

福祉クラブ生協 栄食事サービスワーカーズコレクティブ「竹の子」 電話045-894-9996(受付9:00~18:00)		
1 実施地域	○港南区の一部 (港南台8・9丁目、日限山3・4丁目、日野南5・6・7丁目) ○戸塚区の一部(下倉田町) ○栄区全域	
2 実施曜日及び 配達時間の目安	夕食:月~土	15:00~18:00
3 祝日・年末年始対応	祝日:可能	年末年始:12月29日~1月3日は不可 夏季休暇:8月13日~15日は不可
4 個別対応(主食)	おかゆ、やらかめ、大盛、小盛りの対応を致します	
5 個別対応(おかず)	刻み食、食材変更(魚を肉に、肉を魚に、青魚を白身魚に)など対応いたします	
6 治療食	実施無し	
7 食器回収の有無	回収有り	
8 加熱の必要性	加熱の必要性は無し	
9 利用者負担額	普通食700円(刻み食の場合700円)	
10 特色	安心・安全な食材と調味料を使い家庭的な献立を心がけています。だし汁をしっかりと薄味に仕上げています。また野菜を豊富に取り入れております。季節感のある行事食を取り入れ、楽しみながらおいしく召し上がっていただけるように工夫しています。住み暮らしている地域や家で安心して暮らし続けられる支援を目指しています。	

宅配クック123 横浜栄・金沢店 電話045-897-3065(受付9:00~18:00)		
1 実施地域	○金沢区全域 ○栄区全域	
2 実施曜日及び 配達時間の目安	昼食:月~日 夕食:月~日	9:30~12:30 14:00~17:30
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。	

(次頁あり)

ライフデリ横浜戸塚・泉・栄店 電話 045-438-9273(受付9:00~18:00)	
1 実施地域	○戸塚区全域 ○栄区の一部 (飯島町、犬山町、尾月、笠間1~5丁目、鍛冶ヶ谷1~2丁目、鍛冶ヶ谷町、桂台北、桂台中、桂台西1~2丁目、桂台東、桂台南1~2丁目、桂町、金井町、上郷町1~415、552~2266、上之町、亀井町、公田町、小菅ヶ谷1~4丁目、小菅ヶ谷町、小山台1~2丁目、庄戸1~5丁目、田谷町、中野町、長尾台町、長倉町、長沼町、野七里1~2丁目、柏陽、東上郷町、本郷台1~5丁目、元大橋1~2丁目、若竹町) ○泉区全域
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 14:30~18:00
	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
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がございます。)
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)

ライフデリ横浜旭店 電話 045-363-5577(受付9:00~18:00)		
1 実施地域	<ul style="list-style-type: none"> ○西区全域 ○南区の一部 (大岡、別所、六ッ川、弘明寺、中里、別所中里、大橋、中島、通、井土ヶ谷上、井土ヶ谷中、井土ヶ谷下、永田台、永田みなみ台、永田山王台、永田南、南太田、永田北、永田東、花之木、宿町、共進町、宮元町、榎町、蒔田町、東蒔田町、睦町、堀之内町) ○港南区全域 ○保土ヶ谷区の一部 (川島町790~1399,1400~1599番地、新井町、西谷町、今井、岩井、岩崎、岩間、霞台、帷子、神戸、西久保、瀬戸ヶ谷、保土ヶ谷、狩場、権太坂、境木本町、境木、法泉、桜ヶ丘、初音ヶ丘、藤塚、新桜ヶ丘、仏向、仏向西、坂本、上星川、釜台、和田、明神台、星川、川辺、天王、宮田、東川島、川島町1~770) ○旭区の一部 (川島町、鶴ヶ峰、鶴ヶ峰本町、市沢町、左近山、今宿町、今宿東町、今宿西町、今宿南町、金が谷、笹野台、今川町、四季美台、中尾1、2丁目、二俣川1、2丁目、本村町、本宿町、南本宿町、万騎が原、柏町、さちが丘、東希望が丘、中希望が丘、南希望が丘、善部町、桐が作、三反田町、小高町、今宿1、2丁目) ○栄区の一部 (上郷町460、4491、4525) 	
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	14:30~18:00
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・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 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	<p>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。</p> <p>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！</p>	

(次頁あり)

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。	