

完全調理済み食材 「まるデリ」のご提案

「高知から安心・安全・美味しさをお届け」

味への想いに寄り添います



会社概要

株式会社アオイコーポレーション



- ・ 本社：高知県香美市
- ・ 製造場所：高知セントラルキッチン（安芸郡芸西村）
- ・ グループ法人：社会福祉法人ウエルプラザ（旧土佐香美福社会）
- ・ 基本理念：高知に根ざし、土佐の味で高齢者の食インフラを守る
- ・ 主な取引先：中央卸売市場、高知タマモ、大伸フーズ、高知食糧

サービス紹介

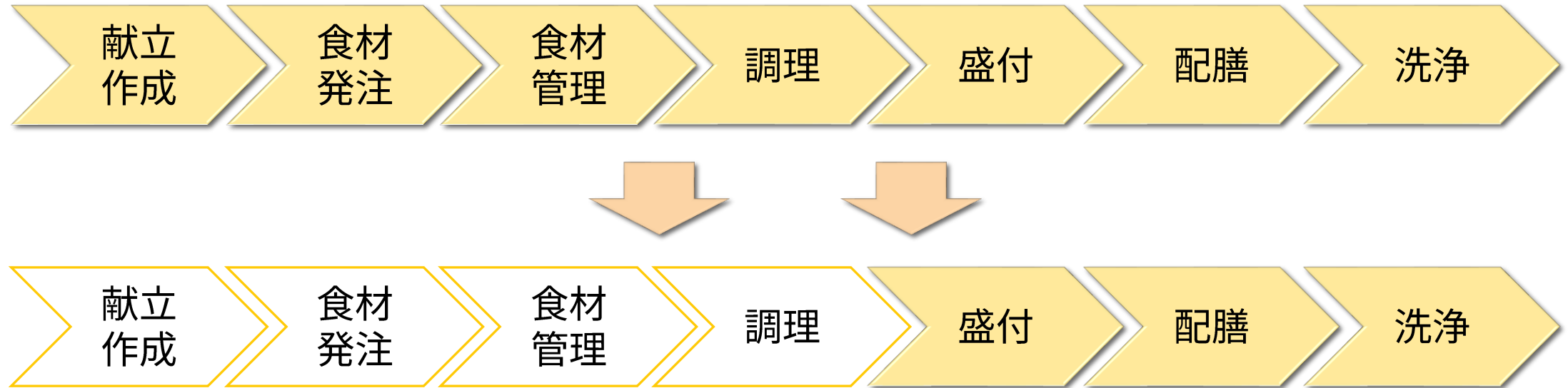
完全調理済み食材（クックチル）について

- 温めて盛り付けるだけ（スチコン、湯煎対応）
- 冷菜は盛るだけの味付け済み ※一部調味料別添
- 36日サイクル献立＋イベント食
- 療養食やアレルギー対応
- 献立作成から検食簿までサポート
- 専用再加熱システム不要、既存設備活用
- 前日納品の毎日配送体制（チルド、冷凍便）
- 衛生管理されたHACCP対応の自社工場で製造



サービス紹介

完全調理済み食材（クックチル）について



大幅に手間・時間を削減することができ、人員の有効活用にもつながります。



●まるデリ・チルドの流れ●

調理済

真空パック

の食事を急速冷蔵便でお届け

AOI セントラルキッチン
Corporation



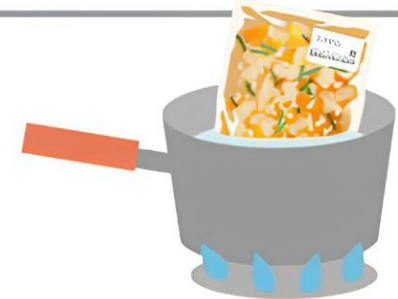
高知県中央東地区へ自社配送
※一部の地域を除く



- ① セントラルキッチンで **調理済** の食事を **真空パック** でお届け
- ② 施設で冷蔵保管できます
- ③ 真空パックのまま、湯せんなどで再加熱
- ④ 盛り付けて、配膳

