

明日のために、今日たべよう



バランス弁当

バランス弁当は、管理栄養士監修の
調理済み・盛付済みの冷凍惣菜・冷凍弁当(クックフリーズ商品)です。
「温めるだけの簡単調理」でお食事の準備を大幅に省力化します。

徹底した衛生管理で安心・安全。
栄養バランスが取れていることはもちろん、味にもとことんこだわっています。
また嚥下機能に応じて、お食事を楽しんでいただくために、
やわらか食・ムース食もこだわりの味付けで取りそろえております。
温かく、食べやすいバランス弁当でご利用者さまに笑顔をお届けします。

Index

ふつう食	P.2
ふつう食のバラエティセット	P.8
やわらか食	P.9
やわらか食のバラエティセット	P.10
ムース食	P.11
ムース食のバラエティセット	P.13
パンセット / トロミダイヤSP	P.14
朝ごはん	
朝ごはん(ふつう食)	P.15
朝ごはん(やわらか食) / 朝ごはん(ムース食)	P.16
彩食弁当	P.17
非常食 / お召し上がり方法	P.18
ご注文・お届け	裏表紙

ふつう食

商品一覧(全62種)

栄養バランスを確保しながら、肉・魚・野菜など、さまざまな食材を組み合わせた惣菜です。
豊富なメニューからお選びいただけます。

※商品の一部の食材は変更になる場合があります。



SFT-701

和風おろしハンバーグ



主 菜:和風おろしハンバーグ、ポテトのガーリックソース
副菜1:キャロットスクランブル
副菜2:菜の花と油揚げのお浸し

エネルギー:262kcal 重量:190g
食塩相当量:1.7g たんぱく質:16.9g

SFT-702

エビフリッターのオーロラソース



主 菜:エビフリッターのオーロラソース、ポテトのレモンソースとブロッコリー
副菜1:かぼちゃのミルク煮
副菜2:キャロットスクランブル

エネルギー:235kcal 重量:185g
食塩相当量:1.5g たんぱく質:7.6g

SFT-703

麻婆豆腐



主 菜:麻婆豆腐、蒸し鶏のナムル
副菜1:焼売
副菜2:コーンの中華クリーム煮

エネルギー:205kcal 重量:195g
食塩相当量:1.8g たんぱく質:11.3g

SFT-704

酢豚



主 菜:酢豚、さつまいもとブロッコリー
副菜1:おくらのかにかまあん
副菜2:中華春雨

エネルギー:298kcal 重量:195g
食塩相当量:2.1g たんぱく質:15.6g

SFT-705

さばの味噌煮



主 菜:さばの味噌煮、ほうれん草の洋風和え
副菜1:かぼちゃの煮物
副菜2:炒り豆腐

エネルギー:284kcal 重量:180g
食塩相当量:1.9g たんぱく質:14.2g

SFT-706

オムレツのカニあんかけ



主 菜:オムレツのカニあんかけ、なすの肉味噌
副菜1:ほうれん草のナムル
副菜2:焼売の中華あん

エネルギー:209kcal 重量:195g
食塩相当量:1.8g たんぱく質:10.1g

SFT-707

鶏肉といんげんの黒こしょう炒め風



主 菜:鶏肉といんげんの黒こしょう炒め風、なすの甘酢あん
副菜1:人参とキャベツの胡麻マヨ風
副菜2:卵の花

エネルギー:258kcal 重量:190g
食塩相当量:1.7g たんぱく質:10.6g

SFT-708

白身魚の竜田揚げ和風おろしソース



主 菜:白身魚の竜田揚げ和風おろしソース、小松菜と炒り卵の和え物
副菜1:かぼちゃのいとこ煮
副菜2:卵の花

エネルギー:256kcal 重量:180g
食塩相当量:1.5g たんぱく質:10.6g

SFT-709

エビ入りつみれと里芋の煮物



主 菜:エビ入りつみれと里芋の煮物、ほうれん草のコーン和え
副菜1:ひじきと大豆の炒め煮
副菜2:人参と玉ねぎのツナマヨ風サラダ

エネルギー:208kcal 重量:200g
食塩相当量:2.0g たんぱく質:9.0g

SFT-710

ゆで豚のごまだれ



主 菜:ゆで豚のごまだれ、チーズマヨ風ポテト
副菜1:枝豆の醤油バター風味
副菜2:ブロッコリーのかにかまあん

エネルギー:239kcal 重量:180g
食塩相当量:1.6g たんぱく質:16.2g

SAS-301

揚げさばの甘酢あんかけ



主 菜:揚げさばの甘酢あんかけ、炊き合せ(里芋、厚揚げ)
副菜1:春菊のお浸し
副菜2:キャベツのピリ辛漬け

エネルギー:396kcal 重量:210g
食塩相当量:1.9g たんぱく質:15.7g

SAS-302

カラフトマスのバター醤油風味



主 菜:カラフトマスのバター醤油風味、ブロッコリー、田舎煮
副菜1:三色和え
副菜2:うずら豆煮

エネルギー:288kcal 重量:180g
食塩相当量:2.0g たんぱく質:16.7g

SAS-303

カレーのおろし煮



主 菜:カレーのおろし煮、いんげん、かぼちゃ煮
副菜1:なすのオイスターソース炒め
副菜2:ほうれん草の辛子和え

エネルギー:195kcal 重量:190g
食塩相当量:2.2g たんぱく質:14.4g

SAS-304

鶏つくね煮



主 菜:鶏つくね煮、ブロッコリー、さつまいもの煮しめ
副菜1:しる菜の土佐和え
副菜2:キャベツの柚子和え

エネルギー:274kcal 重量:200g
食塩相当量:2.0g たんぱく質:11.7g

SAS-305

鶏肉の味噌炒め



主 菜:鶏肉の味噌炒め、じゃがいものコーンバター風味
副菜1:いんげんと油揚げの煮物
副菜2:ごぼうの辛子マヨ和え

エネルギー:290kcal 重量:195g
食塩相当量:2.2g たんぱく質:16.2g

SAS-306

赤魚の幽庵焼き



主 菜:赤魚の幽庵焼き、いんげんのごま和え、ごまかぼちゃ
副菜1:春雨の中華炒め
副菜2:蓮根のカレー風味

エネルギー:211kcal 重量:175g
食塩相当量:2.2g たんぱく質:14.5g

SAS-307

メンチカツ



主 菜:メンチカツ、カリフラワーの酢の物、なすの炒め煮
副菜1:ごぼうとひじきの煮物
副菜2:ほうれん草の錦和え

エネルギー:273kcal 重量:190g
食塩相当量:1.9g たんぱく質:9.6g

SAS-308

白身魚のジャポネソース



主 菜:白身魚のジャポネソース、カリフラワー、マカロニステーキ
副菜1:コーンとツナのサラダ
副菜2:なすのトマト煮

エネルギー:245kcal 重量:180g
食塩相当量:2.0g たんぱく質:15.6g

SAS-309

厚揚げと野菜のそぼろあんかけ



主 菜:厚揚げと野菜のそぼろあんかけ(なす、人参)
副菜1:ひじきとさつま揚げの煮物
副菜2:青菜のごま和え

エネルギー:234kcal 重量:210g
食塩相当量:2.6g たんぱく質:12.4g

SAS-310

オムレツのデミソース



主 菜:オムレツのデミソース、ブロッコリー、ジャーマンポテト
副菜1:キャベツとツナのコンソメ煮
副菜2:三色ピーマンのマリネ

