

やさしい食材で
手作りしています。



POINT1

厳選食材を手作りで加工

契約農家による野菜栽培を心掛け、安心・安全な食材に
こだわり抜きました。収穫した野菜についても徹底した
衛生管理のもと、手作りで加工しています。

POINT2

食事の楽しみを最大限に

ご高齢様が食べやすい大きさ・形・固さはもちろん、必要
以上に薄味にならないようだし汁で下味をつける、食感
を大切にするなど、食の楽しみにもこだわっています。

POINT3

季節に合わせた
彩り豊かなメニュー

季節に合わせてメニューを入れ
替え、お客様のお声を頼りに絶え
ずリニューアルしております。

POINT4

栄養バランスの良い日替わり献立

ご高齢様に必要な栄養素を目安に、専属
の栄養士がバランスよく献立を考えてい
ます。和・洋・中のバラエティに富んだメ
ニューで毎日の食事をお楽しみ頂けます。

POINT5

1人ひとりに合わせた個別対応

噛む力、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も無料でお応えして
います。

お気軽にお申しつけください

注文方法 お電話又はFAXでお申込みください

ご注文・キャンセルは前日までにお願い致します

お電話での注文方法

1. **お名前・ご住所・お電話番号** をお伝えください。
2. **配送日をご指定ください** ご注文の次の日から配達可能です。
3. **昼食のみ・夕食のみ・昼と夕 両方**
のいずれかをご指定ください。
4.

ふれ愛小町	普通食	やわらか食	カロリー調整食	ムース食	の場合	・おかずのみ ・ごはんセット ※やわらか食のみ ・おかゆセット からお選びください。	低たんぱく食 の場合	・おかずのみ ・ごはんセット ・低たんぱく ごはんセット からお選びください。
-------	-----	-------	---------	------	-----	--	---------------	---
5. **おかゆ・きざみ・一口大** などのご希望をお伝えください。
6. **毎回現金・振込・月末まとめ払い・口座振替**
お支払い方法をご指定ください。(自動引落)

※配達後なるべく早めにお召し上がりください。食べ残しなどは翌日に食べたりせず、必ず廃棄処分してください。



静岡・葵店

お問い合わせ・ご注文は ※定休日は日曜日(お正月の3が日はお休み致します)

TEL 054-207-8965
FAX 054-277-1701

住所 静岡市葵区山崎2丁目2-8
URL <http://www.h-fureai.com/>

高齢者向け
配食サービス

栄養バランスを考えた安心・安全なお弁当



安心・安全にこだわり抜いた配食サービス



静岡・葵店

配食のふれ愛のサービス1

配食のふれ愛は、生活に合わせて
週1回～14回まで必要な時だけ使う事ができます！

たとえば
こんな
利用方法も

	月	火	水	木	金	土	日
昼食	お弁当 配達	ヘルパーさんの 作るご飯	ヘルパーさんの 作るご飯	お弁当 配達	ヘルパーさんの 作るご飯	お弁当 配達	家族と ご飯
夕食	お弁当 配達	ヘルパーさんの 作るご飯	お弁当 配達	ヘルパーさんの 作るご飯	お弁当 配達	家族と ご飯	家族と ご飯

●アレルギー・きざみ食・おかゆにも無料で対応致します。 ●苦手なおかずなどがございましたらお申しつけください。
●特別なご契約は必要ありません。前日までに電話頂ければ配達致します。 ●1度だけ、1食だけの注文も喜んで承ります。
※宅配は無料です。 ※容器は電子レンジ準対応の回収容器です。(加熱1分まで)

配食のふれ愛のサービス2

無料安否確認サービス

お弁当は原則手渡しでのお届けとなりますので安否確認にもなります。
また、お弁当をご注文頂かない日も250円＋税(1回分)で、昼のみ、夜のみ、又は昼夜2回ご自宅に訪問し安否確認だけでも承ります。



配食のふれ愛のサービス3

ふれあい農場からのお知らせ

皆様に安心・安全な野菜を食べていただきたくて、土づくりからこだわり、まごころをこめて農作物を育てています。
私たち生産者の愛情と、自然の恵みをたっぷり受けた新鮮野菜をお召し上がりください。



普通食

ご高齢者向けの栄養バランスや食べやすさはもちろん、食材の安全や食の楽しみにもこだわって調理しています。

おかずのみ **450円＋税** おかずとごはん **500円＋税**

イカと野菜の煮物

やわかいイカと色とりどりの野菜を煮物にしました。色鮮やかな野菜が食欲をそそられます。



青菜と干しエビの炒め物

青菜と干しエビの相性がバッチリの炒め物です。

ごはん

担当者が産地を巡り歩き、お弁当に合う「冷めても美味しい」お米を厳選。ふっくらと美味しく炊き上げました。

南瓜のクリーミーサラダ

甘くておいしい南瓜をクリーミーにサラダ仕立てにしました。

照焼チキン

和食の定番の照焼チキンです。鶏肉のうま味が凝縮されています。

茹でブロッコリー

栄養価が高いブロッコリーを茹で、さっぱりとした食感で素材のそのままを味わえます。

やわらか食

おかずのみ **700円＋税** おかずセット **740円＋税**



アジの
トマト
ソース
弁当

独自技術により、軟らかく調理されています。舌やスプーンで簡単にくずすことができ、溶けるような軟らかさを実現しました。



牛肉の
デミグラス
ソースかけ
弁当



ふれ愛小町

小町 **320円＋税** 小町(大) **400円＋税**

照焼チキン



カレーの
生姜煮



カロリー調整食

カロリーをバラツキの少ない一定の値に調整し、栄養バランスの良いカロリー計算が必要な方に適したお弁当です。ダイエットや食事療法も無理なく続けられます。



鶏肉と根菜の煮物

●カロリー 262kcal ●たんぱく質 12.0g
●炭水化物 33.3g ●ナトリウム 610mg
●脂質 8.6g ●食塩相当量 1.5g

※おかずのみ1食あたりの栄養価です



赤魚の煮付け

●カロリー 222kcal ●たんぱく質 12.4g
●炭水化物 22.2g ●ナトリウム 556mg
●脂質 8.8g ●食塩相当量 1.4g

※おかずのみ1食あたりの栄養価です

おかずのみ **600円＋税**
おかずとごはん **650円＋税**

低たんぱく食

たんぱく質の摂取計算が必要な方向けのお弁当です。病院のメタボ検診、生活習慣病外来などで栄養指導を受けている方、透析クリニックに通院されている方、食事制限されていて特別食が必要な方に。



鮭のバター醤油焼き

おかずのみ **700円＋税**
おかずとごはん **750円＋税**

おかずと低たんぱくごはん **800円＋税**

低たんぱく食の栄養基準

1食あたり ※おかずのみ

カロリー	294kcal
たんぱく質	10g以下
脂質	16.9g
炭水化物	29.1g
カリウム	500mg以下
リン	210mg
食塩相当量	1.7g

ムース食

食べ物を噛むことや、飲み込むことが困難な方に適したムース食です。見た目の美味しさや料理の香りも兼ね備えているので、美味しい食事を安心してお召し上がり頂ける新しい食事形態です。



うなぎの蒲焼ムース



牛すき焼きムース

おかずのみ **540円＋税**
おかずとごはん **590円＋税**

掲載の写真は全て献立の一例です