合もある ●飲み込む際に大きな力を要しない ●ストローで容易に吸うことができる	●明らかにとろみがあることを感じ、かつ「drink」という表現が適切なとろみの程度 ●口腔内での動態はゆっくりですがすぐに広がらない ●舌の上でまとめやすい ●ストローで吸うのは抵抗がある	●明らかにとろみが付いていて、まとまりがよい ●送り込むのに力が必要 ●スプーンで「eat」という表現が適切なとろみの程度 ●ストローで吸うことは困難
性状の説明 (見たとき)	●スプーンを傾けるとすっと流れ落ちる ●フォークの歯の間から素早く流れ落ちる ●カップを傾け、流れ出た後には、うっすらと跡が残る程度の付着	●スプーンを傾けると、とろとろと流れる ●フォークの歯の間からゆっくりと流れ落ちる ●カップを傾け、流れ出た後には、全体をコーティングしたように付着	●スプーンを傾けても、形状がある程度保たれ、流れにくい ●フォークの歯の間から流れ出ない ●カップを傾けても流れ出ない（ゆっくりと塊となって落ちる）
粘度（mPa・s）	50－150	150－300	300－500
LST値（mm）	36－43	32－36	30－32
シリンジ法による残留量（ml）	2.2－7.0	7.0－9.5	9.5－10.0

※『日本摂食嚥下リハ会誌25（2）：135-149，2021』または日本摂食嚥下リハ学会ホームページに掲載されている
https://www.jsdr.or.jp/wp-content/uploads/file/doc/classification2021-manual.pdf『嚥下調整食学会分類2021』を必ずご参照ください。

日本介護食品協議会「ユニバーサルデザインフード」

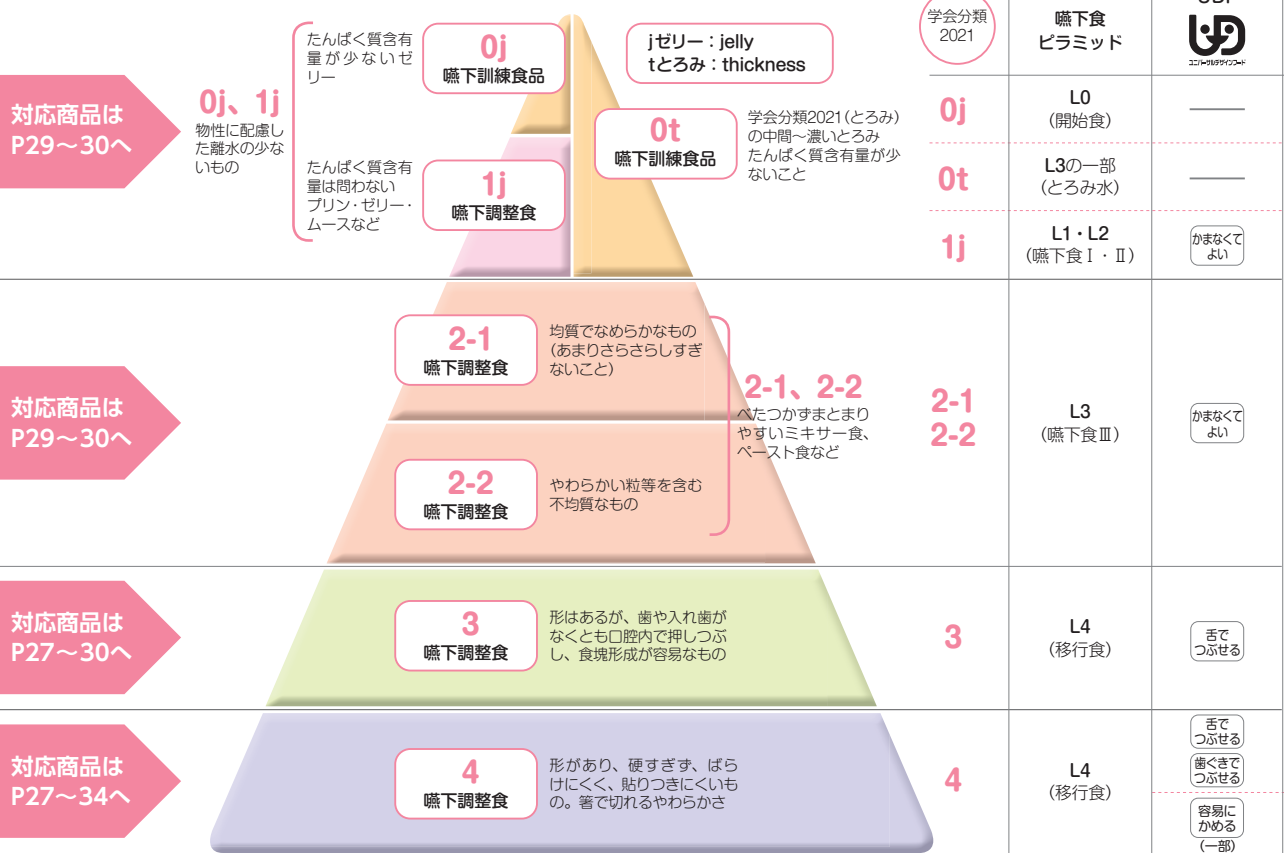
ユニバーサルデザインフード 区分表

区分		ユニバーサルデザインフード  容易にかめる	ユニバーサルデザインフード  歯ぐきでつぶせる	ユニバーサルデザインフード  舌でつぶせる	ユニバーサルデザインフード  かまなくてよい
かむ力の目安		かたいものや 大きいものは やや食べづらい	かたいものや 大きいものは 食べづらい	細かくて やわらかければ 食べられる	固形物は 小さくても 食べづらい
飲み込む力の目安		普通に飲み込める	ものによっては 飲み込みづらいことがある	水やお茶が飲み込み づらいことがある	水やお茶が飲み込み づらい
かたさの 目安	ごはん	ごはん～やわらかごはん	やわらかごはん～全がゆ	全がゆ	ペーストがゆ
	調理例 (ごはん)				
	たまご	厚焼き卵	だし巻き卵	スクランブルエッグ	やわらかい茶わん蒸し(具なし)
	調理例 (たまご)				

※食品のメニュー
例で商品名で
はありません

※出典 日本介護食品協議会「ユニバーサルデザインフード」の選び方

学会分類2021と他分類の対応



※形態、特色などの詳細は「嚥下調整食学会分類2021」の本文及び学会分類2021（食事）早見表をご確認ください。
※他分類の対応に関して嚥下食ピラミッド、UDF区分は「学会分類2021（食事）早見表」を参考に当社が作成したものです。

人手不足におすすめ！調理時間別商品一覧

テーマ別おすすめ商品紹介

解凍

スノーマン ふわふわエッグ 1kg / 10袋	スノーマン とろとろ スクランブル 1kg / 10袋	スノーマン とろとろ スクランブル 500g / 10袋	スノーマン シェフズ スクランブル 1kg / 10袋	スノーマン スクランブルエッグ (レアタイプ) 1kg / 10袋	スノーマン とろとろたまご プレーン 500g / 10袋	スノーマン とろとろたまご 和風 500g / 10袋
スノーマン ふんわり炒りたまご 1kg / 10袋	スノーマン オムライスシート SR 10枚 / 10袋	スノーマン 錦糸たまご (細切り) 500g / 10トレー	スノーマン 目玉焼風まるオムレツ P 35g×6個 / 20袋			
スノーマン たまごやき あまくち 500g / 12本	スノーマン たまごやき しょうゆ 500g / 12本	スノーマン ふんわり 厚焼たまご 500g / 12本	スノーマン 五目たまごやき スライスパック10 500g / 12本	スノーマン ふくら料亭風 たまごやき 300g / 15本	スノーマン スペイン風 ベイクド エッグ 500g / 12本	スノーマン 旬彩焼き (野菜寄せ) 500g / 12本

ボイル・煮る (15分以下)

スノーマン オムライスシート SR 10枚 / 10袋	スノーマン Caたっぷりオムレツ (プレーン) 60g×10個 / 8袋	スノーマン Caたっぷりオムレツ (ほうれんそう) 60g×10個 / 8袋	スノーマン Caたっぷりオムレツ (チーズ) 60g×10個 / 8袋	スノーマン Caたっぷりオムレツ (トマトミート) 60g×10個 / 8袋	
スノーマン たまごやき あまくち 500g / 12本	スノーマン たまごやき しょうゆ 500g / 12本	スノーマン ふんわり 厚焼たまご 500g / 12本	スノーマン 五目たまごやき スライスパック10 500g / 12本	スノーマン ふくら料亭風 たまごやき 300g / 15本	スノーマン 旬彩焼き (野菜寄せ) 500g / 12本

ボイル・煮る (20～25分)

スノーマン ふわふわエッグ 1kg / 10袋	スノーマン とろとろ スクランブル 1kg / 10袋	スノーマン とろとろ スクランブル 500g / 10袋	スノーマン シェフズ スクランブル * 1kg / 10袋	スノーマン スクランブルエッグ (レアタイプ) 1kg / 10袋	スノーマン とろとろたまご プレーン 500g / 10袋	スノーマン とろとろたまご 和風 500g / 10袋	スノーマン スペイン風 ベイクド エッグ 500g / 12本
-------------------------------	--------------------------------------	---------------------------------------	--	--	--	--------------------------------------	--

スチームコンベクション (15分以下)

スノーマン オムライスシート SR 10枚 / 10袋	スノーマン 目玉焼風まるオムレツ P 35g×6個 / 20袋
-----------------------------------	---------------------------------------

スチームコンベクション (20～30分)

スノーマン とろとろたまご プレーン 500g / 10袋	スノーマン とろとろたまご 和風 500g / 10袋	スノーマン Caたっぷりオムレツ (プレーン) 60g×10個 / 8袋	スノーマン Caたっぷりオムレツ (ほうれんそう) 60g×10個 / 8袋	スノーマン Caたっぷりオムレツ (チーズ) 60g×10個 / 8袋	スノーマン Caたっぷりオムレツ (トマトミート) 60g×10個 / 8袋
スノーマン たまごやき あまくち 500g / 12本	スノーマン たまごやき しょうゆ 500g / 12本	スノーマン ふんわり 厚焼たまご 500g / 12本	スノーマン 五目たまごやき スライスパック10 500g / 12本	スノーマン ふくら料亭風 たまごやき 300g / 15本	スノーマン 旬彩焼き (野菜寄せ) 500g / 12本

スチームコンベクション (35～40分)

スノーマン ふわふわエッグ 1kg / 10袋	スノーマン とろとろ スクランブル 1kg / 10袋	スノーマン とろとろ スクランブル 500g / 10袋	スノーマン シェフズ スクランブル * 1kg / 10袋	スノーマン スクランブルエッグ (レアタイプ) 1kg / 10袋	スノーマン スペイン風 ベイクド エッグ 500g / 12本
-------------------------------	--------------------------------------	---------------------------------------	--	--	--

そのまま

キューピーのサラダ エルデリ ポテトサラダ 1kg / 10袋	キューピーのサラダ タラモサラダ 1kg / 6袋	キューピーのサラダ エルデリ マカロニサラダ 1kg / 10袋	キューピーのサラダ やわらかごぼうサラダ 焙煎胡麻風味 500g / 10袋	キューピーのサラダ やわらかごぼう れんこんサラダ 明太マヨ風味 500g / 10袋	キューピーのサラダ パンプキン サラダ 1kg / 6袋
--	---------------------------------	---	---	---	---------------------------------------

＜使用方法＞ 解凍：流水もしくは冷蔵庫内で解凍後、そのままご使用いただけます。
 ボイル・煮る：凍った袋のまま (95℃) で加熱してください。
 スチームコンベクション：凍った袋のまま (90℃) で加熱してください。
 *マークがついている商品は、75℃で加熱してください。
 そのまま：そのままご使用いただけます。
 (調理時間の詳細は、商品裏面をご覧ください。尚、調理時間は一例であり、ご使用される条件により異なります。)

商品の詳細はP21～24へ

テーマ別おすすめ商品紹介



スノーマン
Caたっぷりオムレツ
(プレーン)

60g×10個／8袋
スノーマン
たまごやき
あまくち

500g／12本

スノーマン
Caたっぷりオムレツ
(ほうれんそう)

60g×10個／8袋
スノーマン
たまごやき
しょうゆ

500g／12本

スノーマン
Caたっぷりオムレツ
(チーズ)

