

やわらか食 商品例

この他にも、多数の商品を取り揃えております。

エネルギー

215 kcal

たんぱく質

10 g

食塩相当量

1.4 g

※シリーズ全体の平均値
※1食あたりの栄養価

【注意事項】

- HGセットシリーズはホスピタルメブランドを使用していないメニューもあります。
- メニュー、栄養価は変更することがあります。

電子レンジ 袋の横をハサミで少し切り、電子レンジ(500W)で表側の時間を目安に加熱してください。

沸かし 袋を開けず、蓋し器か、スチームコンベクション(100℃)で約30分加熱してください。

※調理時間は目安です。メーカー・機種・室内温度等の条件で変わります。目安の調理時間でもとれない場合は10秒ずつ増減してください。※加熱しすぎないようにご注意ください。カートンサイズ(厚さ):縦410×横345×高さ85mm



開封時

副菜 副菜 主菜

原価画像 トレーサイズ: 縦174×横129×高24mm
商品サイズ: 縦240×横140×高24mm

HGセットN豚肉の生姜焼き 98530

- ◎主菜: 豚肉の生姜焼き
- ◎副菜: ほうれん草のツナ和え
- ◎副菜: さつまいものレモン煮
- ◎糖類: 165g*10/2
- ◎【エネルギー】21kcal 【たんぱく質】9.7g
- 【脂肪】10.1g 【炭水化物】20.1g
- 【食塩相当量】1.1g
- ◎レンジ調理時間: 3分40秒

HGセットNホワイトシチュー 98531

- ◎主菜: ホワイトシチュー
- ◎副菜: キャベツのツナ和え
- ◎副菜: かぼちゃのポトフあん
- ◎糖類: 165g*10/2
- ◎【エネルギー】21kcal 【たんぱく質】10.8g
- 【脂肪】12.3g 【炭水化物】16.4g
- 【食塩相当量】1.1g
- ◎レンジ調理時間: 4分00秒

HGセットNあじの南蛮漬け 98510

- ◎主菜: あじの南蛮漬け
- ◎副菜: 大根の肉味噌汁風味
- ◎副菜: いんげん豆のポトフあん
- ◎糖類: 165g*10/2
- ◎【エネルギー】19.2kcal 【たんぱく質】9.9g
- 【脂肪】9.5g 【炭水化物】17.6g
- 【食塩相当量】1.1g
- ◎レンジ調理時間: 4分00秒

HGセットNさばつみれと大根煮物 98518

- ◎主菜: さばつみれと大根煮物
- ◎副菜: オクラのかか和え
- ◎副菜: つぶ芋のレモン煮
- ◎糖類: 165g*10/2
- ◎【エネルギー】19.2kcal 【たんぱく質】10.1g
- 【脂肪】4.7g 【炭水化物】25.8g
- 【食塩相当量】1.3g
- ◎レンジ調理時間: 3分40秒

HGセットNさばの味噌煮 98519

- ◎主菜: さばの味噌煮
- ◎副菜: キャベツと豚の白菜コンソメ
- ◎副菜: たこのポトフサラダ
- ◎糖類: 165g*10/2
- ◎【エネルギー】23.9kcal 【たんぱく質】9.9g
- 【脂肪】15.2g 【炭水化物】14.4g
- 【食塩相当量】1.4g
- ◎レンジ調理時間: 4分20秒

HGセットN白身魚の天ぷら 98522

- ◎主菜: 白身魚の天ぷら
- ◎副菜: 小豆ちりめんずし
- ◎副菜: さばちりめんあん
- ◎糖類: 165g*10/2
- ◎【エネルギー】24.3kcal 【たんぱく質】8.5g
- 【脂肪】13.2g 【炭水化物】20.7g
- 【食塩相当量】1.4g
- ◎レンジ調理時間: 3分30秒