エネルギー:242kcal 重量:200g
食塩相当量:2.0g たんぱく質:10.5g

SAS-311

鶏ミンチと小松菜のチャプチェ風



主 菜:鶏ミンチと小松菜のチャプチェ風、海鮮焼売
副菜1:カリフラワーのマヨネーズ和え
副菜2:おくらのおろし和え

エネルギー:226kcal 重量:185g
食塩相当量:2.1g たんぱく質:10.6g

SAS-312

たらのマヨネーズ風味



主 菜:たらのマヨネーズ風味、ブロッコリー、もやしと豚ミンチの炒め物
副菜1:蓮根のきんぴら
副菜2:小松菜の柚子醤油和え

エネルギー:214kcal 重量:185g
食塩相当量:1.7g たんぱく質:17.7g

SAS-313

山形風芋煮



主 菜:山形風芋煮
副菜1:おくらのおかか和え
副菜2:ツナとコーンのサラダ

エネルギー:255kcal 重量:200g
食塩相当量:2.2g たんぱく質:10.6g

SAS-314

エビカツ



主 菜:エビカツ、スパゲティ、そぼろ入り野菜炒め
副菜1:青梗菜とかにかまの和え物
副菜2:おくらのごま和え

エネルギー:229kcal 重量:180g
食塩相当量:2.0g たんぱく質:9.4g

SAS-315

野菜のふわふわ豆乳寄せ



主 菜:野菜のふわふわ豆乳寄せ、キャベツの香味そぼろ炒め
副菜1:かぼちゃのマヨネーズ和え
副菜2:小松菜のおかか和え

エネルギー:216kcal 重量:190g
食塩相当量:1.6g たんぱく質:10.0g

SAS-316

かぼちゃコロケ



主 菜:かぼちゃコロケ、ブロッコリー、人参のレモン煮、トマトペンネ
副菜1:ツナとコーンのサラダ
副菜2:青梗菜のバター風味

エネルギー:309kcal 重量:175g
食塩相当量:1.4g たんぱく質:10.4g

SAS-317

田舎煮



主 菜:田舎煮、鮭の塩焼き、いんげん
副菜1:春菊のナムル
副菜2:白いんげん豆

エネルギー:213kcal 重量:180g
食塩相当量:1.7g たんぱく質:12.4g

SAS-318

鶏肉の卵とじ



主 菜:鶏肉の卵とじ、ペンネナポリタン
副菜1:ポテトサラダ
副菜2:小松菜のピーナッツ和え

エネルギー:295kcal 重量:190g
食塩相当量:2.1g たんぱく質:15.6g

SAS-319

たらカツのミートソースかけ



主 菜:たらカツのミートソースかけ、ブロッコリーとベーコンのソテー
副菜1:大根と人参のマヨサラダ
副菜2:さつまいもとりんごの甘煮

エネルギー:389kcal 重量:180g
食塩相当量:2.0g たんぱく質:15.1g

SAS-320

キーマカレー



主 菜:キーマカレー、スクランブルエッグ
副菜1:コールスローサラダ
副菜2:ほうれん草バター風味

エネルギー:317kcal 重量:195g
食塩相当量:2.2g たんぱく質:18.7g

SAS-321

豚大根



主 菜:豚大根、厚揚げと人参の味噌煮
副菜1:しろ菜のごま和え
副菜2:さつまいもの甘煮

エネルギー:236kcal 重量:200g
食塩相当量:2.0g たんぱく質:10.7g

SAS-322

あじの野菜あんかけ



主 菜:あじの野菜あんかけ、豆腐と蓮根の煮物
副菜1:カリフラワーのカニマヨ風サラダ
副菜2:小松菜の辛子和え

エネルギー:206kcal 重量:195g
食塩相当量:2.1g たんぱく質:17.4g

SNB-32

デミグラスハンバーグ



主 菜:デミグラスハンバーグ、パンネ、キャベツときのこのソテー
副菜1:いんげんのコーンソース
副菜2:なすのトマトソース

エネルギー:238kcal 重量:200g
食塩相当量:1.9g たんぱく質:12.3g

SNB-33

豆腐の肉味噌だれ



主 菜:豆腐の肉味噌だれ、大根煮、ブロッコリーのガーリックソース
副菜1:ふわふわしんじょ
副菜2:春雨サラダ

エネルギー:247kcal 重量:210g
食塩相当量:2.0g たんぱく質:11.1g

SNB-34

牛すき煮



主 菜:牛すき煮
副菜1:おくらのコーンソース
副菜2:かぼちゃのずんだソース

エネルギー:249kcal 重量:190g
食塩相当量:1.6g たんぱく質:8.3g

SNB-36

さわらの西京焼



主 菜:さわらの西京焼き、小松菜ときのごお浸し、蓮根の梅和え
副菜1:切り干し大根のごまマヨサラダ
副菜2:かぼちゃのいとこ煮

エネルギー:248kcal 重量:180g
食塩相当量:1.7g たんぱく質:17.2g

SNB-39

鶏肉の甘酢あんかけ



主 菜:鶏肉の甘酢あんかけ、フライドポテト
副菜1:春雨サラダ
副菜2:豆腐炒り卵

エネルギー:240kcal 重量:205g
食塩相当量:1.8g たんぱく質:9.1g

SNB-46

鶏の唐揚げ



主 菜:鶏の唐揚げ、キャベツと人参のソテー、粉ふきいも
副菜1:豆腐のチリソースがけ
副菜2:小松菜と卵の香味和え

エネルギー:254kcal 重量:190g
食塩相当量:1.4g たんぱく質:19.0g

SNB-52

八宝菜



主 菜:八宝菜
副菜1:大学芋
副菜2:春雨のチャプチェ

エネルギー:250kcal 重量:185g
食塩相当量:1.6g たんぱく質:6.9g

SNB-54

イタリアンハンバーグ



主 菜:イタリアンハンバーグ、パンネペロンチーノ、ブロッコリー
副菜1:蓮根と人参のたらこ炒め
副菜2:キャベツの洋風煮

エネルギー:254kcal 重量:205g
食塩相当量:1.9g たんぱく質:13.6g

SNB-104

ヒレカツ&オムレツ



主 菜:ヒレカツ&オムレツ、スパゲティペロンチーノ、ブロッコリー
副菜1:人参のマリネ
副菜2:ヤングコーンのマスタード炒め

エネルギー:264kcal 重量:180g
食塩相当量:1.9g たんぱく質:9.5g

SNB-105

ヒレカツの卵とじ



主 菜:ヒレカツの卵とじ、蓮根の塩炒め、ブロッコリー
副菜1:キャベツときのご和え
副菜2:おくらのおろしあん

エネルギー:245kcal 重量:185g
食塩相当量:2.0g たんぱく質:9.4g

SNB-106

味噌ヒレカツ



主 菜:味噌ヒレカツ、きんぴらごぼう、キャベツ炒め
副菜1:青菜としらすのお浸し
副菜2:切干大根のごま酢和え

エネルギー:260kcal 重量:170g
食塩相当量:1.9g たんぱく質:9.2g

SNB-109

スタミナ豚焼肉



主 菜:スタミナ豚焼肉、キャベツ炒め、カリフラワーのカレー煮
副菜1:ポテトサラダ(カニ風味)
副菜2:青菜のナムル

エネルギー:227kcal 重量:190g
食塩相当量:1.8g たんぱく質:10.5g

SNB-111

チキンのクリームソース



主 菜:チキンのクリームソース、フィジリペロンチーノ、人参煮
副菜1:ブロッコリーのコーンソース