60g×10個／8袋
スノーマン
ふんわり
厚焼たまご

500g／12本

スノーマン
Caたっぷりオムレツ
(トマトミート)

60g×10個／8袋
スノーマン
ふつくら亭風
たまごやき

300g／15本

スノーマン
ふわふわエッグ

1kg／10袋
スノーマン
スクランブルエッグ
(レアタイプ)

1kg／10袋

スノーマン
シェフズ スクランブル

1kg／10袋
スノーマン
とろっとたまご
プレーン

500g／10袋

スノーマン
とろっとスクランブル

1kg／10袋
スノーマン
とろっとたまご
和風

500g／10袋

スノーマン
とろっとスクランブル

500g／10袋

やさしい献立
煮込みハンバーグ

100g／(6袋×6)

やさしい献立
すき焼き

100g／(6袋×6)

やさしい献立
やわらかごはん

150g／(6袋×6)

やさしい献立
なめらかごはん

150g／(6袋×6)

ジャネフ
ゼリー飲料 りんご

100g／(8袋×4)

タマゴ関連：商品の詳細はP22～24へ やさしい献立：商品の詳細はP17～18へ ゼリー飲料：商品の詳細はP15へ

季節	月	イベント	おすすめ商品を使用したメニュー例		
春	3月	* ひなまつり * ホワイトデー * 春のお彼岸	3月 茶巾寿司 	4月 ちらし寿司 	5月 端午の節句オムライス
	4月	* お花見 * イースター * 昭和の日	 スノーマン オムライスシート SR 10枚／10袋	 スノーマン 錦糸たまご (細切り) 500g／10トレイ	 スノーマン オムライスシート SR 10枚／10袋
	5月	* 端午の節句 * 母の日			
夏	6月	* 梅雨 * 父の日	6月 親子丼 	7月 うなたまふわふわ丼 	8月 焼きそば
	7月	* セタの日 * 海の日 * 土用の丑の日	 スノーマン とろっとたまご 和風 500g／10袋	 スノーマン ふわふわエッグ 1kg／10袋	 スノーマン 目玉焼風 まるオムレツ P 35g×6個／20袋
秋	8月	* 夏祭り * お盆			
	9月	* 十五夜 * 敬老の日 * 秋のお彼岸	9月 月見ハンバーグ 	10月 お化けのビーフシチュー 	11月 鮭の炊き込みごはん
	10月	* お月見 * ハロウィン	 スノーマン 目玉焼風 まるオムレツ P 35g×6個／20袋	 スノーマン ふわふわエッグ 1kg／10袋	 スノーマン 錦糸たまご (細切り) 500g／10トレイ
冬	11月	* 文化の日 * 勤労感謝の日 * 紅葉狩り			
	12月	* 冬至 * クリスマス * 大晦日	12月 クリスマスキッシュ(風) 	1月 茶碗蒸し 	2月 フレンチトースト(チョコかけ)
	1月	* お正月 * 成人の日	 凍結全卵 (調理用) HV No.3 1kg／10袋	 凍結全卵 (調理用) HV No.3 1kg／10袋	 凍結全卵 (調理用) HV No.3 1kg／10袋
	2月	* 節分 * バレンタイン デー			

商品の詳細はP21～23へ

目的別で選ぶ栄養補給商品

エネルギー

ジャネフ ワンステップミール ごはんにあうソース



10g×40袋／8

ジャネフ エナップ100



16g×40個／8

ジャネフ ハイカロ160 ドリンク



125ml／18本

エネルギー＋たんぱく質

ジャネフ ワンステップミール 料理に混ぜる栄養パウダー



5.5g×15袋／8個

700g／8袋

ジャネフ ムースゼリーパウダー(プレーン)



1kg／5袋

ジャネフ ムースゼリーパウダー (プレーン・抹茶風味・バナナ風味)



1kg／5袋

ジャネフ 栄養サポート食品 ファインケア



125ml／12本

商品の詳細はP13～15へ

商品の使い方を動画で解説

ごはんにあうソース

〈使い方〉



ごはんにあうソース



商品の詳細はP13へ

動画はこちら

https://www.kewpie.co.jp/carefood/products/eiyouhokyu/gohan_source/



ムースゼリーパウダー

〈基本の使い方〉



ジャネフ
ムースゼリー
パウダーの
使用方法

〈おかゆに混ぜる使い方〉



ジャネフ
ムースゼリーパウダー
～おかゆに混ぜる使い方～

〈おかず・デザート編〉



ジャネフ
ムースゼリーパウダー
おかず・デザート編

商品の詳細はP13へ

動画はこちら

https://www.kewpie.co.jp/carefood/products/eiyouhokyu/mouse_powder/



料理に混ぜる栄養パウダー

〈基本の使い方〉



ジャネフ
ワンステップミール
料理に混ぜる
栄養パウダー

〈メニュー編〉



ジャネフ
ワンステップミール
料理に混ぜる
栄養パウダー
メニュー編

商品の詳細はP14へ

動画はこちら

https://www.kewpie.co.jp/carefood/products/eiyouhokyu/eiyou_powder/



エナップ100

〈使い方〉



ジャネフ
エナップ

エネルギーを摂りにくい
やわらか食やミキサー食に
小袋(16g)ひとつで
簡単100kcalエネルギーアップ

商品の詳細はP15へ

動画はこちら

<https://www.kewpie.co.jp/carefood/products/eiyouhokyu/enapp100/>



元気な骨 (カルシウムごはんの素)

〈使い方〉



キューピー
元気な骨
カルシウムごはんの素

商品の詳細はP15へ

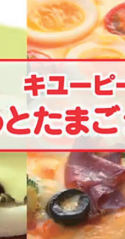
動画はこちら

<https://www.kewpie.co.jp/carefood/products/eiyouhokyu/genkinahone/>



とろっとたまごシリーズ

〈使い方〉



キューピー
とろっとたまごシリーズ

商品の詳細はP22へ

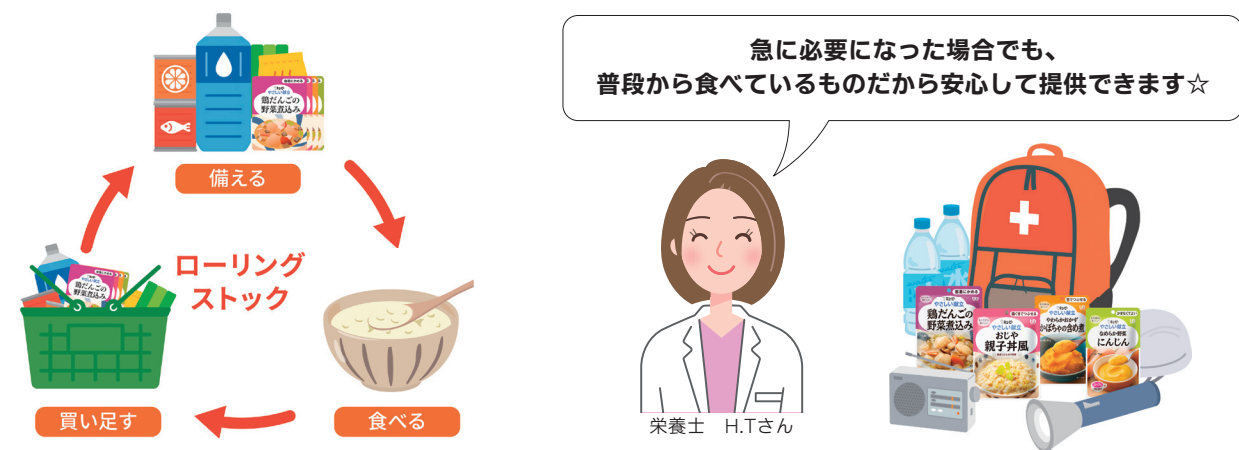
動画はこちら

<https://www.kewpie.co.jp/prouse/recommend/torotto/>



いざという時におすすめ！「ローリングストック」

ローリングストックとは、日常生活でも災害時でも使用できる食品を少し多めに買い置きし、使用したものを買い足すことを繰り返すことで、常に新しい食品が備蓄されている状態を保つ方法です*。



なぜ、今ローリングストックなのか??

- 災害発生からライフライン復旧まで1週間以上を要する
 - 災害物資が3日以上到着しないことや物流機能の停止によって、食品が手に入らない
- ⇒最低3日分+1日分の備蓄が望ましい*



ライフラインが止まるとできないこと

電気・ガス・水道などが止まると下記のことができません。

- ☐食材の温め
 - ☐食材の保存
 - ☐やわらかくする、ミキサーにかける等の調理
- (人が集まらず食事提供に支障をきたすことが予想されます)

どのような食材を準備するといいか

- ☐常温保存が可能なもの
- ☐普段使いが可能なもの
- ☐お水、お湯を必要としないもの
- ☐やわらかくしたり、ミキサーにかける等の調理工程がいらぬもの
- ☐電気・ガス・水道が止まっても提供可能なもの

*農林水産省 災害時に備えた食品ストックガイドより一部引用

キューピー やさしい献立 でローリングストック！

やさしい献立を使用するメリット

- ☐通常メニューに組み込める
- ☐常温品なので、保管場所を選ばない
- ☐賞味期間が12～25ヵ月

	朝	昼	夜	補充
1日目				
2日目				
3日目				
もう1日分				

1日目の朝を使用した場合は、**1食分を買い足して補充**します。

POINT!

使用した分を補充することで、「賞味期限が過ぎて廃棄した」「食事の提供が出来ず困った」などの失敗がありません。

かむ力・飲み込む力に合せてお選びください。

容易にかめる	歯ぐきでつぶせる	舌でつぶせる	かまなくてよい
かむ力目安	かむ力目安	かむ力目安	かむ力目安
かたいものや大きいものはやや食べづらい	かたいものや大きいものは食べづらい	細かくてやわらかければ食べられる	固形物は小さくても食べづらい
飲み込む力の目安	飲み込む力の目安	飲み込む力の目安	飲み込む力の目安
普通に飲み込める	ものによっては飲み込みづらいことがある	水やお茶が飲み込みづらいことがある	水やお茶が飲み込みづらい

商品の詳細はP17～18へ

ローリングストックにおすすめの栄養補給商品

かける	混ぜる	飲む
ワンステップミール ごはんにあうソース 1袋 60kcal	ワンステップミール 料理に混ぜる栄養パウダー 1袋 (5.5g) 27kcal、たんぱく質3.0g	栄養サポート食品 ファインケア 1本 200kcal、たんぱく質7.5g
商品の詳細はP13へ	商品の詳細はP14へ	商品の詳細はP14へ

ジャネフ
ワンステップミール ごはんにあうソース

10g×40袋／8



1食（10g）当たりエネルギー 60kcal、食塩相当量0.4g以下。
ごはんにかけるだけで簡単にエネルギーを補給できます。さまざまな料理へのアレンジが可能です。



たまご風味

うに風味

明太風味

梅風味



使用方法の動画は
こちら



特許第6026954号（たまご風味・うに風味のみ）

使用方法

そのまま

ジャネフ
ムースゼリーパウダー

1kg／5袋



本品15g当たりエネルギー 65～67kcal、たんぱく質4.7g、亜鉛1.4mg、カルシウム90mg。
お湯に溶かすだけでかんたんにムースゼリーができます。
お湯の量により、ムースのやわらかさの調整ができ、常温でも固めることが可能です。

使用方法の動画は
こちら



プレーン

抹茶風味

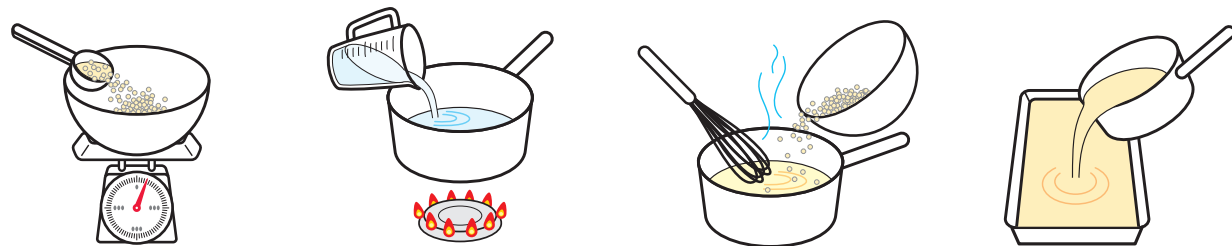
バナナ風味

やわらかさの目安

	本品	お湯 (90℃以上)
	15g	50ml
	15g	35ml
	15g	25ml

※本品15g：大さじすりきり2杯

使用方法



①本品の必要量を量ります。

②鍋に必要な量の水を入れ、
沸騰させます。

③火を止めた直後に①を
入れ、すぐに泡立て器で
よく溶かします。※

④バットや器などに移し、
冷蔵庫もしくは常温で静置
してください。

※本品を溶かすお湯が90℃未満の場合、ムースゼリー状に固まらないことがあります。

使用方法

ジャネフ
ワンステップミール 料理に混ぜる栄養パウダー

5.5g×15袋／8個、700g／8袋



1袋（5.5g）当たりエネルギー 27kcal、たんぱく質3.0g。料理の味をそねず、きれいに溶け、加熱しても凝集しません。
たんぱく源として、消化吸収されやすいペプチドを使用しています。



