

特別養護老人ホーム 夢の里 電話 045-335-0265(受付9:00~18:00)		
1 実施地域	○保土ヶ谷区の一部 (岩崎町、岩間町、岡沢町、霞台、帷子町、釜台町、鎌谷町、川辺町、上星川、神戸町、桜ヶ丘、月見台、天王町、常盤台、西久保町、花見台、星川、明神台、峰岡町、峰沢町、宮田町、和田) ○神奈川区の一部 (羽沢南)	
2 実施曜日及び 配達時間の目安	昼食:月~日	10:30~12:00
	夕食:月~日	16:30~18:00
3 祝日・年末年始対応	祝日:可能	年末年始:1/1~1/3はお休み
4 個別対応(主食)	常食・軟食・お粥・ミキサー	
5 個別対応(おかず)	常菜・一口刻み・粗刻み・極刻み・ミキサー	
6 治療食	無し	
7 食器回収の有無	食器回収無し	
8 加熱の必要性	加熱の必要性無し	
9 利用者負担額	普通食500円 (刻み食、ミキサー食の場合も同額)	
10 特色	基本献立の他に利用者の嗜好に合わせて代替献立を実施しております。(例:魚の照り焼き→鶏の照り焼きなど)また、食べやすい材料や調理の工夫をし、咀嚼・嚥下機能が低下してきた高齢者が食べやすい食事作りをしています。	

特別養護老人ホーム シャローム横浜 電話045-922-7339 (受付9:00~19:00・土日は9:00~17:00)		
1 実施地域	○旭区全域 ○瀬谷区の一部 (相沢・三ツ境・二ツ橋町・南台・宮沢1丁目~2丁目・南瀬谷1丁目1~45・東野・東野台・本郷4丁目・中央・瀬谷町) ○緑区の一部 (台村町・寺山町・森の台・霧が丘1丁目~6丁目・三保町・新治町・十日市場町) ○保土ヶ谷区の一部 (新井町・川島町973・1404・1472・1505)	
2 実施曜日及び 配達時間の目安	夕食:月~金	15:15~18:00
	祝日:可能	年末年始:不可(12/31-1/3)
3 祝日・年末年始対応	祝日:可能	年末年始:不可(12/31-1/3)
4 個別対応(主食)	お粥(全粥・ミキサー) おにぎり 量の調節	
5 個別対応(おかず)	きざみ食(粗きざみ 極刻み) ミキサー寒天 食材対応	
6 治療食	実施無し	
7 食器回収の有無	食器回収無し	
8 加熱の必要性	加熱の必要性なし	
9 利用者負担額	普通食650円(刻み食の場合650円)	
10 特色	高齢者施設で当日調理したものをお届けしております。主菜は魚や肉を万遍なく取り入れ、調理法や食材の切り方も高齢の方に食べやすいように配慮しております。また季節に合った野菜10種程使用する事により食事からも季節を感じて頂いております。 お米も現地直送の「あきたこまち」や「コシヒカリ」を交互に使用しております。さらに嗜好や服薬に対する禁忌食品またアレルギーについても個別に対応しておりますのでご相談ください	

(次頁あり)

神奈川食事サービスワーカーズコレクティブぽと 電話045-534-9970(受付9:00~17:00)		
1 実施地域	○神奈川区全域 ○保土ヶ谷区の一部 (峰沢町) ○鶴見区の一部 (東寺尾4丁目)	
2 実施曜日及び 配達時間の目安	夕食:月~土	14:00~17:00
3 祝日・年末年始対応	祝日:可能	年末年始:不可能(12/29~1/3)
4 個別対応(主食)	お粥、柔らか	
5 個別対応(おかず)	刻み、あら刻み	
6 治療食	なし	
7 食器回収の有無	食器回収有り	
8 加熱の必要性	加熱の必要無し	
9 利用者負担額	普通食648円(刻み食100円増)	
10 特色	安心・安全な食材を使った手作りの夕食をお届けしています。ご飯は普通、柔らかめ、お粥の3パターンとし、おかずは刻み、あら刻みの他、汁物は減塩の対応をしています。	

宅配クック ワン・ツウ・スリー横浜神奈川店 電話 045-316-0122(受付9:00~18:00)		
1 実施地域	○神奈川区全域 ○西区全域 ○保土ヶ谷区全域	
2 実施曜日及び 配達時間の目安	昼食:月~日	10:00~12:00
	夕食:月~日	15:00~18:00
3 祝日・年末年始対応	祝日:可能	年末:可能(12/29~12/31) 年始:不可(1/1~1/3)
4 個別対応(主食)	おかゆ	
5 個別対応(おかず)	やわらか食、きざみ食(一口大、極きざみ)、禁食対応(アレルギー等)	
6 治療食	カロリー塩分調整食、たんぱく塩分調整食、透析食、消化にやさしい食、ムースセット食	
7 食器回収の有無	回収あり(無し選択可能)	
8 加熱の必要性	加熱の必要性無し	
9 利用者負担額	普通食(400)400円、(500)500円、 (やわらか食)550円	カロリー塩分調整食、たんぱく塩分調整食、透析食、消化にやさしい食、ムースセット食 上記は550円
	※きざみ、おかゆ対応は50円増し(両方もしくは片方でも)	
10 特色	高齢者専門の宅配弁当サービスとして全国に約340店ほど展開し、多くのお年寄りの皆様にご利用頂いております。メニューは普通食、やわらか食、カロリー食、塩分控えめ低たんぱく食と御利用者様の状態に合わせてバラエティーに富んだお弁当をご用意しております。また、理栄養士が全ての献立を監修しております。高齢者にとって食べやすい大きさや、やわらかさにもこだわったお弁当をお届け致します。	