HGセットN鮭バーグのちゃんちゃん焼き風 98566

- ◎主菜: 鮭バーグのちゃんちゃん焼き風
- ◎副菜: 豚肉の味噌煮
- ◎副菜: フコッコのおかか和え
- ◎糖類: 170g*10/2
- ◎【エネルギー】24.3kcal 【たんぱく質】10.0g
- 【脂肪】12.2g 【炭水化物】22.4g
- 【食塩相当量】1.5g
- ◎レンジ調理時間: 4分30秒

HGセットNたらバーグの中確あん 98557

- ◎主菜: たらバーグの中確あん
- ◎副菜: 豚肉の味噌煮
- ◎副菜: じゃがいもサラダ
- ◎糖類: 170g*10/2
- ◎【エネルギー】24.0kcal 【たんぱく質】11.2g
- 【脂肪】14.9g 【炭水化物】14.6g
- 【食塩相当量】1.5g
- ◎レンジ調理時間: 3分30秒

HGセットNハンバーグイタリアン 98567

- ◎主菜: ハンバーグイタリアン
- ◎副菜: チーズソースマカロニ
- ◎副菜: ほうれん草と豚の洋風和え
- ◎糖類: 165g*10/2
- ◎【エネルギー】24kcal 【たんぱく質】10.4g
- 【脂肪】15.7g 【炭水化物】15.6g
- 【食塩相当量】1.1g
- ◎レンジ調理時間: 4分30秒

HGセットNかつ煮 98563

- ◎主菜: かつ煮
- ◎副菜: ひよこの煮物
- ◎副菜: フコッコのかか和え
- ◎糖類: 165g*10/2
- ◎【エネルギー】24kcal 【たんぱく質】10.4g
- 【脂肪】13.8g 【炭水化物】17.7g
- 【食塩相当量】1.7g
- ◎レンジ調理時間: 4分00秒

HGセットNすき煮 98544

- ◎主菜: すき煮
- ◎副菜: フコッコの豚あん
- ◎副菜: たこのポトフサラダ
- ◎糖類: 165g*10/2
- ◎【エネルギー】27.6kcal 【たんぱく質】9.2g
- 【脂肪】13.8g 【炭水化物】23.7g
- 【食塩相当量】1.8g
- ◎レンジ調理時間: 3分20秒

HGセットNコロッケカレー 98561

- ◎主菜: コロッケカレー
- ◎副菜: プロコリーの豚あん
- ◎副菜: キャベツの味噌和え
- ◎糖類: 175g*10/2
- ◎【エネルギー】27.6kcal 【たんぱく質】12.5g
- 【脂肪】13.8g 【炭水化物】23.7g
- 【食塩相当量】1.7g
- ◎レンジ調理時間: 3分30秒

HGセットNにしんの旨煮 98559

- ◎主菜: にしんの旨煮
- ◎副菜: ポトフのマヨネーズがけ
- ◎副菜: キャベツの味噌和え
- ◎糖類: 165g*10/2
- ◎【エネルギー】20.6kcal 【たんぱく質】10.1g
- 【脂肪】13.8g 【炭水化物】12.7g
- 【食塩相当量】1.3g
- ◎レンジ調理時間: 3分30秒

HGセットNぶり大根 98560

- ◎主菜: ぶり大根
- ◎副菜: ほうれん草のツナ和え
- ◎副菜: 芋あんあん
- ◎糖類: 165g*10/2
- ◎【エネルギー】21.6kcal 【たんぱく質】10.5g
- 【脂肪】8.7g 【炭水化物】18.2g
- 【食塩相当量】1.3g
- ◎レンジ調理時間: 3分20秒

HGセットNオムレツマトソース 98514

- ◎主菜: オムレツマトソース
- ◎副菜: ツナクリームマカロニ
- ◎副菜: フコッコの味噌煮
- ◎糖類: 165g*10/2
- ◎【エネルギー】20.1kcal 【たんぱく質】9.9g
- 【脂肪】12.4g 【炭水化物】18.8g
- 【食塩相当量】1.2g
- ◎レンジ調理時間: 4分20秒