使用方法の
動画はこちら



特許第6023514号、6103989号

使用方法

そのまま

ジャネフ
栄養サポート食品 ファインケア

125ml／12本



1本（125ml）当たりエネルギー 200kcal、たんぱく質7.5g、鉄4.0mg、亜鉛2.3mg、ビタミンD3.0μg。
ほどよい甘さの「ファインケア」、甘さひかえめの「ファインケアすっきりテイスト」、選べる2つの甘さで毎日の栄養摂取をサポートします。



ほどよい
甘さ

甘さ
ひかえめ

■栄養成分（1本125ml当たり）

一般組成	エネルギー	kcal	200
	たんぱく質	g	7.5
	脂質	g	7.5
	炭水化物	g	25.6
	食塩相当量	g	0.4
	灰分	g	0.9
ミネラル	水分	g	94.8
	ナトリウム	mg	140
	カリウム	mg	130
	塩素	mg	85
	カルシウム	mg	95
	マグネシウム	mg	25
	リン	mg	90
	鉄	mg	4.0
	亜鉛	mg	2.3
	銅	mg	0.40
	マンガン	mg	0.46
	セレン	μg	6
ビタミン	クロム	μg	8
	イオウ	g	0.05
	ビタミンA	μgRAE	350
	ビタミンD	μg	3.0
	ビタミンE	mg	5.0
	ビタミンK	μg	13
	ビタミンB ₁	mg	0.70
	ビタミンB ₂	mg	0.60
	ナイアシン当量	mgNE	8.0
	ビタミンB ₆	mg	0.50
	ビタミンB ₁₂	μg	1.0
	葉酸	μg	100
	パントテン酸	mg	2.40
	ビタミンC	mg	30

1本当たりの栄養量

エネルギー	たんぱく質	鉄	亜鉛
200kcal	7.5g	4.0mg	2.3mg

参考 一般食品の栄養量



（日本食品標準成分表2015より）

使用方法

そのまま

ジャネフ
エナップ100

16g×40個／8



1袋（16g）当たりエネルギー 100kcal、食塩相当量0.35g。お好みの食事に素早く均一に混ざり、エネルギーアップ出来ます。食事の量が少ない方への栄養補給におすすめです。

使用方法的
動画はこちら

特許第6421252号

使用方法

そのまま

ジャネフ
ハイカロ160 ドリンク

125ml／18本



1本（125ml）当たりエネルギー 160kcal。
すっきりした甘さのエネルギー補給用ドリンクです。
ゆっくり吸収される糖質「パラチノース」を配合しています。



りんご



みかん



レモンティー

使用方法

そのまま

ジャネフ
ハイエードCa

1000ml／6本



3倍希釈時100ml当たりカルシウム約100mg。
カルシウムを手軽に補給できる濃縮タイプの
ドリンクです。3倍希釈時1本で約20人分（1人
分150mlとして計算）です。



りんご



みかん

使用方法

キューピー
元気な骨（カルシウムごはんの素）

1000ml／6本



炊飯後のごはん150g（お茶わん約1杯）当
たりカルシウム約100mg。ごはんを炊く際
に入れるだけで、手軽にカルシウムが補給で
きます。ごはんだけでなく、おかゆやさざま
な料理にも使用可能です。
＊卵殻カルシウムを使用しています。

使用方法的
動画はこちら

使用方法

ジャネフ
カルシウムたまごボーロ（鉄分入り）

16g／50個



1袋（16g）当たりカルシウム300mg、鉄5.0mg。
鉄分入りのカルシウムたまごボーロです。
＊卵殻カルシウムを使用しています。



使用方法

そのまま

水分補給ゼリー飲料

ジャネフ
ゼリー飲料

100g／（8袋×4）



食物繊維とオリゴ糖を加えた、おいしい水分補給用ゼリーです。
水分が分離しにくく安全性に配慮、みずみずしいフルーツと本格的なコーヒーの味わいです。

ユニバーサルデザインフォード
がまなくて
よい

りんご



もも



ぶどう



コーヒー

食物繊維・オリゴ糖

	りんご	もも	ぶどう	コーヒー
食物繊維	4.4g	4.2g	4.3g	4.8g
ガラクトオリゴ糖	2.0g	2.0g	2.1g	2.0g

使用方法

そのまま

塩分調整

ジャネフ
減塩のり佃煮

5g×40個／25、500g／10袋



5g当たり食塩相当量0.1g。塩分50%カット、食物繊維を2倍にしたの
り佃煮です。のりの風味がふんわり香る佃煮です。
＊日本食品標準成分表2015年版（七訂）「ひとえぐさ つくだ煮」との
比較。



使用方法

そのまま

ジャネフ
減塩のり佃煮（鉄分入り）

5g×40個／25



5g当たり食塩相当量0.1g、鉄3.0mg。塩分50%カット、鉄分を感じさ
せずに補給できるのり佃煮です。のりの風味がふんわり香る佃煮です。
＊日本食品標準成分表2015年版（七訂）「ひとえぐさ つくだ煮」との
比較。



使用方法

そのまま

ジャネフ
ねりうめ

5g×40個／25、500g／10袋



5g当たり食塩相当量0.4g。塩味を控えめにしたねりうめです。ごは
んや和え物などさまざまなメニューにお使いいただけます。



使用方法

そのまま

ジャネフ
梅ぼし

1kg／10個



可食部1個（平均9g）当たり食塩相当量0.7g。塩漬けの梅ぼしのク
エン酸をはじめとする梅由来成分を残しつつ、塩味をおさえたまろや
かな梅ぼしです。紀州梅を使用し、1kgで約90～100個入りです。



使用方法

そのまま

ジャネフ
みそ

7g×40個／25、500g／10袋



小袋1袋（7g）当たり食塩相当量0.2g。おいしさにこだわりながら、塩味を控えめにしました。
ごはんや和え物などさまざまなメニューにお使いいただけます。



たいみそ



ゆずみそ



かつお節みそ



ねぎみそ



もろみみそ

使用方法

そのまま

やわらか食・とろみ調整用食品

キューピー やさしい献立

（温）

商品の情報
などはこちら



選べるおいしさ、豊富なラインアップ

- 食べる人のかむ力・飲み込む力に合わせた4種類のやわらかさ（ユニバーサルデザインフード）
- やさしい塩加減ながら、素材のうま味をいかしたしっかりとした味つけ
- お好みや献立に合わせて選べる豊富なラインアップ

簡単にかめる

具材の形を残しながらも、スプーンなどで
かんたんにつぶせるくらいにやわらかく調理しています。



歯ぐきでつぶせる

適度な大きさの具材を歯ぐきでつぶせるくらいにやわらかく
調理し、とろみをつけて食べやすく仕上げています。



舌でつぶせる

細かな具材を舌でつぶせるくらいにやわらかく調理し、
とろみをつけて食べやすく仕上げています。



かまなくてよい

素材やメニュー本来の風味をいかし、ペースト状に調理しました。
なめらかな食感で口あたりもやさしく仕上げています。



特別用途食品 えん下困難者用食品 とろみ調整用食品

許可表示 本品は、えん下（飲み込み）を容易にし、誤えんを防ぐことを目的にした食品です。えん下が難しい方の
とろみの調整に適しており、水・お茶・濃厚流動食を飲み込みやすく、食事をまとまりやすくします。



溶けやすくダマにならない。

- すばやくかき混ぜなくても、すぐ溶けてなめらかなとろみがつきます
- ホットでもアイスでも、少量かつ加熱不要でとろみがつきます

おいしさそのまま。

- 透明感のある仕上がりです
- 飲み物や食べ物の味、香りを変えません

食事全般に使えます。

- 飲み物、食べ物を選ばず幅広く使えます
- 時間が経っても、とろみの状態が安定しています

使用方法

〈飲み物の場合〉

飲み物などに本品を加え、しっかりかき混ぜてください。
その後、とろみがつくまで時間を置いてください。

※濃厚流動食はとろみがつくまでに時間がかかります。本品を加え、
しっかりかき混ぜてから5分後に、もう一度かき混ぜてください。

〈食べ物の場合〉

- ◎きざみ食に使用する場合は、あらかじめとろみをつけた水分（だし汁など）を、きざみ食と混ぜてください。
- ◎ミキサー食に使用する場合は、本品と食品と一緒にミキサーにかけてください。

時間の目安（かき混ぜてから、とろみがつくまで）

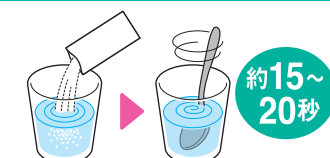
	0	5	10	15	20(分)
水・お茶					
牛乳					
みそ汁					
濃厚流動食					※

※濃厚流動食は、しっかりかき混ぜてから5分後に、もう一度かき混ぜた場合

とろみの目安（使用量）

150ml当たり			
学会分類	段階1 薄いとろみ	段階2 中間のとろみ	段階3 濃いとろみ
粘度(mPa・s)	50～150	150～300	300～500
使用量の目安	水・お茶・ 牛乳・みそ汁 1本 (1.5g)	2本 (3.0g)	3本 (4.5g)
	濃厚 流動食 1本 (1.5g)	1本半 (2.25g)	2本 (3.0g)

※日本摂食嚥下リハビリテーション学会「学会分類2021（とろみ）早見表」を一部改変したものです。



使用方法の
動画はこちら



調味料

ジャネフ ノンオイルドレッシング減塩

10ml×40個／10、1000ml／6本

1食（10ml）当たりエネルギー 4kcal、塩分0.3g以下。塩分50%カット。
減塩、低カロリーのノンオイルドレッシングです。素材に絡みやすく、各種料理のソースや味付けにもご使用いただけます。
＊食品成分表2015「和風ドレッシングタイプ調味料」対比。



使用方法

そのまま

キューピーハーフ

8g／40個×10個 1kg／10本

独自の技術によりカロリーを半分に控えました。
なめらかな口溶けと、しっかりとした卵のコクが
味わえる仕立てです。
＊当社マヨネーズとの比較。



使用方法

そのまま

ニューテイストマヨ

1070g／10本

しっかりとしたうま味と甘味で濃厚な味わい
が特長のマヨネーズタイプです。ディップは
もちろん、耐熱性がありますので調理用のソー
スとしても幅広い用途にご使用いただけます。



使用方法

そのまま

キューピー エッグケア（卵不使用）

1kg／10袋

独自の技術により卵を使用せずに仕上げた
マヨネーズタイプの調味料です。配合の工
夫でマヨネーズのコクを再現しました。



使用方法

そのまま

デリフィットマヨ （コールスロー用）

1kg／10袋

レモンフレーバーがさわやかなコールスロー
用のマヨソースです。野菜からの離水による
ダレを防止しますのでコールスローの他、葉
野菜を使用するサラダを大量に製造する際
や作り置きに適しています。



使用方法

そのまま

キューピー タルタルソース（具沢山チューブ）

1kg／10本

シャキシャキとした食感を活かしたたまねぎ
やピクルス等、ほどよい大きさの具材がたっ
ぷり入ったマイルドな酸味のタルタルソース
です。



使用方法

そのまま

キューピー エルドレッシングフレンチ（白）

1000ml／9本

スパイス・調味料を控え目にした、フレンチ
タイプのドレッシングです。素材の味をその
まま活かす、ベーシックな味わいです。



使用方法

そのまま

キューピー コールスロードレッシング

1000ml／9本

ほどよい甘味とレモンのさわやかな酸味が特長
のドレッシングです。すっきりとした味わいで肉料
理などの付け合わせに最適です。さまざまな野菜
に、かけても和えてもご使用いただけます。



