

# 下処理いらず! きざみーと

減塩\*



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

煮るだけ!



鶏ささみ 炒り鳥



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2015 まぐろ類 缶詰 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

## おすすめメニュー

お肉・お魚が硬くて食べづらい方～常食まで

## ごはん

たんぱく質  
3gUP!

## ツナ おかゆ

その他・・・ちらし寿司・雑炊・炊きこみご飯・そぼろごはん

● きざみーとツナ 15g当たり

## 和え物

たんぱく質  
4gUP!

## ツナ ブロッコリー和え

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!

## 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 42g当たり

## 鍋物・汁物

たんぱく質  
3gUP!

## 鶏ささみ 味噌汁

その他・・・シチュー・中華スープ・すまし汁・寄せ鍋

● きざみーと鶏ささみ 20g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。  
嚥む力、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上がり下さい。

- 名称 《ツナ》まぐろ味付・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Ca  
 《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Ca、(一部に鶏肉・りんごを含む)  
 ■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1年間  
 ■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上がり下さい。  
 ■荷姿 300g×10袋／ケース ※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。  
 ■栄養成分表 (100g当たり) この表示値は、目安です。

	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	食塩相当量 (g)	カルシウム (mg)	カリウム (mg)	リン (mg)
ツナ	92	21	1	1	0.8	105	160	150
鶏ささみ	79	17	1	2	1.0	105	220	170

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: