



わたしたち「JAふれあい食材」です

”JAふれあい食材”とは

より安全・安心な商品をお届けいたします。

日本型食生活に沿った商品を中心にお届けいたします。

栄養のバランスを考慮した新鮮な商品をお届けいたします。

介護食食材宅配

- Point** 管理栄養士監修の献立表・レシピ・材料をセットでお届けいたしますので、買い物や献立作成など職員さんの手間が大幅に省けます。
- Point** 野菜は、国産野菜を中心に、簡便な冷凍カット野菜も含まれます。
- Point** 精肉は自社加工センターで加工してお届けします。
- Point** 魚は骨取りで安心してお召し上がりいただけます。

◎新鮮な国産肉(牛肉・豚肉・鶏肉)

◎種類豊富な骨取りの魚の切身

◎新鮮な野菜(冷凍カット野菜も可) など

材料のみでもお届け可能です!!!



お問い合わせ

株式会社 JAライフクリエイティブ福島 食材課

〒963-0725 福島県郡山市田村町金屋字下夕川原76番1

TEL.024-942-5063 FAX.024-942-0681

JAの介護施設向け食材

介護する方
される方の食事を
サポートします!



株式会社 JAライフクリエイティブ福島

●グループホーム 献立例

献立名	材料	1人	作り方
だし巻き卵	だし巻き卵	50g	等分に切り分けてどうぞ。
ポン酢和え	ミニブロッコリー カリフラワー	20g 20g	①冷凍野菜はさっと茹でる。 ②ポン酢で①を和える。
フルーツ	バナナ	1/2本	1人1/2本に切ってどうぞ。
みそ汁	キャベツ 玉ねぎ	30g 20g	



145 kcal

たらの煮付け	たら切身(腹骨取り) 生姜 小ねぎ	60g 2g 2g	①生姜は薄切りにする。 ②鍋に調味料と①を入れ、煮立てる。 ③たらを入れて弱火で落とし蓋をして煮る。 ④小口切りにした小ねぎを散らす。
野菜のオイスター炒め	チンゲン菜 むきえびしグロス 人参	50g 10g 15g	①チンゲン菜は、葉と軸に切り分け、軸は6等分に割っておく。葉と軸は別にしておく。 ②人参はピーラーを使って、薄切りにする。むきえびは食べやすく切る。 ③フライパンにサラダ油を熱し、①の軸の方を炒める。 ④チンゲン菜がしんなりしてきたら、②を入れて炒める。 ⑤①の葉の部分も入れてさらに炒め、火が通ったら、合わせておいた調味料を加えて混ぜ、全体に絡める。
浅漬け	キャベツ	20g	キャベツはざく切りにして塩もみする。
みそ汁	じゃがいも 小ねぎ	30g 2g	



生姜焼き	豚バラ生姜焼きたれ 玉ねぎ	50g 30g	①豚肉は食べやすい大きさに切る。玉ねぎはくし切りにする。 ②フライパンにサラダ油を熱し、①の豚肉を炒め、色が変わったら玉ねぎを入れてさらに炒める。
春雨サラダ	春雨(70g) きゅうり 人参 ロースハム	7g 15g 10g 5g	①春雨は茹でて食べやすい長さに切る。きゅうりは細く切る。人参は細切りにして茹でる。ハムは細切りにする。 ②ボウルに①を合わせて調味料で和える。
煮浸し	もやし 油揚げ(バラ)	40g 3g	①もやしは食べやすい長さにする。油揚げは油抜きして細切りにする。 ②鍋に調味料を合わせ、①を加えて煮つける。
みそ汁	かぼちゃ 玉ねぎ	20g 20g	



333 kcal

総カロリー

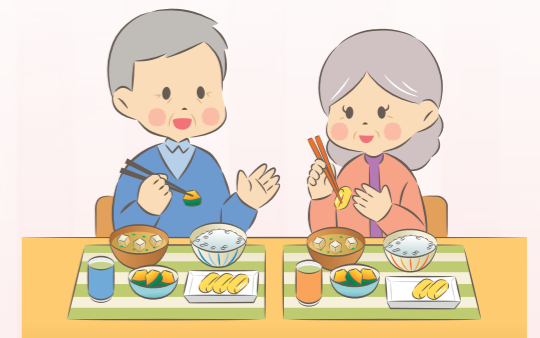
617 kcal



1日3食分の材料をお届け致します。
●朝食、昼、夕も同様にレシピ付

●デイサービス 献立例

日曜日	月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日	土曜日
お休み	お休み	お休み	お休み	お休み	お休み	1日 さばの竜田揚げ 五目大豆煮 もやしとほうれん草のお浸し 昆布佃煮 みそ汁 559kcal 塩分3.4g タンパク質26.5g 脂質19.9g
2日	3日	4日	5日	6日	7日	8日
お休み	お休み	お休み	お休み	お休み	お休み	お休み
お休み	お休み	お休み	お休み	お休み	お休み	お休み
9日	10日	11日	12日	13日	14日	15日
お休み	お休み	お休み	お休み	お休み	お休み	お休み
お休み	お休み	お休み	お休み	お休み	お休み	お休み
16日	17日	18日	19日	20日	21日	22日
お休み	お休み	お休み	お休み	お休み	お休み	お休み
お休み	お休み	お休み	お休み	お休み	お休み	お休み
23日	24日	25日	26日	27日	28日	29日
お休み	お休み	お休み	お休み	お休み	お休み	お休み
お休み	お休み	お休み	お休み	お休み	お休み	お休み



毎日の昼食のみ材料をお届け致します。
合わせて詳しいレシピ付き♪