使用方法

そのまま

キューピー エルドレッシングフレンチ（赤）

1000ml／9本

スパイス・調味料を控え目にした、やや甘口
のフレンチタイプのドレッシングです。素材
の味をそのまま活かす、ベーシックな味わい
です。



使用方法

そのまま

胡麻クリーミードレッシング

1000ml／9本

ごまの風味と甘味、酸味をバランスよく配合
したクリーミータイプのドレッシングです。
食油配合量を10%以下におさえました。



使用方法

そのまま

農産加工品

ほしえぬ 国産ミックスビーンズ

1kg／6袋

国産の4種類（黄大豆、青大豆、手亡、金時）
の豆を配合しました。ほくほくした豆の食感
と、やさしい色合いが特徴です。



使用方法

そのまま

ほしえぬ 国産大豆（クラッシュタイプ）

1kg／6袋

国産大豆を八つ割りにカットし、加熱した商品
です。挽肉の代わり、刻んだ野菜と合わせる
等、さまざまなメニューに簡単にご使用いた
できます。



使用方法

そのまま

ほしえぬ 国産白いんげん（ペーストタイプ）

1kg／6袋

北海道産の白いんげん（手亡）をじっくり炊き上げ、独自の製
法でなめらかなペースト状に仕上げました。きめ細かく適度な
硬さに仕上げてありますので、スープ、シチュー等の煮込み料
理やデザート等、幅広いメニューにご使用いただけます。



使用方法

そのまま

スープ

ほしえぬ ミネストローネ

500g／10袋

玉ねぎ、じゃがいも、にんじん、マカロニ、豆類、
穀類等の具材がたっぷり入ったトマトベースの具だ
くさんミネストローネです。油分をおさえたすっきり
とした味わいとオレガノ等のハーブの風味や野菜
の甘味が特長のスープです。



使用方法

ポイル
煮る

ほしえぬ クラムチャウダー

500g／10袋

あさりのうま味に加え、魚醤を隠し味に魚介
系の香りとうま味を引き立てた深みのある味
わいが特長のクラムチャウダーです。コクが
ありながらもすっきりとしたスープに仕上げ
ました。



使用方法

ポイル
煮る

ほしえぬ コーンクリームスープ

500g／10袋

北海道産スーパースイートコーンを使用し
た、素材のおいしさを活かしたコーンクリ
ームスープです。玉ねぎを炒めて甘味とコクを
引き出し、コーン風味を引き立てました。



使用方法

ポイル
煮る

凍結全卵（調理用） HV No.3

500g / 20袋、1kg / 10袋

鶏卵のみで製造し、鶏卵の持つ粘りと繋がりを残した調理適性に優れた殺菌凍結卵です。卵スープやオムレツ等の各種卵料理をお作りいただけます。



使用方法 流水もしくは冷蔵庫内で解凍後、加熱調理して召しあがってください。
解凍後は、ホイッパーなどでよくかき混ぜて、なめらかな状態にしてからご使用ください。

凍結全卵（調理用） MP

1kg / 10袋

凍結変性による粘度上昇を抑えた殺菌加工凍結卵です。調理に適した粘りと繋がりがありますので、卵スープやかに玉、オムレツ等、幅広い卵料理にご使用いただけます。



使用方法 流水もしくは冷蔵庫内で解凍後、加熱調理して召しあがってください。

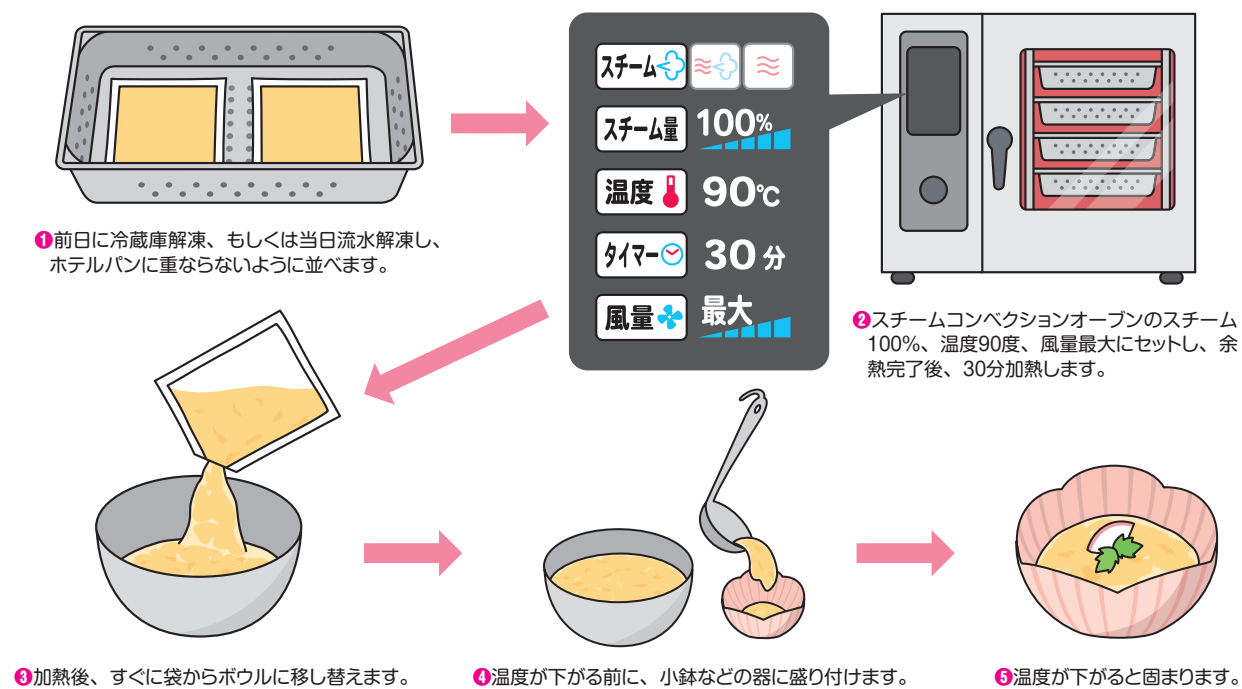
スノーマン なめらか食感茶碗蒸し（おぼろ状）

500g / 16袋

かつおの風味がほどよく効いた、なめらかな食感のおぼろ状茶碗蒸しです。袋のままスチームコンベクションオーブンで加熱調理するだけで提供できます。



使用方法



使用方法

スチーム
コンベクション

スノーマン ふわふわエッグ

1kg / 10袋

ふわふわした食感がお楽しみいただけるスクランブルエッグです。そのままはもちろん、さまざまな食材と組み合わせてご使用いただけます。



使用方法

解凍 ボイル スチーム
コバクシヨ

スノーマン とろっとスクランブル

500g / 10袋、1kg / 10袋

加熱しても半熟感のあるスクランブルエッグで、卵風味が引き立つシンプルな味付けです。そのままはもちろん、さまざまな食材と組み合わせてご使用いただけます。



使用方法

解凍 ボイル スチーム
コバクシヨ

スノーマン シェフズ スクランブル

1kg / 10袋

ミルクとバター風味を活かしたスクランブルエッグです。独自の製法で黄色と白色が鮮やかな手作り感のある商品に仕上げました。



特許第5123903号

使用方法

解凍 ボイル スチーム
コバクシヨ

スノーマン スクランブルエッグ（レアタイプ）

1kg / 10袋

湯せんして作ったような固形感とやわらかい食感に仕上がりました。北海道産牛乳を使用した、シンプルな味付けが特長のスクランブルエッグです。



使用方法

解凍 ボイル スチーム
コバクシヨ

スノーマン とろっとたまご プレーン

500g / 10袋

加熱しても固まらず、半熟卵のようなコクと食感が味わえます。和風・洋風・中華等、どんな料理にも合うシンプルな味付けと手作りに近い半熟感で、さまざまなメニューにご使用いただけます。



使用方法

解凍 ボイル スチーム
コバクシヨ

スノーマン とろっとたまご 和風

500g / 10袋

加熱しても固まらず、半熟卵のようなコクと食感が味わえます。焼津産かつお節だしと昆布だしの香りとうま味が、井をはじめ、和風料理を一層引き立てます。



使用方法

解凍 ボイル スチーム
コバクシヨ

スノーマン ふんわり炒りたまご

1kg / 10袋

独自の製法で、手作り感のある大きな粒子に仕上げた炒り卵です。ほんのりだしを効かせシンプルな味付けにしています。ふんわりとした食感で、幅広いメニューにご使用いただけます。



使用方法

解凍

スノーマン オムライスシート SR

10枚 / 10袋

円形（直径約18cm）に焼いた、やや甘めのオムライス用薄焼き卵です。



使用方法

解凍 ボイル スチーム
コバクシヨ

スノーマン 錦糸たまご（細切り）

500g / 10トレー

しつとりとした食感で細切りの錦糸卵です。ボリューム感があり、幅広いメニューで鮮やかな色合いを楽しめます。解凍時にほぐれやすくなるように仕上げました。



使用方法

解凍

スノーマン
Caたっぷりオムレツ (プレーン)

60g×10個／8袋



100g当たり、カルシウム228mg。カルシウムがたっぷり入った、ふんわり食感のオムレツです。さまざまなソースに合うよう、シンブルな味付けにしました。



ユニバーサルデザインフード
容易にかめる

使用方法

揚げる
ボイル
スチーム
コンベクション

スノーマン
Caたっぷりオムレツ (トマトミート)

60g×10個／8袋



100g当たり、カルシウム229mg。カルシウムがたっぷり入った、ふんわり食感のオムレツです。トマトとひき肉のソースを包んで焼き上げました。



ユニバーサルデザインフード
容易にかめる

使用方法

揚げる
ボイル
スチーム
コンベクション

スノーマン
たまごやき しょうゆ

500g／12本



醤油のうま味を効かせた、ほのかな甘口の卵焼きです。従来の冷凍品に使用されていた“でんぷん”を抜くことにより、本来の風味と食感を実現しました。



ユニバーサルデザインフード
容易にかめる

使用方法

解凍
ボイル
スチーム
コンベクション

スノーマン
Caたっぷりオムレツ (ほうれんそう)

60g×10個／8袋



100g当たり、カルシウム224mg。カルシウムがたっぷり入った、ふんわり食感のオムレツです。ほうれん草を加えて彩りよく焼き上げました。



ユニバーサルデザインフード
容易にかめる

使用方法

揚げる
ボイル
スチーム
コンベクション

スノーマン
目玉焼風まるオムレツ P

35g×6個／20袋



解凍するだけでご使用いただける半熟感のある目玉焼風のタマゴ加工品です。加熱しても卵黄風のソースが固まることなく、さらにおいしく召しあがれます。



使用方法

解凍
揚げる
オープン
スチーム
コンベクション

スノーマン
ふんわり厚焼たまご

500g／12本



ほんのりとした甘味とかつお節の風味が効いたふんわりとした食感の卵焼きです。



ユニバーサルデザインフード
容易にかめる

使用方法

解凍
ボイル
スチーム
コンベクション

スノーマン
Caたっぷりオムレツ (チーズ)

60g×10個／8袋



100g当たり、カルシウム228mg。カルシウムがたっぷり入った、ふんわり食感のオムレツです。チーズを包んで焼き上げました。ソースなしでもおいしく召しあがれます。



ユニバーサルデザインフード
容易にかめる

使用方法

揚げる
ボイル
スチーム
コンベクション

スノーマン
たまごやき あまくち

500g／12本



従来の冷凍品に使用されていた“でんぷん”を抜くことにより、卵焼き本来の風味と食感を実現しました。



ユニバーサルデザインフード
容易にかめる

使用方法

解凍
ボイル
スチーム
コンベクション

スノーマン
五目たまごやき スライスパック10

500g／12本



にんじん、玉ねぎ、ほうれんそう、豚肉、干しいたけをバランス良く配合した五目厚焼卵です。色彩も良く食欲をそそります。



使用方法

解凍
ボイル
スチーム
コンベクション

スノーマン
ふっくら料亭風たまごやき

300g／15本



焼津産かつお節だしと北海道利尻産昆布のだしの香りとうま味にこだわり、ふっくらジューシーな食感に仕上げた手作り感のあるたまごやきです。



ユニバーサルデザインフード
容易にかめる

使用方法

解凍
ボイル
スチーム
コンベクション

スノーマン
スペイン風 バイクド エッグ

500g／12本



じゃがいも・たまねぎ・赤ピーマン・ほうれん草・ショルダーベーコンと具がたっぷり入った彩り豊かでボリューム感のあるスペイン風オムレツです。それぞれの具材をバランス良く配合し、しっかりとした味付けに焼き上げました。



