

当社の献立は病院経験豊かな管理栄養士が作成し、各部署(受付、製造、出荷、相談部、管理部)には栄養士が配置されて、それぞれに商品やお客様をケアしております。

献立例
(基本食)

1セット(夕食・朝食)2食分のエネルギーは、1050kcal±5%
塩分はデザートを含めた合計で5.5g以下になっています。

	日曜日	月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日	土曜日	
夕食	ごはん 赤魚の粕漬け 南瓜煮 白菜のお浸し 味噌汁 漬物	ごはん いかの旨煮 きのこの炒め物 ほうれん草錦糸和え 味噌汁 和菓子	ごはん ポークのカレー煮 絹さやのソテー チーズサラダ スープ 福神漬け	ごはん 太刀魚のみそ焼き 牛蒡煮 豆腐サラダ すまし汁 煮豆	ごはん 麻婆豆腐 春巻き ぜんまい煮 スープ カルシウム補助菓子	ごはん 天婦羅 切り干し大根煮物 小柱の芥子味噌 お吸い物 抹茶ゼリー	ごはん 豚肉の南部焼き 茄子のそぼろ煮 オクラのお浸し 海苔佃煮	ごはん 酢豚 青梗菜牡蠣油炒め 野菜のピーナツ和え 中華スープ 芋ようかん
朝食	ゆかりごはん 青じそつくね焼 青梗菜のごま和え 若竹煮 Caデザート	ごはん 厚焼き卵 さつま揚げの南蛮煮 しらすおろし 練り梅	ごはん 生揚げ煮付け ツナと野菜炒め もやしの柚子浸し ふりかけ	茶めし 寄せ鍋風 じゃが芋ミルク煮 いんげんのごまあえ 和菓子	ごはん 鱈の南蛮漬け 白菜とベーコンのソテー 里芋サラダ リンゴのコンポート	ごはん 豚肉の南部焼き 茄子のそぼろ煮 オクラのお浸し 海苔佃煮	ごはん 豆腐のけんちん煮 ひじきの炒め物 信田生酢 きやら蒟	
合計カロリー	1,033Kcal	1,055Kcal	1,066Kcal	1,068Kcal	1,059Kcal	1,040Kcal	1,064Kcal	
食塩	6.0g	5.2g	5.8g	6.0g	5.7g	5.3g	5.7g	

※日曜日に日水分・火曜日に火水分・木曜日に木金土分が届きます。2日分連続以上を選ぶことができます。
※家庭的な献立で、薄味でホッとさせるやさしい味を目指しています。栄養バランスが皆様の体に染み渡りますように考えています。

お申し込みのご案内

1

まずは、お電話下さい。

健康管理、栄養相談が出来ます。

- 相談・配達地域の確認
- 種類の選択
- 説明書の送付
- 試食のお申し込み
- 試食のお届け・説明
- コースのお申し込み(入会)
- 給食開始

20セットコース(曜日を選ぶコース)

初回税込み……………合計60,150円
(継続合計58,050円)

30セットコース(毎日コース)

初回税込み……………合計88,650円
(継続合計86,550円)

2

お食事の種類と料金

試食コース

本日の夕食と
明日の朝食の
セット(2食)

5,700円 3回 8,550円

入会のコースの種類と
同じ種類を選んで下さい。

入会コース

入会金2,100円 月管理料1,050円

種類

- 保健食(健康維持・一般) ■糖尿病給食 ■高齢者給食
……………2食 2,850円
- 特別食(腎臓病給食 ①糖尿病腎症 ②透析 ③高齢者3食)
……………加算105円~1,050円

お支払い

(ご集金・銀行振込・郵便振替)前払いにて受け付けております。

ご集金:前日までのご連絡で手配ができます。
お振込先:三菱東京UFJ銀行 烏山支店 普通口座 5286115
郵便局 郵便振替口座 東京 00150-8-187291
口座名義:株式会社 メディカルメイト 宛

お届け商品のお召上がり方

★必ず「電子レンジ」または「蒸し器」で加熱してからお召上がりください。

- ① お届けした箱を開きますと、2日分又は3日分の「本日の夕食」、「明日の朝食」のセットが入っています。
 - ② 紙箱から料理の入った3つの容器を取り出して下さい。上から主菜・副菜・ごはんの順に入っております。
 - ③ 電子レンジでの温め方(家庭用100V・500Wでの目安)
 - 一度に全部温める場合
 - (1)3つの容器の透明フィルムにそれぞれ楊枝などで2~3個の穴をあける。
 - (2)電子レンジに入れる。下に2つ並べ、上に1つの容器を重ね、4分程度加熱して取り出す。
 - (3)容器の凹みのついた角から透明フィルムをはがしてお召上がり下さい。
 - よりおいしく温める場合
 - (1)3つの容器の透明フィルムにそれぞれ楊枝などで2~3個の穴をあける。
 - (2)最初に副菜の容器を電子レンジに入れ、1分前後加熱して取り出す。
 - (3)つぎに主菜とごはんの容器を一緒に並べて入れ、3分~3分30秒程度加熱して取り出す。
 - (4)容器の凹みのついた角から透明フィルムをはがしてお召上がり下さい。
- ※3つの容器を別々に温める場合、主菜=2分前後 副菜=1分前後 ごはん=2分30秒前後。
※シチュー、カレーなどの場合は所定の時間では温まりにくいので、個別にさらに1分前後加熱して下さい。

- ※加熱時間はあくまでも目安です。ご家庭の電子レンジによって異なりますので、熱くなりすぎる場合は次回から短めに、足りない場合は再加熱するなど工夫して下さい。
- ※容器の透明フィルムがはがしにくい場合はご家庭の用具などを使ってお切り下さい。
- ※加熱後、茶碗、皿、小鉢などに美しく盛りつけていただきますと、さらにおいしくお召上がりいただけます。
- ④ 蒸し器での温め方
 - (1)蒸し器を用意して適量の水を沸騰させる。
 - (2)3つの容器の透明フィルムにそれぞれ楊枝などで穴を1つだけ開ける。
 - (3)容器を蒸し器に入れ、中火で20分程度蒸し上げる。(容器は重ねてもかまいませんが、ごはんが温まりにくいので調整してください)

注1)いちど加熱・開封したものは、お早めにお召上がりください。
注2)ごはんをより柔らかく温めたいときには、ごはんの容器の透明フィルムをはがし、適量の水を散らしてからラップをし、少し長めに加熱して下さい。
- ⑤ お客様がご自分で用意するものは「箸、味噌汁の御椀、温める道具」です。容器が開けにくいことがあります。これは配食中に中身がこぼれたり、ばい菌が入らないようにされているものです。開けにくいときには、お手数ですが、はさみやカッター等を用意し、やけどや怪我に十分気を付けて開封しお召上がりください。