



じっくり食べて低栄養予防  
食べサポ

おいしさも栄養も妥協したくない！

# どうする？野菜高騰特集

「食べやすさ」や「栄養価」を確保して、野菜価格の高騰によるお悩みを解決します！



お悩み

乾燥野菜や凍菜など  
安い食材で代用すると、  
かたさが気になる。

解決！

食感改良剤「やわらかしつとり調理料」で  
やわらかくして解決！

「やわらかしつとり調理料」は、  
肉・魚はもちろん野菜にも有効！  
使い方は簡単！メニューに合わせて3通り。  
基本は水に溶いて野菜を浸して加熱。  
煮物の時は、煮汁に入れるだけ、  
葉野菜は直接ふりかけて加熱する  
だけでやわらかく仕上がります。



■栄養成分(製品100g当たり)

栄養成分	容量
エネルギー(Kcal)	206
たんぱく質(g)	4.4
脂質(g)	1.0
炭水化物(g)	47.3
食塩相当量(g)	0.561

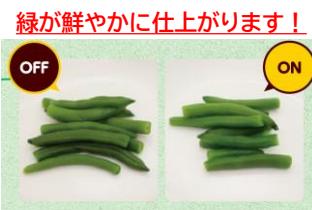
※スチコンの条件(加熱温度・時間)は食数や使用食材(冷凍・生など)により調整ください。

## 付け合わせ・添え野菜に

主菜の横に添えるいんげんやブロッコリーをもう少しやわらかく仕上げたいときは、水に溶いて浸して加熱します。緑色の野菜は色が鮮やかに仕上がります。



ローストチキン



食材量に対して  
製品使用量の目安 0.5~1%

## 煮物に

筑前煮や切り干し大根などの小鉢メニューをほどよくやわらかく、食べやすく仕上げます。煮汁に溶くだけで漬け込み時間は不要なので、導入時のメニューとしてもおすすめです。



筑前煮



食材量に対して  
製品使用量の目安 0.5~1%

## 和え物・炒め物に

和え物や炒め物に使用する葉野菜の場合は、直接ふりかけて使用することも可能！漬け込み時間が不要です。



小松菜のおひたし



食材量に対して  
製品使用量の目安 0.5~1%

ふりかけてまぜるだけ！

## 「やわらかしつとり調理料」の 上手な使いこなしポイント

- 仕込み量に合ったサイズの調理器具をご使用ください。  
・食材の仕込み量やホテルパンの大きさによって加える水溶液の量を調整してください。  
その際は溶液濃度が変わらないようにご注意ください。
- 「やわらかしつとり調理料」の使用量、加熱時間はお好みで調整ください。  
・冷凍野菜にも、生野菜にも効果がありますが、生野菜の方がやわらかになります。  
・煮崩れしやすい野菜を入れる場合は、調理時間をいつもより短めにすることをおすすめします。  
・厚みの違う野菜を入れる場合は、薄いものを後から入れると、見た目もきれいに仕上がります。

# どうする？野菜高騰特集



お悩み

価格変動の少ない  
野菜の利用を増やすと、  
栄養が偏ってしまう。

解決！

沸かしたお湯に溶かすだけ！  
栄養を補う「スープ」を活用して解決！

ビタミンや食物繊維など足りない栄養があるときや、おいしい野菜の献立を提供したいけれど人手が足りないときなどにお役立ちします。食事形態の展開がしやすいのもうれしいポイント！



「クノール® クイックサーブスープ」  
緑黄色野菜

かぼちゃ、トマトなどの  
緑黄色野菜を配合し  
栄養管理をサポート！



一杯(150mL)に、一食当たりに不足する野菜量が含まれます。※

- ・栄養補強したスープを週に1回献立に加えれば、献立調整もしやすくなります。
- ・特に野菜が食べづらい、きざみ食やペースト食の方にもおすすめです。

※一食当たりに不足する野菜量は、厚生労働省「健康日本21(第2次)」および令和元年「国民健康・栄養調査」より1日当たりに不足する野菜量を計算し、その1/3量としてあります。また、製品に含まれる野菜量は野菜原料を生野菜換算して計算しています。

商品	熱湯 (1人分 当たり)	製品 使用量	エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	カルシウム	鉄	ビタミンA	ビタミンB1	ビタミンB2	ビタミンC	食物繊維	食塩相当量
商品名	ml	g	kcal	g	g	g	mg	mg	μgRAE	mg	mg	mg	g	g
緑黄色野菜[ボタージュ]	栄養成分(製品100g当たり)	425	6.3	16.8	65.0	120	2.14	453	0.10	0.24	8	5.8	6.02	
1袋(460g)で4L	普通量	150	17.3	73	1.1	2.9	11.2	21	0.37	78	0.02	0.04	1	1.0
	少量	120	13.8	59	0.9	2.3	9.0	17	0.30	63	0.01	0.03	1	0.8

沸かしたお湯に溶かすだけ！ 野菜が溶け込んだなめらかな  
「クノール® クイックサーブスープ」で朝食の満足度をアップ！



「クノール® クイックサーブスープ」  
コーンクリーム[ボタージュ]

「クノール® クイックサーブスープ」  
パンブイヨン[ボタージュ]



時間も人手もない朝食は、お湯に溶かすだけのスープがおすすめ。  
パンとの相性がよく野菜の風味もしっかり感じられるので、朝食の満足度が上がります。  
固形物がないので咀嚼に課題がある高齢者にも提供できます。  
※「クノール® クイックサーブスープ」クラムチャウダーのみ具材を含みます。



コーンスープ



コーンスープパン粥

パン粥も人気！

バリエーションが少なくなりがちな  
パン粥も、数種類をローテーション  
すれば、毎日飽きずに楽しめます！

## 病院・高齢者施設給食に携わる 栄養士の皆さん！

毎月のイベント行事食

低栄養予防の工夫

減塩、スチコン調理など、  
6,000種以上のレシピ

などのお役立ち情報を  
お届けします。



こちらの  
二次元コードを  
読み取って、「追加」で  
登録完了です。



AJINOMOTO 業務用  
LINE公式アカウントはじめました

今すぐ  
友だち登録を。