副菜2:玉ねぎと赤ピーマンのマリネ

エネルギー:245kcal 重量:210g
食塩相当量:1.8g たんぱく質:11.3g

SNB-147

ホイコーロー



主 菜:ホイコーロー、ブロッコリー
副菜1:豆腐の中華あんかけ
副菜2:生姜醤油和え

エネルギー:223kcal 重量:185g
食塩相当量:1.8g たんぱく質:8.2g

SNB-148

豚肉と木耳の中華炒め



主 菜:豚肉と木耳の中華炒め、小松菜炒め
副菜1:切干大根の煮物
副菜2:なすと枝豆の香味和え

エネルギー:258kcal 重量:185g
食塩相当量:1.9g たんぱく質:13.1g

SNB-150

白身魚のフライ



主 菜:白身魚のフライ、キャベツとフィジリのソテー
副菜1:もやしと人参のナムル
副菜2:おくらの生姜和え

エネルギー:264kcal 重量:180g
食塩相当量:1.8g たんぱく質:10.3g

SNB-151

牛肉のデミソース



主 菜:牛肉のデミソース、ブロッコリー
副菜1:マカロニマスタードソース
副菜2:キャベツとツナのソテー

エネルギー:249kcal 重量:175g
食塩相当量:1.5g たんぱく質:8.6g

SNB-152

肉じゃが



主 菜:肉じゃが
副菜1:中華風卵炒め
副菜2:小松菜と油揚げの煮浸し

エネルギー:259kcal 重量:185g
食塩相当量:1.6g たんぱく質:9.0g

SNB-153

アジフライ



主 菜:アジフライ、野菜炒め、パスタ(ガーリック)、ブロッコリー
副菜1:かにかまポテトサラダ
副菜2:ひじき煮

エネルギー:252kcal 重量:180g
食塩相当量:1.6g たんぱく質:10.2g

SNB-176

鶏の照焼き



主 菜:鶏の照焼き、野菜炒め、なす
副菜1:おくらのおろし和え
副菜2:もやしと人参のナムル

エネルギー:259kcal 重量:190g
食塩相当量:1.8g たんぱく質:15.4g

SNB-177

あじの南蛮漬け



主 菜:あじの南蛮漬け
副菜1:さつまいもきんとん
副菜2:いんげんのコーンソース

エネルギー:237kcal 重量:200g
食塩相当量:1.4g たんぱく質:12.2g

SNB-178

赤魚の煮付け



主 菜:赤魚の煮付け、小松菜の和え物、なす
副菜1:ミルクコーン
副菜2:ポテトサラダ

エネルギー:217kcal 重量:180g
食塩相当量:1.5g たんぱく質:11.2g

SNB-180

白身魚の天ぷら和風あん



主 菜:白身魚の天ぷら和風あん、いんげんのお浸し
副菜1:カリフラワーのマリネ
副菜2:青梗菜の香味和え

エネルギー:238kcal 重量:180g
食塩相当量:1.6g たんぱく質:6.1g

SNB-181

いわしの生姜煮



主 菜:いわしの生姜煮、蓮根といんげんの炒め物、人参
副菜1:小松菜と卵の和え物
副菜2:かにかまポテトサラダ

エネルギー:234kcal 重量:190g
食塩相当量:1.7g たんぱく質:14.7g

SNB-182

カレー&ミートボール



主 菜:カレー&ミートボール
副菜1:ブロッコリーのコーンソース
副菜2:フィジリペペロンチーノ

エネルギー:241kcal 重量:195g
食塩相当量:1.9g たんぱく質:6.8g

SNB-183

和風炊き合せ



主 菜:和風炊き合せ(野菜入り和風いなり、人参煮、椎茸煮)、菜の花のお浸し
副菜1:切り干し大根のごまマヨサラダ
副菜2:なすの味噌和え

エネルギー:219kcal 重量:195g
食塩相当量:2.0g たんぱく質:10.5g

SNB-184

豚肉の生姜焼き



主 菜:豚肉の生姜焼き、キャベツのソテー
副菜1:ポテトサラダ
副菜2:いんげんのごま和え

エネルギー:238kcal 重量:190g
食塩相当量:2.0g たんぱく質:10.2g

SNB-185

豚肉のねぎ塩焼き



主 菜:豚肉のねぎ塩焼き、キャベツと人参のサラダ
副菜1:フィジリトマトソース
副菜2:おぐらのコーンソース

エネルギー:217kcal 重量:180g
食塩相当量:1.8g たんぱく質:10.8g

SNB-186

豆腐ハンバーグきのこあん



主 菜:豆腐ハンバーグきのこあん、根菜の炒め物、いんげんのごま和え
副菜1:小松菜となすのおろし和え
副菜2:和風マカロニサラダ

エネルギー:234kcal 重量:200g
食塩相当量:1.6g たんぱく質:7.9g

SNB-187

肉団子の中華あん



主 菜:肉団子の中華あん、3種の野菜炒め、いんげんのコーンソース
副菜1:もやしのナムル
副菜2:麻婆豆腐

エネルギー:236kcal 重量:205g
食塩相当量:1.7g たんぱく質:10.2g

バラエティセット

おすすめの味を、肉や魚などバランスよく詰め合わせました。

おそろい対応

VF-501

ふつう食

Aセット

- 豚肉の生姜焼き
- あじの南蛮漬け
- 牛すき煮
- 肉じゃが
- さばの味噌煮
- 鶏の照焼き

おそろい対応

VF-502

ふつう食

Bセット

- 白身魚の天ぷら和風あん
- チキンのクリームソース
- 麻婆豆腐
- イタリアンハンバーグ
- 豚肉のねぎ塩焼き
- オムレツのデミソース

おそろい対応

VF-517

ふつう食

Cセット

- ヒレカツの卵とじ
- 酢豚
- キーマカレー
- カラフトマスのバター醤油風味
- 揚げさばの甘酢あんかけ
- 和風おろしハンバーグ

VF-518

ふつう食

Dセット

- 白身魚の竜田揚げ和風おろしソース
- 厚揚げと野菜のそぼろあんかけ
- かぼちゃコロケ
- エビ入りつみれと里芋の煮物
- 味噌ヒレカツ
- たらカツのミートソースかけ

VF-519

ふつう食

Eセット

- 鶏肉の味噌炒め
- 白身魚のジャポネソース
- 山形風芋煮
- オムレツのカニあんかけ
- 田舎煮
- エビフリッターのオーロラソース

VF-520

ふつう食

Fセット

- 鶏ミンチと小松菜のチャプチェ風
- 野菜のふわふわ豆乳寄せ
- 赤魚の煮付け
- 鶏肉といんげんの黒こしょう炒め風
- 豚肉と木耳の中華炒め
- エビカツ

VF-521

ふつう食

肉セット

- 鶏つくね煮
- 豚大根
- メンチカツ
- デミグラスハンバーグ
- ゆで豚のごまだれ
- 鶏肉の卵とじ

VF-508

ふつう食

魚セット

- あじの野菜あんかけ
- カレイのおろし煮
- 赤魚の幽庵焼き
- たらのマヨネーズ風味
- さわらの西京焼
- 白身魚のフライ

おそろい対応 マークについて

お食事の形態にかかわらず同じ様なメニューを召し上がっていただける様、ふつう食・やわらか食・ムース食の各A～Cセットは似た様なメニューの詰合せとしています。

例えば、ふつう食Aセット、やわらか食Aセット、ムース食Aセットはおそろい対応です。

やわらか食

商品一覧(全24種)