献立作り、食材発注・管理、調理などの工程を大幅に削減できます。

医療・介護施設



① 施設で再加熱



② 盛り付け



③ 配膳・お食事

サービスのメリット

初期投資不要

既存厨房の活用が可能

人手不足
コスト高
設備費用
の
課題解決

下処理、調理
等の削減に
よる
水道光熱
費の縮小

作業工程
の簡素化
による
衛生リスク
の低減

専属栄養士
のサポートに
よる
院内栄養士
の事務負担
削減

サービスの流れ

毎週末に3週間後の献立をお届け

おおよその食数、アレルギー対応をご通知

4日前の12時、食数の最終締め切り

喫食日の前日までに調理済み食材をお届け

よくあるご質問・ご懸念（栄養視点）

どのような献立になるか？

P9.10.11.12

特別食・嚥下食対応はどのようなものか？

P13

盛り付けや提供方法は簡便か？

基本的に、温菜は温めて盛り付け、冷菜は盛り付けるだけです。

発注や事務処理の負担は軽くなる？

発注時の入力項目は、必要食数（常食・禁食等）のみです。

※ご希望があれば、試食会等で各項目の詳細や具体的な手順をご説明いたします。

入:常食ABCD A

	朝			昼			夕			一日計	
6月 8日 (日)	飯 140g 味噌汁(調味料) じゃが芋カレー煮7 白菜のささみ和え7 ふりかけ 牛乳100	エネルギー 蛋白質 脂質 食塩相当量 炭水化物 水分 カルシウム	443 14.5 7.4 2.8 77.1 450.2 213	飯 140g 豚肉と大根の梅肉蒸し7 うの花炒り7 えのきとわかうの和え物7	エネルギー 蛋白質 脂質 食塩相当量 炭水化物 水分 カルシウム	602 23.1 22.3 2.5 73 322.6 140	飯 140g さわらの西京焼き7 揚げ茄子煮7 フルーツ(黄桃缶)	エネルギー 蛋白質 脂質 食塩相当量 炭水化物 水分 カルシウム	449 17.6 10.2 1 68.7 259.5 82	エネルギー 蛋白質 脂質 食塩相当量 炭水化物 水分 カルシウム	1494 55.2 39.9 6.3 218.8 1032.3 435
6月 9日 (月)	飯 140g 味噌汁(調味料) 冷奴 ひじき煮7 ねり梅 牛乳100	エネルギー 蛋白質 脂質 食塩相当量 炭水化物 水分 カルシウム	425 15.5 9.6 3.7 68 430.6 263	飯 140g メンチカツ 酢の物(キャベツ)7 長芋とオクラ煮7	エネルギー 蛋白質 脂質 食塩相当量 炭水化物 水分 カルシウム	525 14.3 13 2.3 86.6 291.4 112	飯 140g カレーの酒蒸し7 マカロニサラダ7 フルーツ(バナナ缶)	エネルギー 蛋白質 脂質 食塩相当量 炭水化物 水分 カルシウム	455 20.8 8.3 1.3 70.5 258.4 112	エネルギー 蛋白質 脂質 食塩相当量 炭水化物 水分 カルシウム	1405 50.6 30.9 7.3 225.1 980.4 487
6月 10日 (火)	飯 140g 味噌汁(調味料) 野菜ソテー7(インゲン) 胡麻和え(法蓮草・竹輪)7 のり佃煮 2 牛乳100	エネルギー 蛋白質 脂質 食塩相当量 炭水化物 水分 カルシウム	452 20.4 9.7 3.4 68.3 465.4 298	夏のちらし寿司 野菜豆腐のあんかけ 山菜おろし和え7	エネルギー 蛋白質 脂質 食塩相当量 炭水化物 水分 カルシウム	414 14.6 12 2.9 60.4 188.1 112	飯 140g 鶏の照り煮7 エビシューマイ フルーツ(オレンジ)	エネルギー 蛋白質 脂質 食塩相当量 炭水化物 水分 カルシウム	550 20.3 17.2 1.8 74.8 257.2 93	エネルギー 蛋白質 脂質 食塩相当量 炭水化物 水分 カルシウム	1416 55.3 38.9 8.1 203.5 910.7 503
