



やさしい食材で手作りしています。

POINT1

原材料へのこだわり

自社の採用基準に合格した食材だけを使用していますので、安心してお召し上がりいただけます。

POINT2

食事の楽しみを最大限に

ご高齢者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。

POINT4

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。

POINT3

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。

POINT5

1人ひとりに合わせた個別対応

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。

注文方法 お電話又はFAXでお申込みください

お電話での注文方法 ご注文・キャンセルは前日14時までにお願致します

- 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。
※配達日は1日1回 8時～13時を目安に順番にお届けします。
- 4 **・おかずのみ・ごはんセット** からお選びください。
また、**・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。



させぼ本店

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。

お問い合わせ・
ご注文は

TEL 0956-55-8403

※定休日は土曜日、ほか不定休あり
(9時 ～ 16時)

FAX 0956-55-6268

住所 長崎県佐世保市八幡町17-18-1F

<https://sunteru-group.com> まごころ弁当



最新の献立表や
店休日はこちらから

管理栄養士監修の栄養バランスを考えたお弁当

高齢者向け 配食サービス

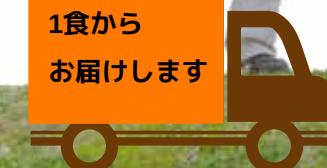
後払いできる
お弁当です！



ケアマネジャー332名への第三者機関調査の結果、
高齢者向け配食サービス部門で
高評価を達成



実施委託先: 日本ビジネスリサーチ / 調査期間: 2024年4月26日～2024年4月27日 / 調査方法: サービス情報を閲覧した上でのWEB上印象調査 / 調査対象: 高齢者向け配食サービスに
興味があるケアマネジャー 332名



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。



安心・安全のまごころ弁当

させぼ本店

2025年11月 改定

普通食

塩分概ね3g以内

おかず大盛 + 130 円

ごはん大盛 + 80 円

和食中心のお弁当です。ご高齢者向けの栄養バランスや食べやすさ、食の楽しみにもこだわって調理しています。

おかずのみ

560円 税込

おかずと
ごはん

660円 税込

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。

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

ふっくらと美味しく炊き上げました。

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。

170 g
(286 kcal)

まごころ小町

塩分概ね2 g 以内 (小町)

塩分概ね2.5 g 以内 (小町大)

美味しくて栄養バランスにも配慮したお弁当を、リーズナブルな価格でお楽しみいただけます。

小町

550円 税込

小町(大)

630円 税込

照焼チキン

カレイの生姜煮

糖質カロリー調整食

おかずのみで250 kcal ± 10%

糖質とカロリーをバラつきの少ない一定の値に調整した、カロリー等の計算が必要な方向けのお弁当です。栄養バランスに配慮しており、健康管理にお役立ていただけます。



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

主に腎臓病の方向け

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

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	300kcal
タンパク質	10g以下
食塩相当量	2.0g以下
カリウム	500mg以下
リン	200mg以下

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

ムース食

舌でつぶせる柔らかさのパパロア状

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

810円 税込

おかずとごはん

890円 税込

朝食セット

パンは日替わりで種類が変わります



パンと飲み物のセット 320円～ 税込
(セット割引 合計金額から20円引き)

日替わりパン

パンは日替わりで種類が変わります



日替わりパン
200円

税込

飲料品

飲みやすく健康で美味しいドリンクもご用意しました。食事だけでは取りづらい栄養素もドリンクでしっかりサポート。定期宅配だからこそ、飲み忘れしにくく、健康習慣化しやすいのもおすすめです。



ミネラルウォーターもあります (税込 120円)

掲載の写真は全て献立の一例です