嚙む力が弱くなった方向けのやわらかい惣菜です。
見た目にこだわっており、楽しんでお食事いただけます。

※商品の一部の食材は変更になる場合があります。



SNY-35

豚肉の生姜焼き



主 菜:豚肉の生姜焼き
副菜1:ほうれん草のツナ和え
副菜2:さつまいものレモン煮

エネルギー:211kcal
重量:165g 食塩相当量:1.1g
たんぱく質:9.7g

SNY-36

あじの南蛮漬け



主 菜:あじの南蛮漬け
副菜1:大根の肉味噌ゆず風味
副菜2:いんげんと卵の和え物

エネルギー:197kcal
重量:165g 食塩相当量:1.5g
たんぱく質:9.9g

SNY-37

白身魚の天ぷら



主 菜:白身魚の天ぷら
副菜1:かぼちゃのごま和え
副菜2:ひじきの煮物

エネルギー:243kcal
重量:165g 食塩相当量:1.4g
たんぱく質:8.5g

SNY-40

さばの味噌煮



主 菜:さばの味噌煮
副菜1:キャベツと炒り卵の和風コンソメ
副菜2:たらこのポテトサラダ

エネルギー:239kcal
重量:165g 食塩相当量:1.4g
たんぱく質:9.9g

SNY-43

ねぎ塩豚ロース



主 菜:ねぎ塩豚ロース
副菜1:ほうれん草のごま和え
副菜2:さつまいもの蜜煮

エネルギー:201kcal
重量:165g 食塩相当量:1.3g
たんぱく質:9.8g

SNY-45

鶏と野菜の煮物



主 菜:鶏と野菜の煮物
副菜1:菜の花とひじきの和風和え
副菜2:さつまいもの甘煮

エネルギー:188kcal
重量:165g 食塩相当量:1.7g
たんぱく質:8.8g

SNY-48

オムレットマトソース



主 菜:オムレットマトソース
副菜1:ツナクリームマカロニ
副菜2:ブロッコリーのコンソメ煮

エネルギー:201kcal
重量:165g 食塩相当量:1.2g
たんぱく質:9.9g

SNY-49

麻婆豆腐



主 菜:麻婆豆腐
副菜1:ほうれん草のツナクリーム和え
副菜2:白菜と人参の甘酢あん

エネルギー:183kcal
重量:165g 食塩相当量:1.4g
たんぱく質:10.1g

SNY-50

厚揚げの彩り炒め



主 菜:厚揚げの彩り炒め
副菜1:かぼちゃ煮
副菜2:ほうれん草の卵和え

エネルギー:185kcal
重量:165g 食塩相当量:1.2g
たんぱく質:8.5g

SNY-51

ホワイトシチュー



主 菜:ホワイトシチュー
副菜1:キャベツとツナの和え物
副菜2:かぼちゃのそぼろあん

エネルギー:219kcal
重量:165g 食塩相当量:1.1g
たんぱく質:10.8g

SNY-62

洋食プレート



主 菜:洋食プレート(オムレット・コンソメ・ウィンナー)
副菜1:ほうれん草のコンソメ風味
副菜2:じゃがいものミルク煮

エネルギー:200kcal
重量:165g 食塩相当量:1.7g
たんぱく質:9.2g

SNY-63

おでん



主 菜:おでん
副菜1:かぼちゃのずんだソース
副菜2:しらす入り卵蒸し

エネルギー:194kcal
重量:165g 食塩相当量:1.2g
たんぱく質:9.3g

SNY-65

さばつみれと大根煮物



主 菜:さばつみれと大根煮物
副菜1:おくらのおかか和え
副菜2:さつまいものレモン煮

エネルギー:192kcal
重量:165g 食塩相当量:1.3g
たんぱく質:10.1g

SNY-154

豆腐バーグゆずおろしあん



主 菜:豆腐バーグゆずおろしあん
副菜1:たらマヨマカロニ
副菜2:人参と卵の中華和え

エネルギー:254kcal
重量:165g 食塩相当量:1.7g
たんぱく質:10.3g

SNY-155

たらバーグの中華あん



主 菜:たらバーグの中華あん
副菜1:麻婆豆腐
副菜2:ポテトサラダ

エネルギー:240kcal
重量:170g 食塩相当量:1.5g
たんぱく質:11.2g

SNY-156

チキンの照焼き風



主 菜:チキンの照焼き風
副菜1:たらごまカロニ
副菜2:ほうれん草と卵の和え物

エネルギー:241kcal
重量:165g 食塩相当量:1.6g
たんぱく質:10.7g

SNY-157

にしんの旨煮



主 菜:にしんの旨煮
副菜1:ポテトのマヨソースがけ
副菜2:キャベツの中華和え

エネルギー:206kcal
重量:165g 食塩相当量:1.3g
たんぱく質:10.1g

SNY-158

ぶり大根



主 菜:ぶり大根
副菜1:ほうれん草のツナ和え
副菜2:芋きんとん

エネルギー:216kcal
重量:165g 食塩相当量:1.3g
たんぱく質:10.5g

SNY-159

コロッケカレー



主 菜:コロッケカレー
副菜1:ブロッコリーの卵あん
副菜2:キャベツとツナの温サラダ

エネルギー:276kcal
重量:175g 食塩相当量:1.7g
たんぱく質:12.5g

SNY-161

かつ煮



主 菜:かつ煮
副菜1:ひじき煮
副菜2:ブロッコリーおかか和え

エネルギー:241kcal
重量:165g 食塩相当量:1.7g
たんぱく質:10.4g

SNY-188

すき煮



主 菜:すき煮
副菜1:ブロッコリーの卵あん
副菜2:たらこのポテトサラダ

エネルギー:208kcal
重量:165g 食塩相当量:1.8g
たんぱく質:9.2g

SNY-189

肉じゃが



主 菜:肉じゃが
副菜1:キャベツの中華和え
副菜2:ブロッコリーのおかか和え

エネルギー:195kcal
重量:165g 食塩相当量:1.5g
たんぱく質:9.7g

SNY-190

鮭バーグのちゃんちゃん焼き風



主菜:鮭バーグのちゃんちゃん焼き風
副菜1:かぼちゃの小倉あん
副菜2:ブロッコリーのおかか和え

エネルギー:243kcal
重量:170g 食塩相当量:1.5g
たんぱく質:10.0g

SNY-191

ハンバーグイタリアン



主 菜:イタリアンハンバーグ
副菜1:チーズソースマカロニ
副菜2:ほうれん草と卵のソテー風

エネルギー:246kcal
重量:155g 食塩相当量:1.1g
たんぱく質:10.4g

バラエティセット

おすすめの味を、肉や魚などバランスよく詰め合わせました。

おそろい対応 VY-509

やわらか食 A セット

- 豚肉の生姜焼き
- あじの南蛮漬け
- すき煮
- 肉じゃが
- さばの味噌煮
- チキンの照焼き風

おそろい対応 VY-510

やわらか食 B セット

- 白身魚の天ぷら
- ホワイトシチュー
- 麻婆豆腐
- ハンバーグイタリアン
- ねぎ塩豚ロース
- オムレットマトソース

おそろい対応 VY-511

やわらか食 C セット

- かつ煮
- 厚揚げの彩り炒め
- コロッケカレー
- 鮭バーグのちゃんちゃん焼き風
- さばつみれと大根煮物
- 豆腐バーグゆずおろしあん

VY-512

やわらか食 D セット

- 鶏と野菜の煮物
- 洋食プレート
- おでん
- たらバーグの中華あん
- にしんの旨煮
- ぶり大根

UDF「舌でつぶせる」区分

ムース食

商品一覧(全30種)

