

# うまかデリ

管理栄養士が栄養バランスを考えた  
飽きの来ないメニュー構成！  
冷凍の完全調理済みパックです。

365日  
の献立



- **食形態対応・食種幅広くご用意**

ムース食や各種治療食対応可能です

- **厨房運営経費の削減**

省力化による人件費・水道光熱費の削減

- **FSSC22000を認証取得した工場で製造**

徹底した衛生管理、高い安全性

お問い合わせ  
はこちら

このいろ お客様サービスセンター  
(受付時間 9:00~17:00)



03-3285-6686

Daily food

## 常食・軟菜食

四季の風味を取り入れ、栄養バランスを考えた、飽きのこない90日サイクルの献立メニューです。各種治療食に対応しています。



### 治療食対応種別

#### ● 軟菜食

※やわらか食=きざみ対応食  
凍結含浸法の技術により、見た目や彩りを常食に近い形で柔らかく仕上げた料理です。

#### ● 潰瘍食

栄養価が高く、胃・十二指腸粘膜に大きな負担をかけないようにします。

#### ● ムース食

嚥下に不安のある方向けに、料理や素材をそのまま活かした特殊製法で調理した料理です。

#### ● 減塩食（高血圧）

塩分量を1日5.9g未満に抑えた料理と献立をご提供します。

#### ● 糖尿食

一日の総エネルギー量を調節した料理と献立をご提供します。

#### ● 腎臓食（透析）

タンパク質やカロリーを調節した料理と献立をご提供します。

最短でご利用開始できるようサポートいたします！

①  
ご提案

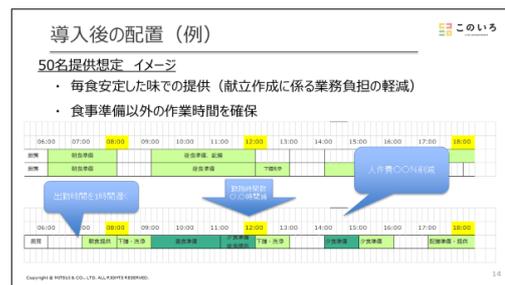
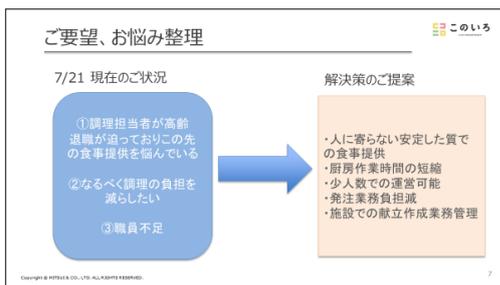
②  
説明会  
試食会

③  
発注

④  
お届け  
開始

⑤  
定期  
フォロー

①② 解決したいお困りごとを一緒に整理！施設様ごとにご提案致します。



③④⑤ 施設様のご状況に合わせてフォロー対応をさせて頂いております。



お問い合わせ  
はこちら

このいろ お客様サービスセンター  
(受付時間 9:00~17:00)



03-3285-6686