使用方法

解凍
ボイル
スチーム
コンベクション

スノーマン
旬彩焼き (野菜寄せ)

500g／12本



卵白を主原料にし、ほうれん草やにんじん等を散りばめ、彩りよく仕上げました。すりみを使用しないジューシーな食感をお楽しみいただけます。



使用方法

解凍
ボイル
スチーム
コンベクション

サラダ

キューピーのサラダ
エルデリポテトサラダ

1kg／10袋



じゃがいもにたまねぎ、にんじんを具材として加えたベーシックなポテトサラダです。素材の味を引き立てる仕立てですので、さまざまなメニューにご使用いただけます。



使用方法

そのまま

キューピーのサラダ
タラモサラダ

1kg／6袋



たらこのうま味と唐辛子の辛み、素材の風味を引き立てるマヨネーズをバランスよく配合した明太風味のタラモサラダです。そのままサラダとして、また、加熱してグラタンや、焼成パンなどのフィリングとしてもご使用いただけます。



使用方法

そのまま

キューピーのサラダ
エルデリマカロニサラダ

1kg／10袋



にんじん、たまねぎを具材としたベーシックなマカロニサラダです。素材の味を引き立てる仕立てですので、さまざまなメニューにご使用いただけます。



使用方法

そのまま

キューピーのサラダ
やわらかごぼうサラダ焙煎胡麻風味

500g／10袋



根菜類の形状を維持したまま、食べやすいやわらかさに仕立てたサラダです。幅広い年代に人気がある焙煎胡麻風味のソースでごぼう、にんじんを和えました。



使用方法

そのまま

キューピーのサラダ
やわらかごぼうれんこんサラダ明太マヨ風味

500g／10袋



根菜類の形状を維持したまま、食べやすいやわらかさに仕立てたサラダです。ごはんにもパンにも合う明太マヨ風味のソースでごぼう、れんこん、にんじんを和えました。



使用方法

そのまま

キューピーのサラダ
パンプキンサラダ

1kg／6袋



かぼちゃをマヨネーズソースで和えた、シンプルなパンプキンサラダです。そのままサラダとしてはもちろん、温かいグラタン等、焼成メニューにもご使用いただけます。



使用方法

そのまま

栄養成分等一覧表

栄養補給																				
掲載ページ	商品コード	商 品 名	荷 姿	単 位	エネルギー(kcal)	たんぱく質(g)	脂質(g)	炭水化物(g)	糖質(g)	食物繊維(g)	食塩相当量(g)	ナトリウム(mg)	カリウム(mg)	カルシウム(mg)	リン(mg)	鉄(mg)	亜鉛(mg)	本品に含まれるアレルゲン(特定原材料等)	賞味期間	学会分類2021コード(相当)
P13	45784	ジャネフ ワンステップミール ごはんにあうソース たまご風味	10g×40袋／8	100g当たり	600	1.6	57.0	16.4	－	0	3.5	1360	31	－	68	0.3	－	卵・小麦・大豆	8ヵ月	－
P13	11196	ジャネフ ワンステップミール ごはんにあうソース うに風味	10g×40袋／8	100g当たり	600	1.4	56.8	17.3	－	0	3.3	1310	39	－	57	0.3	－	卵・小麦・大豆・鶏肉・豚肉	8ヵ月	－
P13	32880	ジャネフ ワンステップミール ごはんにあうソース 明太風味	10g×40袋／8	100g当たり	600	1.7	56.2	18.1	－	0.1	3.3	1290	77	－	45	－	－	卵・小麦・大豆	8ヵ月	－
P13	10951	ジャネフ ワンステップミール ごはんにあうソース 梅風味	10g×40袋／8	100g当たり	600	0.8	58.8	17.0	－	－	4	1560	24	－	42	－	－	卵・小麦・大豆	8ヵ月	－
P13	63108	ジャネフ ムースゼリーパウダー（プレーン）	1kg／5袋	100g当たり	445	31.0	14.6	47.5	－	9.5	0.8	311	521	600	291	9.5	9.5	卵・乳成分・ゼラチン	1年	－
P13	27808	ジャネフ ムースゼリーパウダー（抹茶風味）	1kg／5袋	100g当たり	430	31.0	12.0	49.5	－	9.5	0.8	334	635	600	275	－	9.5	卵・乳成分・ゼラチン	1年	－
P13	47523	ジャネフ ムースゼリーパウダー（バナナ風味）	1kg／5袋	100g当たり	430	31.0	12.0	49.5	－	9.5	0.8	333	593	600	266	－	9.5	卵・乳成分・バナナ・ゼラチン	1年	－
P14	30626	ジャネフ ワンステップミール 料理に混ぜる栄養パウダー	5.5g×15袋／8個	100g当たり	500	55.1	26.2	10.9	－	0.3	0.7	257	205	73	28	0.4	0.1	卵・乳成分・大豆・ゼラチン	1年	－
P14	30625	ジャネフ ワンステップミール 料理に混ぜる栄養パウダー	700g／8袋	100g当たり	500	55.1	26.2	10.9	－	0.3	0.7	257	205	73	28	0.4	0.1	卵・乳成分・大豆・ゼラチン	1年	－
P14	12952	ジャネフ 栄養サポート食品 ファインケア いちご味	125ml／12本	100g当たり	146	5.5	5.5	18.6	－	－	0.3	102	95	69	65	2.9	1.7	乳成分	8ヵ月	－
P14	12953	ジャネフ 栄養サポート食品 ファインケア コーヒー味	125ml／12本	100g当たり	146	5.5	5.5	18.6	－	－	0.3	102	95	69	65	2.9	1.7	乳成分	8ヵ月	－
P14	12954	ジャネフ 栄養サポート食品 ファインケア バナナ味	125ml／12本	100g当たり	146	5.5	5.5	18.6	－	－	0.3	102	95	69	65	2.9	1.7	乳成分	8ヵ月	－
P14	12955	ジャネフ 栄養サポート食品 ファインケア おしるこ味	125ml／12本	100g当たり	146	5.5	5.5	18.6	－	－	0.3	102	95	69	65	2.9	1.7	乳成分	8ヵ月	－
P14	12956	ジャネフ 栄養サポート食品 ファインケアすっきりテイスト ピーチ味	125ml／12本	100g当たり	146	5.5	5.5	18.6	－	－	0.3	102	95	69	65	2.9	1.7	乳成分	8ヵ月	－
P14	12958	ジャネフ 栄養サポート食品 ファインケアすっきりテイスト ブルーベリー味	125ml／12本	100g当たり	146	5.5	5.5	18.6	－	－	0.3	102	95	69	65	2.9	1.7	乳成分	8ヵ月	－
P14	12959	ジャネフ 栄養サポート食品 ファインケアすっきりテイスト ミルク味	125ml／12本	100g当たり	146	5.5	5.5	18.6	－	－	0.3	102	95	69	65	2.9	1.7	乳成分	8ヵ月	－
P14	12961	ジャネフ 栄養サポート食品 ファインケアすっきりテイスト エスプレッソ味	125ml／12本	100g当たり	146	5.5	5.5	18.6	－	－	0.3	102	95	69	65	2.9	1.7	乳成分	8ヵ月	－
P14	12962	ジャネフ 栄養サポート食品 ファインケアすっきりテイスト フルーツミックス味	125ml／12本	100g当たり	146	5.5	5.5	18.6	－	－	0.3	102	95	69	65	2.9	1.7	乳成分	8ヵ月	－
P15	14682	ジャネフ エナツップ100	16g×40個／8	100g当たり	628	0.1	56.5	26.7	－	－	2.2	856	5	－	37	－	－	卵・大豆	9ヵ月	－
P15	39956	ジャネフ ハイカロ160 りんごドリンク	125ml／18本	100g当たり	112	0	0	30.7	27.2	3.5	0	0	0	42	0	－	－	－	1年	－
P15	54636	ジャネフ ハイカロ160 みかンドリンク	125ml／18本	100g当たり	112	0	0	30.7	27.2	3.5	0	0	0	42	0	－	－	－	1年	－
P15	39958	ジャネフ ハイカロ160 レモンティー	125ml／18本	100g当たり	113	0	0	30.9	27.4	3.5	0	2	13	0	1	－	－	－	1年	－
P15	34248	ジャネフ ハイエードCa りんご	1000ml／6本	100g当たり	153	0	0	38.3	－	－	0	2	51	291	3	－	－	りんご	1年	－
P15	34249	ジャネフ ハイエードCa みかん	1000ml／6本	100g当たり	157	0.3	0	38.9	－	－	0	1	76	254	8	－	－	－	1年	－
P15	58147	キュービー 元気な骨（カルシウムごはんの素）	1000ml／6本	100g当たり	72	0.3	0	10.9	－	－	5.4	2120	33	4860	13	0.3	－	卵	1年	－
P15	44405	ジャネフ カルシウムたまごポーロ（鉄分入り）	16g／50個	100g当たり	371	3.0	2.5	84.1	－	－	0.1	42	110	1875	147	31.3	－	卵・乳成分 ●	1年	－

●本品製造工場では小麦を含む商品を製造しています。

水分補給ゼリー飲料																				
掲載ページ	商品コード	商 品 名	荷 姿	単 位	エネルギー(kcal)	たんぱく質(g)	脂質(g)	炭水化物(g)	糖質(g)	食物繊維(g)	食塩相当量(g)	ナトリウム(mg)	カリウム(mg)	カルシウム(mg)	リン(mg)	鉄(mg)	亜鉛(mg)	本品に含まれるアレルゲン(特定原材料等)	賞味期間	学会分類2021コード(相当)
P15	12910	ジャネフ ゼリー飲料 りんご	100g／(8袋×4)	100g当たり	70	0	0	20.1	15.7	4.4	0.07	26	24	－	2	0.1	－	りんご	1年	2 - 1
P15	12911	ジャネフ ゼリー飲料 もも	100g／(8袋×4)	100g当たり	72	0	0	20.6	16.4	4.2	0.07	28	29	－	3	0.1	－	もも	1年	2 - 1
P15	12912	ジャネフ ゼリー飲料 ぶどう	100g／(8袋×4)	100g当たり	56	0	0	16.6	12.3	4.3	0.08	31	11	－	3	0	－	－	1年	2 - 1
P15	12913	ジャネフ ゼリー飲料 コーヒー	100g／(8袋×4)	100g当たり	51	0	0	15.7	10.9	4.8	0.02	7	61	－	26	0.1	－	－	1年	2 - 1

学会分類2021におけるコード（相当）
管理栄養士 増田邦子先生監修（日本摂食嚥下リハビリテーション学会 評議員、認定士）。
ご使用の際は、喫食者様の状態もあわせてのご判断をお願いいたします。また、嚥下調整食学会分類2021の詳細はP3をご参照ください。

栄養成分値は分析値です。白地部分は理論値です。

塩分調整																				
掲載ページ	商品コード	商 品 名	荷 姿	単 位	エネルギー(kcal)	たんぱく質(g)	脂質(g)	炭水化物(g)	糖質(g)	食物繊維(g)	食塩相当量(g)	ナトリウム(mg)	カリウム(mg)	カルシウム(mg)	リン(mg)	鉄(mg)	亜鉛(mg)	本品に含まれるアレルゲン(特定原材料等)	賞味期間	学会分類2021コード(相当)
P16	20009	ジャネフ 減塩のり佃煮	5g×40個／25	100g当たり	107	2.2	0.1	28.5	20.2	8.3	2.9	1140	38	30	23	0.5	－	小麦・大豆	6ヵ月	－
P16	46886	ジャネフ 減塩のり佃煮	500g／10袋	100g当たり	107	2.2	0.1	28.5	20.2	8.3	2.9	1140	38	30	23	0.5	－	小麦・大豆	6ヵ月	－
P16	18994	ジャネフ 減塩のり佃煮(鉄分入り)	5g×40個／10	100g当たり	104	3.5	0.1	24.1	20.2	3.9	2.9	1140	84	42	91	60.0	－	小麦・大豆	6ヵ月	－
P16	18995	ジャネフ ねりうめ	5g×40個／25	100g当たり	46	0.8	0.1	10.4	－	－	7.7	3040	84	－	12	－	－	りんご	6ヵ月	－
P16	46707	ジャネフ ねりうめ	500g／10袋	100g当たり	46	0.8	0.1	10.4	－	－	7.7	3040	84	－	12	－	－	りんご	6ヵ月	－
P16	63751	ジャネフ 梅ぼし	1kg／10個	100g当たり	72	1.8	0	20.2	－	2.9	7.7	3030	89	－	19	－	－	－	18ヵ月	－
P16	18996	ジャネフ たいみそ	7g×40個／25	100g当たり	220	8.8	3.5	38.3	－	0.5	3.1	1210	246	－	97	1.2	－	小麦・大豆 ●	6ヵ月	－
P16	44286	ジャネフ たいみそ	500g／10袋	100g当たり	220	8.8	3.5	38.3	－	0.5	3.1	1210	246	－	97	1.2	－	小麦・大豆 ●	6ヵ月	－
P16	20014	ジャネフ ゆずみそ	7g×40個／25	100g当たり	233	8.0	4.1	41.0	－	0.7	3.0	1180	281	－	95	1.3	－	大豆	6ヵ月	－
P16	44287	ジャネフ ゆずみそ	500g／10袋	100g当たり	233	8.0	4.1	41.0	－	0.7	3.0	1180	281	－	95	1.3	－	大豆	6ヵ月	－
P16	20016	ジャネフ かつお節みそ	7g×40個／25	100g当たり	237	11.4	4.3	38.2	－	－	2.9	1140	288	－	122	1.8	－	大豆	6ヵ月	－
P16	10512	ジャネフ ねぎみそ	7g×40個／25	100g当たり	238	8.2	2.8	44.9	－	－	2.4	930	200	34	94	0.7	－	大豆	6ヵ月	－
P16	20018	ジャネフ もろみ風みそ	7g×40個／25	100g当たり	258	8.4	2.6	50.3	－	－	2.5	1000	160	25	98	0.7	－	小麦・大豆	6ヵ月	－