舌でつぶせるやわらかさのムースの惣菜です。
見た目にこだわっており、楽しんでお食事いただけます。

※商品の一部の食材は変更になる場合があります。



SNM-76

豚肉の生姜焼き風



主 菜:豚肉の生姜焼き風、キャベツ
副菜1:ひじき煮
副菜2:さつまいもの蜜がけ

エネルギー:252kcal 重量:155g
食塩相当量:1.4g たんぱく質:13.7g

SNM-77

肉じゃが



主 菜:肉じゃが(豚肉、じゃがいも、人参、玉ねぎ)
副菜1:ひじきと蓮根のごまマヨ和え
副菜2:ブロッコリーの鰹風味

エネルギー:260kcal 重量:155g
食塩相当量:1.4g たんぱく質:13.5g

SNM-78

いわしの生姜煮



主 菜:いわしの生姜煮、いんげん、人参
副菜1:昆布と鶏の梅和え
副菜2:バナナの蜜がけ

エネルギー:257kcal 重量:165g
食塩相当量:1.2g たんぱく質:16.1g

SNM-79

筑前煮



主 菜:筑前煮(鶏肉、ごぼう、蓮根、椎茸、人参)
副菜1:ブロッコリーの卵あんかけ
副菜2:里芋の明太マヨソース

エネルギー:265kcal 重量:165g
食塩相当量:1.2g たんぱく質:14.9g

SNM-80

チキンのホワイトソース



主 菜:チキンのホワイトソース、じゃがいも、人参
副菜1:アスパラとエビの中華あん
副菜2:バナナの蜜がけ

エネルギー:271kcal 重量:155g
食塩相当量:0.9g たんぱく質:15.3g

SNM-81

鶏の照焼き風



主 菜:鶏の照焼き風、長ネギ、人参
副菜1:きゅうりとひじきの酢の物
副菜2:ふるふき大根

エネルギー:259kcal 重量:155g
食塩相当量:1.2g たんぱく質:13.4g

SNM-82

カレーの煮付け



主 菜:カレーの煮付け、椎茸、人参
副菜1:里芋とかぼちゃのそばろあん
副菜2:ほうれん草のごま和え

エネルギー:253kcal 重量:165g
食塩相当量:1.4g たんぱく質:15.3g

SNM-83

ビーフカレー



主 菜:ビーフカレー(牛肉、じゃがいも、玉ねぎ、人参)
副菜1:カリフラワーと枝豆のサラダ
副菜2:トマトのマリネ

エネルギー:257kcal 重量:165g
食塩相当量:1.4g たんぱく質:13.3g

SNM-84

ホイコーロー



主 菜:ホイコーロー(豚肉、ピーマン、キャベツ)
副菜1:なすと赤パプリカの中華サラダ
副菜2:かぼちゃの蜂蜜生姜

エネルギー:254kcal 重量:150g
食塩相当量:1.2g たんぱく質:13.1g

SNM-85

あじの南蛮漬け



主 菜:あじの南蛮漬け、パプリカ(黄・赤)
副菜1:枝豆とひじきの煮物
副菜2:コーンバター

エネルギー:257kcal 重量:160g
食塩相当量:1.4g たんぱく質:14.2g

SNM-86

牛すき煮



主 菜:牛すき煮(牛肉、白菜、人参、椎茸)
副菜1:里芋といかの煮物
副菜2:ほうれん草のゆず味噌かけ

エネルギー:253kcal 重量:165g
食塩相当量:1.4g たんぱく質:15.1g

SNM-88

さばの味噌煮



主 菜:さばの味噌煮、いんげん、大根
副菜1:きんぴらごぼう
副菜2:里芋のずんだ和え

エネルギー:257kcal 重量:155g
食塩相当量:1.2g たんぱく質:13.5g

SNM-89

白身魚の中華あん



主 菜:白身魚の中華あん、ピーマン、椎茸、人参
副菜1:チキンと枝豆のサラダ
副菜2:さつまいもの蜜がけ

エネルギー:270kcal 重量:160g
食塩相当量:1.3g たんぱく質:15.6g

SNM-90

ビーフステーキ風



主 菜:ビーフステーキ風、カリフラワー、人参
副菜1:いんげんとコーンのコンソメソース
副菜2:明太マヨポテト

エネルギー:261kcal 重量:160g
食塩相当量:1.4g たんぱく質:13.4g

SNM-91

オムレツプレート



主 菜:オムレツプレート、カリフラワー、ブロッコリー
副菜1:枝豆とエビのサラダ
副菜2:なすのバター醤油

エネルギー:268kcal 重量:140g
食塩相当量:1.1g たんぱく質:13.6g

SNM-92

鮭の西京味噌だれ



主 菜:鮭の西京味噌だれ、たけのこ、人参
副菜1:いんげんの生姜和え
副菜2:たまごの鶏そぼろあん

エネルギー:255kcal 重量:145g
食塩相当量:1.5g たんぱく質:15.0g

SNM-93

チキンのトマト煮込み



主 菜:チキンのトマト煮込み、ブロッコリー
副菜1:鮭とパプリカのマリネ
副菜2:ポテトのクリームソースかけ

エネルギー:253kcal 重量:160g
食塩相当量:1.2g たんぱく質:14.4g

SNM-94

海鮮と野菜の中華旨煮



主 菜:海鮮と野菜の中華旨煮(エビ、いか、玉ねぎ、ピーマン、人参)
副菜1:里芋とかぼちゃのそぼろあん
副菜2:椎茸の照り煮

エネルギー:255kcal 重量:170g
食塩相当量:1.5g たんぱく質:16.9g

SNM-95

鮭のタルタルソース



主 菜:鮭のタルタルソース、ほうれん草
副菜1:キャベツのコンソメ煮
副菜2:かぼちゃの蜂蜜生姜

エネルギー:266kcal 重量:155g
食塩相当量:1.4g たんぱく質:13.5g

SNM-97

たらの寄せ鍋風ゆずおろしあん



主 菜:たらの寄せ鍋風ゆずおろしあん(たら、長ネギ、人参、白菜)
副菜1:チキンとほうれん草のバター醤油
副菜2:スイートかぼちゃ

エネルギー:256kcal 重量:165g
食塩相当量:1.2g たんぱく質:16.2g

SNM-98

ふくさたまご風



主 菜:ふくさたまご風(たまご、枝豆、椎茸、人参)
副菜1:里芋と昆布の照り煮
副菜2:カリフラワーの明太マヨサラダ

エネルギー:260kcal 重量:160g
食塩相当量:1.3g たんぱく質:13.9g

SNM-99

