



まごころセンターから 5月のお知らせです。

TEL 0120-92-1480 FAX 0120-92-1478

Web <http://www.acty-magokoro.jp>

営業時間 平日9:00~17:30

新商品① たんぱくUP飲料



作り方小さじ3杯(17g)の粉末をお湯100mlでよく溶かしてお召上がりください。アイスの場合は少量のお湯で溶かしてから冷水、氷を入れると簡単に出来上がります。

いつもの飲料から栄養補給。

1杯でたんぱく質と鉄、亜鉛、カルシウムが摂取できる、手軽でコストパフォーマンスが高い粉末飲料です。高齢者に必要な栄養素が補える カフェオレとココア味。

●たんぱく質を手軽に摂取

1杯(100ml)でたんぱく質3.0g配合、カロリー80kcal

●鉄・亜鉛、カルシウムも配合

鉄2.0mg、亜鉛1.5mg、カルシウム100mg配合

●お湯だけでも作れます

お湯に溶かすだけで濃厚でクリーミーなおいしさが楽しめます。

●牛乳に溶かせばさらにおいしく栄養価UP

濃厚な風味で、牛乳の栄養も同時に摂取。1袋(425g)で25杯分です。

規格/販売単位：425g/袋	
たんぱくUP飲料	商品番号
カフェオレ味	2940060
ココア味	2940062
価格	972円
名糖産業(株)	

アレンジレシピ

カフェオレ(ココア)ドーナツ



たんぱくUP飲料40g、ホットケーキミックス70g、卵1個に牛乳30ml、溶かしたバター約10g分を加えよく混ぜ合わせます。混ぜましたら油で揚げてください。お好みで粉糖をおかけください。(3~5人分)

【参考】カロリー 827kcal たんぱく質 20.4g

マシュマロでつくるババロア



たんぱくUP飲料25gとマシュマロ40gを、鍋に入れた牛乳80mlに加え、火にかけて温めながらよく混ぜます。溶けましたら器に盛り付け冷蔵庫で冷やし固めます。(1人分)

【参考】カロリー 262kcal たんぱく質 7.9g

混ぜるだけ!簡単カフェオレ(ココア)アイスクリーム



たんぱくUP飲料17gとバニラアイスクリーム100mlを混ぜ合わせます。(1人分)

【参考】カロリー 188kcal たんぱく質 7.3g



新商品② エプリッチドリンクSara

さっぱりとした飲み口とさわやかな透明感を追求した美味しいエネルギー・たんぱく質補給飲料です。1本(125ml)でエネルギー200kcal、たんぱく質8g、亜鉛、ビタミンB1B2B6B12Cが補給できます。

●このような方にお勧め

十分に食事が摂れない方、乳系の飲料が苦手な方飽きた方、コラーゲンペプチドを補給したい方。

●たんぱく質源としてコラーゲンペプチドを使用しています。

コラーゲンを加熱・酵素分解し低分子化し

たもので、分子量が小さいので、水によく溶け、吸収性も高いとされています。これにより白濁せず透明感のある飲料になりました。

規格/販売単位：	
125ml×24本入り/各1ケース	
エプリッチドリンクSara	商品番号
ミックスフルーツ風味	1940228
ストロベリー風味	1940230
価格	3,471円
(株)フードケア	



栄養成分表	1食あたり	エネルギー kcal	水分 g	たんぱく質 g	脂質 g	糖質 g	食物繊維 g	灰分 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	食塩相当量 g
たんぱくUP飲料 カフェオレ	17g	80	-	3.0	3.4	9.4	-	-	19	-	100	-	2.0	1.5	0.05
たんぱくUP飲料 ココア	17g	80	-	3.0	3.5	9.2	-	-	31	-	100	-	2.0	1.5	0.08
エプリッチドリンクSara	125ml	200	94.5	8.0	0	42.0	0	-	19~98	0	3	0	0	4.0	0.05~0.25

