

高齢者施設様、障がい者施設様向けメニュー

ヨシケイキッチン!

笑顔と一緒
に、
召し上がれ。

ぜひ一度お気軽にお試ください!

試食実施中

ヨシケイキッチン!

全国50万世帯にご利用いただいている夕食宅配サービス「ヨシケイ」が
専属管理栄養士監修のもと、高齢者施設様のために開発したメニューです。
全国の高齢者施設様、障がい者施設様などにご利用いただいています。

つくる人から笑顔に。

 **YOSHIKEI!**

詳しくはお問い合わせください。

朝・昼・夕 3食で一人あたり **629円** (税別)

ヨシケイキッチン! 選べる4つのラインナップ

※施設様のニーズに合わせ、朝・昼・夕の各メニューを4つのラインナップから選んでご注文いただけます。
※お住まいの地域によりお取り扱いのない場合がございます。予めご了承ください。

朝 109円～
昼 260円～
夕 260円～

新鮮な野菜を多く使用したバラエティー豊かなメニュー。

手作り
おかず

一人あたり 1日 **629円**
[朝食]109円 [昼食]260円 [夕食]260円

※表示価格は税別です。*一部冷凍野菜、調理済み商品を使用しています。
*メニューは一例です。

4品構成 主菜 副菜 副菜 汁もの

※メニューによっては組み合わせや品数に変動がございます。

調理方法



《動画で紹介中》



朝

- 目玉焼き
- スパゲティサラダ
- みそスープ (ミックスベジタブル)



夕

- 白身魚とアスパラのホイル蒸し
- くずし豆腐の炒めもの
- みそ汁 (油揚げ・白菜)
- フルーツ (オレンジ)

お届け材料例 (3人用)

- [1日の栄養量]
- エネルギー775kcal ●蛋白質45.9g
 - 脂質38.4g ●炭水化物59.2g
 - 食塩相当量7.9g

※ご飯の栄養量は含まれません



昼

- ポークケチャップ
- かぼちゃの洋風甘煮
- キャベツのかに風味あえ
- ソース (わかめ・えのき茸)

湯煎や解凍で誰にでも作れる!! 大人数にもらくらく対応。

超簡単
おかず

一人あたり 1日 **780円**
[朝食]160円 [昼食]310円 [夕食]310円

※表示価格は税別です。*メニューは一例です。

3品構成 主菜 副菜 副菜

※メニューによっては組み合わせや品数に変動がございます。

調理方法



《動画で紹介中》



朝

- 五目豆
- ツナと切干大根のサラダ
- 山菜田舎煮



夕

- さばの味噌煮
- ピーマンと春雨の炒め煮
- かぼちゃのゆず風味

お届け材料例 (3人用)

- [1日の栄養量]
- エネルギー563kcal ●蛋白質26.5g
 - 脂質26.4g ●炭水化物51.8g
 - 食塩相当量4.1g

※ご飯の栄養量は含まれません



夕

- 鶏肉の中華風煮
- 厚焼き卵
- スロッコリーのナムル

簡単
おかず

レンジや湯煎に新鮮な野菜を取り入れ、手作りのおいしさをプラス。

一人あたり 1日 **629円**
[朝食]109円 [昼食]260円 [夕食]260円

※表示価格は税別です。*一部冷凍野菜を使用しています。
*メニューは一例です。

3品構成 主菜 副菜 副菜

※メニューによっては組み合わせや品数に変動がございます。

調理方法



《動画で紹介中》



夕

- さわらの照り焼き
- 大根のそぼろ煮
- 青菜の卵炒め



朝

- ウィンナーとカリフラワーのスープ煮
- れんこんサラダ
- 野菜炒め



夕

- 鶏肉の黒酢ソース
- ごぼう金平
- 胡瓜のあえもの

お届け材料例 (3人用)

