

やさしい食材で 手作りしています。



ポイント
1

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。

ポイント
2

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。



ポイント
3

栄養バランスの良い 日替わり献立

ご高齢者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。

ポイント
4

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をしております。

ポイント
5

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

※極刻みは有料になります。

和食中心の
日替わり
メニューです

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14時までをお願い致します

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. 配送開始日の設定 ご注文の次の日から配達可能です。
3. 昼食のみ・昼と夕 両方 のいずれかを選択。
4.

まごころ 小町	普通食 糖質カロリー調整食 ムース食 の場合 ・おかずのみ ・ごはんセット からお選びください。	たんぱく調整食 の場合 ・おかずのみ ・ごはんセット ・たんぱく 調整ごはん 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。

※配達は1日1回 昼のみとなります。

昼と夕 両方をご注文のお客様は昼にまとめて配達いたします。



安心・安全にこだわり抜いた配食サービス

させぼ本店



お問い合わせ・ご注文は 不定休 (9時 ~ 16時)

お問合せの際には、電話番号をよくお確かめのうえ、くれぐれもおかけ間違いのないようお願いいたします。

TEL **0956-55-8403**
FAX **0956-55-6268**

住所 長崎県佐世保市八幡町17-18-1F

URL <http://www.magokoro-bento.com/>

栄養バランスを考えた安心・安全なお弁当



1食から
お届け
いたします!!

経済産業省と連携した「介護関連サービス事業協会」の認証取得店です。

高齢者向け

配食サービス

後払いできる
お弁当です!



安心・安全にこだわり抜いた配食サービス

させぼ本店

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

540円 税込

塩分概ね3g以内

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。

イカと野菜の煮物

やわら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。

おかずとごはん

630円 税込

おかず大盛り

+ 130円

ごはん大盛り

+ 80円

青菜と干しエビの炒め物

青菜と干しエビの相性がパ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。



170g
(286kcal)

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すまを味わえます。

まごころ小町

美味しさはそのままに、低カロリー・低塩分のお弁当。お求めやすいお手頃価格です。

小町

520円 税込

塩分概ね2g以内



130g

照焼チキン

小町(大)

600円 税込

塩分概ね2.5g以内



150g

カレーの生姜煮

糖質カロリー調整食

おかずのみで250kcal±10%

※掲載されているメニューは見本です

カロリーをバラつき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



赤魚の煮付け

おかずのみ

820円 税込

おかずとごはん

900円 税込

たんぱく調整食

かかりつけの医師による指導があり、たんぱく質の摂取量の注意が必要な方へ



鮭のバター醤油焼き

おかずのみ

820円 税込

おかずとごはん

900円 税込

おかずとたんぱく調整ごはん

960円 税込

たんぱく調整食の栄養基準

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。

舌でつぶせる柔らかさのパパロア状



うなぎの蒲焼ムース



牛すき焼きムース

おかずのみ

810円 税込

おかずとごはん

890円 税込

無料..お粥、1口大(約2cm)、刻み(約1cm)

有料(税込110円)...極刻み(みじん切り)、極刻み+とろみ