

特別養護老人ホーム シャローム横浜 電話045-922-7339 (受付9:00~19:00・土日は9:00~17:00)		
1 実施地域	○保土ヶ谷区の一部 (新井町、川島町973・1404・1472・1505) ○旭区全域 ○緑区の一部 (台村町、寺山町、森の台、霧が丘1丁目~6丁目、三保町、新治町、十日市場町) ○瀬谷区の一部 (相沢、三ツ境、二ツ橋町、南台、宮沢1丁目~2丁目、南瀬谷1丁目1~45、東野、東野台、本郷4丁目、中央、瀬谷町)	
2 実施曜日及び 配達時間の目安	夕食: 月~金	15:15~18:00
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)	お粥(全粥・ミキサー) おにぎり 量の調節	
5 個別対応(おかず)	きざみ食(粗きざみ 極刻み) ミキサー寒天 食材対応	
6 治療食	実施無し	
7 食器回収の有無	食器回収無し	
8 加熱の必要性	加熱の必要性なし	
9 利用者負担額	普通食650円(刻み食の場合650円)	
10 特色	高齢者施設で当日調理したものをお届けしております。主菜は魚や肉を万遍なく取り入れ、調理法や食材の切り方も高齢の方に食べやすいように配慮しております。また季節に合った野菜10種程使用する事により食事からも季節を感じて頂いております。お米も現地直送の「あきたこまち」や「コシヒカリ」を交互に使用しております。さらに嗜好や服薬に対する禁止食品またアレルギーについても個別に対応しておりますのでご相談ください	

緑・青葉食事サービスワーカーズコレクティブ なご味 電話045-511-8471 (受付9:00~16:00)		
1 実施地域	○旭区の一部 (上白根、ひかりが丘、若葉台1~4丁目) ○緑区全域 ○青葉区全域 ○都筑区の一部 (加賀原、川和台、荏田南)	
2 実施曜日及び 配達時間の目安	夕食: 月~土	14:20~18:30
3 祝日・年末年始対応	祝日: 可能	年末年始: 12月29日~1月4日は不可
4 個別対応(主食)	おかゆ・大盛・小盛 対応可能	
5 個別対応(おかず)	刻み・粗刻み・アレルギー代替え食 対応可能	
6 治療食	実施無し	
7 食器回収の有無	回収有り(使い捨ても可能)	
8 加熱の必要性	不要(レンジ対応もあり)	
9 利用者負担額	普通食700円(刻み食の場合700円)	
10 特色	環境に配慮してゴミの出ない回収容器を使用。手作りにこだわり、化学調味料や保存料を含まない安心・安全な食材・調味料を使用した食事を提供している。家族・ケアマネージャーとは必要に応じて連絡を取り合い、地域で安心して暮らせる生活支援を心掛けている。	

(次頁あり)

宅配クック123 横浜緑都筑店 電話045-465-4902 (受付9:00~18:00)		
1 実施地域	○緑区全域 ○都筑区全域	
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	13:30~17:30
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(400):400円 幸たんぱく食:450円 普通食(500):500円 健康ボリューム食(550):550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:550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。	

ライフデリ横浜都筑・緑店 電話 045-482-4017(受付9:00~18:00)		
1 実施地域	○緑区全域 ○都筑区の一部 (川和町、川和台、見花山、加賀原、富士見が丘、大丸、佐江戸町、池辺町)	
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	13:00~17:00
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)
	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)

まごころ弁当横浜港北・都筑店 電話 045-534-7080(受付9:00~18:00)		
1 実施地域	○神奈川区の一部 (六角橋・中丸・斎藤分町・二本榎・平川町・西神奈川・鳥越・白楽・松見町・大口通・大口仲町・西大口・白幡向町・白幡町・白幡上町・白幡仲町・白幡東町・白幡南町・白幡西町) ○港北区全域 ○緑区の一部 (東本郷) ○都筑区全域	
2 実施曜日及び配達時間の目安	昼食:月~日	9:00~12:30
	夕食:月~日	13:00~18:30
3 祝日・年末年始対応	祝日:可能	年末年始:12月29日~1月3日は可能
4 個別対応(主食)	おかゆ・ミキサー食おかゆ・柔らかご飯・大盛・小盛	
5 個別対応(おかず)	刻み食(一口大・刻み・極刻み・ミキサー食・とろみ)・禁食対応・大盛	
6 治療食	カロリー調整食・たんぱく調整食・ムース食	
7 食器回収の有無	有り(使い捨て容器も対応可)	
8 加熱の必要性	常温のため無し(レンジで温めるとより美味しくなります)	
9 利用者負担額	<ul style="list-style-type: none"> ●普通食ご飯セット380円 (おかずのみ318円) ●普通食ご飯セット(小)280円 (おかずのみ230円) 	<ul style="list-style-type: none"> ●カロリー調整食ご飯セット550円 (おかずのみ500円) ●たんぱく調整食ご飯セット600円 (おかずのみ550円) ●ムース食ご飯セット500円 (おかずのみ450円)
10 特色	<ul style="list-style-type: none"> ●味付けや、食材の大きさ、形、固さ、ご高齢者様が食べやすいようにしつつ、ある程度歯ごたえも楽しめるよう残しています。 ●ご高齢者様に必要なカロリー・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。 ●禁食や、おかゆ、きざみ食、使い捨て容器は無料対応いたします。 	

ワタミの宅食 電話 0120-321-510(「ワタミの宅食」受付センター 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、ゼリーがゆ、なめらかパン	
5 個別対応(おかず)	やわらか食(冷凍)、ムース食(冷凍)、刻み(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/おかゆ対応可)	やわらかおかず(600円)※お粥対応 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※ゼリーがゆ、なめらかパン対応
10 特色	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。	