豚肉のねぎ塩たれ



主 菜:豚肉のねぎ塩たれ、ほうれん草
副菜1:エビのタルタル
副菜2:スイートかぼちゃ

エネルギー:265kcal 重量:150g
食塩相当量:1.2g たんぱく質:14.7g

SNM-118

あじの塩焼き風



主 菜:あじの塩焼き風、いんげん、人参
副菜1:里芋といかの煮物
副菜2:たまごのみぞれあん

エネルギー:250kcal 重量:160g
食塩相当量:1.4g たんぱく質:15.4g

SNM-119

エビのチリソース



主 菜:エビのチリソース、いんげん、たまご
副菜1:キャベツと人参のマヨサラダ
副菜2:スイートかぼちゃ

エネルギー:255kcal 重量:155g
食塩相当量:1.2g たんぱく質:14.4g

SNM-120

カレイのクリーム煮



主 菜:カレイのクリーム煮、ほうれん草、パプリカ(黄)
副菜1:じゃがいものコンソメ風
副菜2:ブロッコリーのトマトソースかけ

エネルギー:251kcal 重量:160g
食塩相当量:1.2g たんぱく質:15.8g

SNM-121

牛肉のみぞれ煮



主 菜:牛肉のみぞれ煮、椎茸、ほうれん草
副菜1:きんぴらごぼう
副菜2:かぼちゃのごま和え

エネルギー:261kcal 重量:155g
食塩相当量:1.3g たんぱく質:13.6g

SNM-122

酢豚



主 菜:酢豚(豚肉、ピーマン、玉ねぎ、人参)
副菜1:ほうれん草のナムル
副菜2:さつまいものオレンジ煮

エネルギー:252kcal 重量:160g
食塩相当量:1.3g たんぱく質:13.3g

SNM-123

さばの照焼き風



主 菜:さばの照焼き風、ほうれん草、たまご
副菜1:なすのそぼろあん
副菜2:かぼちゃの蜂蜜生姜

エネルギー:253kcal 重量:145g
食塩相当量:1.4g たんぱく質:16.7g

SNM-162

たらの柚庵焼き風



主 菜:たらの柚庵焼き風、長ネギ、たけのこ
副菜1:紅白なます
副菜2:かぼちゃの小倉あん

エネルギー:256kcal 重量:155g
食塩相当量:1.1g たんぱく質:13.8g

SNM-163

いわしの蒲焼き風



主 菜:いわしの蒲焼き風、人参、いんげん
副菜1:ベーコンとアスパラのバター醤油
副菜2:さつまいものオレンジ煮

エネルギー:263kcal 重量:150g
食塩相当量:1.3g たんぱく質:16.3g

バラエティセット

おすすめの味を、肉や魚などバランスよく詰め合わせました。

おそろい対応

VM-513

ムース食 **A** セット

- 豚肉の生姜焼き風
- あじの南蛮漬け
- 牛すき煮
- 肉じゃが
- さばの味噌煮
- 鶏の照焼き風

おそろい対応

VM-514

ムース食 **B** セット

- 白身魚の中華あん
- チキンのホワイトソース
- エビのチリソース
- チキンのトマト煮込み
- 豚肉のねぎ塩たれ
- オムレツプレート

おそろい対応

VM-515

ムース食 **C** セット

- ふくさたまご風
- 酢豚
- ビーフカレー
- 鮭の西京味噌だれ
- さばの照焼き風
- 牛肉のみぞれ煮

VM-516

ムース食 **D** セット

- ビーフステーキ風
- 海鮮と野菜の中華旨煮
- たらの寄せ鍋風ゆずおろしあん
- 筑前煮
- ホイコーロー
- いわしの蒲焼き風

ムース食の パンセット

商品一覧(全8種)

ムースのパンとおかず2品がセットになった一食完結タイプ。パン党の方にもお楽しみいただけます。

※商品の一部の食材は変更になる場合があります。



SNM-124

コンソメソース



主 菜:コンソメソース
副菜1:ベーコンエッグ
副菜2:ブロッコリーとトマトのサラダ

エネルギー:310kcal 重量:180g
食塩相当量:1.0g たんぱく質:13.1g

SNM-125

はちみつバター



主 菜:はちみつバター
副菜1:枝豆とベーコン風の洋風煮
副菜2:ブロッコリーとパプリカのトマトソース

エネルギー:308kcal 重量:190g
食塩相当量:0.8g たんぱく質:10.4g

SNM-126

あんバター



主 菜:あんバター
副菜1:ブロッコリーとベーコン風のコンソメ煮
副菜2:人参と長ねぎの煮物

エネルギー:312kcal 重量:195g
食塩相当量:0.8g たんぱく質:10.4g

SNM-127

オレンジソース



主 菜:オレンジソース
副菜1:チキンのクリーム煮
副菜2:ほうれん草バターコーン

エネルギー:304kcal 重量:190g
食塩相当量:0.7g たんぱく質:12.3g

SNM-128

バターソース



主 菜:バターソース
副菜1:コーンと鮭のクリームソース
副菜2:ピーマンと人参の生姜和え

エネルギー:304kcal 重量:190g
食塩相当量:0.9g たんぱく質:11.7g

SNM-129

ブルーベリーソース



主 菜:ブルーベリーソース
副菜1:鶏の照焼き風
副菜2:かぼちゃ煮

エネルギー:308kcal 重量:190g
食塩相当量:0.8g たんぱく質:11.4g

SNM-131

コーンポタージュ風



主 菜:コーンポタージュ風
副菜1:豚肉とブロッコリーの生姜醤油和え
副菜2:トマトのマリネ

エネルギー:320kcal 重量:190g
食塩相当量:1.0g たんぱく質:13.3g

SNM-164

いちご&バター



主 菜:いちご&バター
副菜1:キャベツとたまごの香味和え
副菜2:ベーコンのクリーム煮

エネルギー:335kcal 重量:185g
食塩相当量:0.9g たんぱく質:13.1g

トロミダイヤSP

ダマができにくく簡単にトロミをつけることができるトロミ剤です。お茶や汁物など、1日の食生活に必要な水分を飲み込みやすい粘度に調整できます。

無味無臭のため、飲み物、食べ物の味を損ないません。



ティースプーン
1杯(約1.7g)で
中間のトロミが完成!

