

パール配食サービスの強み

- 1 平成元年より配食サービスを開始し、地域に密着したサービスを展開する社会福祉法人が運営しております。福祉の総合プラザを謳うパールの中でも、もっとも古い事業のひとつです。
- 2 配達員が手渡しでお弁当をお渡ししております。配食サービスには、お弁当の配達以外に安否確認も含まれており、配達時にご利用者にもしもの緊急事態があった場合には、ご家族や担当ケアマネジャーさまへご連絡させていただきます。

普通食

ご高齢者向けに栄養バランスを考慮した健康なお弁当です。厳選された旬の食材を使用。塩分は控えめですが、食材を生かした自然な味付け・食感です。和食・洋食・中華等、バリエーションに富んだメニューで飽きのこない、見て美味しい、食べて美味しい出来立てのお食事をお届けしております。



※お弁当には、それぞれご飯とお味噌汁もしくはスープが付きます。
ご不要の場合は、お申し出ください。

特別食

お食事の制限をされており、主に塩分、エネルギー、たんぱく質等の調整が必要な方のお食事です。主食（ごはん）を含み、減塩食（2.0～2.5g/食）、エネルギー制限食（400～600kcal/食）、たんぱく質（40～50g/日）と対応しております。詳細につきましては、栄養士にご相談下さい。

一口大

口を大きく開けられない方向けにスプーンに乗る大きさに食材をカット。お口に入れやすいサイズです。野菜やお肉は噛みやすいように調理されており、お魚も骨と皮をとり、大変食べやすくなっています。



ゼリー食

噛む機能・飲み込む機能が低下した方、口腔内に食事を溜め込みやすい方向けに、食材をペースト状にしたものを再度ゼリー状にしたお食事です。



※お届け時は使い捨てカップで提供致します。写真は盛り付け例

極刻み食

噛む機能が低下した方向けに一口大よりさらに細かくしてあります。咀嚼することが難しいけれども、普段通りのお食事がしたいという方に適したお食事です。



行事食

おせち料理、節分、ひな祭り、七夕、敬老の日、など毎月行事にちなんだお料理をお届けしています。調理師が腕によりをかけて作るいつもとは一味違う特別なお料理をお楽しみいただけます。



- 穴子と菜の花のちらし寿司
- 鯛の柚庵焼き
- 飯蛸と大根の炊き合わせ
- あさりと芹の白酢和え

栄養士のコメント

パールの配食は栄養バランスだけではなく、お料理からも季節を感じて頂けるよう旬の食材を使用し、手作りでの提供にこだわっています。配食サービスは出来合いの詰め合わせというイメージがあると思いますが、パールの配食はご家庭の味をそのままお届けできるよう努めています。日々の食事が楽しみのひとつになれるよう心掛けています。