



# ハイカロッチ® 使い方・レシピ

監修：JA愛知厚生連豊田厚生病院 管理栄養士 森 茂雄先生

こんな場合におすすめ！！

- ・少量で高エネルギーをとりたい
- ・栄養剤をいくつも採用できない
- ・栄養剤の在庫を抑えたい
- ・経腸栄養のエネルギーアップをしたい



ヨーグルト風味 16.5g



佃煮風味  
8.5g



コーヒー風味 16.5g

ハイカロッチ®はペースト状なので、さまざまな食材や栄養剤と組み合わせることで患者さんの好み、病態に対応できます。また、コスト面で無駄な支出を削減できるので**モジュラーフィーディング**に最適です。

## モジュラーフィーディングとは？

栄養剤（食品）に必要な栄養素を組み合わせ、最適化して投与する経腸栄養法です。

利点は以下の通りです。

- ① 栄養素を組み合わせることで様々な病態に対応
- ② コスト面で無駄な支出を削減

栄養剤を複数採用すると在庫管理の手間と使用頻度が少ないものは賞味期限切れを起こします。しかし、基本となる経腸栄養剤に必要な栄養素をプラスするだけで病態に対応した栄養プランが組めます。加えて、給食材料費の削減、介護従事者の労働時間削減などにつながります。

# ご使用方法

## そのままスプーンで (ヨーグルト風味、コーヒー風味)

ハイカロッチ®1包あたりスプーン大盛1杯(16.5g)で100kcalが摂れます。数口で食べられるので食事量が少ないかたに最適です。ゼリーではなくペースト状なので、スプーンの上に薄くのばせば、口が開きにくいかたにもお召し上がりやすいです。また、嚥下調整食学会分類2013のコード2-1に相当する物性なので、まとまりも良く安心して召し上がれます。

ヨーグルト風味は朝食に、コーヒー風味は、おやつ時間に使い分けても飽きがなく召し上がっていただけます。



## トッピングして

### 〈ヨーグルト風味、コーヒー風味〉

パンやアイスクリーム、ゼリーやプリンなどのデザート、かき氷などにトッピングして味のバリエーションが増えるので飽きが来にくいです。サラダにつけても意外と合います。

コーヒー風味は、苦みを足すことで、甘いだけの栄養補助食品が食べやすくなります。アイスクリームにかけると、アフォガードのようでとても良く合います。

是非お試しください。



パンにつけて    アイスクリーム、デザートに    アフォガード

### 〈佃煮風味〉

ご飯やおかゆに載せて食べると、丁度良い塩気とうま味で主食が進みます。

ご飯の栄養もしっかり摂れて、ハイカロッチ®佃煮風味のエネルギーも摂れるので、低栄養対策に最適です。うまみと塩気を活かして、冷奴や麺類など和風のメニューに合わせると美味しく召し上がれます。

納豆にタレ代わりに入れても意外に合います。



ご飯・おかゆに



お豆腐に載せて



麺類に

## お飲み物にまぜて

ハイカロッチ®は、飲み物にまぜても召し上がれます。乳飲料やフルーツジュースに良く合うので、シェイカーなどでまぜてお飲みください。

### 牛乳にまぜて (ドリンクヨーグルト/ミルクコーヒー)

#### ■材料

ハイカロッチ®ヨーグルト風味/コーヒー風味…1包(16.5g)  
牛乳……………50~200mL(お好みで)



牛乳と

### フルーツヨーグルトドリンク (オレンジ、トマト)

#### ■材料

ハイカロッチ®ヨーグルト風味……………1包(16.5g)  
オレンジジュース(トマトジュース)…10~100mL(お好みで)

### クリームソーダ

#### ■材料

ハイカロッチ®ヨーグルト風味…1包(16.5g)  
サイダー……………50~100mL(お好みで)



コーンポタージュ

### コーンポタージュ

#### ■材料

ハイカロッチ®ヨーグルト風味……………1包(16.5g)  
カップスープの素(コーンポタージュ)…1袋(約18g)

# ご使用方法 ～調理ソースや調味料にまぜて～

(ご協力 JA愛知厚生連稲沢厚生病院 栄養管理室様)

## ハイカロッチ®マヨネーズ

いろいろなお料理に応用できるハイカロッチ®配合のマヨネーズです。お好み焼きや焼きそばなどにも合います。



### ■材料

ハイカロッチ®ヨーグルト風味…1包 (16.5g)  
マヨネーズ ……………8g

### ■ハイカロッチ®マヨネーズ成分値

エネルギー	158kcal	炭水化物	2.1g
蛋白質	1.9g	ナトリウム	62.2mg
塩分	1.0g	食塩相当量	0.2g
脂質	15.7g		

### 【ハイカロッチ®マヨネーズの応用

- 水煮コーン+ハイカロッチ®マヨネーズ  
サラダのトッピングやパンにはさんで食べます。
- カレーライス+ハイカロッチ®マヨネーズ  
辛みが和らいで食べやすくなります。



