

冷蔵

# かんたん厨房

朝・昼・夕 それぞれ日替わりの献立を平日毎日お届けします。  
5人用から承ります。

温めて盛り付けるだけで完成！施設向け完全調理済み冷蔵パック。



冷蔵で受け取り

袋のまま湯煎

盛り付け



朝食



昼食



夕食

●写真はイメージです。食器などは商品に含まれておりません。

## 「ワタミの宅食」導入による メリットシミュレーション

<p>人件費</p> <p>大幅な時間の削減</p>	<p>人材</p> <p>運用は1人でも可能 約7割の施設が1人に対応</p>	<p>水光熱費</p> <p>ガス・水道使用料削減</p>	<p>食材管理</p> <p>残食や賞味期限の心配も不要</p>
----------------------------	---------------------------------------------	-------------------------------	----------------------------------

従来	かんたん厨房
所要時間 約275分	
献立作成 60分	0分
食材の手配 60分	8分 (湯煎・電子レンジ)
仕込み・調理 135分	20分
盛り付け 20分	
かんたん厨房所要時間 約28分	

※10人前、朝、昼、夕でそれぞれ準備した場合 ※当社調べ

約10分の1の時間で、食事の提供が可能！

POINT 01

### 献立は管理栄養士が監修！

厚生労働省の食事摂取基準をもとにバランスよく栄養が摂れるよう献立を作成。  
また、外食事業・宅食事業のノウハウを活用し飽きの来ない献立にこだわっています。



POINT 02

### 冷蔵でお届け！

当日夕食分～翌日昼食分をお届けいたします。  
風味や食感を損なわず、おいしくお召し上がりいただけます。



POINT 03

### 安全・安心な食材管理！

厳しい衛生管理のもと、自社工場にて食事を製造し、担当の「まごころスタッフ」がお届けいたします。  
平日毎日人数分の食事が届くため、食材の保存や衛生管理の負担も軽減できます。



## ご利用施設さまの声

### 有料老人ホーム K様

人員不足に対応可能、冷凍されていない、当日配達で在庫を抱えずに済む、色々な野菜が豊富に使用されて健康に良いと思います。



### 高齢者グループホーム A様

味も良く、調理方法も簡単で評判が良いです。



※2025年8月実施のアンケートより抜粋