

七夕献立



食べるソーダフロート風

具沢山スープ

季節のポテトサラダ

そうめんのゼリー寄せ

うざく風

主要栄養素

【1食当たりの栄養成分値】

エネルギー427kcal・たんぱく質14.0g・脂質15.9g・炭水化物58.9g・食塩相当量2.5g

Instagramでレシピやお役立ち情報を配信中！

メディケア食品

やわらか食
SOFTLY
ソフリ



Instagram



HP



Instagram



HP

そうめんのゼリー寄せ

(エネルギー:77kcal、たんぱく質:6.1g、脂質:0.7g、炭水化物:10.9g、食塩相当量:0.9g)

※赤文字はUmios メディケア食品の商品、
緑文字はヤヨイサンフーズ ソフリの商品です。



【材料】

やさしい素材 たんぱく21 えび…10.0g

SF 新プチトマトゼリー…10.0g

そうめん…10.0g

A [かつおだし汁…50.0g
薄口醤油…2.0g
酒…2.0g
塩…少々
ゼラチン…3.0g

【作り方】

- ①「たんぱく21 えび」は半解凍し、お好みの形に切る。
- ②「SF 新プチトマトゼリー」は自然解凍後、トレーから取り出し、お好みの形に切る。
- ③そうめんはやわらかくなるまで茹でる。
- ④Aを合わせて加熱し、ゼラチンを加えて溶かす。
- ⑤型に①～③を並べ、④を流し入れる。
- ⑥冷蔵庫で冷やし固め、固まったらお皿に盛り付ける。

★POINT★ 天の川をイメージして、「たんぱく21 えび」は星型に抜いています。

【使用商品】

たんぱく21 えび



120g(3個)/30×2

SF 新プチトマトゼリー



(18g×12個)/24×2

具沢山スープ

(エネルギー:87kcal、たんぱく質:2.7g、脂質:2.0g、炭水化物:16.1g、食塩相当量:0.7g)



【材料】

やさしい素材 たんぱく21 ポーク(ブロック)…10.0g

やさしい素材 とけない ながねぎ…5.0g

SF ソフリそのままだいこん35…35.0g

SF ソフリそのままごぼう10…10.0g

SF ソフリそのままにんじん10…10.0g

A [しょうがすりおろし…1.0g
鶏ガラスープの素…0.5g
濃口醤油…1.5g
水…80.0g

とろみ剤…適量

【作り方】

- ①「たんぱく21 ポーク(ブロック)」は半解凍し、お好みの大きさに切る。
- ②「SF ソフリそのままだいこん35」、「SF ソフリそのままごぼう10」、「SF ソフリそのままにんじん10」は冷凍状態でトレーから取り出し、「SF ソフリそのままだいこん35」はお好みの大きさに切り、自然解凍する。
- ③「とけない ながねぎ」は半解凍し、みじん切りにする。
- ④Aを加熱し、とろみ剤でとろみをつける。
- ⑤①、②をお椀に盛り、④をかける。
- ⑥⑤に③をのせる。

★POINT★ そのまま野菜シリーズをたくさん使い、見た目も味も楽しめるスープに仕上げました。

【使用商品】

たんぱく21 ポーク(ブロック)



300g(3個)/24

とけない ながねぎ



315g(7個)/15×2

SF ソフリそのままだいこん35



210g(6個)/12×3

SF ソフリそのままごぼう10



120g(12個)/12×3

SF ソフリそのままにんじん10



120g(12個)/12×3

うざく風

(エネルギー:109kcal、たんぱく質:3.6g、脂質:7.2g、炭水化物:7.2g、食塩相当量:0.6g)



【材料】

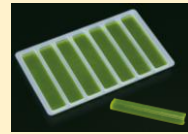
やさしい素材 きゅうり…10.0g
やさしい素材 とけないながねぎ…10.0g
SF 蒲焼風ムース30…30.0g
A かつおだし汁…10.0g
酢…2.5g
濃口醤油…1.5g
砂糖…1.0g
とろみ剤…適量

