

下処理いらず!

減塩*



きざみーと



お肉・お魚を丁寧にほぐした、しっとりやわらか〜いフレーク

調理例

添えるだけ!



サーモン ちらし寿司



塩分 65%
カット



塩分 46%
カット



塩分 59%
カット

- ✓ カルシウム入り
- ✓ 高たんぱく
- ✓ 減塩*
- ✓ 低脂肪

カルシウム
105mg!
(100g当たり)

お肉・お魚が硬くて食べづらい方〜常食に使える!

※日本食品標準成分表2010 まぐろ類 めばち 味付け、フレーク ナトリウム760mg/100g との比較

調理例

和えるだけ!



鶏ささみ マヨネーズ和え

調理例

入れるだけ!



ツナ 大根の煮物

ごはん



たんぱく質
3gUP!

和え物



たんぱく質
4gUP!

サーモン おかゆ

その他・・・ちらし寿司・雑炊・炊きこみご飯・そばろごはん

● きざみーとサーモン 15g当たり

ツナ ブロccoli和え

その他・・・マヨネーズ和え・大根おろし和え・南蛮

● きざみーとツナ 20g当たり

煮物



たんぱく質
7gUP!

鍋物・汁物



たんぱく質
3gUP!

鶏ささみ 炒り鶏

その他・・・大根の煮物・なすの煮物・クリーム煮

● きざみーと鶏ささみ 41g当たり

サーモン 味噌汁

その他・・・シチュー・中華スープ・すまし汁・寄せ鍋

● きざみーとサーモン 15g当たり

野菜、付け合せ等は、食事をされる方の状態に合わせて食材の選択や調理の方法を変えて下さい。
噛む力、飲みこむ力には個人差がありますので、必要に応じて喫食時には介護者が付き添う等十分注意してお召し上がり下さい。

- 名称 《ツナ》まぐろ味付・フレーク/《サーモン》さけ味付・フレーク/《鶏ささみ》鶏肉味付・ほぐし肉
- 原材料名 《ツナ》まぐろ、果実調味料、野菜エキス、食塩、加工デンプン、炭酸カルシウム
《サーモン》さけ、野菜エキス、りんご果汁、食塩、乳酸カルシウム、加工デンプン、香料
《鶏ささみ》鶏肉、発酵調味料、果実調味料、野菜エキス、加工デンプン、炭酸カルシウム
- 殺菌方法 気密性容器に密封し、加圧加熱殺菌
- 内容量 300g
- 賞味期間 製造日より365日
- 保存方法 直射日光を避け常温または冷所で保存して下さい。
- 使用上の注意 袋のままレンジで温めないで下さい。開封後はなるべく早くお召し上がり下さい。
- 荷姿 300g×10袋/ケース
- 栄養成分表(100g当たり)

※液汁には旨み成分が含まれておりますので、よく混ぜて使用して下さい。

	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	ナトリウム (mg)	カリウム (mg)	カルシウム (mg)	リン (mg)	鉄 (mg)	食塩相当量 (g)
サーモン	116	21.1	2.4	2.6	260	210	105	200	0.6	0.7
ツナ	92	20.9	0.5	1.0	310	160	105	150	0.7	0.8
鶏ささみ	79	17.1	0.5	1.6	410	220	105	170	1.0	1.0

販売者

林兼産業株式会社

〒750-8608 山口県下関市大和町二丁目4番8号

総代理店: