

ユニバーサルデザインフード カルシウム 食物繊維

### チーズ屋さんの やわらかクリーム大福30

- マシュマロのような、ふんわりとやわらかい食感です。
- こしあんとチーズクリームを使用しています。
- 1個(標準30g)で**80kcal.カルシウム36mg.食物繊維1.6g**が摂取できます。
- ユニバーサルデザインフードの「容易にかめる」に相当します。



第8回  
介護食品・スマイルケア食  
コンクール  
農林水産省  
大臣官房長賞  
受賞

品番: 1509  
JANコード: 4903308015096  
ケースGTIN: 24903308015090  
荷姿: 300g(10個入)×24  
賞味期間: 365日  
保存方法: -18℃以下で保存してください  
解凍方法: 自然解凍  
アレルギー物質: 乳成分、大豆

栄養成分表示		100g当たり	1個(標準30g)当たり
エネルギー(kcal)	たんぱく質(g)	266	80
脂質(g)	糖質(g)	8.1	2.4
炭水化物(g)	食物繊維(g)	47.2	14.2
糖質(g)	カルシウム(mg)	41.8	12.6
食物繊維(g)		5.4	1.6
食塩相当量(g)		0.11	0.03
カルシウム(mg)		120	36



### おやつレクリエーション向け 簡単アレンジ

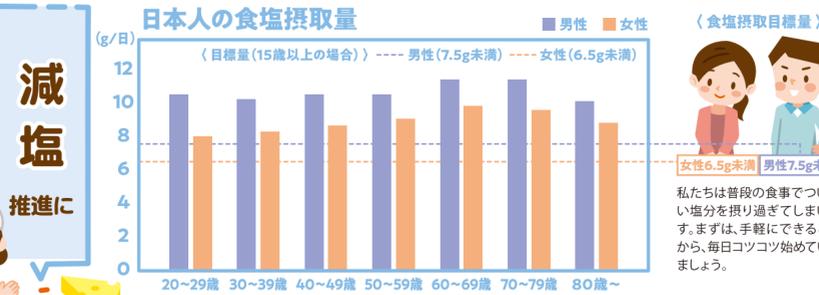


### ユニバーサルデザインフード (UDF)とは

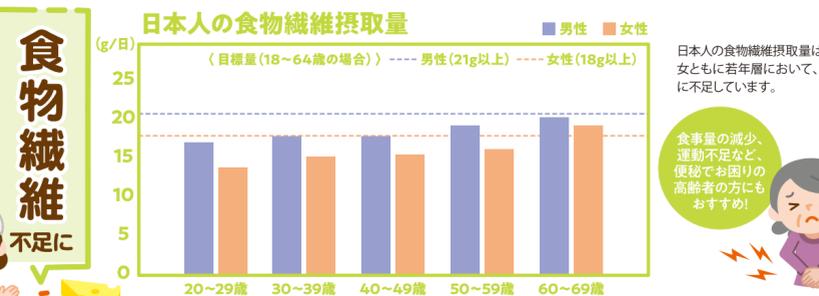
「ユニバーサルデザインフード」とは日常の食事から介護食まで幅広くお使いいただける、食べやすさに配慮した食品です。レトルト食品や冷凍食品など調理加工品をはじめ、飲み物やお食事につける「とろみ調整食品」などがあります。六甲バターでは、該当商品には「ユニバーサルデザインフード」のロゴマークを商品パッケージやパンフレットに記載しております。

区分	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	細くてやわらかければ食べやすい	固形物は小さくても食べやすい
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やすい
かたさの目安	ごはん たまご 肉じゃが	ごはん~やわらかごはん 厚焼き卵 やわらかい肉じゃが	やわらかごはん~全がゆ だし巻き卵 具材小さめやわらか肉じゃが	全がゆ スクランブルエッグ やわらかい茶わん蒸し(具なし) ペースト肉じゃが
物性規格	かたさ上限値 N/m <sup>2</sup> 粘度下限値 mPa·s	5×10 <sup>5</sup> 5×10 <sup>4</sup>	5×10 <sup>4</sup> ゾル:1×10 <sup>4</sup> /ゲル:2×10 <sup>4</sup>	5×10 <sup>3</sup> ゾル:3×10 <sup>3</sup> /ゲル:5×10 <sup>3</sup> ゾル:1500 ゾル:1500

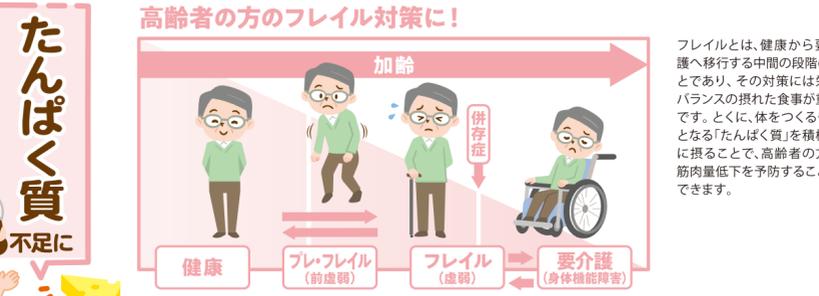
※「ゾル」とは、液体、もしくは固形物が液体中に分散しており、流動性を有する状態をいう。「ゲル」とは、ゾルが流動性を失いゼリー状に固まった状態をいう。



厚生労働省「国民健康・栄養調査(令和元年)」より



厚生労働省「国民健康・栄養調査(令和元年)」より



日本老年医学会より

六甲バター公式HP 業務用  
<https://www.qbb.co.jp/business/>



Instagramで紹介中!  
@qshoku\_official



お役立つ情報を  
発信しています!

(23年7月改定)

# 栄養士さんのための メディケアQ食シリーズ



## もう1品!で、すこやか生活

「Q食」シリーズには、みなさまに食を通じてすこやかな毎日を提供したい、献立を彩られる栄養士さんをサポートしたい、という六甲バターの想いが込められています。いつもの食事にもう一品!こだわりの品質(Quality)と「健康で、明るく、楽しい」チーズ商品をQ・B・Bがお届けします。

六甲バター株式会社

www.qbb.co.jp

**食物繊維 減塩**

**食物繊維 & 減塩 カットチーズ5(500g)**

- 10gで**0.6g**以上の食物繊維が摂取できます。
- 塩分(食塩相当量)を**25%**以上カット  
(プロセスチーズ 日本食品標準成分表2020年版(八訂)比)
- 調理におすすめのマイルドな味わいのプロセスチーズ

品番: 1833	栄養成分表示(100g当たり)
JANコード: 4903308018332	エネルギー(kcal) 301
ケースGTIN: 24903308018336	たんぱく質(g) 20.7
荷姿: 500g×20袋	脂質(g) 22.0
賞味期間: 180日	炭水化物(g) 8.2
保存方法: 要冷蔵(0℃~10℃)	糖質(g) 1.8
アレルギー物質: 乳成分	食物繊維(g) 6.4
	食塩相当量(g) 1.99
	カルシウム(mg) 601



**高たんぱく質 減塩**

**高たんぱく質 & 減塩 カットチーズ5(500g)**

- 10gで**2.5g**以上のたんぱく質が摂取できます。
- 塩分(食塩相当量)を**25%**以上カット  
(プロセスチーズ 日本食品標準成分表2020年版(八訂)比)
- 調理におすすめのマイルドな味わいのプロセスチーズ

品番: 1832	栄養成分表示(100g当たり)
JANコード: 4903308018325	エネルギー(kcal) 316
ケースGTIN: 24903308018329	たんぱく質(g) 27.3
荷姿: 500g×20袋	脂質(g) 22.3
賞味期間: 180日	炭水化物(g) 0.7~4.2
保存方法: 要冷蔵(0℃~10℃)	糖質(g) 2.01
アレルギー物質: 乳成分、ゼラチン	食塩相当量(g) 2.01
	カルシウム(mg) 667

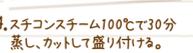


**簡単アレンジ  
レシピ**

**スチームモードでしっとりふわふわ  
にんじん入りジュースの  
チーズ蒸しパン**

材料 (1/1サイズ65mmホテルパン1台分)

全卵	250g
白砂糖	150g
サラダ油	40g
にんじん入りジュース	250ml
薄力粉	500g
ベーキングパウダー	18g
重曹	3g
食物繊維&減塩カットチーズ(500g)(混ぜ込み用)	100g
食物繊維&減塩カットチーズ(500g)(トッピング用)	50g



