

# 大腸・CT用検査食 FG-two

エスビー食品(株)との共同開発！  
被検者の負担の少ない注目の  
大腸・CT用 検査食！  
健康に配慮した、体にやさしい減塩タイプで、  
リフレッシュ新発売！



- ★ 通常の食事と全く同じ感覚にて、おいしく食事ができます。中華粥、カレーライス、親子丼の、ボリューム感のある3食セット。
- ★ 電子レンジで簡単に温められますので、家庭や職場での食事にも便利！
- ★ 難消化性デキストリンを配合、腸管を検査に適した状態にコントロールします。
- ★ 被検者の検査準備にかかる負担を食事の面から軽減いたします。
- ★ 大腸内視鏡検査にも対応しています。
- ★ 食塩相当量は、朝・昼・夕食の3食合計で、7.0g未満です。
- ★ アレルギー源の”さば”原料を無くしました。

## 栄養成分表示 …1食分あたり

<推定値>

	内容量 (g)	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	食塩相当量 (g)	リン (mg)	カリウム (mg)
朝食	中華粥	200	109	3.6	2.6	17.8	0.8	40
	コーンスープ	18.6	70	1.5	0.3	15.2	0.9	32
昼食	カレーライス	270	301	7.5	4.1	58.5	1.3	77
	コンソメスープ	10.6	38	0.4	0.1	8.8	0.9	6
夕食	親子丼	270	281	9.7	3.7	52.1	1.5	132
	お吸い物	9.3	31	0.2	0	7.6	1.0	4
	合計	778.5(g)	829(kcal)	22.9(g)	10.8(g)	160.0(g)	6.4(g)	291(mg)

## 召し上がり方

### 【中華粥の召し上がり方】

● **お湯で温める場合**  
パウチの封を切らずに熱湯の中に入れ、5～7分間沸騰させてください。



### ● **電子レンジの場合**

必ず深めの容器に移し、ラップをかけて温めてください。  
● パウチのまま電子レンジで加熱しないでください。  
● オート(自動あたため)機能は使用しないでください。  
● 加熱時間は機種・W(ワット)数により異なりますので、加減してください。



### 【乾燥スープの作り方】

① カップに袋の中身を入れます。



② お湯 160ml を注ぎ、すぐに 15 秒ほどかきまぜてください。



お湯の分量

乾燥スープ	お湯	分量
コーンスープ	お湯	160ml
コンソメスープ		
お吸い物		

※調理時・飲食時の熱湯によるやけどには、充分ご注意ください。

※開封後は吸湿しやすいので、使い切ってください。

### 【カレーライス・親子丼の召し上がり方】

① 具入りソースをかける ② ごはん容器を箱に戻す ③ 電子レンジで加熱



具入りソースを均一にかけてごはん容器のふたを戻す。



ごはん容器をおさえる。



箱はあけたまま

※オート(自動あたため)機能は使用しないでください。  
※やけどに注意してください。

加熱時間目安	
500W	約2分30秒
600W	約2分
700W	約2分
1000W	約1分30秒

朝食用



中華粥

コーンスープ



昼食用



カレーライス

コンソメスープ



夕食用



親子丼

お吸い物



## 原材料

### 中華粥

米飯類(かゆ) [米(タイ産)、卵、難消化性デキストリン、鶏ほぐし肉(鶏肉、なたね油、チキンブイヨン、食塩、酵母エキス、砂糖)、コーン油、鶏豚エキス、チキンブイヨンパウダー、しょうが、ほたてエキスパウダー、食塩、ねぎ油、卵加工品/増粘剤(加工デンプン、キサンタン)、調味料(アミノ酸等)、リン酸塩(Na)、香料、カロチン色素、(一部に卵・乳成分・鶏肉・豚肉・ゼラチンを含む)]

### コーンスープ

乾燥スープ(コーンスープ) [難消化性デキストリン、コーンパウダー、砂糖、でん粉、ミルクパウダー、乳糖、チキンエキスパウダー、食塩、オニオンパウダー、香味油、酵母エキスパウダー、香辛料/調味料(アミノ酸等)、二酸化ケイ素、香料、(一部に乳成分・鶏肉を含む)]

### カレーライス

包装米飯(ごはん) [うるち米(国産)/酸味料]、具入りソース(カレー) [野菜・果実(じゃがいも、人参、バナナ)、牛肉、小麦粉、ソテー・ド・オニオン、砂糖、食用油脂(牛脂、豚脂)、カレー粉、食塩、脱脂粉乳、鶏脂、チキンエキス、香辛料、赤ワイン、ウスターソース/カラメル色素、調味料(アミノ酸等)、酸味料、香料、(一部に小麦・乳成分・牛肉・大豆・鶏肉・バナナを含む)]

### コンソメスープ

乾燥スープ(コンソメスープ) [難消化性デキストリン、乳糖、食塩、酵母エキスパウダー、砂糖、野菜エキスパウダー、チキンオイル、チキンエキスパウダー、香辛料/調味料(アミノ酸等)、着色料(カラメル色素、カロチン)、二酸化ケイ素、香料、酸味料、(一部に小麦・乳成分・大豆・鶏肉を含む)]

### 親子丼

包装米飯(ごはん) [うるち米(国産)/酸味料]、具入りソース(親子丼のもと) [卵、鶏肉、玉ねぎ、醤油、砂糖、みりん、かつお節エキス、コーン油、デキストリン、酵母エキス、鶏豚エキス、昆布エキス、チキンブイヨンパウダー、煮干しエキス、卵加工品/増粘剤(加工デンプン、キサンタン)、調味料(アミノ酸等)、リン酸塩(Na)、酸味料、香料、カロチン色素、甘味料(ステビア)、乳酸 Ca、(一部に小麦・卵・乳成分・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチンを含む)]

### お吸い物

乾燥スープ(お吸い物) [難消化性デキストリン、食塩、粉末醤油、乳糖、砂糖、しいたけエキスパウダー、かつお節パウダー/調味料(アミノ酸等)、酸味料、カラメル色素、(一部に小麦・乳成分・大豆を含む)]

総販売元

## 伏見製薬株式会社

〒763-8605 香川県丸亀市中津町 1676  
TEL 0877-22-7284 FAX 0877-22-6284

営業所	所在地	TEL	FAX
仙台	〒983-0852 仙台市宮城野区榴岡 4-5-22	022-295-5667	022-295-5668
東京	〒164-0013 東京都中野区弥生町 2-41-5	03-5328-7801	03-5328-7802
名古屋	〒464-0850 名古屋市千種区今池 3-12-20	052-732-8555	052-732-8520
大阪	〒533-0013 大阪市東淀川区豊里 4-8-19	06-6160-2431	06-6160-2432
中四国	〒733-0002 広島市西区楠木町 3-13-6-203	082-509-2431	082-509-2432
福岡	〒812-0011 福岡市博多区博多駅前 4-7-1	092-413-4107	092-477-3689
金沢	〒920-0025 金沢市駅西本町 3-14-21	076-255-0282	076-255-1904

販売者

## エスビー食品株式会社

〒103-0026 東京都中央区日本橋兜町 18番6号

エスビー食品(株) お客様相談センター



フリーダイヤル  
〒174-8651 東京都板橋区宮本町38番8号