6月 11日 (水)	飯 140g 味噌汁(調味料) 含め煮 7 白菜のピーナッツ和え7 のり佃煮 2 牛乳100	エネルギー 蛋白質 脂質 食塩相当量 炭水化物 水分 カルシウム	437 14.8 9 3.2 71.8 474.2 218	飯 140g 鯖のみそ焼き7 切干大根煮 7 菜の花柚香和え7	エネルギー 蛋白質 脂質 食塩相当量 炭水化物 水分 カルシウム	511 25.9 11.5 2.5 73.5 283.6 207	飯 140g 揚げ豆腐のあんかけ 中華サラダ(キャベツ) フルーツ(りんごコンポート)	エネルギー 蛋白質 脂質 食塩相当量 炭水化物 水分 カルシウム	489 11.2 13 2 78.6 338.5 96	エネルギー 蛋白質 脂質 食塩相当量 炭水化物 水分 カルシウム	1437 51.9 33.5 7.7 223.9 1096.3 521
6月 12日 (木)	飯 140g 味噌汁(調味料) 肉そぼろ 7 ほうれん草炒め煮7 ねり梅 牛乳100	エネルギー 蛋白質 脂質 食塩相当量 炭水化物 水分 カルシウム	454 16.6 10.7 3 70.7 454.3 245	飯 140g チキン南蛮7 白菜ナムル7 大根と油揚げ煮7	エネルギー 蛋白質 脂質 食塩相当量 炭水化物 水分 カルシウム	515 16.7 15.8 2.2 73.9 333 129	飯 140g 鰯の塩焼き7 茄子なべしぎ ★ フルーツ(みかん缶)	エネルギー 蛋白質 脂質 食塩相当量 炭水化物 水分 カルシウム	429 17.8 7.4 2.4 68.8 283.7 94	エネルギー 蛋白質 脂質 食塩相当量 炭水化物 水分 カルシウム	1398 51.1 33.9 7.6 213.4 1071 468
6月 13日 (金)	飯 140g 味噌汁(調味料) オムレツ30 里芋の胡麻和え7 ふりかけ 牛乳100	エネルギー 蛋白質 脂質 食塩相当量 炭水化物 水分 カルシウム	452 15.6 9.7 2.8 73 376.9 220	飯 140g 豚肉と大根の照り煮7 キャベツの煮浸し 7 大根サラダ(ム)7	エネルギー 蛋白質 脂質 食塩相当量 炭水化物 水分 カルシウム	603 15.2 27.5 1.8 69.9 399.8 152	飯 140g 如月ルのみぞれあんか 露の炊き合わせ7 フルーツ(バナナ缶)	エネルギー 蛋白質 脂質 食塩相当量 炭水化物 水分 カルシウム	382 16.7 4.2 1.2 66.7 324 143	エネルギー 蛋白質 脂質 食塩相当量 炭水化物 水分 カルシウム	1437 47.5 41.4 5.8 209.6 1100.7 515
6月 14日 (土)	飯 140g 味噌汁(調味料) 赤魚おろし煮(朝)7 胡麻和え(キャベツ)7 ねり梅 牛乳100	エネルギー 蛋白質 脂質 食塩相当量 炭水化物 水分 カルシウム	456 19.3 8.8 3.4 71.9 438.9 238	飯 140g 魚フライ(タラ) 野菜と豚肉炒め 7 菜種和え(コン)7	エネルギー 蛋白質 脂質 食塩相当量 炭水化物 水分 カルシウム	488 21.7 9.7 2 76.6 279.6 173	飯 140g 鶏じゃが7 大根なます(奴)7 フルーツ(白桃缶)	エネルギー 蛋白質 脂質 食塩相当量 炭水化物 水分 カルシウム	427 14 2.4 1.2 85.2 336.2 98	エネルギー 蛋白質 脂質 食塩相当量 炭水化物 水分 カルシウム	1371 55 20.9 6.6 233.7 1054.7 509

