





サンケンクリン®の献立と調理方法（召しあがり方）

本品に含まれるアレルゲン
（特定原材料等）

朝食	  	白がゆ	<p>お湯で温める場合、袋の封を切らずにそのまま沸騰したお湯の中で約10分温めてください。</p> <p>電子レンジで温める場合、必ず中身を深めの容器に移し、ラップをかけて温めてください。500W約2分 ※電子レンジの機種、ワット数により加熱時間を加減してください。</p>	小麦・さば・大豆
		みそ汁	中身をお椀にあげ、熱湯を約160ml（お椀8分目）注いでください。お好みによりお湯の量を加減してください。	乳成分・小麦・さば・大豆
		梅ふりかけ	袋をあけ、白がゆにふりかけて召しあがってください。	
昼食	 	紅鮭がゆ	<p>お湯で温める場合、袋の封を切らずにそのまま沸騰したお湯の中で約10分温めてください。</p> <p>電子レンジで温める場合、必ず中身を深めの容器に移し、ラップをかけて温めてください。500W約2分 ※電子レンジの機種、ワット数により加熱時間を加減してください。</p>	小麦・さけ・大豆
		すいもの	中身をお椀にあげ、熱湯を約160ml（お椀8分目）注いでください。お好みによりお湯の量を加減してください。	乳成分・小麦・さば・大豆・鶏肉
間食	 	粉末オレンジ飲料	中身を約120mlの水に入れ、よくかきまぜてください。	オレンジ
		粉末紅茶	中身をカップにあげ、約150mlのお湯または水に溶かしてください。お好みによりお湯または水の量を加減してください。	
	 	クッキー	間食として適宜召しあがってください。	卵・乳成分・小麦・大豆
		粉末くず湯風	中身をカップにあげ、約130mlの熱湯（85℃以上）を注ぎ、よく溶かしてください。お好みによりお湯の量を加減してください。	●クッキー（間食用）は、えび・かに・アーモンド・オレンジ・ごま・マカダミアナッツ・もも・りんごを使用した設備で製造しています。
夕食		ポタージュスープ	中身をカップにあげ、熱湯を約260ml注ぎ、よくかき混ぜてください。お好みによりお湯の量を加減してください。	乳成分・大豆・鶏肉

おかゆは調理してありますので、温めることができない場合には、そのままでも召しあがっていただけます。

大腸の検査を受けられる方へ

大腸検査とは？

- 大腸の診断のための検査です。正確な診断を行うため、検査食と下剤で大腸の中を空にしてレントゲンや内視鏡で検査します。
- 検査食（検査前日の食事）は、腸内に残りやすい食物繊維や造影剤（バリウム）付着の妨げになる脂肪が少ない食事にする必要があります。
- サンケンクリン®は、**検査前日に適した、低残渣・低脂肪の食事**です。**3食（朝食・昼食・夕食）+間食がセット**になっています。



サンケンクリン®の栄養成分 1セット当たり

献立		エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	糖質 (g)	食物繊維 (g)	食塩相当量 (g)	リン (mg)	カリウム (mg)
朝食	白がゆ	116	1.8	0	27.5	26.9	0.6	0.1	24	21
	みそ汁	34	1.9	0.5	5.7	5.2	0.5	1.3	20	44
	梅ふりかけ	1	0.03	0	0.3	0.2	0.1	0.7	1	14
	朝食合計	151	3.7	0.5	33.5	32.3	1.2	2.1	45	79
昼食	紅鮭がゆ	132	3.7	0.6	28.4	27.5	0.9	0.7	37	31
	すいもの	13	0.4	0.02	2.8	2.8	0.03	1.3	3	4
	昼食合計	145	4.1	0.6	31.2	30.3	0.9	2.0	40	35
間食	粉末オレンジ飲料	44	0	0	11.0	11.0	0	0	1	7
	粉末紅茶	110	0	0	27.4	27.4	0	0	0	4
	クッキー	69	1.1	3.4	8.6	8.3	0.3	0.05	15	22
	粉末くず湯風	97	0	0	24.2	24.2	0	0	3	3
	間食合計	320	1.1	3.4	71.2	70.9	0.3	0.06	19	36
夕食	ポタージュスープ	164	2.4	8.4	19.9	19.5	0.4	1.6	75	135
合計	NEW サンケンクリン®	780	11.3	12.9	155.8	153.0	2.8	5.8	179	285

- 夕食の後には何も食べないでください。
- 食事時間などについては検査施設の指示に従ってください。