



「噛む力」や「飲み込む力」が弱くなった方に **宅配無料**

介護サポート食

おかずのみ 税込**797**円(税抜738円) ごはん付き 税込**882**円(税抜817円)



✓「噛む力」が弱くなった方に

やわらか食

できるだけ食材の形状を保ちつつ、やわらかく仕上げているため、きざみ食が食べられない方にも召し上がっていただけます。介護食の種類は「軟菜食」にあたります。

メニュー例



- ・かつとじ煮
- ・きんぴらごぼう
- ・ブロッコリーのおかか和え

栄養価

エネルギー	230kcal
たんぱく質	9.5g
脂質	12.0g
炭水化物	18.9g
塩分	1.8g

✓「飲み込む力」が弱くなった方に

ムース食

やわらかく飲み込みやすいため、咀嚼・嚥下機能が低下した方におすすめ。口の中でまとまりやすく、張り付く心配もありません。介護食の種類は「嚥下食」にあたります。

メニュー例



- ・白身魚の中華あん
- ・チキンと枝豆のサラダ
- ・さつまいもの蜜がけ

栄養価

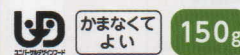
エネルギー	270kcal
たんぱく質	15.6g
脂質	14.6g
炭水化物	21.4g
塩分	1.3g



+ 税込**172**円(税抜160円)でより飲み込みやすさに配慮したなめらかごはんに変更できます。

なめらかごはん

カロリー79.0kcal
たんぱく質 1.2g・脂質 0.3g
炭水化物 18.2g・塩分 0.0g



白ごはん

カロリー268.8kcal
たんぱく質 4.0g・脂質 0.5g
炭水化物 59.4g・塩分 0.0g

カリウム 46.4mg
リン 54.4mg





カロリーやたんぱく質の制限が 必要な方に 宅配無料

栄養管理サポート食

おかずのみ 税込**797**円(税抜738円) ごはん付き 税込**882**円(税抜817円)

※治療を目的とした食事ではありません。主治医または担当栄養士の指示のもとにご利用ください。



✓腎臓病などにより、
食事管理が必要な方に

たんぱく調整食

カロリー、たんぱく質、塩分、カリウム、リンを制限した食事です。

※透析を受けておられる方にも召し上がっていただけます。

1食あたりの
栄養価基準
(おかずのみ)

カロリー**400**kcal以下
たんぱく質**17**g以下・塩分**2.0**g未満
カリウム**600**mg以下・リン**255**mg以下

メニュー例



栄養価

エネルギー	328kcal
たんぱく質	15.4g
脂質	18.4g
炭水化物	25.4g
カリウム	580mg
リン	180mg
塩分	1.9g

- ・カレイの煮付け
(付け合せ：人参の煮付)
- ・厚焼き卵 ・きのこのソテー
- ・コロッケ ・ほうれん草のカニカマ和え



より制限が必要な方は、
+ 税込**253**円(税抜235円)で
低たんぱくごはん
に変更できます。

低たんぱくごはん

カロリー**292.0**kcal
たんぱく質**0.2**g・脂質**1.3**g
炭水化物**70.4**g・塩分**0.0**g
カリウム**0.0**mg
リン**23.0**mg

180g

白ごはん

カロリー**268.8**kcal
たんぱく質**4.0**g・脂質**0.5**g
炭水化物**59.4**g・塩分**0.0**g
カリウム**46.4**mg
リン**54.4**mg

160g

✓糖尿病などにより、
カロリーや塩分の制限が必要な方に

カロリー調整食

健康を保つために必要な栄養素などの過不足がないようバランスを考えた、ヘルシーで低カロリーな食事です。

1食あたりの
栄養価基準
(おかずのみ)

カロリー**240**kcal前後
塩分**2.5**g以下

メニュー例



栄養価

エネルギー	259kcal
たんぱく質	11.4g
脂質	14.6g
炭水化物	21.6g
塩分	2.1g

- ・牛すき焼き風煮
- ・ブロッコリー・厚焼き卵・人参の煮付
- ・金平ごぼう・野菜のオイスターソース煮
- ・カリフラワーのごまみそかけ