

ご高齢者の嗜好・栄養バランスに配慮した、和食中心のお弁当を笑顔とともにお届けします。

優れた『栄養バランス』。

栄養の偏りや、食事抜きは低栄養や生活習慣病につながります。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・副菜を組み合わせ、彩りと栄養バランスを考えてご提供しています。

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。和風・洋風・中華風と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。

『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。硬さは煮崩れを起こさない程度にしっかりと火を通す、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く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。

嚥む力、飲み込む力が低下した方のためにおかゆや刻み食のご要望にお応えします。

●刻み食

刻みのサイズについてもお気軽にご相談ください。追加料金はいただきません。

●おかゆ

ごはんからおかゆへの変更にお応えいたします。追加料金はいただきません。

安否確認もお任せください。

- お弁当は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いただきますので、お気軽に御相談ください。
- 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。

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を予防しています。

お電話でのご注文方法

お電話で①～⑥の順にご指定ください。



① お名前・ご住所・お電話番号

② 普通食 又は カロリー食 又は 塩分控えめ低たんぱく食

③ ごはんおかずセット 又は おかずのみ

④ お届けの曜日

⑤ 昼食のみ 又は 夕食のみ 又は 昼夕両方

⑥ お支払い方法

- 【1】毎回現金払い
- 【2】月に1回または2回現金でまとめ払い
- 【3】月に一度振込み払い

⚠ おねがいとご注意

- ご注文・キャンセルは前日までにお願いいたします。
- お弁当は配食後2時間以内にお召し上がりください。昼食分を夕食に食べたり、夕食分を翌日に食べたりなど絶対にしないでください。食べ残しなどは後で食べたりせず、必ず廃棄処分してください。
- 刻み食やおかゆのご要望があればお申し付けください。
- お正月三が日以外は毎日配食いたします。

●ご注文・お問い合わせは下記までお気軽にどうぞ！

高齢者のための配食サービスのご案内

高齢者専門宅配弁当

宅配123

C O O K ワン・ツウ・スリー

1食から宅配料無料でお届けします。

旬のおいしさを毎日お届けします。

管理栄養士が栄養に配慮してご提供。

カロリーが気になる方にカロリー食もご用意。

たんぱく制限が必要な方のために塩分控えめ低たんぱく食もご用意。

全国
展開中
|年|中|無|休|
正月三が日を除く