【作り方】

- ①「SF 蒲焼風ムース30」は4分～5分蒸す。
 - ②「きゅうり」、「とけないながねぎ」は自然解凍し、お好みの大きさに切る。
 - ③Aを混ぜ、とろみ剤でとろみをつける。
 - ④①、②をお皿に盛り、③をかける。
- ★POINT★ 「SF 蒲焼風ムース30」と「きゅうり」を使用した夏らしいメニューです。

【使用商品】

きゅうり



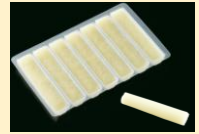
315g(7個)/12×2

SF 蒲焼風ムース30



120g(4個)/12×3

とけないながねぎ



315g(7個)/15×2

季節のポテトサラダ

(エネルギー:78kcal、たんぱく質:0.4g、脂質:4.3g、炭水化物:10.0g、食塩相当量:0.3g)



【材料】

やさしい素材 とけない コーン…7.0g
やさしい素材 とけない えだまめ…7.0g
SF ソフリそのままじゃがいも10…30.0g
マヨネーズ…5.0g

【作り方】

- ①「とけない コーン」「とけない えだまめ」は自然解凍し、お好みの大きさに切る。
 - ②「SF ソフリそのままじゃがいも10」は冷凍状態でトレーから取り出し、自然解凍後、粗くつぶす。
 - ③①と②を合わせ、マヨネーズで和え、お皿に盛り付ける。
- ★POINT★ 「とけない えだまめ」や「とけない コーン」を使用してポテトサラダも夏風に変化をつけました。

【使用商品】

とけない コーン



300g(10個)×15×2

とけない えだまめ



180g(6個)/30×2

SF ソフリそのままじゃがいも10



120g(12個)/12×3

食べるソーダフロート風

(エネルギー:76kcal、たんぱく質:1.2g、脂質:1.7g、炭水化物:14.7g、食塩相当量:0.0g)



【使用商品】

ゴールデンパイン



375g(15個)/12×2

SF とけないアイス風デザート35
(バニラ風味)R



350g(10個)/4×3

※とけないアイス風デザートはUDF登録商品ではございません。

【材料】

やさしい素材 ゴールデンパイン…12.5g

SF とけないアイス風デザート35(バニラ風味)R…10.0g

A ブルーキュラソウシロップ(ノンアルコール)…5.0g

サイダー…35.0g

ゼラチン…1.0g

【作り方】

①Aをあため、ゼラチンをよく溶かし、型に入れ冷蔵庫で冷やし固める。

②「ゴールデンパイン」は半分に切る。

③①を適当な大きさに砕きお皿に盛り付け、②と「SF とけないアイス風デザート35(バニラ風味)R」をのせる。

★POINT★ 「ゴールデンパイン」の甘酸っぱさと「とけないアイス風デザート35(バニラ風味)R」の甘みのバランスが絶妙です。
さわやかな見た目も食欲をそそります。

※召し上がる方の飲み込みの状態によって、適する商品や食べ方が異なります。医師や専門家と相談の上、それぞれに合ったものをお選びください。

※調理により商品の持つ「UDF区分 舌でつぶせる」の物性が変わる可能性がありますので、ご承知ください。

※召し上がる方の状態によって食べる量が異なります。提供する量は調整してください。

※掲載されている写真は盛り付け例です。実際の商品とは異なる場合がありますので予めご了承ください。

※記載情報は2025年12月1日現在のものです。

※とろみ剤の栄養成分値は含みません。

※「SF 蒲焼風ムース30」はうなぎ原料を使用しておりません。

※「SF とけないアイス風デザート35(バニラ風味)R」はUDF登録商品ではございません。

Umios株式会社



〒108-8620 東京都港区高輪2-21-2 THE LINKPILLAR 1 SOUTH
03-6833-4191 (メディケア営業部)

株式会社ヤヨイサンフーズ

〒105-0012 東京都港区芝大門1-10-11 芝大門センタービル6F
03-5400-1532 (営業統轄部)

お問い合わせ