HGセットN洋食プレート 98533

- ◎主菜: 洋食プレート(ステーキ、ポテト、サラダ)
- ◎副菜: ほうれん草のコンソメ風味
- ◎副菜: じゃがいものメグ煮
- ◎糖類: 165g*10/2
- ◎【エネルギー】20.0kcal 【たんぱく質】9.2g
- 【脂肪】12.4g 【炭水化物】12.9g
- 【食塩相当量】1.7g
- ◎レンジ調理時間: 4分00秒

HGセットN鶏と野菜の煮物 98524

- ◎主菜: 鶏と野菜の煮物
- ◎副菜: ほうれん草と豚の味噌和え
- ◎副菜: さつまいもの甘煮
- ◎糖類: 165g*10/2
- ◎【エネルギー】18.8kcal 【たんぱく質】8.8g
- 【脂肪】17.5g 【炭水化物】20.7g
- 【食塩相当量】1.7g
- ◎レンジ調理時間: 4分00秒

HGセットNチキンの照焼き風 98558

- ◎主菜: チキンの照焼き風
- ◎副菜: ほうれん草のコンソメ
- ◎副菜: ほうれん草と豚の味噌和え
- ◎糖類: 165g*10/2
- ◎【エネルギー】24kcal 【たんぱく質】10.7g
- 【脂肪】13.9g 【炭水化物】16.9g
- 【食塩相当量】1.6g
- ◎レンジ調理時間: 3分20秒

HGセットN肉じゃが(国産じゃが使用) 98565

- ◎主菜: 肉じゃが
- ◎副菜: キャベツの味噌和え
- ◎副菜: たこのポトフ
- ◎糖類: 165g*10/2
- ◎【エネルギー】19.9kcal 【たんぱく質】9.7g
- 【脂肪】8.2g 【炭水化物】19.5g
- 【食塩相当量】1.5g
- ◎レンジ調理時間: 3分20秒

HGセットNねぎ塩豚ロース 98528

- ◎主菜: おろしねぎの豚ロース
- ◎副菜: ほうれん草のごま和え
- ◎副菜: さつまいもの甘煮
- ◎糖類: 165g*10/2
- ◎【エネルギー】20kcal 【たんぱく質】9.8g
- 【脂肪】10.9g 【炭水化物】12.6g
- 【食塩相当量】1.2g
- ◎レンジ調理時間: 4分00秒

HGセットN厚揚げの彩り炒め 98511

- ◎主菜: 厚揚げの彩り炒め
- ◎副菜: ほうれん草の味噌和え
- ◎副菜: さつまいもの甘煮
- ◎糖類: 165g*10/2
- ◎【エネルギー】18.9kcal 【たんぱく質】8.5g
- 【脂肪】10.9g 【炭水化物】12.8g
- 【食塩相当量】1.2g
- ◎レンジ調理時間: 4分00秒

HGセットNおでん 98513

- ◎主菜: おでん
- ◎副菜: ささぎのずんだソース
- ◎副菜: しらすの味噌和え
- ◎糖類: 165g*10/2
- ◎【エネルギー】19.4kcal 【たんぱく質】9.3g
- 【脂肪】9.0g 【炭水化物】18.2g
- 【食塩相当量】1.2g
- ◎レンジ調理時間: 3分20秒

HGセットN豆腐バーグ炒すおろしあん 98566

- ◎主菜: 豆腐バーグ炒すおろしあん
- ◎副菜: ささぎのずんだソース
- ◎副菜: ほうれん草の味噌和え
- ◎糖類: 165g*10/2
- ◎【エネルギー】25.4kcal 【たんぱく質】10.3g
- 【脂肪】16.1g 【炭水化物】16.5g
- 【食塩相当量】1.7g
- ◎レンジ調理時間: 4分00秒

HGセットN麻婆豆腐 98532

- ◎主菜: 麻婆豆腐
- ◎副菜: ほうれん草のツナクリーム和え
- ◎副菜: ほうれん草の甘煮あん
- ◎糖類: 165g*10/2
- ◎【エネルギー】18.3kcal 【たんぱく質】10.1g
- 【脂肪】11.3g 【炭水化物】9.5g
- 【食塩相当量】1.4g
- ◎レンジ調理時間: 3分40秒