

メディカル給食用完調品

作る人にも、
食べる人にも、優しい。

メディカル そうざい

きざみ食

常食

常食・きざみ・ペースト
3形態のメニュー展開で
給食現場の手間を軽減！

- ✓ 管理栄養士監修
- ✓ 食形態ごとに栄養成分は変わりません
- ✓ 減塩対応（可食部100gあたり塩分相当量1g以下）
- ✓ 蒸野菜使用で減塩でも美味しい

自然解凍

OK

ペースト食



常食・きざみ食・ペースト食に対応したメニュー

常食

きざみ食

ペースト食

蒸葉の花の
天然だし
おひたし



蒸春菊の
天然だし
おひたし



蒸うまい菜
の天然だし
おひたし



葉の花の
ねりごま
和え



蒸春菊の
ねりごま
和え



蒸うまい菜の
ねりごま
和え



皮つき

蒸かぼちゃの
やわらか煮
※常食のみ



皮なし

蒸かぶの
やわらか煮
※常食のみ



荷姿

(全品共通) 常食:500g / きざみ・ペースト:250g

使用方法

自然解凍 | 蒸かぼちゃのやわらか煮のみ加熱してください(袋のまま湯せんで約17分)