

食宅便 のご案内

毎日の食事が
元気の秘訣!



食宅便のコース紹介

おまかせコース

週替わりのメニュー表を見ながら自由に選べます。メニューは管理栄養士が考案しているため、栄養バランスのとれたおいしい食事を楽しめます。

メニュー例▶赤魚の煮付

メニューは管理栄養士が考案

カロリーケア 1200

1日(3食)のカロリー摂取量を約1,200kcalを目安にしたメニューです。※ご飯100gを喫食した場合

メニュー例▶スープカレー

エネルギー 205kcal

やわらかい食事

見た目は普通のお食事のまま、歯ぐきで噛めるやわらかさを目安に調整しました。塩分も2.0g以下に抑えてあります。

メニュー例▶チキンカツの卵とじ

見た目は普通のお食事と同じ

ニーズに合わせてお選びいただけるメニューをご用意しました。

塩分ケア

出汁を効かせて、しっかりとした味付けでありながら、毎食の食塩摂取量を2.0g以下に抑えたメニューです。

メニュー例▶豚肉の生姜焼き

食塩相当量 1.3g

たんぱくケア

1日(3食)のたんぱく質摂取量を約40gを目安にしたメニューです。塩分も2.0g以下に抑えてあります。※ご飯150gを喫食した場合

メニュー例▶鰯(タラ)のオランダーズソース

たんぱく質 10.6g

朝食メニュー

時間がなく慌ただしい朝食の準備。そんな忙しい時間帯でも手間なく、あたたかくて、おいしい食事が提供できます。塩分も2.0g以下に抑えてあります。

メニュー例▶肉豆腐、ロールキャベツのトマト煮

和・洋合わせて 15種類

全コース対象

ご飯 (冷凍150g ×2食)

ご利用までの流れ

- 1 打ち合せ**
支店担当窓口までご連絡いただけましたら、コースや発注方法などの詳細のご説明にお伺いいたします。困りごとがありましたら、ぜひご相談ください。
- 2 発注**
支店担当窓口へ、お電話またはメール・FAXにて商品をご注文ください。1回の納品につき7食以上からご注文いただけます。
- 3 お届け**
ヤマト運輸のクール宅急便(冷凍)でお届けします。
- 4 あたたため**
食宅便ミニマムクッキング・電子レンジであたためてご提供ください。1食の場合、電子レンジで約4分(500W)、スチームコンベクションオープン(コンビモードで約15分)でもあたためができます。

便利なオプションのご案内

食宅便の保存ストックに

前開き式冷凍庫(約102L)
食宅便約42食分

- スッキリ設置できる「スリムサイズ」
- 長く保存する方におすすめの直冷式(サイズ:約幅500×奥行550×高さ990mm)

ミニマムクッキングの設置台として

- 固定台もあります。
- 各種サイズのご要望も承ります。

どこでも置けるコンパクトサイズ

小型冷凍庫(約31L)
食宅便約14食分

- スペースを取らないコンパクトサイズ
- ダイヤルで簡単に温度調節が可能です。(サイズ:約幅474×奥行447×高さ496mm)

普段のお食事を華やかに

食宅便専用お弁当箱

※メーカーの状況により、商品の内容は予告なく変更となる場合がございますので、あらかじめご了承ください。

施設様向けホームページ
<https://shokutakubin.com/shop/pages/elderly.aspx>

お問合せは支店担当窓口または
ハイショク サンキュー
0120-8149-39まで
ヘルスケアフードの明日を考える
日清医療食品株式会社
<https://shokutakubin.com/>

食宅便とは？

栄養バランスのとれたお食事をご自宅や施設にお届けするサービスです。約9,000人の管理栄養士・栄養士を擁する日清医療食品のノウハウが詰まったメニューで、おいしさにこだわりながら、塩分やカロリー、たんぱく質を抑えた食事です。



おいしさへのこだわり

おいしさの追求は、全国各地の旬の食材を厳選するところから始まります。味付けは、出汁や香辛料を使い、塩分を抑えながら味をしっかり感じられるようにしています。肉や魚には、焼き色をつけ、見た目にもおいしく仕上げています。



