

～メディカルシリーズ～

 <p>バランス健康食</p>	<p><u>バランス栄養食の特長</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ・高齢者だけでなく単身赴任など独居の方でもバランスよく栄養が摂れます。 ・生活習慣病の予防や健康に気を付けたい方など、幅広い方々にご利用いただけます。 ・過程では管理しにくい栄養素も栄養士が計算。自然な味付けで美味しく召し上がれます。
--	--

 <p>塩分制限食</p>	<p><u>塩分制限食の特長</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ・塩分は1食あたり1.7g以下ですが、薄味を感じさせない工夫をしています。 ・エネルギーや食物繊維、コレステロールまで配慮しているので、高血圧、心臓病、脂質異常症が気になる方にお勧めです。
--	--

 <p>カロリー制限食</p>	<p><u>カロリー制限食の特長</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ・油を最小限に抑え、食物繊維も摂取できるように工夫しています。 ・献立中1～2品は野菜の煮物に。野菜の旬を味わいながら、エネルギー量を減らします。 ・1日1,200Kcalが必要な方にはAセット、1,600Kcalが必要な方にはBセットを用意しています。
--	--

 <p>タンパク制限食</p>	<p><u>タンパク制限食の特長</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ・ビタミン、ミネラルの流出が減るよう、工夫しています。 ・色彩が豊かな献立で、タンパク質量が少ない事を感じさせません。 ・1日のたんぱく制限が50～60gの方にはAセット、25～40gの方にはBセット・Cセットを用意しています。
--	---

～やわらかシリーズ～

 <p>やわらか食</p>	<p><u>やわらか食の特長</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ・やわらか食は凍結含浸法で製造。やわらかく栄養価の損失が少ないのが特徴です。 ・1食分あたり2.5gのガラクトオリゴ糖を使用。腸内のビフィズス菌の増殖を促進します。 ・彩りと風味はそのままなのに、バナナでも潰せるほどの柔らかさです！
--	---

～糖質制限シリーズ～

 <p>糖質制限食</p>	<p><u>糖質制限食の特長</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ・ごはんは白米と比較し、糖質を約40%カット、食物繊維は約3.5倍です。 ・パスタも白米と比較し、糖質を約40%カット、食物繊維は約3.5倍です。 ・砂糖の使用を控え、エリスリトールを使用しています。※エリスリトールは血糖値を上げない0Kcalの糖質です
--	--