



配食サービスを通じて、 ご高齢者の健康と安心を お届けします。

「宅配クック・ワン・ツゥ・スリー」のお弁当は、
あなたの知っているお弁当とは少し違います。
まず、お召し上がりになるのはご高齢者だということ。
そして毎日召し上がっていただくお弁当だということ。
ご高齢者の方々の身体的変化や環境に合わせ、栄養バランスの良いお弁当にしています。
毎日、昼と夕に合わせてお届けするお弁当なので、おいしく食べていただきたい、
健康でいてほしい、そんな想いで独自のメニュー開発をし、
日々お弁当作りに努めています。

ご高齢者のご自宅へ、 毎日、昼食と夕食をお届けします。

宅配クックワン・ツゥ・スリーのお弁当は、
ご高齢者の方々に召し上がっていただくお弁当だということ。
ご高齢者の嗜好の変化に合わせ「歯ごたえ、舌ざわり、のどごし」をポイントに、
細かく噛みやすく、柔らかく飲み込みやすくして、
食べられないことにより栄養の偏りがないよう配慮しています。
また、塩分に配慮し香辛料などを活用して味にもバリエーションを持たせています。
毎日、昼と夕にお届けするお弁当なので、
一日に必要な栄養素が摂取でき「食べたいものが食べられる喜び」を
存分に味わっていただけるお弁当を追求しています。



《低栄養(PEM)の予防》
高齢者が食事でたんぱく質とエネルギーが必要量摂取できていない低栄養状態(PEM)が深刻な問題となっています。
宅配クック123のお弁当は管理栄養士が高齢者の栄養摂取を考慮した献立を作成して低栄養の予防に努めています。



納得の美味しさ。

ご高齢者の嗜好に合わせた食材、毎日でも飽きのこないよう、経験豊かな料理人の指導で調理しています。
レシピは和食を中心に洋風・中華風を取り入れバラエティーに富んだお弁当をお楽しみいただけます。
また、厳選された旬の食材を使っているからこそ、この美味しさが実現されます。

元気でいるための食生活。

ご高齢者の食生活は、少量の食事を、より多くの回数にわけてとる事が望ましく、水分補給の面からも間食を取る必要があると言われます。私どもでは、一食あたりを520kcal前後に設定し、間食をとっても食べきれる内容量のお弁当をご提供する事によって、元気でいるための食生活の実現を目指します。

優れた栄養バランス。

栄養の偏りや、食事抜きは生活習慣病にもつながります。
管理栄養士がご高齢者に不足しがちな栄養素を考慮し、毎日の献立を作成しています。
四季折々の惣菜を日替わりで主菜・副菜を組み合せて、彩りと栄養バランスを考えご提供しています。

安全・安心な食材。

食材の品質・安心のこだわり、徹底した品質管理と衛生管理をはじめ、調理法にまでこだわっています。また、硬さは煮崩れを起こさない程度にしっかりと火を通して、大きさは一口サイズを基準とする、味付けは必要以上に薄味にならないようにだし汁で下味をつける等、あらゆる面に配慮し、ご高齢者にとって美味しい安全なお弁当をお届けしています。

おかゆや刻みもお任せください。

加齢により、噛む力、飲み込む力の低下が表れ、食生活自体が変わってしまいます。
【刻み食】刻む大きさについて配慮しますのでお気軽にご相談ください。歯が弱る事は噛む力の減少を表します。
そのままでは食べにくい食材を細かく刻み、歯ごたえ、舌触りを楽しんでいただけるような状態を目指します。
【おかゆ】お客様のご要望により、おかゆでのお届けも対応しています。
やわらかく適度なとろみをつける事で、食べやすくて飲み込みやすいおかゆをご提供します。

一食からでもOK。

●ご注文に関しては、ご利用条件は有りません。年齢制限もございませんので、どなたでもご注文いただけます。
●ご注文は週1食だけでもOKですので、まずはお気軽にご相談ください。

安否確認もお任せください。

●お弁当は、基本的に手渡しでお届けしています。
●お届けする際は、一声お掛けしています。
●もしもの場合は、緊急連絡先へご連絡させて頂きますので、お気軽にご相談ください。
●ご高齢者の孤独感や不安を和らげる事が出来るように、またご家族等に精神的な安心感を与えることができればと考えています。