都合により献立を変更させて頂く場合があります。

入:常食ABCD A

朝	06月08日(日)				06月09日(月)				06月10日(火)				06月11日(水)				06月12日(木)				06月13日(金)				06月14日(土)							
	飯 140g				飯 140g				飯 140g				飯 140g				飯 140g				飯 140g				飯 140g							
	めし(アオイ)	140			めし(アオイ)	140			めし(アオイ)	140			めし(アオイ)	140			めし(アオイ)	140			めし(アオイ)	140			めし(アオイ)	140						
	乳酸カルシウム(顆粒)	0.4			乳酸カルシウム(顆粒)	0.4			乳酸カルシウム(顆粒)	0.4			乳酸カルシウム(顆粒)	0.4			乳酸カルシウム(顆粒)	0.4			乳酸カルシウム(顆粒)	0.4			乳酸カルシウム(顆粒)	0.4						
	味噌汁の具(絹豆腐・たまご)				味噌汁の具(卵豆腐)				味噌汁の具(卵豆腐)				味噌汁の具(絹豆腐・たまご)				味噌汁の具(卵豆腐)				味噌汁の具(卵豆腐)				味噌汁の具(卵豆腐)							
	豆腐(絹ごし)	15			たまご豆腐	20			たまご豆腐	20			豆腐(絹ごし)	15			たまご豆腐	20			豆腐(絹ごし)	20			たまご豆腐	20						
	たまごふ	2			汁の具：ねぎ				汁の具：ニラ				たまごふ	2			汁の具：ニラ				汁の具：ねぎ				汁の具：ねぎ							
	汁の具：ねぎ				葉ねぎ	1			にら(生)	2			汁の具：ねぎ				にら(生)	2			葉ねぎ	1			葉ねぎ	1						
	葉ねぎ	1			味噌汁(調味料)				味噌汁(調味料)				葉ねぎ	1			味噌汁(調味料)				味噌汁(調味料)				味噌汁(調味料)							
	味噌汁(調味料)				合味噌	9			合味噌	9			味噌汁(調味料)				合味噌	9			合味噌	9			合味噌	9						
	合味噌	9			だし	0.4			だし	0.4			合味噌	9			だし	0.4			合味噌	9			だし	0.4						
	だし	0.4			だし汁(塩分なし)	150			だし汁(塩分なし)	150			だし	0.4			だし汁(塩分なし)	150			だし汁(塩分なし)	150			だし汁(塩分なし)	150						
	だし汁(塩分なし)	150			冷奴				野菜ソテー7(インゲン)				だし汁(塩分なし)	150			肉そぼろ 7				オムレツ30				赤魚おろし煮(朝)7							
	じゃが芋カレー煮7				豆腐(絹ごし)	70			豚肉ももスライス 3	30			含め煮 7				合挽肉	20			オムレツ(30g)	30			赤魚 40g	40						
	蒸じゃが芋ﾀﾞｲｽ1.5cm	40			葉ねぎ	1.5			キャベツ(生)	25			中がんと(12g)	12			たまねぎ(生)	40			ケチャップ	5			水	9						
	ベーコン千切り	7			かつお削り節	0.3			いんげん斜めカット(8			にんじん(皮つき,生	10			上白糖	2			里芋の胡麻和え7				みりん風調味料	0.9						
	たまねぎ(生)	15			しょうゆ				にんじん(皮つき,生	8			だいこん(根,皮つき	30			濃口醤油	1			里芋(冷)(乱切)	40			料理酒	2.7						
	薄口醤油(東丸)	3			濃口醤油	5			大豆油	0.3			上白糖	1			みりん風調味料	1.5			枝豆(冷)皮むき	10			上白糖	4.9						
	上白糖	2.5			ひじき煮7				食塩	0.08			みりん風調味料	1			料理酒	1			里芋の胡麻和え(外)7				濃口醤油	4.6						
	料理酒	2			干しひじき	4			白こしょう	0.07			薄口醤油(東丸)	1.7			かつおだし(ほんだし/	0.2			すりごま(白)	2			冷凍大根おろし	30						
	みりん風調味料	2			にんじん(皮つき,生	5			オイスターｽﾞ(ｼｮｸ)	1			かつおだし(ほんだし/	0.2			液状昆布だし	0.05			和物たれ	8			液状昆布だし	0.2						
	かつおだし(ほんだし/	0.5			油揚げ(三角揚げ)	5			薄口醤油(東丸)	0.4			水	18			たまりしょうゆ	0.5			ふりかけ				かつおだし(ほんだし/	0.3						
	カレー粉	0.1			液状昆布だし	0.1			鶏がらｽｰﾌﾟ(塩控えめ/味	0.6			液状昆布だし	0.09			薄口醤油(東丸)	0.2			瀬戸風味(一食)				胡麻和え(ｷｬﾍﾞｯｼﾞ)7							
	水	1			かつおだし(ほんだし/	0.4			胡麻和え(法蓮草・竹輪				料理酒	0.7			ほうれん草炒め煮7				牛乳 100ml				ｷｬﾍﾞｯｼﾞ7(ｸﾙ)							
	白菜のささみ和え7				水	18			ほうれん草 20ミリ(70			濃口醤油	0.5			ほうれん草 20ミリ(45			牛乳 100ml				錦糸たまご							
	はくさい(生)	60			みりん風調味料	2			焼くわ	10			白菜のピーナッツ和え				にんじん(皮つき,生	8			牛乳 100ml				胡麻和え(ｷｬﾍﾞｯｼﾞ)7(ｸﾙ)							
	蒸し鶏ほぐし	10			上白糖	3			胡麻和え(法蓮草・竹輪				はくさい(生)	70			じゃこ天	5			ごま(いり)				ごま(いり)							
	白菜のささみ和え7(外				濃口醤油	4			ごま(いり)	1			焼くわ	15			濃口醤油	3			和物たれ				和物たれ							
	すりごま(白)	0.5			料理酒	1.5			和物たれ	5			白菜のピーナッツ和え				ごま油	0.5			ねり梅				ねり梅							
	和物たれ	5			ねり梅				のり佃煮 2				ピーナッツ(粉末)	3			上白糖	2			梅びしお(6g)				梅びしお(6g)							
	ふりかけ				梅びしお(6g)	6			のり佃煮(6g)	6			和物たれ	6			みりん風調味料	1			牛乳 100ml				牛乳 100ml							
	瀬戸風味(一食)	2			牛乳 100ml				牛乳 100ml				のり佃煮 2				料理酒	1			牛乳 100ml				牛乳 100ml							
	牛乳 100ml				牛乳 100ml	100			牛乳 100ml	100			のり佃煮(6g)	6			かつおだし(ほんだし/	0.3			牛乳 100ml				牛乳 100ml							
	牛乳 100ml	100						牛乳 100ml	100			水	20			ほんだし(味の素)	0.3			水				水								
												ねり梅				ねり梅																
												梅びしお(6g)	6			牛乳 100ml																
												牛乳 100ml				牛乳 100ml				牛乳 100ml				牛乳 100ml								
	エネルギー	443	蛋白質	14.5	脂質	7.4	食塩	2.8	エネルギー	425	蛋白質	15.5	脂質	9.6	食塩	3.7	エネルギー	452	蛋白質	20.4	脂質	9.7	食塩	3.4	エネルギー	437	蛋白質	14.8	脂質	9	食塩	3.2
	炭水化物	水分	加ｼｮｯﾙ		炭水化物	水分	加ｼｮｯﾙ		炭水化物	水分	加ｼｮｯﾙ		炭水化物	水分	加ｼｮｯﾙ		炭水化物	水分	加ｼｮｯﾙ		炭水化物	水分	加ｼｮｯﾙ		炭水化物	水分	加ｼｮｯﾙ		炭水化物	水分	加ｼｮｯﾙ	
	77.1	450.2	213		68	430.6	263		68.3	465.4	298		71.8	474.2	218		70.7	454.3	245		73	376.9	220		71.9	438.9	238					
昼																																

