

病院向け備蓄食品

常温

必要とするものを必要とするところへ。
光工業株式会社

広島大学病院共同研究

鯛CAN飯

食物繊維
豊富

アレルギー特定原材料等27品目不使用



- **3年間の長期保存**が可能な災害備蓄用ご飯です。
- 本品は食物アレルギーの原因となる食品のうち、**特定原材料7品目、特定原材料に準ずるもの20品目を使用しておりません。**
- ***特定原材料7品目**
えび、かに、小麦、卵、乳、そば、落花生
- ***特定原材料に準ずる20品目**
あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、牛肉、キウイフルーツ、くるみ、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、リンゴ、ゼラチン
- **食物繊維**(難消化性デキストリン)が豊富です。
- 飲み込む力が弱い方でも、熱湯(または水)の量で**ご飯**(目安線より2cmほど下)→**おかゆ風**(目安線くらい)→**雑炊風**(目安線より上)と食べやすくなります。
- お湯を入れても缶が熱くない、**特許構造の特殊缶**を使用しています。

ポイント1 アレルギー特定原材料等27品目不使用！

特定原材料7品目、特定原材料に準ずる20品目を一切使っていないため、非常時でもアレルギーを気にすることなくお使い頂けます。



ポイント2 簡単に調理できる、柔らかさを調節できる！

缶に直接熱湯または水を入れてフタを閉じ、熱湯の場合は15分、水の場合は60分でできあがりです。特殊な缶を採用しているため、熱湯を入れても缶は全く熱くならず安全にご使用頂けます。

また、入れる熱湯（水）の量によって、ご飯の柔らかさを任意に調節できるため、様々な状態、様々な年齢の方々に対しても、本品で幅広く対応ができます。

このため、平時はもとより、非常時においても実務者の負担を軽減できます。

<注水量の目安>



ご飯の場合



おかゆ風



雑炊風



ポイント3 非常時でも食物繊維が簡単に摂れる！

非常時など栄養バランスを考えることが難しい事態では、特に野菜不足になり、食物繊維が不足しがちです。本品には具材由来の食物繊維に加え、天然のでん粉由来の食物繊維（難消化性デキストリン）が含まれており、1食あたり7.5gの食物繊維を摂取できます。

原材料名 うち米(国産)、鯛のほぐし身(鯛、食塩、砂糖、デキストリン)、
おくら、紀州梅、難消化性デキストリン、グルタミン酸Na、
酸化防止剤(V.E)

内容量 90g

保存方法 直射日光を避け、常温で保存してください。

栄養成分表示 1食分(90g)当たり

エネルギー	308kcal	食物繊維	7.5g
たん白質	9.3g	ナトリウム	790mg
脂質	1.0g	カリウム	153mg
糖質	61.0g	リン	117mg
		食塩相当量	2.0g

広島大学病院 × 光工業株式会社

様々な状態の方がいらっしゃる病院という特殊な場において、一般的な非常食では平時においても非常時においても実務者の負担を増やすばかりか、施設内にいる被災者への対応が満足に行えません。

このようなミスマッチを少しでも解消するために、広島大学病院の「こうであって欲しい」という生の現場の声と、創業80余年の缶メーカーである当社の持つ缶入り備蓄食のノウハウが組み合わせ、病院向け非常食品「鯛CAN飯」は生まれました。