

社会福祉法人 聖母会 高齢者介護総合センター 聖母の園 電話045-851-6053(受付9:00~18:00)	
1 実施地域	○戸塚区の一部 (原宿1~5丁目、俣野町、東俣野町、小雀町、影取町、深谷町)
2 実施曜日及び 配達時間の目安	夕食:火~土 16:30~18:00
3 祝日・年末年始対応	祝日:可能 年末年始:お休みさせていただきます
4 個別対応(主食)	ごはん、軟飯、お粥(全粥、分粥) ※量の調整:可能
5 個別対応(おかず)	常食、刻み食、ソフト食 ※量の調整:可能
6 治療食	実施していません(減塩対応は可能)
7 食器回収の有無	回収あり
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 700円
10 特色	<p>利用者の皆様に喜んでいただける食事サービスを目指しています。管理栄養士が考案した栄養バランスの優れた和食中心のお食事です。旬の食材を取り入れ、季節感や彩りに配慮し、心を込めて手作りで提供します。食事は配達員が丁寧にお届けします。</p> <p>また、噛むことや飲み込むことが難しくなってきた対象にソフト食の提供も行っております。お気軽にお問い合わせください。</p>

特別養護老人ホーム 芙蓉苑 電話045-822-5911(受付9:00~17:45)	
1 実施地域	○港南区 ○戸塚区の一部 (南舞岡一丁目~四丁目、舞岡1500~2000番台)
2 実施曜日及び 配達時間の目安	昼食:月~金 10:45~12:45 夕食:月~金 16:00~18:00
3 祝日・年末年始対応	祝日:無し 年末年始:12月29日~1月3日 無し
4 個別対応(主食)	普通食・軟食・お粥・おにぎり・ミキサー食
5 個別対応(おかず)	普通食・刻み・やわらか食・ミキサー食・食材対応(例:魚→肉等)
6 治療食	減塩カロリー食(厳密な対応不可)
7 食器回収の有無	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 治療食500円
10 特色	<p>特別養護老人ホームで培ったノウハウを活かして、高齢者の嚥下機能に考慮したお弁当をお届け致します。管理栄養士による家庭的な味付けを意識し、心を込めて作成しておりますので、安心して召し上がれます。お試しも受け付けておりますのでお気軽にご相談ください。</p>

(次頁あり)

ほほえみステーション 電話 045-861-1112 (受付8:30~17:30)		
1 実施地域	○戸塚区の一部 (汲沢1~8丁目、汲沢町、深谷町、俣野町、原宿、戸塚町(JR線路より西側)) ○他応相談	
2 実施曜日及び 配達時間の目安	夕食:月~金	16:00~18:00
3 祝日・年末年始対応	祝日:不可	年末年始:不可
4 個別対応(主食)	ご飯・おかゆ(3形態)・おにぎり・かゆペースト	
5 個別対応(おかず)	常食・柔らかか食・ゼリー食	
6 治療食	エネルギーコントロール食、たんぱくコントロール食、塩分コントロール食、低残渣食	
7 食器回収の有無	回収あり	
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500円	治療食500円
10 特色	<ul style="list-style-type: none"> <li>・保温容器を利用して、温かいお食事をお届け致します。</li> <li>・彩りを考えるとともに季節感を感じていただける食材を取り入れた献立作成を心がけています。</li> <li>・治療食提供の場合には、利用者様の状況に応じて適宜対応します。</li> </ul>	

福祉クラブ生協 栄食事サービスワーカーズコレクティブ「竹の子」 電話045-894-9996 (受付9:00~18:00)		
1 実施地域	○栄区全域 ○港南区の一部 (港南台8・9、日限山3・4、日野南5・6・7) ○戸塚区の一部 (下倉田町)	
2 実施曜日及び 配達時間の目安	夕食:月~土	15:30~18:30
3 祝日・年末年始対応	祝日:可能	年末年始:不可能(12/29~1/3) 夏季休暇:不可能(8/13~15)
4 個別対応(主食)	おかゆ、柔らかか目、大盛、小盛りの対応をいたします	
5 個別対応(おかず)	刻み食、食材変更(魚をお肉に、お肉を魚に、青魚を白身魚に)等対応いたします	
6 治療食	実施していません	
7 食器回収の有無	回収あり	
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648円(刻み食の場合700円)	治療食は無し
10 特色	<p>安心・安全な食材と調味料を使い家庭的な献立を心掛けています。だし汁をしっかりとり薄味に仕上げています。また野菜を豊富に取り入れております。季節感のある行事食を取り入れ、楽しみながらおいしく召し上がって頂けるように工夫しています。住み暮らしている地域や家で安心して暮らし続けられる支援を目指しています。</p>	

(次頁あり)

ニコニコキッチン戸塚店 電話 045-867-0133(受付9:00~18:00)		
1 実施地域	○戸塚区の一部 (影取町・下倉田町・汲沢・汲沢町・原宿・戸塚町・小雀町・上倉田町・深谷町・東俣野町・南舞岡・舞岡町・俣野町・吉田町・矢部町)	
2 実施曜日及び 配達時間の目安	昼食:月~土	10:00~12:00
	夕食:月~土	16:00~18:00
3 祝日・年末年始対応	祝日:可能	年末年始:12/29~31可能但し日曜除く、1/1~3休業
4 個別対応(主食)	可能(おかゆ対応可能、柔らかさについてご要望承ります)	
5 個別対応(おかず)	可能(きざみ食対応可能、とろみ食対応可能)	
6 治療食	カロリー調整食、たんぱく調整食、やわらか食、ムース食	
7 食器回収の有無	食器回収有り	
8 加熱の必要性	加熱の必要性無し	
9 利用者負担額	普通食及び刻み食432円	治療食496円
10 特色	栄養のバランスと季節毎の行事食を取り入れる事で様々な「楽しみ」をご提供できるような献立の作成を行っております。 おかゆ・刻み食共に無料にて個別対応させて頂き、ご利用者一人一人に合ったサービスを心がけています。配食サービスを通して今後とも地域のご高齢者の生活を支えていけたらと考えております。	

宅配クックワン・ツウ・スリー横浜西部店 電話 045-811-2637(受付9:00~18:00)		
1 実施地域	○戸塚区全域 ○泉区全域 ○瀬谷区全域 ○旭区全域	
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)

ライフデリ横浜戸塚・泉・栄店 電話 045-438-9273(受付9:00~18:00)	
1 実施地域	<p>○戸塚区全域</p> <p>○泉区全域</p> <p>○栄区の一部 (飯島町、犬山町、尾月、笠間1~5丁目、鍛冶ヶ谷1~2丁目 鍛冶ヶ谷町、桂台北、桂台中、桂台西1~2丁目、桂台東、 桂台南1~2丁目、桂町、金井町、上郷町1~415、552~2266、 上之町、亀井町、公田町、小菅ヶ谷1~4丁目、小菅ヶ谷町、 小山台1~2丁目、庄戸1~5丁目、田谷町、中野町、長尾台町、 長倉町、長沼町、野七里1~2丁目、柏陽、東上郷町、 本郷台1~5丁目、元大橋1~2丁目、若竹町)</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	<p>祝日:可能</p> <p>年末:可能(12/29~12/31) 年始:不可(1/1~1/3)</p>
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	<p>普通食380円(刻み対応+60円)</p> <p>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)</p>
10 特色	<p><b>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。</b></p> <p><b>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。</b></p> <p><b>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。</b></p> <p><b>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！</b></p>