(次頁あり)

ライフデリ横浜ベイエリア店 電話 045-412-6028(受付9:00~18:00)		
1 実施地域	○神奈川県全域 ○保土ヶ谷区の一部 (上菅田町、峰沢町、岡沢町、常盤台)	
2 実施曜日及び 配達時間の目安	昼食:月~日 夕食:月~日	9:30~12:00 14:30~18:00
3 祝日・年末年始対応	祝日:可能	年末:可能(12/29~12/31) 年始:不可(1/1~1/3)
4 個別対応(主食)	おかゆ、柔らかご飯、大盛、小盛	
5 個別対応(おかず)	大盛、刻み食(一口大・普通刻み・極刻み)、メニュー変更(一部)	
6 治療食	ムース食・やわらか食・カロリー調整食・腎臓食・透析食	
7 食器回収の有無	次回配達時に、回収(ご希望があれば使い捨て容器のご用意がございます。)	
8 加熱の必要性	常温でも可(電子レンジで1分程度温め頂くとより美味しく頂けます。)	
9 利用者負担額	普通食380円(刻み対応+60円)	ムース食500円 やわらか食500円 カロリー調整食500円(刻み対応+60円) 腎臓食550円(刻み対応+60円) 透析食550円(刻み対応+60円)
10 特色	<p>栄養バランス・食べやすさに配慮した健康的で美味しい日替わりのお弁当をお届けします。献立は、すべて管理栄養士が作成し、和が中心ながら高齢者の嗜好の変化に対応出来るよう・飽きがこないよう、洋風メニューにも積極的に取り組んでおります。</p> <p>本みりん・出汁でしっかりと下味をつけ、塩分控えめながらも自然な味わいが楽しめます。</p> <p>また、丼物やうどん・炊き込みご飯等でお食事をバラエティ豊かにしています。</p> <p>最後に、お弁当に付いてくる今日の一言という日替わりコラムは必見です！</p>	

(次頁あり)

ライフデリ横浜旭店 電話 045-363-5577(受付9:00~18:00)		
1 実施地域	<p>○旭区の一部 (川島町、鶴ヶ峰、鶴ヶ峰本町、市沢町、左近山、今宿町、今宿東町、今宿西町、今宿南町、金が谷、笹野台、今川町、四季美台、中尾1、2丁目、二俣川1、2丁目、本村町、本宿町、南本宿町、万騎が原、柏町、さちが丘、東希望が丘、中希望が丘、南希望が丘、善部町、桐が作、三反田町、小高町、今宿1、2)</p> <p>○保土ヶ谷区の一部 (川島町790~1399,1400~1599番地、新井町、西谷町、今井、岩井、岩崎、岩間、霞台、帷子、神戸、西久保、瀬戸ヶ谷、保土ヶ谷、狩場、権太坂、境木本町、境木、法泉、桜ヶ丘、初音ヶ丘、藤塚、新桜ヶ丘、仏向、仏向西、坂本、上星川、釜台、和田、明神台、星川、川辺、天王、宮田、東川島、川島町1~770)</p> <p>○栄区の一部 (上郷町460、4491、4525)</p> <p>○港南区全域</p> <p>○南区の一部 (大岡、別所、六ッ川、弘明寺、中里、別所中里、大橋、中島、通、井土ヶ谷上、井土ヶ谷中、井土ヶ谷下、永田台、永田みなみ台、永田山王台、永田南、南太田、永田北、永田東、花之木、宿町、共進町、宮元町榎町、蒔田町、東蒔田町、睦町、堀之内町)</p> <p>○西区全域</p>	
2 実施曜日及び 配達時間の目安	昼食:月~日	9:30~12:00
	夕食:月~日	14:30~18:00
3 祝日・年末年始対応	祝日:可能	年末:可能(12/29~12/31) 年始:不可(1/1~1/3)
4 個別対応(主食)	おかゆ、柔らかご飯、大盛、小盛	
5 個別対応(おかず)	大盛、刻み食(一口大・普通刻み・極刻み)、メニュー変更(一部)	
6 治療食	ムース食・カロリー調整食・腎臓食・透析食	
7 食器回収の有無	次回配達時に、回収(ご希望があれば使い捨て容器のご用意がございます。)	
8 加熱の必要性	常温でも可(電子レンジで1分程度温め頂くとより美味しく頂けます。)	
9 利用者負担額	普通食380円(刻み対応+60円)	ムース食500円 カロリー調整食500円(刻み対応+60円) 腎臓食550円(刻み対応+60円) 透析食550円(刻み対応+60円)
10 特色	<p>栄養バランス・食べやすさに配慮した健康的で美味しい日替わりのお弁当をお届けします。献立は、すべて管理栄養士が作成し、和が中心ながら高齢者の嗜好の変化に対応出来るよう・飽きがかないよう、洋風メニューにも積極的に取り組んでおります。</p> <p>本みりん・出汁でしっかりと下味をつけ、塩分控えめながらも自然な味わいが楽しめます。</p> <p>また、丼物やうどん・炊き込みご飯等でお食事をバラエティ豊かにしています。</p> <p>最後に、お弁当に付いてくる今日の一言という日替わりコラムは必見です！</p>	