**ユニバーサルデザインフード**

**チーズ屋さんのレアチーズケーキ40g**

- チーズメーカーがこだわって作ったなめらかなレアチーズケーキです。
- 1個で**100kcal**以上摂取することができます。
- ユニバーサルデザインフードの「舌でつぶせる」に相当します。

品番: 1835	栄養成分表示	100g当たり	1個40g当たり
JANコード: 4903308018356	エネルギー(kcal)	261	104
ケースGTIN: 24903308018350	たんぱく質(g)	3.4	1.4
荷姿: 40g×20×4合	脂質(g)	20.7	8.3
賞味期間: 12ヵ月	炭水化物(g)	15.3	6.0
保存方法: -18℃以下で保存してください	糖質(g)	0.17	0.07
解凍方法: 自然解凍	食塩相当量(g)	0.17	0.07
(室温25℃の場合、約1時間30分)	カルシウム(mg)	41	16
アレルギー物質: 乳成分、ゼラチン			



**ユニバーサルデザインフード 食物繊維**

**チーズ屋さんのレアチーズケーキ 抹茶40g**

- チーズメーカーがこだわって作った抹茶味(宇治抹茶使用)のレアチーズケーキです。
- 1個で**100kcal**以上、食物繊維**1.2g**以上が摂取できます。
- ユニバーサルデザインフードの「舌でつぶせる」に相当します。

品番: 1508	栄養成分表示	100g当たり	1個40g当たり
JANコード: 4903308015089	エネルギー(kcal)	260	104
ケースGTIN: 24903308015083	たんぱく質(g)	3.1	1.2
荷姿: 40g×20×4合	脂質(g)	20.4	8.2
賞味期間: 12ヵ月	炭水化物(g)	17.6	7.0
保存方法: -18℃以下で保存してください	糖質(g)	14.4	5.7
解凍方法: 自然解凍	食物繊維(g)	3.2	1.3
(室温25℃の場合、約1時間30分)	食塩相当量(g)	0.14	0.06
アレルギー物質: 乳成分、ゼラチン	カルシウム(mg)	33	13



**ユニバーサルデザインフード 食物繊維**

**チーズ屋さんのレアチーズケーキいちご40g**

- チーズメーカーがこだわって作ったいちご味のレアチーズケーキです。
- 1個で**100kcal**以上、食物繊維**1.2g**以上が摂取できます。
- ユニバーサルデザインフードの「舌でつぶせる」に相当します。

品番: 1507	栄養成分表示	100g当たり	1個40g当たり
JANコード: 4903308015072	エネルギー(kcal)	260	104
ケースGTIN: 24903308015076	たんぱく質(g)	2.9	1.2
荷姿: 40g×20×4合	脂質(g)	19.9	8.0
賞味期間: 12ヵ月	炭水化物(g)	19.0	7.6
保存方法: -18℃以下で保存してください	糖質(g)	15.8	6.3
解凍方法: 自然解凍	食物繊維(g)	3.2	1.3
(室温25℃の場合、約1時間30分)	食塩相当量(g)	0.13	0.05
アレルギー物質: 乳成分、ゼラチン	カルシウム(mg)	32	13



**ユニバーサルデザインフード 食物繊維**

**チーズ屋さんのレアチーズケーキ バナナ40g**

- チーズメーカーがこだわって作ったバナナ味のレアチーズケーキです。
- 1個で**100kcal**以上、食物繊維**1.2g**以上が摂取できます。
- ユニバーサルデザインフードの「舌でつぶせる」に相当します。

品番: 1632	栄養成分表示	100g当たり	1個40g当たり
JANコード: 4903308016321	エネルギー(kcal)	257	103
ケースGTIN: 24903308016325	たんぱく質(g)	2.7	1.1
荷姿: 40g×20×4合	脂質(g)	20.7	8.3
賞味期間: 12ヵ月	炭水化物(g)	17.0	6.8
保存方法: -18℃以下で保存してください	糖質(g)	13.8	5.5
解凍方法: 自然解凍	食物繊維(g)	3.2	1.3
(室温25℃の場合、約1時間30分)	食塩相当量(g)	0.12	0.05
アレルギー物質: 乳成分、ゼラチン、バナナ	カルシウム(mg)	24	10



**おやつレクリエーション向け  
簡単アレンジ**



みんなで  
楽しく  
デコっちゃお!