- [1日の栄養量]
- エネルギー551kcal ●蛋白質24.4g
 - 脂質34.1g ●炭水化物35.4g
 - 食塩相当量4.7g

※ご飯の栄養量は含まれません



もりもり食べたい方におすすめのメニューです。

ボリューム
手作り
おかず

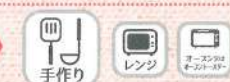
一食あたり 昼食・夕食 各 **350円**

※表示価格は税別です。*一部冷凍野菜、調理済み商品を使用しています。
*メニューは一例です。*魚は骨取りではございません。

3品構成 主菜 副菜 副菜

※メニューによっては組み合わせや品数に変動がございます。

調理方法



《動画で紹介中》

昼食・夕食の献立の一例

[1食の平均栄養量] ●エネルギー390kcal ●蛋白質23.4g ●脂質20.7g ●炭水化物25.9g ●食塩相当量2.8g ※ご飯の栄養量は含まれません



- めかじきのムニエル
- かぼちゃの甘煮
- ウィンナーと野菜のバスタース



- <ワンフレート> 若鶏のから揚げ&星のコロッケ
- ケチャップライス
- わかめスープ

主菜の量を手作りおかずより、**ボリュームをUP!!**

若い方が食べても満足いただけるメニュー内容

ボリュームUP
一例
一人あたり

手作りおかず	ボリュームUP 一例 一人あたり	ボリューム手作りおかず
豚肉 60g	→	80g
鶏肉 60g	→	120g
牛肉 40g	→	50g
魚 50g	→	80g

朝食は
ヨシケイ
キッチン

手作りおかず
簡単おかず
超簡単おかず
からお選び頂けます。



ヨシケイキッチン!

5つのメリット

ヨシケイキッチンの
専属管理栄養士がご案内

1

ムダなく経済的

人数に合わせて食材をお届けするのでムダがありません。均一価格のため、予算が立てやすく便利。

2

調理スタッフの負担軽減

食材の仕入れにかかる手間と時間を省略でき、調理済み商品の導入で、調理時間も大幅に短縮。

3

衛生管理もラクラク安全

人数分の食材が届くため、使い切ることができ、衛生的。食材の保存や衛生管理の負担も軽減できます。

4

優れた栄養バランスと品質管理

厚生労働省の日本人の食事摂取基準をもとに管理栄養士がメニューを作成。栄養バランス、鮮度にこだわっています。

5

食べる楽しみ、おいしさ提供!

メニューは日替わりで豊富。味にもこだわり、ご利用者の味覚にあった、あたたかい食事を提供できます。



お正月



〈松風焼き〉



七夕



〈七夕そばご飯〉

ご利用者様からの声

メニューの組み合わせが自由なのがうれしい!



施設の状況に合わせてメニューの組み合わせが自由なのが助かっています。基本は手作りですが、スタッフさんが少なくなる日曜日は簡単におかずにし、スタッフさんの調理負担が軽減できています。スタッフさんの状況によりメニューを自由に組み合わせられるのが助かります。

神奈川県
小規模多機能
T様

調理時間が短縮できました!



ヨシケイキッチンを利用するまではすべて手作りしていたが、ヨシケイキッチンを利用してから「調理にかかる時間」も大幅に短縮しました。決められた時間の中で余裕をもって調理できるようになり、また、ご利用者様からの評判も上々です。

静岡県
デイサービス
D様

よくあるご質問

Q 詳しい説明を聞きたいのですが…。申し込み方法は?

A まずはお気軽にお電話ください。

Q 配送料はかかりますか?

A ご利用にあたっての配送料はいただいております。

Q 何人用から利用できますか?

A 3人用からお届けいたします。それ以上は何人用でもお届けいたします。

Q どのような形態で配達されますか?

A 冷凍・冷蔵品の食材は、厚手の発砲スチロールの保冷箱に保冷剤を入れてお届けします。

Q 配送時間は何時頃ですか?

A 午前10時～午後5時位の間に届けします。配達ルートが決まっておりますので、各施設様に毎回ほぼ同じ時間帯にお届けします。

Q 注文の締切日はいつですか?

A 地域により締切日は異なりますので担当店にお問い合わせください。

Q 朝・昼・夕の3食を注文しなければいけませんか?

A 昼のみ、夕のみのご注文も承ります。

Q 急なキャンセルや人数変更はできますか?

A 詳細については担当店にお問い合わせください。

ヨシケイキッチンのご注文、
お問い合わせは、お気軽にどうぞ。



ヨシケイキッチン

検索

<http://yoshikei-dvlp.co.jp/kitchen/>