人:常食ABCD A

昼	06月08日(日)				06月09日(月)				06月10日(火)				06月11日(水)				06月12日(木)				06月13日(金)				06月14日(土)			
	飯 140 g				飯 140 g				夏のちらし寿司				飯 140 g				飯 140 g				飯 140 g				飯 140 g			
	めし(アオイ)	140			めし(アオイ)	140			米(精白米)	50			めし(アオイ)	140			めし(アオイ)	140			めし(アオイ)	140			めし(アオイ)	140		
	乳酸カルシウム(顆粒)	0.4			乳酸カルシウム(顆粒)	0.4			乳酸カルシウム(顆粒)	0.4			乳酸カルシウム(顆粒)	0.4			乳酸カルシウム(顆粒)	0.4			乳酸カルシウム(顆粒)	0.4			乳酸カルシウム(顆粒)	0.4		
	豚肉と大根の梅肉蒸し				メンチカツ				だし昆布				鯖のみそ焼き7				チキン南蛮7				豚肉と大根の照り煮7				魚フライ(タラ)			
	豚肉かたローススライ	55			ジューシーメンチカツ	80			上白糖	3.3			まさば切身70g(1/4)	70			若鶏の唐揚げ	75			豚肉ばらスライス 3	60			白身フライ80g	80		
	豚肉ばらスライス 3	25			大豆油	6			食塩	0.2			白味噌	5.5			大豆油	6			だいこん(根,皮つき)	40			大豆油	5.5		
	だいこん(根,皮つき)	50			添: バイルブロッコリ				酢	3.3			合味噌	5.5			チキン南蛮7(外)				水	90			添: バイルブロッコリ			
	梅ダレ7				ブロッコリー(冷凍)	20			みりん風調味料	1.6			料理酒	4.9			たまねぎ(生)	13			濃口醤油	5			ブロッコリー(冷凍)	20		
	梅だれ	25			とんかつソース				ゆの酢	1.8			みりん風調味料	3			にんじん(皮つき,生)	3			料理酒	5			とんかつソース			
	添: バイルブロッコリ				中濃ソース(とんかつ)	8			生姜	2			車糖(上白糖)	2.4			薄口醤油(東丸)	3			みりん風調味料	5			中濃ソース(とんかつ)	8		
	ブロッコリー(冷凍)	20			酢の物(キャベツ)7				すりごま(白)	1			液状昆布だし	0.6			濃口醤油	0.3			上白糖	2			野菜と豚肉炒め 7			
	うの花炒り7				キャベツ(生)	60			夏のちらし寿司(鮭)				かつおだし(ほんだし/	0.8			酢	3			添: オクラ				豚肉ももスライス 3	20		
	おから	20			千切りかまぼこ	5			さけフルク	15			添: いんげん				かつおだし(ほんだし/	0.06			オクラ(冷)斜めカット	10			たまねぎ(生)	20		
	鶏・ひき肉	10			酢の物(キャベツ)外7				枝豆(冷)皮むき	5			いんげん斜めカット(20			液状昆布だし	0.06			キャベツの煮浸し 7				キャベツ(生)	50		
	たまねぎ(生)	10			酢の物のたれ	6			錦糸たまご	5			切干大根煮 7				水	27			冷凍ミニ絹厚揚げ	8			にんじん(皮つき,生)	5		
	にんじん(皮つき,生)	5			長芋とオクラ煮7				夏のちらし寿司(みよ				切り干し大根	4			添: ピーマン				にんじん(皮つき,生)	8			鶏がらスープ(塩控め/味	0.5		
	葉ねぎ	1			ながいも(塊根,生)	50			みょうが	1			油揚げ(三角揚げ)	6			青ピーマン(生)	5			薄口醤油(東丸)	2			白こしょう	0.1		
	千切干椎茸	1			薄口醤油(東丸)	0.86			しそ(葉,生)	0.5			上白糖	2.45			添: バイルブロッコリ				濃口醤油	0.5			食塩	0.2		
	大豆油	0.5			上白糖	0.64			野菜豆腐のあんかけ				薄口醤油(東丸)	3.08			ブロッコリー(冷凍)	20			上白糖	2.5			大豆油	0.1		
	薄口醤油(東丸)	2.4			料理酒	0.72			ふんわり野菜豆腐寄せ	60			みりん風調味料	1.96			白菜ナムル7				みりん風調味料	1.5			菜種和え(コーン)7			
	かつおだし(ほんだし/	0.1			みりん風調味料	0.72			野菜豆腐あん				料理酒	1.12			はくさい(生)	60			料理酒	1.5			菜の花(冷・20*20)	60		
	みりん風調味料	2.4			かつおだし(ほんだし/	0.28			水	70			かつおだし(ほんだし/	0.5			もやし	20			かつおだし(ほんだし/	0.4			ホールコーン(冷)	3		
	料理酒	1			水	18			白だし	10			水	52.5			にんじん(皮つき,生)	5			液状昆布だし	0.2			しぶき	3		
	上白糖	2			長芋とオクラ煮(炒)7				片栗粉	2.7			液状昆布だし	0.1			白菜ナムル7(外)				水	7.5			菜種和え(コーン)7(外)			
	水	37			オクラ(冷)斜めカット	10			添: バイルブロッコリ				菜の花柚香和え7				すりごま(白)	0.5			大豆油	0.7			和物たれ	5		
	えのきとオクラの和え物7				長芋とオクラ煮(調味				ブロッコリー(冷凍)	20			菜の花(冷・20*20)	60			大根サラダ(皿)7				大根サラダ(皿)7(外)							
	オクラスライス(冷凍)	30			薄口醤油(東丸)	0.48			山菜おろし和え7				蒸し鶏ほぐし	10			ごま油	0.5			だいこん(根,皮つき)	65						
	えのきたけ(生)	8			上白糖	0.36			山菜水煮	10			にんじん(皮つき,生)	5			食塩	0.2			ロースハム千切り	5						
	たけす	5			料理酒	0.4			オクラスライス(冷凍)	10			菜の花柚香和え7(外)				鶏がらスープ(塩控め/味	0.7			ホールコーン(冷)	5						
	えのきとオクラの和え物(みりん風調味料	0.4			だいこん(根,皮つき)	60			ゆの酢	1			大根と油揚げ煮7											
	すりごま(白)	1			かつおだし(ほんだし/	0.16			山菜おろし和え7(外)				和物たれ	5			だいこん(根,皮つき)	45			ノンオイルフレンチド	5						
	和物たれ	5			水	12			和物たれ	7			油揚げ(三角揚げ)	5			油揚げ(三角揚げ)	5			マヨネーズ	5						
													薄口醤油(東丸)	3			薄口醤油(東丸)	3			食塩	0.07						
													上白糖	2			上白糖	2			白こしょう	0.01						
													みりん風調味料	1			みりん風調味料	1										
													料理酒	1			料理酒	1										
													かつおだし(ほんだし/	0.3			かつおだし(ほんだし/	0.3										
													水	7			水	7										
	材料 - 蛋白質 脂質 食塩				材料 - 蛋白質 脂質 食塩				材料 - 蛋白質 脂質 食塩				材料 - 蛋白質 脂質 食塩				材料 - 蛋白質 脂質 食塩				材料 - 蛋白質 脂質 食塩				材料 - 蛋白質 脂質 食塩			
	602 23.1 22.3 2.5				525 14.3 13 2.3				414 14.6 12 2.9				511 25.9 11.5 2.5				515 16.7 15.8 2.2				603 15.2 27.5 1.8				488 21.7 9.7 2			
	炭水化物 水分 加減				炭水化物 水分 加減				炭水化物 水分 加減				炭水化物 水分 加減				炭水化物 水分 加減				炭水化物 水分 加減				炭水化物 水分 加減			
	73 322.6 140				86.6 291.4 112				60.4 188.1 112				73.5 283.6 207				73.9 333 129				69.9 399.8 152				76.6 279.6 173			
夕																												