健康へのこだわり

1商品に15品目以上を目安に食材を使用し、栄養バランスを考えてメニューを組み合わせています。塩分やカロリーを抑えながら、しっかりとした味付けにするため、旨みや酸味を上手く取り入れ、調味料を控えています。

品質へのこだわり

安全、安心な食事をお届けするため、製造段階から徹底管理しています。信頼できるルートで仕入れ、材料の計量、調理の加熱時間、衛生面の目視など、各工程で念入りに確認を行います。



merit
1 栄養管理
 利用者様の体調に合ったお食事を手軽に提供。

導入施設の声

施設を利用されている方は体調もバラバラ。管理栄養士監修の食宅便は、それぞれの体調に合った食事を提供できるので安心です。



食宅便のメリット

おいしく、ヘルシーで簡単・便利な食宅便には、大きく**3つのメリット**があります。

merit
2 働き方改革
 職員様の調理業務の負担軽減。
 職員様の定着。

導入施設の声

調理が苦手な職員でも無理をすることなく食事の準備ができるようになりました。毎食安定しておいしい食事を提供できるのも良いですね。



merit
3 経費節減
 食材ロスの抑制。
 水光熱費の削減。

導入施設の声

きちんと人数分調理したり廃棄したりと手間が掛かっていました。洗い物にも手間が掛からず水道代が安くなり、助かっています。



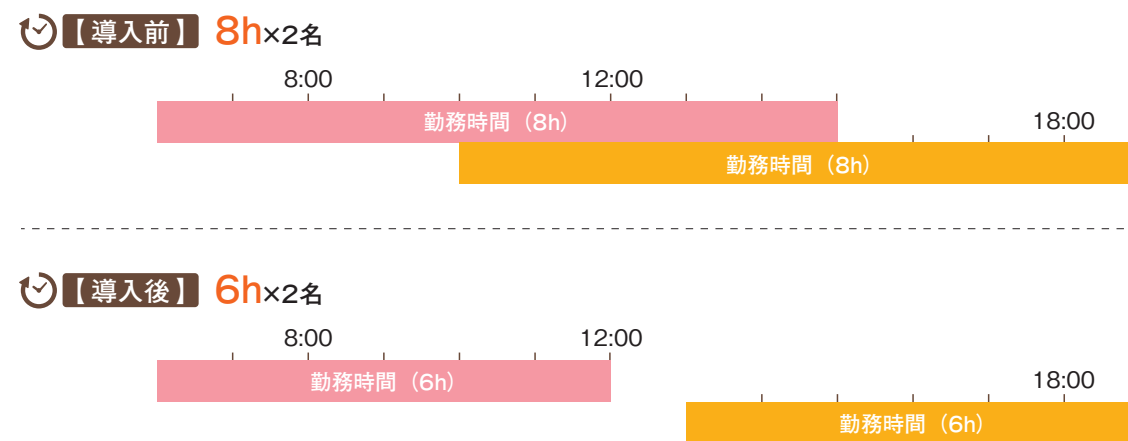
導入事例



■入所者20名の入所施設の場合

昼食に、ミニマムクッキングを使い、食宅便を提供することで、**合計4時間の労働時間を削減!**

1日の勤務シフト



食事の準備する時間を減らし、労働時間を削減!

※使用回数及び、朝食・昼食・夕食などの使用頻度は、施設様のご意向により決めることができます。

食宅便ミニマムクッキングとは？

電源スイッチを入れて待つだけで最大20食あたためられる専用機器です。
 (朝食メニューは最大30食)

毎日の食事の提供はもちろんのこと、早朝や土・日・祝日など、忙しいときや人手が足りないときのスポット対応にもお役に立ていただけます。

いつでもあったかキープ!



取り出しイメージ

おすすめポイント

- 人件費、水道光熱費などの経費も大幅削減!! (電気代=約26円/2h使用時)
- 便利な家庭用電源 (AC100V) 対応。
- 省スペースで設置可能です。
- 人手不足や調理時間の短縮にお役立ていただけます。

仕様	保温温度	80~85℃
品名	食宅便ミニマムクッキング	立ち上がり温度設定
外寸	W430×D585×H720	棚数
重量	34kg	電源
同時加熱数	20食*	電気料金
加熱目安時間	20食約120分	耐用年数
		約5年