●いとよりだいは、えび・かにを食べています。

やわらか食・とろみ調整用食品																				
掲載ページ	商品コード	商 品 名	荷 姿	単 位	エネルギー(kcal)	たんぱく質(g)	脂質(g)	炭水化物(g)	糖質(g)	食物繊維(g)	食塩相当量(g)	ナトリウム(mg)	カリウム(mg)	カルシウム(mg)	リン(mg)	鉄(mg)	亜鉛(mg)	本品に含まれるアレルゲン(特定原材料等)	賞味期間	学会分類2021コード(相当)
P17	22349	キュービー やさしい献立 鶏だんごの野菜煮込み	100g／(6袋×6)	100g当たり	47	3.2	1.3	5.6	4.9	0.7	1.0	395	100	163	25	0.2	－	卵・小麦・さば・大豆・鶏肉	25ヵ月	4
P17	18986	キュービー やさしい献立 海老だんごのかきたま	100g／(6袋×6)	100g当たり	41	2.5	1.1	5.5	5.0	0.5	1.0	399	54	124	36	0.2	－	卵・乳成分・小麦・えび・ごま・大豆・鶏肉	25ヵ月	4
P17	36834	キュービー やさしい献立 煮込みハンバーグ	100g／(6袋×6)	100g当たり	75	3.8	2.8	9.1	8.0	1.1	0.8	298	224	143	48	0.4	－	ハンバーグ：卵・乳成分・小麦・大豆・鶏肉 ソース：乳成分・小麦・大豆・鶏肉・豚肉	25ヵ月	4
P17	18992	キュービー やさしい献立 貝柱のマカロニグラタン	100g／(6袋×6)	100g当たり	97	2.3	6.5	7.5	6.9	0.6	0.7	279	88	170	43	0.1	－	卵・乳成分・小麦・大豆	25ヵ月	4
P17	36402	キュービー やさしい献立 鶏と野菜のシチュー	100g／(6袋×6)	100g当たり	92	4.0	5.6	6.8	6.1	0.7	0.8	327	69	139	42	0.2	－	卵・乳成分・小麦・大豆・鶏肉	25ヵ月	4
P17	22353	キュービー やさしい献立 肉じゃが	100g／(6袋×6)	100g当たり	64	2.6	1.5	9.9	9.3	0.6	0.8	316	121	3	22	0.2	－	小麦・牛肉・大豆・鶏肉・豚肉	25ヵ月	4
P17	36837	キュービー やさしい献立 おじや 親子丼風	160g／(6袋×6)	100g当たり	70	3.2	2.6	8.7	8.2	0.5	0.7	271	67	77	48	0.3	－	卵・小麦・大豆・鶏肉	25ヵ月	4
P17	20119	キュービー やさしい献立 おじや 鮭大根	160g／(6袋×6)	100g当たり	59	2.8	0.9	10.9	8.8	2.1	0.7	284	48	8	28	0.4	－	乳成分・小麦・さけ・大豆・ゼラチン	25ヵ月	4
P17	20121	キュービー やさしい献立 おじや 牛すき焼き	160g／(6袋×6)	100g当たり	93	3.8	3.8	11.2	10.6	0.6	0.8	311	66	88	56	0.5	－	卵・乳成分・小麦・牛肉・大豆・豚肉・ゼラチン	19ヵ月	4
P17	64481	キュービー やさしい献立 おじや 鶏ごぼう	160g／(6袋×6)	100g当たり	71	2.9	2.5	9.9	8.5	1.4	0.8	317	40	5	26	0.2	－	卵・小麦・さば・大豆・鶏肉・ゼラチン	25ヵ月	4
P17	36838	キュービー やさしい献立 けんちんうどん	120g／(6袋×6)	100g当たり	63	2.7	2.4	8.1	7.4	0.7	0.8	306	71	10	31	0.2	－	乳成分・小麦・大豆・豚肉・ゼラチン	25ヵ月	4
P17	64484	キュービー やさしい献立 鮭と野菜のかきたま	100g／(6袋×6)	100g当たり	65	3.6	1.9	9.4	7.4	2.0	0.8	300	108	111	49	0.3	－	卵・乳成分・小麦・さけ・大豆	19ヵ月	4
P17	20143	キュービー やさしい献立 すき焼き	100g／(6袋×6)	100g当たり	93	5.1	4.3	8.6	8.1	0.5	1.0	391	140	150	68	0.6	－	卵・乳成分・小麦・牛肉・大豆・豚肉	19ヵ月	4
P17	20144	キュービー やさしい献立 貝柱の彩りかきたま	100g／(6袋×6)	100g当たり	35	3.3	1.4	2.5	2.0	0.5	0.9	363	123	153	59	0.3	－	卵・乳成分・大豆	19ヵ月	4
P17	20149	キュービー やさしい献立 海老と貝柱のクリーム煮	100g／(6袋×6)	100g当たり	95	3.8	5.6	7.8	7.0	0.8	0.7	272	120	124	57	0.1	－	卵・乳成分・小麦・えび・大豆	19ヵ月	4
P17	64485	キュービー やさしい献立 肉じゃが	100g／(6袋×6)	100g当たり	80	3.1	3.0	11.2	9.1	2.1	0.7	268	198	125	41	0.4	－	卵・乳成分・小麦・牛肉・大豆・豚肉	19ヵ月	4
P17	63109	キュービー やさしい献立 やわらかおかず かぼちゃの含め煮	80g／(6袋×6)	100g当たり	74	1.3	0.4	17.1	15.3	1.8	0.5	203	216	192	27	0.2	－	卵・小麦・大豆・鶏肉	25ヵ月	3
P17	63111	キュービー やさしい献立 やわらかおかず 肉じゃが	80g／(6袋×6)	100g当たり	71	1.8	2.2	10.9	9.9	1.0	0.7	264	182	152	28	0.2	－	卵・乳成分・小麦・牛肉・大豆・豚肉	25ヵ月	3
P17	63122	キュービー やさしい献立 やわらかおかず 大根の鶏そぼろあん	80g／(6袋×6)	100g当たり	31	1.4	0.3	7.2	4.1	3.1	0.8	302	72	115	11	0.0	－	卵・小麦・大豆・鶏肉	25ヵ月	3

学会分類2021におけるコード（相当）
管理栄養士 増田邦子先生監修（日本摂食嚥下リハビリテーション学会 評議員、認定士）。
ご使用の際は、喫食者様の状態もあわせてのご判断をお願いいたします。また、嚥下調整食学会分類2021の詳細はP3をご参照ください。