入:常食ABCD A

	06月08日(日)	06月09日(月)	06月10日(火)	06月11日(水)	06月12日(木)	06月13日(金)	06月14日(土)
タ	飯 140g めし(アオイ) 140 乳酸カルシウム(顆粒) 0.4 さわらの西京焼き7 銀サワラ骨無 6 0 g 60 みりん風調味料 1.3 上白糖 1 白味噌 4.3 合味噌 1.5 料理酒 1.5 濃口醤油 0.2 液状昆布だし 0.2 添: オクラ オクラ(冷)斜めカット 10 揚げ茄子煮7 なす(揚げ茄子) 50 揚げ茄子煮(野菜) 7 じゃこ天 5 いんげん2ヅシカット(5 上白糖 2 みりん風調味料 2 薄口醤油(東丸) 2.5 かつおだし(ほんだし/ 0.35 水 40 料理酒 1 液状昆布だし 0.1 フルーツ(黄桃缶) 黄桃(缶詰) 40	飯 140g めし(アオイ) 140 乳酸カルシウム(顆粒) 0.4 カレイの酒蒸し7 カラスかいい切身 7 70 水 18 食塩 0.5 料理酒 1.2 白こしょう 0.1 料理酒 2 カレイの酒蒸し(野菜) たまねぎ(生) 30 生椎茸 3 しめじ 3 添: いんげん いんげん斜めカット(20 ボン酢7 ボン酢7 8 マカロニサラダ7 マカロニ(乾) 10 にんじん(皮つき,生 5 ロースハム千切り 8 マカロニサラダ7(外) ノンオイルフレンチド 3 マヨネーズ 7 白こしょう 0.09 フルーツ(パイン缶) パイナップル切缶 40	飯 140g めし(アオイ) 140 乳酸カルシウム(顆粒) 0.4 鶏の照り煮7 若鶏もも皮付 8 0 g 80 水 31 みりん風調味料 4.2 料理酒 4.2 てり焼きのたれ 艶 10 かつおだし(ほんだし/ 0.4 上白糖 3 濃口醤油 1.6 添: ボイルキャベツ キャベツ(生) 20 エビシューマイ エビシューマイ(18g) 36 フルーツ(オレンジ) オレンジ2 0 0 50	飯 140g めし(アオイ) 140 乳酸カルシウム(顆粒) 0.4 揚げ豆腐のあんかけ 揚げ豆腐(野菜入り) 75 たまねぎ(生) 15 にんじん(皮つき,生 8 しめじ 5 葉ねぎ 3 みりん風調味料 1.5 薄口醤油(東丸) 3 かつおだし(ほんだし/ 0.3 水 70 片栗粉 1.5 添: ボイルブロッコリ ブロッコリー(冷凍) 20 中華サラダ(キャベツ)7 キャベツ(生) 45 ロースハム千切り 5 錦糸たまご 3 中華サラダ(キャベツ・外)7 ノンオイル中華ドレツ 10 フルーツ(りんごコン) りんごコンポート(缶 50	飯 140g めし(アオイ) 140 乳酸カルシウム(顆粒) 0.4 鰯の塩焼き7 あじ 6 0 g 60 料理酒 10 食塩 0.5 添: 大根おろし だいこん(根,皮つき 30 添: 人参煮7 にんじん(皮つき,生 15 薄口醤油(東丸) 0.5 料理酒 0.2 みりん風調味料 0.3 水 7 しょうゆ 濃口醤油 5 茄子なべしぎ ◆ なす(揚げ茄子) 60 青ピーマン(生) 10 茄子なべしぎ 7(外) 赤だしみそ 5 白味噌 1 料理酒 2 上白糖 2 みりん風調味料 1 フルーツ(みかん缶) みかん缶詰 40	飯 140g めし(アオイ) 140 乳酸カルシウム(顆粒) 0.4 刈刈ルのみぞれあんか クロメバル 60g 60 みぞれあん 水 50 濃口醤油 1 薄口醤油(東丸) 1.5 上白糖 0.7 かつおだし 0.5 片栗粉 2 だいこん(根,皮つき 25 添: 絹さや 絹さや(冷) 3 蕎の炊き合わせ7 たけのこ(ゆで) 15 ぶき(水煮) 30 油揚げ(三角揚げ) 5 上白糖 2.8 薄口醤油(東丸) 3 料理酒 1 みりん風調味料 1.5 かつおだし(ほんだし/ 0.35 液状昆布だし 0.05 水 40 フルーツ(パイン缶) パイナップル切缶 40	飯 140g めし(アオイ) 140 乳酸カルシウム(顆粒) 0.4 鶏じゃが7 若鶏もも皮なし 2 0 40 じゃがいも(生) 50 たまねぎ(生) 40 にんじん(皮つき,生 10 上白糖 3 みりん風調味料 4 料理酒 2 かつおだし(ほんだし/ 1 水 30 濃口醤油 3 添: 絹さや 絹さや(冷) 3 大根なます(加)7 だいこん(根,皮つき 70 千切りかまぼこ 8 大根なます(加)7(外) すりごま(白) 0.5 酢の物のたれ 8 フルーツ(白桃缶) 白桃缶詰 40