商品コード	品 名	数量	内容量
65-0718-1	トロミダイヤSP(2kg×4)	1袋	2kg×4
65-0719-1	トロミダイヤSP(500g×10)	1袋	500g×10

朝ごはん

ふつう食

商品一覧(全14種)



7059

揚げ出し豆腐



主 菜:揚げ出し豆腐
副菜1:玉子とじ
副菜2:小松菜としめじの和え物

エネルギー:118kcal 重量:110g
食塩相当量:1.1g たんぱく質:4.4g

7060

和風ミートボール



主 菜:和風ミートボール
副菜1:焼売
副菜2:スクランブルエッグ

エネルギー:276kcal 重量:110g
食塩相当量:1.5g たんぱく質:11.1g

7063

白身魚の漬け焼き



主 菜:白身魚の漬け焼き
副菜1:さつまいもの煮物、切干大根
副菜2:ほうれん草のごま和え

エネルギー:124kcal 重量:85g
食塩相当量:1.3g たんぱく質:7.7g

7064

厚揚げのあんかけ



主 菜:厚揚げのあんかけ
副菜1:野菜和え
副菜2:ひじきの煮物

エネルギー:143kcal 重量:125g
食塩相当量:1.5g たんぱく質:7.2g

7069

鮭の塩麴焼き



主 菜:鮭の塩麴焼き
副菜1:蓮根のきんぴら
副菜2:おくらの和え物

エネルギー:105kcal 重量:70g
食塩相当量:1.1g たんぱく質:7.8g

7072

トマトチーズオムレツ



主 菜:トマトチーズオムレツ
副菜1:ブロッコリー
副菜2:ミックスサラダ

エネルギー:136kcal 重量:120g
食塩相当量:0.9g たんぱく質:7.2g

7085

筑前煮



主 菜:筑前煮
副 菜:だし巻き卵

エネルギー:199kcal 重量:105g
食塩相当量:1.4g たんぱく質:12.2g

7089

キャベツ焼き



主 菜:キャベツ焼き
副菜1:ミニソース焼きそば風
副菜2:小松菜と卵の和え物

エネルギー:166kcal 重量:100g
食塩相当量:1.9g たんぱく質:3.7g

7091

だし巻き卵



主 菜:だし巻き卵
副菜1:きんぴらごぼう
副菜2:小松菜の和え物

エネルギー:129kcal 重量:115g
食塩相当量:1.1g たんぱく質:6.4g

7092

鮭とほうれん草のグラタン風



主 菜:鮭とほうれん草のグラタン風
副 菜:ベジタブルソテー

エネルギー:138kcal 重量:115g
食塩相当量:1.4g たんぱく質:6.1g

7155

オムレツ&ハムステーキ



主 菜:オムレツ&ハムステーキ
副 菜:蓮根サラダ

エネルギー:130kcal 重量:85g
食塩相当量:1.0g たんぱく質:5.8g

7157

ハムステーキマヨネーズソース



主 菜:ハムステーキマヨネーズソース
副菜1:スパゲティ
副菜2:ほうれん草の和え物

エネルギー:211kcal 重量:105g
食塩相当量:1.5g たんぱく質:7.6g

7170

ハッシュドポテト



主 菜:ハッシュドポテト
副菜1:ウインナー、スパゲティナポリタン
副菜2:鶏肉のごまマヨ和え

エネルギー:222kcal 重量:95g
食塩相当量:1.6g たんぱく質:5.3g

7175

チキンソテー枝豆ソース



主 菜:チキンソテー枝豆ソース
副 菜:かぼちゃのサラダ

エネルギー:197kcal 重量:105g
食塩相当量:0.7g たんぱく質:12.0g

朝ごはん

やわらか食

商品一覧(全7種)



321024

豆腐とお魚そぼろの煮物



主 菜:豆腐とお魚そぼろの煮物
副 菜:スクランブルエッグ

エネルギー:127kcal 重量:110g
食塩相当量:1.2g たんぱく質:6.9g

321010

かれのいのマスタードソース



主 菜:かれのいのマスタードソース
副菜1:さつまいものハニーバター
副菜2:トマト煮込み風

エネルギー:136kcal 重量:105g
食塩相当量:1.2g たんぱく質:7.3g

321015

カレイのたまごあんかけ



主 菜:カレイのたまごあんかけ
副菜1:ブロッコリーの和え物
副菜2:豆腐のとろみ煮

エネルギー:123kcal 重量:100g
食塩相当量:1.3g たんぱく質:10.9g

321023

豆腐ハンバーグかにかまあんかけ



主 菜:豆腐ハンバーグかにかまあんかけ
副 菜:ブロッコリーとしらすの和え物

エネルギー:143kcal 重量:100g
食塩相当量:1.6g たんぱく質:8.0g

321025

サワラのピリ辛みそ煮



主 菜:サワラのピリ辛みそ煮
副 菜:じゃがいもとほうれん草の和え物

エネルギー:137kcal 重量:85g
食塩相当量:1.0g たんぱく質:9.3g

321026

オムレツのケチャップソース



主 菜:オムレツのケチャップソース
副 菜:ほうれん草のマヨネーズ和え

エネルギー:152kcal 重量:105g
食塩相当量:1.1g たんぱく質:7.2g

321027

だし巻き卵のあんかけ



主 菜:だし巻き卵のあんかけ
副菜1:肉団子と豆腐の煮物
副菜2:ほうれん草のソテー

エネルギー:130kcal 重量:125g
食塩相当量:1.3g たんぱく質:8.1g

朝ごはん

ムース食

商品一覧(全7種)



602002

豚肉のカツソースかけ



主 菜:豚肉のカツソースかけ
副菜1:ブロッコリームース
副菜2:人参ゼリー

エネルギー:123kcal 重量:80g
食塩相当量:1.0g たんぱく質:4.9g

602004

サーモンのクリームソース



主 菜:サーモンのクリームソース
副菜1:ほうれん草ゼリー
副菜2:人参ゼリー

エネルギー:112kcal 重量:80g
食塩相当量:0.7g たんぱく質:5.3g

602006

牛肉のトマトソースかけ



主 菜:牛肉のトマトソースかけ
副菜1:ブロッコリームース
副菜2:じゃがいもゼリー

エネルギー:120kcal 重量:80g
食塩相当量:0.8g たんぱく質:4.6g

602009

ブリの味噌バターソース



主 菜:ブリの味噌バターソース
副菜1:ブロッコリームース
副菜2:椎茸ゼリー

エネルギー:149kcal 重量:80g
食塩相当量:1.0g たんぱく質:5.4g

602011

エビフライのスイートチリソース



主 菜:エビフライのスイートチリソース
副 菜:ピーマンゼリー

エネルギー:135kcal 重量:80g
食塩相当量:0.6g たんぱく質:3.5g

602012

まぐろのポン酢あんかけ



主 菜:まぐろのポン酢あんかけ
副菜1:ブロッコリームース
副菜2:人参ゼリー

エネルギー:106kcal 重量:80g
食塩相当量:0.9g たんぱく質:5.1g

602014

鶏肉のオイスターソースかけ



主 菜:鶏肉のオイスターソースかけ
副菜1:ピーマンゼリー
副菜2:人参ゼリー

エネルギー:105kcal 重量:80g
食塩相当量:1.2g たんぱく質:5.3g

彩食弁当

商品一覧(全8種)

大手航空会社機内食を提供しているメーカーが作り上げたご飯付きのお弁当。毎日の食事を彩ります。

※商品の一部の食材は変更になる場合があります。



SPE-165

栗ご飯弁当



主 菜:栗ご飯(だしご飯、栗甘露煮、ごま)
副菜1:煮物(豆腐肉団子、蓮根煮、人参煮、ブロッコリー)
副菜2:小松菜人参お浸し(小松菜、人参、油揚げ)
副菜3:金時豆煮

エネルギー:396kcal 重量:255g
食塩相当量:1.7g たんぱく質:8.7g

SPE-167

釜めし風弁当



主 菜:釜めし風ご飯(だしご飯、たけのこ、椎茸、人参、油揚げ)
副菜1:鶏の竜田揚げ、ナポリタンスパゲティ
副菜2:小松菜人参お浸し(小松菜、人参、油揚げ)
副菜3:金時豆煮