栄養成分値は分析値です。白地部分は理論値です。

やわらか食・とろみ調整用食品																					
掲載 ページ	商品 コード	商 品 名	荷 姿	単 位	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	糖質 (g)	食物繊維 (g)	食塩相当量 (g)	ナトリウム (mg)	カリウム (mg)	カルシウム (mg)	リン (mg)	鉄 (mg)	亜鉛 (mg)	本品に含まれるアレルゲン (特定原材料等)	賞味期間	学会分類 2021コード (相当)	
P17	29932	キュービー やさしい献立 やわらかごはん	150 g／(6袋×6)	100g当たり	57	0.7	0.1	13.5	13.3	0.2	0	1	11	3	8	0.1	－	－	25 ヶ月	3	
P17	63124	キュービー やさしい献立 やわらかおじや 鶏とたまご	150 g／(6袋×6)	100g当たり	54	1.7	0.9	9.8	9.6	0.2	0.6	229	35	4	22	0.2	－	卵・小麦・大豆・鶏肉	25 ヶ月	3	
P17	20243	キュービー やさしい献立 やわらかおかず うなたま	80 g／(6袋×6)	100g当たり	69	3.9	3.5	5.6	5.5	0.1	0.9	350	95	26	65	0.3	－	卵・小麦・大豆	25 ヶ月	3	
P17	20251	キュービー やさしい献立 やわらかおかず さつまいもと豆のきんとん	80 g／(6袋×6)	100g当たり	91	1.3	1.0	19.9	18.3	1.6	0.3	104	160	121	30	0.3	－	卵・小麦・ごま・大豆	25 ヶ月	3	
P17	63127	キュービー やさしい献立 やわらかおかず かつ煮味	80 g／(6袋×6)	100g当たり	64	3.6	1.7	8.5	8.1	0.4	0.9	371	64	185	38	0.2	－	卵・小麦・大豆・鶏肉・豚肉	25 ヶ月	3	
P17	22158	キュービー やさしい献立 やわらかおかず 豚汁	100 g／(6袋×6)	100g当たり	52	1.9	2.7	5.5	4.3	1.2	0.9	351	87	72	24	0.2	－	卵・小麦・大豆・豚肉	25 ヶ月	3	
P17	30226	キュービー やさしい献立 やわらかおかず たら彩りあんかけ	80 g／(6袋×6)	100g当たり	53	2.0	2.8	5.2	4.5	0.7	0.7	263	105	13	22	0.2	－	乳成分・小麦・大豆	19 ヶ月	3	
P17	30227	キュービー やさしい献立 やわらかおかず 海老グラタン	80 g／(6袋×6)	100g当たり	95	2.0	6.3	8.0	7.3	0.7	0.6	255	77	164	36	0.3	－	卵・乳成分・小麦・えび・大豆	25 ヶ月	3	
P17	36878	キュービー やさしい献立 やわらか親子丼風	130 g／12個×2	100g当たり	74	2.6	1.8	11.9	11.8	0.1	0.8	330	32	5	30	0.2	－	卵・小麦・大豆・鶏肉	25 ヶ月	3	
P17	36879	キュービー やさしい献立 やわらかナポリタン	130 g／12個×2	100g当たり	72	2.6	1.4	12.7	11.8	0.9	0.9	336	120	7	24	0.2	－	卵・小麦・大豆・豚肉・りんご	25 ヶ月	3	
P17	36982	キュービー やさしい献立 やわらか鶏釜めし	130 g／12個×2	100g当たり	63	1.7	0.5	12.9	12.6	0.3	0.7	288	28	3	16	0.1	－	小麦・大豆・鶏肉・豚肉	25 ヶ月	3	
P17	36983	キュービー やさしい献立 やわらかチャーハン	130 g／12個×2	100g当たり	81	2.7	2.1	12.8	12.7	0.1	0.8	324	31	3	24	0.2	－	卵・小麦・鶏肉・豚肉	25 ヶ月	3	
P17	36984	キュービー やさしい献立 やわらかオムライス風	130 g／12個×2	100g当たり	78	2.6	1.2	14.1	13.4	0.7	0.6	226	107	11	40	0.5	－	卵・小麦・大豆・鶏肉・りんご	25 ヶ月	3	
P17	36985	キュービー やさしい献立 やわらかカレーライス	130 g／12個×2	100g当たり	81	1.8	1.7	14.5	13.9	0.6	0.8	319	60	8	20	0.4	－	卵・小麦・大豆・鶏肉・豚肉・りんご	25 ヶ月	3	
P17	54671	キュービー やさしい献立 たまごと野菜の雑炊	100 g／(6袋×6)	100g当たり	41	1.0	0.5	8.0	8.0	0.0	0.8	320	20	145	14	0.2	－	卵・小麦・大豆	19 ヶ月	3	
P17	54672	キュービー やさしい献立 鶏ときのこの雑炊	100 g／(6袋×6)	100g当たり	44	1.6	0.8	7.6	7.5	0.1	0.7	258	17	145	13	0.1	－	卵・小麦・大豆・鶏肉	19 ヶ月	3	
P17	27430	キュービー やさしい献立 たまごと牛肉の雑炊	100 g／(6袋×6)	100g当たり	45	1.5	0.6	8.5	8.5	0.0	0.7	264	18	145	13	0.2	－	卵・小麦・牛肉・大豆・鶏肉・豚肉	19 ヶ月	3	
P17	27431	キュービー やさしい献立 たまごと鶏の雑炊	100 g／(6袋×6)	100g当たり	45	1.3	0.9	7.9	7.9	0.0	0.7	259	23	145	15	0.2	－	卵・小麦・大豆・鶏肉・豚肉	19 ヶ月	3	
P18	20268	キュービー やさしい献立 なめらか野菜 にんじん	75 g／(6袋×6)	100g当たり	99	1.2	7.2	8.5	6.1	2.4	0.6	226	140	139	24	0.1	－	卵・乳成分・小麦・オレンジ・大豆	25 ヶ月	2・1	
P18	20271	キュービー やさしい献立 なめらか野菜 グリンピース	75 g／(6袋×6)	100g当たり	114	3.1	7.3	10.8	7.2	3.6	0.6	234	160	145	51	0.5	－	卵・乳成分・小麦・大豆	25 ヶ月	2・1	
P18	20275	キュービー やさしい献立 なめらか野菜 コーン	75 g／(6袋×6)	100g当たり	115	1.7	7.6	11.4	8.5	2.9	0.4	170	150	125	40	0.2	－	卵・乳成分・小麦・大豆	25 ヶ月	2・1	
P18	20284	キュービー やさしい献立 なめらか野菜 かぼちゃ	75 g／(6袋×6)	100g当たり	113	1.2	7.8	10.7	8.3	2.4	0.6	235	200	128	23	0.2	－	卵・乳成分・小麦・大豆	25 ヶ月	2・1	
P18	47218	キュービー やさしい献立 なめらかおかず 鶏肉と野菜	75 g／(6袋×6)	100g当たり	103	4.8	7.1	5.2	4.6	0.6	0.7	276	132	66	55	0.3	－	卵・大豆・鶏肉	25 ヶ月	2・1	
P18	20292	キュービー やさしい献立 なめらかおかず 大豆の煮もの	75 g／(6袋×6)	100g当たり	100	5.2	4.1	11.7	9.2	2.5	0.8	329	140	140	65	0.6	－	卵・乳成分・小麦・大豆	25 ヶ月	2・1	
P18	56278	キュービー やさしい献立 なめらかおかず うぐいす豆	75 g／(6袋×6)	100g当たり	86	2.6	1.7	16.6	13.3	3.3	0.3	106	103	131	40	0.6	－	卵・乳成分・オレンジ	19 ヶ月	2・1	
P18	29929	キュービー やさしい献立 なめらかごはん	150 g／(6袋×6)	100g当たり	53	0.8	0.2	12.1	11.7	0.4	0	2	14	4	11	0	－	－	19 ヶ月	1j	
P18	47219	キュービー やさしい献立 なめらかおかず 豚肉と野菜	75 g／(6袋×6)	100g当たり	99	3.2	7.2	5.9	5.0	0.9	0.8	296	101	65	41	0.3	－	卵・乳成分・小麦・大豆・豚肉	25 ヶ月	2・1	
P18	47220	キュービー やさしい献立 なめらかおかず 鮭と野菜	75 g／(6袋×6)	100g当たり	69	2.8	4.4	5.0	4.3	0.7	0.9	342	77	64	33	0.2	－	卵・小麦・さけ・大豆	25 ヶ月	2・1	
P18	47221	キュービー やさしい献立 なめらかおかず 白身魚と野菜	75 g／(6袋×6)	100g当たり	77	3.3	4.3	6.7	6.0	0.7	0.8	329	71	63	32	0.2	－	卵・大豆 ●	25 ヶ月	2・1	
P18	30251	キュービー やさしい献立 なめらかおかず 牛肉じゃが	75 g／(6袋×6)	100g当たり	121	2.1	9.1	8.1	7.4	0.7	0.7	286	167	60	30	0.2	－	卵・小麦・牛肉・大豆	25 ヶ月	2・1	
P18	25833	キュービー やさしい献立 すりおろし果実 りんご	100 g／(8袋×4)	100g当たり	55	0.2	0	14.2	12.7	1.5	0	0	81	－	10	0.1	－	りんご	12 ヶ月	2・1	
P18	25834	キュービー やさしい献立 すりおろし果実 ももとりんご	100 g／(8袋×4)	100g当たり	66	0.3	0	16.9	15.7	1.2	0	0	70	－	9	0.2	－	もも・りんご	12 ヶ月	2・1	
P18	54471	キュービー やさしい献立 とろみファイン	1.5 g×50本／8袋	100g当たり	304	0.6	0	86.6	64.4	22.2	3.0	1195	1153	20	11	0.4	－	－	24 ヶ月	－	
P18	54473	キュービー やさしい献立 とろみファイン	300 g／10袋	100g当たり	304	0.6	0	86.6	64.4	22.2	3.0	1195	1153	20	11	0.4	－	－	24 ヶ月	－	
P18	54477	キュービー やさしい献立 とろみファイン	600 g／8袋	100g当たり	304	0.6	0	86.6	64.4	22.2	3.0	1195	1153	20	11	0.4	－	－	24 ヶ月	－	

学会分類2021におけるコード（相当）
管理栄養士 増田邦子先生監修（日本摂食嚥下リハビリテーション学会 評議員、認定士）。
ご使用の際は、喫食者様の状態もあわせてのご判断をお願いいたします。また、嚥下調整食学会分類2021の詳細はP3をご参照ください。

●すけとうだらすり身のすけとうだらは、えび・かにを食べています。
栄養成分値は分析値です。白地部分は理論値です。

調味料																					
掲載 ページ	商品 コード	商 品 名	荷 姿	単 位	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	糖質 (g)	食物繊維 (g)	食塩相当量 (g)	ナトリウム (mg)	カリウム (mg)	カルシウム (mg)	リン (mg)	鉄 (mg)	亜鉛 (mg)	本品に含まれるアレルゲン (特定原材料等)	賞味期間	学会分類 2021コード (相当)	
P19	24863	ジャネフ ノンオイルドレッシング 減塩サウザン	10ml×40個／10	100g当たり	31	0.5	0.3	7.9	3.8	4.1	3.1	－	－	－	－	－	－	－	6 ヶ月	－	
P19	24714	ジャネフ ノンオイルドレッシング 減塩サウザン	1000ml／6本	100g当たり	31	0.5	0.3	7.9	3.8	4.1	3.1	－	－	－	－	－	－	－	7 ヶ月	－	
P19	24864	ジャネフ ノンオイルドレッシング 減塩フレンチ	10ml×40個／10	100g当たり	18	0.4	0.1	4.8	1.1	3.7	3.0	－	－	－	－	－	－	－	6 ヶ月	－	
P19	24724	ジャネフ ノンオイルドレッシング 減塩フレンチ	1000ml／6本	100g当たり	18	0.4	0.1	4.8	1.1	3.7	3.0	－	－	－	－	－	－	－	7 ヶ月	－	
P19	24866	ジャネフ ノンオイルドレッシング 減塩ごま	10ml×40個／10	100g当たり	39	1.4	1.7	5.6	1.4	4.2	3.1	－	－	－	－	－	－	小麦・ごま・大豆	6 ヶ月	－	
P19	24726	ジャネフ ノンオイルドレッシング 減塩ごま	1000ml／6本	100g当たり	39	1.4	1.7	5.6	1.4	4.2	3.1	－	－	－	－	－	－	小麦・ごま・大豆	7 ヶ月	－	
P19	24867	ジャネフ ノンオイルドレッシング 減塩和風	10ml×40個／10	100g当たり	20	1.8	0.1	2.3	1.9	0.4	3.1	－	－	－	－	－	－	小麦・大豆	6 ヶ月	－	
P19	24727	ジャネフ ノンオイルドレッシング 減塩和風	1000ml／6本	100g当たり	20	1.8	0.1	2.3	1.9	0.4	3.1	－	－	－	－	－	－	小麦・大豆	7 ヶ月	－	
P19	24868	ジャネフ ノンオイルドレッシング 減塩青じそ	10ml×40個／10	100g当たり	35	2.4	0.2	4.6	4.4	0.2	3.0	－	－	－	－	－	－	小麦・大豆	6 ヶ月	－	
P19	24728	ジャネフ ノンオイルドレッシング 減塩青じそ	1000ml／6本	100g当たり	35	2.4	0.2	4.6	4.4	0.2	3.0	－	－	－	－	－	－	小麦・大豆	7 ヶ月	－	
P19	64584	キュービーハーフ	8g／40個×10袋	100g当たり	331	2.6	33.7	1.7	－	0.0	2.8	1097	24	12	39	0.4	0.3	卵・大豆・りんご	8 ヶ月	－	
P19	64581	キュービーハーフ	1kg／10本	100g当たり	331	2.6	33.7	1.7	－	0.0	2.8	1097	24	12	39	0.4	0.3	卵・大豆・りんご	8 ヶ月	－	
P19	44020	ニューテイストマヨ	1070g／10本	100g当たり	316	1.5	29.9	8.7	－	0.1	3.3	1311	13	5	24	0.2	0.2	卵・大豆	6 ヶ月	－	
P19	16155	キュービー エッグケア(卵不使用)	1kg／10袋	100g当たり	628	0.8	65.9	4.1	－	0.0	2.4	989	4	1	9	0.1	0.0	大豆	6 ヶ月	－	
P19	66411	デリフィットマヨ(コールスロー用)	1kg／10袋	100g当たり	340	0.6	29.5	15.7	－	0.0	4.4	1751	6	3	10	0.1	0.1	卵・大豆	6 ヶ月	－	
P19	32201	キュービー タルタルソース(具沢山チューブ)	1kg／10本	100g当たり	382	2.4	37.3	7.4	－	0.5	1.8	712	51	16	48	0.3	0.2	卵・乳成分・大豆・りんご・ゼラチン	7 ヶ月	－	
P19	30785	キュービー エルドレッシングフレンチ(白)	1000ml／9本	100g当たり	132	0.1	10.0	10.5	－	0.4	3.7	1449	0	0	0	0.0	0.0	卵・大豆	7 ヶ月	－	
P20	42878	キュービー コールスロードレッシング	1000ml／9本	100g当たり	275	0.2	25.0	11.4	－	0.4	3.5	1396	0	0	1	0.0	0.0	卵・大豆	7 ヶ月	－	
P20	30826	キュービー エルドレッシングフレンチ(赤)	1000ml／9本	100g当たり	133	0.1	10.0	10.4	－	0.4	3.7	1447	0	0	0	0.0	0.0	卵・大豆	6 ヶ月	－	
P20	30000	胡麻クリーミードレッシング	1000ml／9本	100g当たり	167	2.2	10.3	17.0	－	0.9	4.5	1759	56	63	43	0.7	0.4	卵・小麦・ごま・大豆	6 ヶ月	－	

農産加工品																				
掲載 ページ	商品 コード	商 品 名	荷 姿	単 位	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	糖質 (g)	食物繊維 (g)	食塩相当量 (g)	ナトリウム (mg)	カリウム (mg)	カルシウム (mg)	リン (mg)	鉄 (mg)	亜鉛 (mg)	本品に含まれるアレルゲン (特定原材料等)	賞味期間	学会分類 2021コード (相当)
P20	31552	ほしえぬ 国産ミックスビーンズ	1kg／6袋	100g当たり	158	11.6	5.4	16.5	－	9.9	0.6	234	498	69	169	2.1	1.4	大豆	2年	－
P20	31156	ほしえぬ 国産大豆（クラッシュタイプ）	1kg／6袋	100g当たり	176	14.8	9.8	8.4	－	6.6	0.1	40	529	79	190	2.2	1.9	大豆	18ヵ月	－
P20	28805	ほしえぬ 国産白いんげん（ペーストタイプ）	1kg／6袋	100g当たり	68	4.1	0.4	11.8	－	3.9	0	0	306	27	82	1.2	0.5	－	18ヵ月	－

