

まごころ弁当 表紙 2



やさしい食材で手作りしています。

POINT1

厳選食材を手作りで加工

契約農家による野菜栽培を心掛け、安心・安全な食材にこだわり抜きました。収穫した野菜についても徹底した衛生管理のもと、手作りで加工しています。

POINT2

食事の楽しみを最大限に

ご高齢者様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汁で下味をつける、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

ご高齢者様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

噛む力、飲み込む力が低下した方のために、おかゆや刻み食のご要望にも無料でお応えしています。

お気軽にお申しつけください

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・キャンセルは前日までをお願い致します

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。
4.

平日 10時～18時	普通食	カロリー調整食 ムース食	の場合	たんぱく調整食	の場合
---------------	-----	-----------------	-----	---------	-----

 - ・おかずのみ
 - ・ごはんセット
 - からお選びください。
 - ・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。



久留米中央店

お問合せの際は、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 **0942-36-5517**
FAX **0942-36-5518**

住所 久留米市長門石4-12-33 メゾーンやました106号

<http://www.magokoro-bento.com/> まごころ弁当 ※定休日は日曜日(お正月の3が日はお休み致します)

© 2021 SANRIO CO., LTD. APPROVAL NO. L628311

栄養バランスを考えた安心・安全なお弁当

高齢者向け 配食サービス

初回1食
無料

1食からでも
お届けします



後払いできる
お弁当です!



安心・安全のまごころ弁当

久留米中央店

まごころ弁当 内面 2

普通食

ご高齢者向けの栄養バランスや食べやすさはもちろん、食材の安全や食の楽しみにもこだわって調理しています。

おかずのみ **495円税込** おかずとごはん **560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。

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そのままを味わえます。

ごはん

担当者が産地を巡り歩き、お弁当に合う「冷めても美味しい」お米を厳選。ふっくらと美味しく炊き上げました。



©2021 SANRIO CO., LTD. APPROVAL NO. L628311

掲載の写真は全て献立の一例です

まごころ小町

美味しさそのままに、低カロリー・低塩分のお弁当。お求めやすいお手頃価格です。 **小町 430円税込** **小町(大) 470円税込**



照焼チキン



カレーの生姜煮

カロリー調整食

カロリーをバラつきの少ない一定の値に調整し、栄養バランスの良いカロリー計算が必要な方に適したお弁当です。ダイエットや食事療法も無理なく続けられます。 **おかずのみ 750円税込** **おかずとごはん 810円税込**



鶏肉と根菜の煮物

●カロリー 262kcal ●たんぱく質 12.0g ●脂質 8.6g ●炭水化物 33.3g ●ナトリウム 610mg ●食塩相当量 1.5g



赤魚の煮付け

●カロリー 222kcal ●たんぱく質 12.4g ●脂質 8.8g ●炭水化物 22.2g ●ナトリウム 556mg ●食塩相当量 1.4g

※おかずのみ1食あたりの栄養価です

たんぱく調整食

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

おかずのみ **756円税込**
 おかずとごはん **815円税込**
 おかずとたんぱく調整ごはん **925円税込**

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	294kcal
たんぱく質	10g以下
脂質	16.9g
炭水化物	29.1g
カリウム	500mg以下
リン	210mg
食塩相当量	1.7g

ムース食

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。 **おかずのみ 675円税込** **おかずとごはん 740円税込**



うなぎの蒲焼ムース



牛すき焼きムース

まごころ畑からのお知らせ

皆様に安心・安全な野菜を食べていただきたいと、土づくりからこだわり、まごころをこめて農作物を育てています。私たち生産者の愛情と、自然の恵みをたっぷり受けた新鮮野菜をお召し上がりください。

