

メデイカル給食の ための 冷凍フルーツ

解凍方法：自然解凍、または冷蔵庫解凍してください。

糖類・添加物等不使用冷凍フルーツ

メディカル給食のための冷凍フルーツです。

砂糖と一緒に煮てコンポートにしたり、ヨーグルトと和えたり、スイーツの具に使ったり、メディカル給食に華を添えます。

オレンジ



トルコ産のネーブルオレンジです。種・薄皮を手作業で取り除いています。

荷姿 500g×20

規格 -

蒸柿



柿を蒸してから凍結しました。蒸すことで甘みが強くなり柔らかくなります。

荷姿 500g×20

規格 10-15g/個

蒸りんごくし切 1/2



りんごを蒸してから凍結しました。蒸すことで甘みが強くなり柔らかくなります。

荷姿 500g×20

規格 -

【アレンジ例】



オレンジの牛乳寒天



柿のヨーグルトデザート



りんごのコンポート

解凍方法：自然解凍、または冷蔵庫解凍してください。