スープ

掲載 ページ	商品 コード	商 品 名	荷 姿	単 位	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	糖質 (g)	食物繊維 (g)	食塩相当量 (g)	ナトリウム (mg)	カリウム (mg)	カルシウム (mg)	リン (mg)	鉄 (mg)	亜鉛 (mg)	本品に含まれるアレルゲン (特定原材料等)	賞味期間	学会分類 2021コード (相当)
P20	10651	ほしえぬ ミネストローネ	500g／10袋	100g当たり	94	2.8	2.5	15.5	－	1.7	2.4	943	189	14	35	0.4	0.3	乳成分・小麦・大豆	1年	－
P20	10652	ほしえぬ クラムチャウダー	500g／10袋	100g当たり	73	1.7	2.8	10.0	－	0.9	1.6	630	122	22	28	0.3	0.2	乳成分・小麦・大豆 ●	1年	－
P20	10653	ほしえぬ コーンクリームスープ	500g／10袋	100g当たり	125	1.8	7.0	14.0	－	1.3	1.5	599	118	3	38	0.1	0.2	乳成分・小麦・大豆・鶏肉	1年	－

学会分類2021におけるコード(相当)
管理栄養士 増田邦子先生監修(日本摂食嚥下リハビリテーション学会 評議員、認定士)。
ご使用の際は、喫食者様の状態もあわせてのご判断をお願いいたします。また、嚥下調整食学会分類2021の詳細はP3をご参照ください。

●あさりには、えび・かきが共生しています。
栄養成分値は分析値です。白地部分は理論値です。

タマゴ関連																				
掲載 ページ	商品 コード	商 品 名	荷 姿	単 位	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	糖質 (g)	食物繊維 (g)	食塩相当量 (g)	ナトリウム (mg)	カリウム (mg)	カルシウム (mg)	リン (mg)	鉄 (mg)	亜鉛 (mg)	本品に含まれるアレルゲン (特定原材料等)	賞味期間	学会分類 2021コード (相当)
P21	13904	凍結全卵（調理用）HV No.3	500 g ／ 20袋	100g当たり	151	12.3	10.3	0.3	－	(0)	0.4	140	130	51	180	1.8	1.3	卵	18 ヵ月	－
P21	04550	凍結全卵（調理用）HV No.3	1kg ／ 10袋	100g当たり	151	12.3	10.3	0.3	－	(0)	0.4	140	130	51	180	1.8	1.3	卵	18 ヵ月	－
P21	33608	凍結全卵（調理用）MP	1kg ／ 10袋	100g当たり	157	11.3	10.1	3.1	－	0.0	0.5	210	120	47	167	1.7	1.2	卵	1年	－
P21	37253	スノーマン なめらか食感茶碗蒸し（おぼろ状）	500g ／ 16袋	100g当たり	36	3.0	1.9	1.7	－	0.2	0.9	371	34	10	60	0.3	0.2	卵・小麦・そば・大豆	1年	－
P22	48000	スノーマン ふわふわエッグ	1kg ／ 10袋	100g当たり	157	6.6	13.1	3.2	－	0.3	1.1	447	77	13	84	0.4	0.3	卵・乳成分・大豆・鶏肉・豚肉	1年	4
P22	15230	スノーマン とろっとスクランブル	500g ／ 10袋	100g当たり	145	4.4	11.9	5.1	－	0.3	0.6	241	51	14	74	0.4	0.3	卵・乳成分・小麦・大豆・鶏肉	1年	4
P22	52587	スノーマン とろっとスクランブル	1kg ／ 10袋	100g当たり	145	4.4	11.9	5.1	－	0.3	0.6	241	51	14	74	0.4	0.3	卵・乳成分・小麦・大豆・鶏肉	1年	4
P22	37210	スノーマン シェフズスクランブル	1kg ／ 10袋	100g当たり	181	5.1	15.7	4.9	－	0.3	0.7	280	69	26	104	0.5	0.4	卵・乳成分・小麦・大豆・鶏肉	1年	4
P22	43660	スノーマン スクランブルエッグ（レアタイプ）	1kg ／ 10袋	100g当たり	87	3.6	5.0	6.8	－	0.2	0.6	251	56	17	29	0.2	0.2	卵・乳成分・大豆	1年	4
P22	44690	スノーマン とろっとたまご プレーン	500g ／ 10袋	100g当たり	101	4.4	7.1	4.9	－	0.2	0.8	298	53	12	98	0.4	0.3	卵・小麦・大豆・鶏肉	1年	4
P22	45060	スノーマン とろっとたまご 和風	500g ／ 10袋	100g当たり	100	3.8	6.9	5.7	－	0.2	1.0	407	51	9	53	0.3	0.2	卵・小麦・大豆	1年	4
P22	45760	スノーマン ふんわり炒りたまご	1kg ／ 10袋	100g当たり	297	10.0	25.9	6.0	－	0.9	0.7	292	120	38	123	1.2	0.9	卵・小麦・大豆	1年	－
P22	39790	スノーマン オムライスシート S R	10枚 ／ 10袋	100g当たり	198	9.1	15.7	5.1	－	0.0	0.7	286	92	37	126	1.3	0.9	卵・小麦・大豆・鶏肉・豚肉・りんご・ゼラチン	1年	－
P22	42020	スノーマン 錦糸たまご（細切り）	500g ／ 10トレー	100g当たり	158	8.2	10.3	8.2	－	0.0	1.0	395	89	34	119	1.0	0.7	卵・大豆	1年	－
P23	66372	スノーマン C a たっぷりオムレツ（プレーン）	60g×10個 ／ 8袋	100g当たり	202	7.5	15.6	8.0	－	0.0	1.0	387	82	228	113	1.1	0.8	卵・大豆	1年	4
P23	66349	スノーマン C a たっぷりオムレツ（ほうれんそう）	60g×10個 ／ 8袋	100g当たり	198	7.3	15.2	7.9	－	0.1	1.0	378	92	224	111	1.1	0.8	卵・大豆	1年	4
P23	66125	スノーマン C a たっぷりオムレツ（チーズ）	60g×10個 ／ 8袋	100g当たり	188	7.0	14.4	7.6	－	0.0	1.0	407	71	228	120	0.9	0.8	卵・乳成分・小麦・大豆	1年	4
P23	66145	スノーマン C a たっぷりオムレツ（トマトミート）	60g×10個 ／ 8袋	100g当たり	180	6.9	13.0	9.1	－	0.3	1.0	385	122	229	98	1.0	0.7	卵・大豆・鶏肉	1年	4
P23	26620	スノーマン 目玉焼風まるオムレツ P	35g×6個 ／ 20袋	100g当たり	82	6.2	1.3	11.4	－	0.0	0.8	326	80	5	9	0.1	0.0	卵・乳成分・大豆・ゼラチン	1年	－
P23	45870	スノーマン たまごやき あまくち	500g ／ 12本	100g当たり	258	8.3	21.8	7.0	－	0.0	0.9	363	85	35	119	1.2	0.9	卵・小麦・大豆・ゼラチン	1年	4
P23	49750	スノーマン たまごやき しょうゆ	500g ／ 12本	100g当たり	261	8.6	22.9	5.1	－	0.0	0.9	362	86	35	121	1.2	0.9	卵・小麦・大豆・ゼラチン	1年	4
P23	48005	スノーマン ふんわり厚焼たまご	500g ／ 12本	100g当たり	206	6.8	14.1	12.9	－	0.0	0.7	287	90	7	13	0.1	0.0	卵・乳成分・小麦・大豆	1年	4
P23	27620	スノーマン 五目たまごやき スライスパック10	500g ／ 12本 10カット	100g当たり	244	8.1	20.4	7.1	－	0.3	0.9	353	103	33	112	1.1	0.9	卵・小麦・大豆・豚肉・ゼラチン	1年	－
P24	14556	スノーマン ふっくら料亭風たまごやき	300g ／ 15本	100g当たり	166	7.5	10.5	10.3	－	0.0	1.2	453	83	29	98	1.0	0.7	卵・小麦・大豆	1年	4
P24	66568	スノーマン スペイン風 ベイクド エッグ	500g ／ 12本	100g当たり	133	5.0	8.3	9.5	－	0.7	0.6	236	145	20	80	0.7	0.4	卵・大豆・豚肉	1年	－
P24	38960	スノーマン 旬彩焼き（野菜寄せ）	500g ／ 12本	100g当たり	203	8.1	13.9	11.3	－	0.4	0.9	371	162	30	37	0.1	0.2	卵・乳成分・小麦・大豆	1年	－

サラダ																				
掲載 ページ	商品 コード	商 品 名	荷 姿	単 位	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	糖質 (g)	食物繊維 (g)	食塩相当量 (g)	ナトリウム (mg)	カリウム (mg)	カルシウム (mg)	リン (mg)	鉄 (mg)	亜鉛 (mg)	本品に含まれるアレルゲン (特定原材料等)	賞味期間	学会分類 2021コード (相当)
P24	03480	キュービーのサラダ エルデリポテトサラダ	1kg ／ 10袋	100g当たり	157	1.5	9.6	16.0	－	1.5	0.9	387	241	5	20	0.2	0.2	卵・大豆	60日	－
P24	11446	キュービーのサラダ タラモサラダ	1kg ／ 6袋	100g当たり	248	3.1	19.0	15.6	－	1.0	1.4	544	186	5	38	0.2	0.3	卵・乳成分・大豆・魚介類	45日	－
P24	03486	キュービーのサラダ エルデリマカロニサラダ	1kg ／ 10袋	100g当たり	149	2.8	8.5	14.1	－	1.0	1.5	578	37	4	22	0.2	0.2	卵・小麦・大豆	60日	－
P24	26220	キュービーのサラダ やわらかごぼうサラダ焙煎胡麻風味	500g ／ 10袋	100g当たり	253	3.3	21.5	11.5	－	3.4	1.0	379	145	38	67	0.7	0.7	卵・小麦・ごま・大豆	60日	－
P24	26222	キュービーのサラダ やわらかごぼうれんこんサラダ明太マヨ風味	500g ／ 10袋	100g当たり	151	2.0	9.6	14.1	－	2.4	0.9	344	186	20	35	0.3	0.3	卵・乳成分・小麦・大豆	60日	－
P24	25437	キュービーのサラダ パンプキンサラダ	1kg ／ 6袋	100g当たり	154	1.9	7.2	20.7	－	2.6	0.4	156	271	17	31	0.3	0.4	卵・大豆	60日	－

学会分類2021におけるコード（相当）
管理栄養士 増田邦子先生監修（日本摂食嚥下リハビリテーション学会 評議員、認定士）。
ご使用の際は、喫食者様の状態もあわせてのご判断をお願いいたします。また、嚥下調整学会学会分類2021の詳細はP3をご参照ください。

栄養成分値は分析値です。白地部分は理論値です。

支店名	郵便番号	住所	電話番号	FAX 番号
札幌支店	064-0823	北海道札幌市中央区北三条西 20-1-1	011-615-1327	011-615-1333
東北支店	983-0043	宮城県仙台市宮城野区萩野町 1-21-7	022-284-1686	022-231-3873
関東支店	330-0802	埼玉県さいたま市大宮区宮町 1-103-1 YKビル	048-641-2344	048-641-2343
東京支店	150-0002	東京都渋谷区渋谷 1-4-13	03-3486-3072	03-3486-6158
名古屋支店	464-0075	愛知県名古屋市千種区内山 3-26-2	052-733-1111	052-733-8335
大阪支店	664-0854	兵庫県伊丹市南町 4-7-1 関西キューポート	06-6422-1532	06-6422-1564
中四国支店	730-0016	広島県広島市中区鞆町 2-16 広島董友ビル	082-511-7382	082-511-7383
福岡支店	810-0073	福岡県福岡市中央区舞鶴 1-3-23	092-761-6015	092-761-6023

キューピー株式会社 フードサービス本部

〒150-0002 東京都渋谷区渋谷 1-4-13
TEL.03-3486-3062 FAX.03-3486-6177

病院・施設用商品に関する詳しい情報は、ホームページまで
<https://www.kewpie.co.jp/carefood/>



やさしい献立に関する詳しい情報は、ホームページまで
<https://www.kewpie.co.jp/udfood/>



タマゴ商品・その他おすすめ商品に関する詳しい情報は、ホームページまで
<https://www.kewpie.co.jp/prouse/products/>

