

宅配クック123 横浜南店 電話045-730-1640 (受付9:00~17:00)		
1 実施地域	○中区全域 ○南区全域	
2 実施曜日及び 配達時間の目安	昼食:月~日	9:30~12:00
	夕食:月~日	13:30~17:30
3 祝日・年末年始対応	祝日:可能	年末年始:12月29日~31日は可能 1月1日~3日は不可
4 個別対応(主食)	おかゆ	
5 個別対応(おかず)	やわらか食、きざみ食(一口大、極きざみ)、禁食対応(アレルギー等)	
6 治療食	カロリー・塩分調整食、たんぱく塩分調整食、透析食、消化にやさしい食、ムースセット食	
7 食器回収の有無	回収有り(無し選択可能)	
8 加熱の必要性	無し 温める場合は蓋をあけてレンジで40秒~1分程度の間で様子を見ながら温めて下さい。	
9 利用者負担額	普通食(460):460円 幸たんぱく食:480円 普通食(550):550円 健康ボリューム食(580):580円	カロリー・塩分調整食、たんぱく・塩分調整食、 透析食、消化にやさしい食、 やわらか食、ムースセット食:580円
	刻み・おかゆは両方もしくは片方でも50円増し	
10 特色	高齢者専門の宅配弁当として全国に約350店舗展開し、多くのご高齢者様にご利用頂いております。メニューは低栄養・フレイル予防が必要な方向け、栄養価の調整が必要な方向け、嚥下困難な方向けのお弁当等、御利用者様のお体の状態・ご要望に応じてバラエティーに富んだお弁当をご用意しております。また、管理栄養士が全ての献立を監修しておりご高齢者様の「健康寿命の延伸」を目的としたお食事をご用意いたします。	

ライフデリ横浜川崎店 電話 044-387-2632(受付9:00~18:00)		
1 実施地域	○鶴見区全域 ○中区全域	
2 実施曜日及び 配達時間の目安	昼食:月~日	9:00~12:00
	夕食:月~日	13:00~18:00
3 祝日・年末年始対応	祝日:可能	年末年始:12月29日~31日は可能 1月1日~3日は不可
4 個別対応(主食)	おかゆ、柔らかご飯、大盛、小盛	
5 個別対応(おかず)	大盛、刻み食(一口大・普通刻み・極刻み)、メニュー変更(一部)	
6 治療食	ムース食・やわらか食・カロリー調整食・腎臓食・透析食	
7 食器回収の有無	次回配達時に、回収(ご希望があれば使い捨て容器のご用意ございます。)	
8 加熱の必要性	常温でも可(電子レンジで1分程度温め頂くとより美味しく頂けます。)	
9 利用者負担額	普通食400円(刻み対応+60円)	ムース食500円 やわらか食500円 カロリー調整食520円(刻み対応+60円) 腎臓食570円(刻み対応+60円) 透析食570円(刻み対応+60円)
10 特色	栄養バランス・食べやすさに配慮した健康的で美味しい日替わりのお弁当をお届けします。献立は、すべて管理栄養士が作成し、和が中心ながら高齢者の嗜好の変化に対応出来るよう・飽きがこないよう、洋風メニューにも積極的に取り組んでおります。本みりん・出汁でしっかりと下味をつけ、塩分控えめながらも自然な味わいが楽しめます。また、丼物やうどん・炊き込みご飯等でお食事をバラエティ豊かにしています。最後に、お弁当に付いてくる今日の一言という日替わりコラムは必見です!	

(次頁あり)

ワタミの宅食 電話 0120-321-510 (受付9:00~18:00)		
1 実施地域	○横浜市全域	
2 実施曜日及び 配達時間の目安	昼食:月~日	9:00~13:00
	夕食:月~日	14:00~17:00
3 祝日・年末年始対応	祝日:可能	年末年始:12月31日~1月3日は不可
4 個別対応(主食)	おかゆ	
5 個別対応(おかず)	やわらか食(冷凍)、ムース食(冷凍)、刻み食(一部商品)	
6 治療食	減塩ケア食(冷凍)	
7 食器回収の有無	次回配達時に回収	
8 加熱の必要性	冷蔵、又は冷凍でお届けしますので、電子レンジで温めて召し上がってください。	
9 利用者負担額	普通食(まごころ御膳500円/まごころ小箱410円) ※ごはん付 普通食(まごころおかず536円/まごころ手鞠410円 /まごころダブル600円) ※おかずのみ 刻み対応(まごころ手鞠460円)※おかずのみ 刻み対応(まごころ手鞠550円)※ごはん付(ごはん /お粥選択可)	やわらかおかずセット(600円) ※お粥付 減塩ケア食(いつでも三菜500円) ※おかずのみ ムースセット食(600円) ※お粥付
	<p>10 特色</p> <p>専任の管理栄養士と料理人が、味わい豊かでバランスのとれたメニューを開発しています。飽きずに楽しんでいただけるよう季節の食材や行事を感じる料理を取り入れています。オリジナルの「わたみのかさねだし」を開発するなど、風味・香り・食感、すべてにこだわります。バランスよく栄養が取れるよう献立を設計。塩分、カロリーだけでなく肉、魚介、野菜のバランスも大切にしています。</p>	