新商品③ スムースグルメセット
(SGセット)10品目追加

販売単位	各1食
価格	410円

飲み込みやすさとおいしさに徹底的にこだわったおかわりのセットです。素材の味わい、香り、彩りそのままのムースにしました冷凍品なのでストックすれば急な

食事にも対応できます。電子レンジで温めるだけでおめしあがりいただけます。UDF区分3。日東ベスト(株)



主菜
○鮭のタルタルソース
(ほうれん草、玉ねぎ)
副菜
○キャベツのコンソメ煮
○かぼちゃの蜂蜜生姜

まろやかな味わい

SGセット 鮭のタルタルソース
商品番号 1630080



主菜
○ホイコーロー
副菜
○ナスの中華和え
○かぼちゃの蜂蜜生姜

人気の中華メニュー

SGセット ホイコーロー
商品番号 1630082



主菜
○鶏の照焼き風
(長ねぎ・人参)
副菜
○ひじきときゅうりの酢の物
○ふろふき大根

おなじみの鶏肉料理

SGセット 鶏の照焼き風
商品番号 1630084



主菜
○白身魚のグラタン風
(じゃが芋・枝豆)
副菜○カリフラワーの梅風味サラダ
○ブロッコリーのトマトソースかけ

チーズがとろり

SGセット 白身魚のグラタン風
商品番号 1630086



主菜 ○牛肉とブロッコリーのオイスターソース
副菜
○紅白なます
○さつまいもの蜜かけ

炒め物風

SGセット牛肉とブロッコリーのオイスターソース
商品番号 1630088



主菜
○チキンのトマト煮込み(ブロッコリー)
副菜
○鮭のマリネ
○じゃがりこ

鮮やかな彩り

SGセット チキンのトマト煮込み
商品番号 1630090



主菜
○白身魚の中華あん(人参・ピーマン・椎茸)
副菜 ○カリフラワーと枝豆のサラダ
○さつまいもの蜜かけ

旨みたっぷり

SGセット 白身魚の中華あん
商品番号 1630092



主菜
○肉じゃが
副菜 ○ひじきとれんこんの胡麻マヨ和え
○ブロッコリーの鰹風味

おふくろの味

SGセット 肉じゃが
商品番号 1630094



主菜
○牛肉のみぞれ煮(ほうれん草・椎茸)
副菜
○きんぴらごぼう ○かぼちゃのごま和え

さっぱりとした

SGセット 牛肉のみぞれ煮
商品番号 1630096



主菜
○海鮮と野菜の中華旨煮
副菜
○里芋とかぼちゃのそぼろあん ○椎茸の照り煮

海老とイカのムースで

SGセット 海鮮と野菜の中華旨煮
商品番号 1630098

スムースグルメセット	1食あたり g	エネルギー kcal	水分 g	たんぱく質 g	脂質 g	糖質 g	食物繊維 g	灰分 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
鮭のタルタルソース	140	161	-	5.1	9.6	10.9	4.8	1.8	416	139	165	46	0.2	1.1
ホイコーロー	140	143	-	3.7	7.4	13.1	4.3	1.8	448	109	165	28	0.2	1.1
鶏の照焼き風	150	156	-	4.5	8.4	12.7	4.6	1.6	379	110	146	33	0.6	1.0
白身魚のグラタン風	135	127	-	5.0	6.6	9.7	4.4	1.7	396	134	162	49	0.2	1.0
牛肉とブロッコリーのオイスター	130	141	-	3.7	7.2	12.8	4.2	1.5	351	117	124	29	0.2	0.9
チキンのトマト煮込み	140	165	-	5.7	9.8	11.2	3.9	1.7	411	164	116	41	0.2	1.0
白身魚の中華あん	150	143	-	4.4	7.2	12.5	5.3	2.0	512	122	168	31	0.2	1.3
肉じゃが	135	128	-	3.0	6.2	11.7	5.9	1.8	372	150	192	32	0.8	0.9
牛肉のみぞれ煮	140	151	-	4.9	8.6	11.0	5.0	1.7	366	160	143	39	0.3	0.9
海鮮と野菜の中華旨煮	155	122	-	4.6	5.0	11.5	6.4	2.1	468	170	191	50	0.2	1.2