



こころとからだにやさしい食材で まごころをこめて手作りしています。

ポイント1

厳選食材を 手作りで加工

契約農家による野菜栽培を心掛け、安心・安全な食材にこだわり致しました。収穫した野菜についても徹底した衛生管理のもと、手作りで加工しています。

ポイント2

食事の楽しさを 最大限に

ご高齢者様が食べやすい大きさ・形・歯ごたえはもちろん、必要以上に薄味にならないように下味をつけ、食感を大切にするなど、食の楽しみにもこだわっています。

ポイント3

栄養バランスの 良い日替わり献立

ご高齢者様に必要な栄養素を目安に、専属の栄養士がバランスよく献立を考えています。和・洋・中のバラエティに富んだメニューで毎日の食事をお楽しみ頂けます。

ポイント4

季節に合わせた 彩り豊かなメニュー

毎月5〜10品目ほど新メニューを加えて輪廻しリニューアルしています。



ポイント5

一人ひとりに合わせた 個別対応

噛む力、飲み込む力が低下した方のためにおかずや飲み物の調理にも無料でお応えしてまいりますのでお気軽にお申し付け下さい。

普通食

ご高齢者向けの栄養バランスや食べやすさはもちろん、食材の安全や食の楽しみにもこだわって調整しています。



おかずのみ
450円
(税込472円)



おかずとごはん
500円
(税込525円)

お弁当の献立例

チキンステーキ

- ◎チキンステーキ
- ◎ひじきの煮物
- ◎かぼちゃサラダ
- ◎菜種油

赤魚の生姜煮

- ◎赤魚の生姜煮
- ◎かぼちゃの煮付け
- ◎土佐煎粉
- ◎しゅうまい

やわらかかつおフライ

- ◎やわらかかつおフライ
- ◎マカロニマリネサラダ
- ◎がんもどきの煮物
- ◎わかめとカニ風味
- ◎かぼちゃの煮物

カロリー調整食

低カロリー、塩分控えめで栄養バランスの良いカロリー計算が必要な方に適したお弁当です。ダイエットや食事療法も無理なく続けられます。

おかずのみ

715円(税込750円)

おかずとごはん

762円(税込800円)



大根とつくねの煮物

◎カロリー 234kcal ◎タンパク質 15.5g ◎脂質 10.7g ◎炭水化物 24.0g ◎ナトリウム 877mg ◎食塩相当量 2.2g



鮭のホワイトシチュー

◎カロリー 232kcal ◎タンパク質 18.3g ◎脂質 9.7g ◎炭水化物 17.8g ◎ナトリウム 646mg ◎食塩相当量 1.6g

※お弁当のみ1食あたりの栄養価です

和食中心の日替わり メニューです

- おいしいお弁当を笑顔でお届けします。
- 1度だけ1食からのご注文でも喜んで承ります。
- 容器は電子レンジ対応の改修容器です。
(500Wレンジ50秒まで・1000Wレンジ30秒まで)

低タンパク食

現在、透析治療中の方などに適したお弁当です。管理栄養士監修のもとカロリー、タンパク質、塩分などの栄養素と、味付けや量感など食の楽しみにも配慮して調理しています。



ハンバーグトマトソース

おかずのみ **762円**(税込800円)

おかずとごはん **810円**(税込850円)

おかずと低たんぱくごはん **858円**(税込900円)

低たんぱく食の栄養基準 **1食あたり** ※お弁当のみ

カロリー	たんぱく質	脂質	炭水化物	カリウム	リン	食塩相当量
294kcal	9.0g	16.9g	29.1g	525mg	210mg	1.7g

ムース食

食べ物を噛むことや、飲み込むことが困難な方に適したムース食です。見た目の美味しさや料理の香りも兼ね備えているので、美味しい食事を安心してお召し上がり頂ける新しい食事形態です。

おかずのみ

600円(税込630円)

おかずとごはん

650円(税込682円)



エビの天ぷらムース



カレーの煮付けムース



まごころ畑からのお便り

皆様へ安心・安全な美味しい野菜を

食べていただきたくて、土づくりから

ごだわり、まごころをこめて農作物を

育てています。私たち生産者の愛情と、

自然の恵みもたっぷり受けた新鮮野菜も

お召し上がり下さい。

