



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

聴む力、飲み込む力が低下した方のため、おかゆや刻み食のご要望にも無料で応えます。

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時までお願い致します

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. **まごころ小町** から選ぶメニュー
 - ・おかずのみ
 - ・ごはんセット
 - からお選びください。**たんぱく調整ごはん** から選ぶメニュー
 - ・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。



させば本店

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

FAX 0956-55-6268

※不定休あり
(9時～16時)

住所 長崎県佐世保市八幡町17-18-1F

<https://sunteru-group.com>

最新の献立表や
店休日はこちら

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

後払いでも
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



高齢者向け配食サービス部門で高評価を達成した全国のWEB上卸業者、介護付有料老人ホーム、介護付有料老人ホームに所属するケアマネジャー332名

1食から
お届けします

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。



安心・安全のまごころ弁当

させば本店

2026年3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。



170g
(286 kcal)

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ままを味わえます。

まごころ小町

塩分概ね2g以内 (小町)

塩分概ね2.5g以内 (小町大)

美味しく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。



照焼チキン



カレーの生姜煮

小町 **550円** 税込
小町(大) **630円** 税込

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

※初回はお届けまでに数日かかります。

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 合計金額からドリンク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。



減塩タイプお味噌汁(税込 90円)、高たんぱくの栄養ミルク(税込 180円)、ミネラルウォーター(税込 120円)等もごさいます。

掲載の写真は全て献立の一例です