	エネルギー 蛋白質 脂質 食塩 449 17.6 10.2 1 炭水化物 水分 加シム 68.7 259.5 82	エネルギー 蛋白質 脂質 食塩 455 20.8 8.3 1.3 炭水化物 水分 加シム 70.5 258.4 112	エネルギー 蛋白質 脂質 食塩 550 20.3 17.2 1.8 炭水化物 水分 加シム 74.8 257.2 93	エネルギー 蛋白質 脂質 食塩 489 11.2 13 2 炭水化物 水分 加シム 78.6 338.5 96	エネルギー 蛋白質 脂質 食塩 429 17.8 7.4 2.4 炭水化物 水分 加シム 68.8 283.7 94	エネルギー 蛋白質 脂質 食塩 382 16.7 4.2 1.2 炭水化物 水分 加シム 66.7 324 143	エネルギー 蛋白質 脂質 食塩 427 14 2.4 1.2 炭水化物 水分 加シム 85.2 336.2 98
	合計 エネルギー 蛋白質 脂質 食塩 1494 55.2 39.9 6.3 炭水化物 水分 加シム 218.8 1032.3 435	合計 エネルギー 蛋白質 脂質 食塩 1405 50.6 30.9 7.3 炭水化物 水分 加シム 225.1 980.4 487	合計 エネルギー 蛋白質 脂質 食塩 1416 55.3 38.9 8.1 炭水化物 水分 加シム 203.5 910.7 503	合計 エネルギー 蛋白質 脂質 食塩 1437 51.9 33.5 7.7 炭水化物 水分 加シム 223.9 1096.3 521	合計 エネルギー 蛋白質 脂質 食塩 1398 51.1 33.9 7.6 炭水化物 水分 加シム 213.4 1071 468	合計 エネルギー 蛋白質 脂質 食塩 1437 47.5 41.4 5.8 炭水化物 水分 加シム 209.6 1100.7 515	合計 エネルギー 蛋白質 脂質 食塩 1371 55 20.9 6.6 炭水化物 水分 加シム 233.7 1054.7 509

食種別基準一覧表

食種	設定栄養量					主食選択（g）		塩分選択（g）	摘要
	熱量	蛋白質	炭水化物	脂質	塩分	米飯	全粥	6 g	
常食	1200	55		35		100	240	-	
	1400	55		35		140	330	-	
	1600	60		40		180	400	-	
	1800	65		45		220	400	-	
減塩食	1200	55		35	6	100	240	-	塩分制限食
	1400	55		35	6	140	330	-	
	1600	60		40	6	180	400	-	
糖尿病食	1000	50	130	30		80	190	-	エネルギーコントロール食
	1200	55	170	35		100	240	-	
	1400	55	220	35		140	330	-	
	1600	60	250	40		180	400	-	
腎臓病食	1600	30			6	180	400	-	<ul style="list-style-type: none"> ・パン食は基本的に不可。 ・ハーフ食の選択不可。 ・カリウム制限に対応。 ・朝の飲み物はジュース ・昼に紅茶つける（粉あめ入り） ・蛋白30 g 枠の主食は低たんぱくご飯（1 P 180 g）を使用
	1800	30			6	200	400	-	
	1600	40			6	180	400	-	
	1800	40			6	200	400	-	
軟食・潰瘍食	1200	55		30		100	240	-	<ul style="list-style-type: none"> ・基本の主食は全粥 ・禁止食品：刺激物（カレー・山賊焼たれ等）、繊維物（ごぼう、筍、ぜんまい、蒟、山菜水煮等）、寿司酢、揚げ物 ※酢・きのこ類・海藻類（わかめのみ）は使用可としています。 ※茄子揚げ浸し・南蛮漬けなど揚げても液体に浸す物は使用可としています。
	1400	55		30		140	330	-	
	1600	60		35		180	400	-	
ふるる食	1050	45	140	40		-	-	-	・おやつ含む