エネルギー:452kcal 重量:260g
食塩相当量:2.3g たんぱく質:11.7g

SPE-168

赤飯弁当



主 菜:赤飯(お赤飯、黒ごま)
副菜1:鶏の竜田揚げ、ナポリタンスパゲティ
副菜2:小松菜人参お浸し(小松菜、人参、油揚げ)
副菜3:金時豆煮

エネルギー:446kcal 重量:250g
食塩相当量:1.7g たんぱく質:11.6g

SPE-169

鶏そぼろ弁当



主 菜:鶏そぼろ丼(白ご飯、鶏そぼろ、炒り卵、グリーンピース)
副菜1:ブロッコリー
副菜2:金時豆煮

エネルギー:533kcal 重量:275g
食塩相当量:1.4g たんぱく質:19.0g

SPE-171

親子弁当



主 菜:親子丼(白ご飯、蒸し鶏、玉子とじ、揚げ玉、みつば)
副菜1:ブロッコリー
副菜2:金時豆煮

エネルギー:477kcal 重量:320g
食塩相当量:1.9g たんぱく質:13.3g

SPE-172

カレー弁当



主 菜:カレー(白ご飯、カレールー、チキンカツ、スライス玉子)
副菜1:パンペキンサラダ
副菜2:ブロッコリー

エネルギー:471kcal 重量:315g
食塩相当量:1.8g たんぱく質:10.7g

SPE-173

ちらし寿司弁当



主 菜:ちらし寿司(椎茸、油揚げ、人参、ごま、錦糸玉子、桜でんぶ、グリーンピース)
副菜1:煮物(豆腐肉団子、蓮根煮、人参煮、ブロッコリー)
副菜2:切干大根煮 副菜3:金時豆煮

エネルギー:427kcal 重量:275g
食塩相当量:2.7g たんぱく質:11.2g

SPE-174

助六寿司弁当



主 菜:いなり寿司(白ごま酢飯、味付け油揚げ)、巻寿司(酢飯、厚焼玉子、菜の花、かんぴょう煮、桜でんぶ、おぼろ昆布)
副菜1:小松菜人参お浸し(小松菜、人参、油揚げ)
副菜2:金時豆煮

エネルギー:380kcal 重量:225g
食塩相当量:2.0g たんぱく質:10.3g

非常食

地震、台風、停電など予期せぬ災害が訪れた時や、お食事の注文を忘れた時にご活用いただけます。スプーン1つで、きざみ食・ミキサー食相当のやわらかさに調整することができます。BCP*対策にもご活用いただけます。

*自然災害や人的災害が発生した際、被害を最小限にとどめ、速やかに復旧と事業存続ができる体制を整えること

商品コード	品名	数量	内容量
HS-901	カレーライス	1箱	20食
HS-902	玉子丼	1箱	20食
HS-903	鶏そぼろ玉子とじ丼	1箱	20食
HS-904	すきやき丼	1箱	20食
HS-905	豚丼	1箱	20食
HS-906	ピリ辛豆腐丼	1箱	20食
HS-907	ザ・カレーライス*	1箱	20食
HS-908	ザ・ハヤシライス*	1箱	20食

器、スプーン、ご飯、おかず全部入り

賞味期限は製造から7年(常温保存)

介護食・嚥下食としても利用可能



※食物アレルギー特定原材料28品目不使用

- 5箱以上のご注文:送料無料
- 4箱以下のご注文:1箱あたり送料1,800円(税抜)
- 北海道・沖縄および離島の場合:箱数にかかわらず個別のお見積り(5箱以上でも送料がかかる場合がございます)

お召しあがり方法

スチーマー・スチームコンベクションの場合

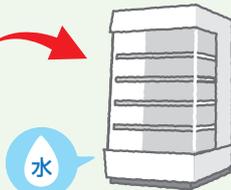
1 準備

①容器のまま

切り口を入れない
開封しない

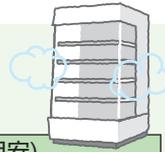


②スチーマーに水を入れる



朝ごはん容器の変形が気になる場合は、開封線まではがして加熱ください。

2 加熱



スチーマーの加熱時間(目安)	
ふつう食・彩食弁当	120分
やわらか食・ムース食	90分
朝ごはん 各種	90分

スチームコンベクションの加熱時間(目安) スチームモード100°C設定の場合	
ふつう食・彩食弁当	60分
やわらか食・ムース食	40分
朝ごはん 各種	30分

メーカーや機種等により加熱時間が異なります。

3 出来上がり



十分に温まっていない場合は、適宜時間をご調整ください。

電子レンジの場合

1 準備

①容器のまま

切り口を入れる



CUT!

開封線まではがす

または

②耐熱容器に移し替え、ラップをかける



2 加熱

目安500W: 3~6分



加熱時間は商品により異なります。商品の袋に記載されている加熱時間をご確認ください。

3 出来上がり



十分に温まっていない場合は、適宜時間をご調整ください。

ご注文・お届け

お届け

クール便(冷凍)でお届けします。



保管

到着後は速やかに冷凍庫(-18度以下)で保管してください。



温め

電子レンジまたはスチーマーにセットし、スイッチを入れるだけです。スチームコンベクションでも温め可能です。



配膳

温まったお弁当を専用の重箱にセットするだけで配膳準備が完了します。ごはんと汁物は、事業所でご用意ください。



		ご注文単位	送料*	納期	同梱可能商品
バランス弁当	①ふつう食	1食	24食以上: 無料 23食以下: 1,200円	ご注文より 約1週間	①~⑤
	②やわらか食				
	③ムース食				
	④ムース食パンセット				
	⑤彩食弁当				
	⑥朝ごはんふつう食	96食/箱	無料	ご注文より 約10日間	⑥~⑧
	⑦朝ごはんやわらか食				
	⑧朝ごはんムース食				
その他	⑨トロミダイヤSP	1袋(2kg×4/500g×10)	無料	ご注文より 約1週間	不可
	⑩非常食	20食/箱	5箱以上: 無料 4箱以下: 1箱あたり送料1,800円(税抜)		

※沖縄県及び離島への送料については、個別にご相談ください。●バランス弁当は冷凍の状態でお届けします(一部地域、離島を除く)。

会社概要

社名：株式会社 日本ケアサプライ

本社所在地：〒105-0012 東京都港区芝大門1-1-30 芝タワー9階

設立年月日：1998年3月26日

資本金：2,897百万円(2021年3月31日現在)

事業内容：介護事業者向け介護用品レンタル及び販売 病院・高齢者施設向け食事サービス

拠点数：全国97拠点(2025年1月1日現在)

お問合せ・お客様窓口

食事サービス部

フリーダイヤル

 **0800-222-0440**



住所：〒105-0012 東京都港区芝大門1-1-30 芝タワー9階

T E L : 03-5733-0558 【受付時間/平日9:00~17:00】

F A X : 03-5733-0573

E-MAIL : support@carepia.jp 【24時間受付可】



ホームページはこちら

<https://www.caresupply.co.jp/service/meal/>

🔍 バランス弁当 日本ケアサプライ

検索

アレルギー情報につきましては、商品ラベル又は弊社ホームページ掲載の情報をご確認いただきますようお願い申し上げます。