## ハイカロッチ®マスタード



辛みが和らいで食べやすくなります。フライドポテトやチキンナゲットに、ファーストフードに相性が良いです。

### ■材料

ハイカロッチ®ヨーグルト風味…1包 (16.5g)  
マスタードソース……………1個 (20g)

※マスタードソースはファーストフードM店のナゲット付属のもの



## オーロラソース



### ■材料

ハイカロッチ®ヨーグルト風味… 1  
マヨネーズ…………… 1  
トマトケチャップ…………… 1  
すりおろしにんにく…………… 適量

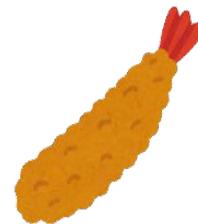
エビフライ、魚フライなど、魚介類と相性が良いです。

## タルタルソース



### ■材料

ハイカロッチ®ヨーグルト風味… 1  
タルタルソース…………… 1  
(お好みで)  
玉ねぎみじん切り…………… 適量  
ピクルスみじん切り…………… 適量



## ごまダレ



サラダやしゃぶしゃぶなど、野菜にも肉にも合う万能ソース

### ■材料

ハイカロッチ®ヨーグルト風味… 1  
ごまドレッシング…………… 1



## 八丁味噌ダレ

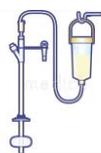
名古屋めしの味噌カツや田楽に！



### ■材料

ハイカロッチ®ヨーグルト風味… 1  
八丁味噌ダレ…………… 1





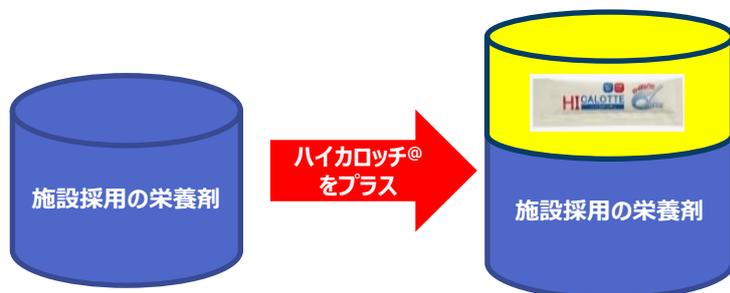
# 経管栄養でのご使用について



## ①簡単に少量高エネルギー

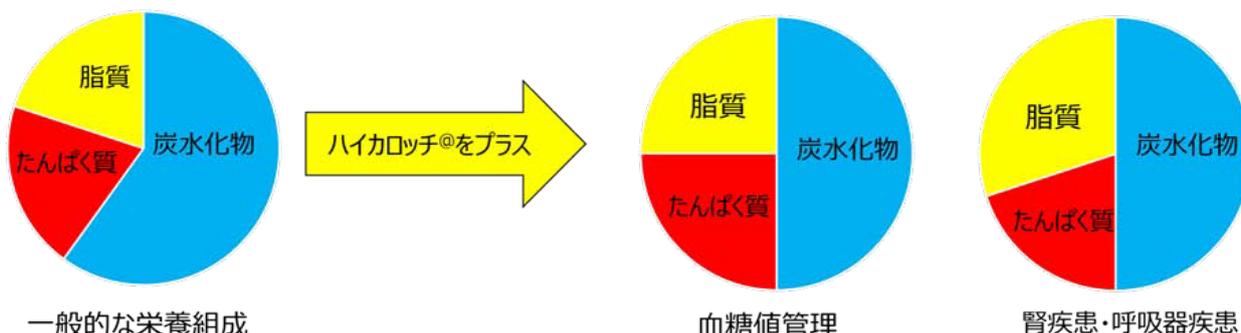
⇒ 栄養剤にハイカロッチ®を加えてエネルギーアップができます。

※原料のMCT（中鎖脂肪酸）は一般的な脂質よりも素早く分解され、エネルギーになりやすいため低栄養対策におすすめです。



## ②栄養剤の在庫を抱えなくてOK

⇒ 栄養剤にハイカロッチ®をプラスするだけで、PFC比率を調整し、一般的な栄養組成から様々な病態に対応できる栄養プランを実現します。



## ③安全な栄養投与

⇒ ハイカロッチ®は、水に簡単に溶け、栄養剤の投与前にワンショットするだけです。

ルートの閉塞・汚染もなく、介護従事者も簡単な手技で、投与時間も短縮できます。

※ハイカロッチ®は、水に簡単に溶けます。  
また、おなかにもやさしく下痢をしづらいです。



## 経管栄養での投与方法例

- ①ハイカロッチ® 1包 + 水 30 mLに溶かします
- ②栄養剤の投与前にシリンジでワンショット
- ③栄養剤を投与