※エネルギー調整は基本的に主食でコントロール。

※蛋白質調整は基本的に主菜でコントロール。（分量調整）



アオイのムース食、嚥下食 介護食ふるるについて

- ・カップ型でそのまま温冷配膳車対応
(加熱も冷たいまま提供も可能)
- ・小分け包装で必要数だけ使用、食数変更にも
柔軟対応(冷蔵保存、賞味期限50日)
- ・誰でも扱える、完全調理済みで厨房作業
時間を大幅に削減
- ・ミキサー・調理器具不要、洗浄作業を軽減
(衛生管理も安心)



	エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	ナトリウム	食塩相当量
お粥	39kcal	1.0g	1.5g	5.8g	38mg	0.2g
酢豚	86kcal	4.4g	3.2g	9.3g	177mg	0.3g
ジャガイモカレー煮	62kcal	2.4g	2.0g	8.8g	137mg	0.3g
いちごふるる	146kcal	4.9g	4.4g	22.6g	84mg	0.2g

よくあるご質問・ご懸念（経営視点）

職員の負担は本当に減るのか？

P16

コスト削減効果はあるのか？

人件費に加え、水道光熱費や設備費など、トータルコストの削減が見込めます。

災害時や緊急時の対応はどうなるのか？

高知県内の事業所のため、状況に応じた柔軟な対応が可能です。

導入までのスケジュールや手続きは？

試食会や栄養士を交えた聞き取りを行います。スケジュールも比較的柔軟に調整可能です。

高知市内の特別養護老人ホーム

(入所定員80名／ショートステイ20名／デイサービス28名)

勤務表 2025年6月1日(日)～2025年6月30日(月)

名前	01 日	02 月	03 火	04 水	05 木	06 金	07 土	08 日	09 月	10 火	11 水	12 木	13 金	14 土	15 日	16 月	17 火	18 水	19 木	20 金	21 土	22 日	23 月	24 火	25 水	26 木	27 金	28 土	29 日	30 月	合計
	早B	早B	日C	早B	休み	日C	早B	早B	早B	休み	日C	日C	早B	有休	日C	早B	休み	日C	日C	早B	休み	休み	日C	早B	早B	休み	休み	早B	休み	日C	21.0
	早B	早B	休み	日C	早B	休み	休み	有休	有休	日C	早B	早B	休み	日C	早B	日C	早B	休み	早B	日C	早B	早B	休み	日C	日C	早B	日C	休み	早B	休み	20.0
	休み	遅B	休み	遅B	遅B	遅B	休み	日C	遅B	遅B	遅B	休み	休み	遅B	遅B	遅B	遅B	休み	遅B	遅B	遅B	休み	早B	遅B	遅B	遅B	休み	遅B	遅B	遅B	22.0
	休み	日C	早B	早B	日C	休み	日C	早B	日C	早B	有休	休み	日C	早B	早B	休み	日C	早B	早B	休み	日C	日C	早B	早B	休み	日C	休み	日C	早B	休み	21.0
	遅B	休み	遅B	遅B	遅B	休み	遅B	遅B	遅B	遅B	休み	遅B	遅B	休み	休み	遅B	休み	遅B	遅B	遅B	休み	遅B	遅B	有休	遅B	遅B	遅B	休み	遅B	遅B	21.0
	日C	早B	早B	休み	休み	早B	早B	休み	早B	早B	早B	休み	早B	早B	遅B	休み	早B	早B	休み	早B	早B	早B	休み	日C	早B	休み	早B	早B	日C	早B	22.0
	遅B	遅B	遅B	休み	早B	遅B	遅B	遅B	休み	休み	遅B	遅B	遅B	遅B	休み	早B	遅B	遅B	休み	休み	遅B	遅B	遅B	遅B	休み	早B	遅B	遅B	休み	早B	22.0
				洗い		洗い	洗い				洗い		洗い	洗い				洗い		洗い	洗い				洗い		洗い	洗い			12.0
					早B	早B						早B							早B							早B	早B				6.0
	5.0	6.0	5.0	6.0	6.0	6.0	6.0	5.0	5.0	5.0	6.0	5.0	6.0	6.0	5.0	5.0	5.0	6.0	6.0	6.0	6.0	5.0	5.0	6.0	6.0	6.0	6.0	6.0	5.0	5.0	167.0

早出:2名 日勤:1名 遅番:2名 + 洗い:1名(短時間)

1日平均:5.5名

最後に

私たちは高知県内の事業所として、
土佐の味を大切にしながら、
地域の施設運営に寄り添った食事提供を行っています。

完全調理済み食材は、
すべての施設にとっての正解ではありません。

だからこそ、試食会や事前の聞き取りを通じて、
施設ごとの運営状況や考え方を踏まえた、
無理のない形での導入をご提案したいと考えています。

ご興味をお持ちいただけましたら、
まずは試食会にて、味や運用方法をご確認ください。