

厨房での調理対応いらずな完調品パック

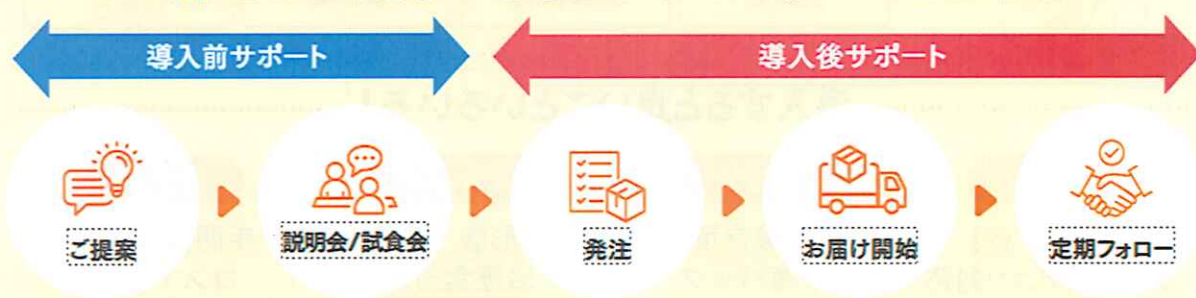
さまざまなお困りごとを解決し、導入後も施設様のご状況に合わせてフォロー対応をさせて頂いております。また、四季の風味を取り入れ、栄養バランスを考えた90日サイクルの献立メニューは、各種治療食にも対応しています。



食形態・各種治療食

常食	軟菜食	ムース食
地元九州の醤油と味噌を使用した、毎日の味でお作りしています。90日のサイクルメニューです。	固い食材を除き、見た目や彩りを常食に近い形で柔らかく仕上げています。	嚥下に不安のある方向けに、料理や素材をそのまま生かした特殊製法で調理しています。
減塩食	糖尿病(エネルギーコントロール)食	腎臓食
塩分量を1日5.9g未満に抑えた料理と献立をご提供します。	調理方法や使用食材等で一日の総エネルギー量を調整しています。	エネルギー、たんぱく質、カリウム、塩分を調整しています。
		潰瘍食
		常食とは別献立で作成。胃・十二指腸粘膜に大きな負担をかけないようにします。

最短でご利用できるようサポートいたします!



サンプル送付や商品についてのお問い合わせはこちらから!

富士通商株式会社

大阪市福島区福島4-8-28

電話06-6453-3121

担当者: 中崎(なかざき) 080-3731-5295

食形態・治療食にも対応の冷凍の完全調理済みパック



管理栄養士が考えた、飽きのこないメニュー構成！

常食

軟菜食

ムース食

減塩食

糖尿病食

腎臓食

潰瘍食

導入すると良いこといろいろ！

簡単！

温めるだけ！
湯煎/スチコン対応



衛生的！

長期保存可能
冷凍パック



美味しい！

食形態・各種
治療食対応



嬉しい！

手間要らずで
コスト削減



サンプル送付や商品についてのお問い合わせはこちらから！

富士通商株式会社

大阪市福島区福島4-8-28

電話06-6453-3121

担当者：中崎(なかざき) 080-3731-5295