

地域の暮らしを支えて未来につなぐ

☎0467-38-7315



ご注文はインターネットかお電話で



遠方のご家族へ
配送できます

全国
配送可

オンラインショップでご注文
tanpopo.shop-pro.jp

電話でご注文
☎0467-38-7315

クレジットカードでお支払い

代引きでお支払い

クロネコヤマト
クール宅急便
配送料 850 円
(関東エリアの場合)

全国
配送

茅ヶ崎・藤沢
寒川エリア

タンポポ
直接配送
1回毎 300 円

クロネコヤマト
クール宅急便
配送料 850 円
(関東エリアの場合)
代引き決済
手数料別途

全国
配送

食を通して地域をつなぐタンポポ

タンポポは、医療・介護関連施設と住まいの食環境整備を切れ目なくつなぐことを目指します。食事を作る厨房をセントラル化することで衛生管理・品質の向上につなげました。安全で働きやすい環境の中で、地域の障がい者やシルバー世代も活躍しています。また、介護食レシピの紹介やお料理教室、嚥下調整食の勉強会を開催し、介護予防事業や勉強会にも取り組んでいます。



地域包括ケアを支える 栄養サポート付き 配食サービス

タンポポのやわらか食弁当

食事からはじめる健康づくり

1食
756円 (税込)
冷凍でお届け



地域の暮らしを支えて未来につなぐ

ホームページ lifsea.co.jp

オンラインショップ tanpopo.shop-pro.jp



株式会社リフシア / セントラルキッチン事業部

☎0467-38-7315 〒253-0084 神奈川県茅ヶ崎市円蔵 370-25



配食サービスで住まいの食生活を豊かにする

高齢者の健康づくりに必要な栄養がしっかり取れます。

特徴

からだづくりに必要な栄養素がしっかり取れます。
主菜1品・副菜2品(1食平均)
○カロリー：250kcal
○タンパク質：14g
○食塩相当量：2g



安心・安全

急速冷凍で美味しさを閉じ込めました。食べるときに温めるだけなので安心して食べられます。



栄養サポート

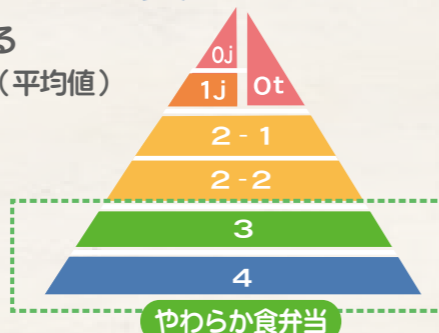
栄養士がひとりひとりに合わせた食事をアドバイスします。食事量の減少や栄養バランスが心配な方など、ホームページにてお問い合わせください。



高齢者が安心して食べられるやわらかさです

歯ぐきでつぶせるやわらかさです(平均値)

「噛む力」や「飲み込む力」には個人差がございますので、お召し上がりの際は十分ご注意ください。



嚥下調整食学会分類 2021

タンポポの食事を説明するために「嚥下調整食学会分類 2021」を引用して加工しました。表の理解にあたっては以下の本文をお読みください。
『日摂食嚥下リハ会誌 25(2) : 135-149, 2021』または 日本摂食嚥下リハ学会 HP
ホームページ <https://www.jsdr.or.jp/wp-content/uploads/file/doc/classification2021-manual.pdf>

嚥下調整食 3

舌で押しつぶして送り込みが可能な料理

嚥下調整食 4

やわらかい食べもの

私たちは、お弁当の提供をとおして周辺地域の病院やケアマネジャーと連携し、食生活をサポートします



嚥下調整食学会分類 2021

咀嚼機能や嚥下機能が低下した方が、さまざまな形態調整食を選択できるよう、日本摂食嚥下リハビリテーション学会が分類の基準を統一して解説したものです。

毎日の食事で健康づくり

※おかずのみ・ごはんは付きません 容器サイズ/縦18cm×横18cm×高さ2.7cm

1セット7個
5,292円(税込)



■Aセット内容

①鶏の照り焼き弁当(鶏の照り焼き、切り干し大根の煮物、いんげんのごま和え)②豚の生姜焼き弁当(豚の生姜焼き、かぼちゃの煮物、菜の花の辛し和え)③手づくりハンバーグ弁当(ハンバーグ、ナポリタン、ほうれん草のソテー)④マーボー豆腐弁当(マーボー豆腐、カリフラワーのかにあんかけ、小松菜と卵の中華和え)⑤さばの味噌煮弁当(さばの味噌煮、里芋の煮ころがし、ほうれん草のおかか和え)⑥白身魚の野菜あん弁当(白身魚の野菜あん、肉じゃが、春菊のなめ茸和え)⑦鮭のムニエル弁当(鮭のムニエル、さつまいものレモン煮、温野菜サラダ)



■Bセット内容

①タンドリーチキン弁当(タンドリーチキン、ジャーマンポテト、ブロッコリーのコーンマヨ)②焼肉弁当(焼肉、金平ごぼう、ほうれん草のナムル)③鶏つくね甘辛だれ弁当(鶏つくね甘辛だれ、里芋のあおさおろし、キャベツと卵の炒め物)④親子煮弁当(親子煮、コンビーフソテー、菜の花のワサビ和え)⑤さばのごま煮弁当(さばのごま煮、冬瓜とカニかまのくず煮、かぼちゃサラダ)⑥赤魚の西京焼き弁当(赤魚の西京焼き、じゃがいもの含め煮、小松菜と梅たけの和え物)⑦カレーの南蛮漬け弁当(カレーの南蛮漬け、大根のおかか煮、豆腐のゆずあんかけ)



■Cセット内容

①蒸し鶏の香味だれ弁当(蒸し鶏の香味だれ、車麩と大根の煮物、小松菜のお浸し)②チンジャオロース弁当(チンジャオロース、カブとさつまあげの煮物、いんげんの中華和え)③ポテトコロッケ弁当(ポテトコロッケ、鶏肉と大根の煮物、白菜ゆず浸し)④手づくり和風ハンバーグ弁当(手づくり和風ハンバーグ、じゃがいものおかか煮、ピーマンの金平)⑤さわらの味噌マヨ焼き弁当(さわらの味噌マヨ焼き、ほうれん草和風スパゲティ、カリフラワーのカレー風味)⑥ほっけの塩焼きさつまいもあん弁当(ほっけの塩焼きさつまいもあん、さつまいものごま煮、なすの生姜浸し)⑦鮭のきのこクリーム弁当(鮭のきのこクリーム、キャベツとベーコンの洋風煮、ほうれん草のパターンソテー)



■Dセット内容

①鶏肉のトマト煮弁当(鶏肉のトマト煮、白菜とそぼろ卵の炒め物、ポテトサラダ)②豚肉の甘辛焼き弁当(豚肉の甘辛焼き、里芋のごま味噌煮、菜の花の和風和え)③肉団子と野菜の煮込み弁当(肉団子と白菜の煮込み、冬瓜と絹揚げの煮物、ブロッコリーとカニかまの和え物)④牛すき煮弁当(牛すき煮、かぼちゃのいとこ煮、カリフラワーとパプリカの和風和え)⑤さんまのかば焼き弁当(さんまのかば焼き、がんもとおろし菜の含め煮、キャベツのゆかり和え)⑥たら甘酢あん弁当(たらの甘酢あん、さつまいもとひき肉の炒め物、いんげんのピーナッツ和え)⑦白身魚のチーズパン粉焼き弁当(白身魚のチーズパン粉焼き、じゃがいもの洋風煮、野菜のケチャップ炒め) *仕入れの状況により一部メニューが変更になる場合があります。