

「モバイルプラス」のラインナップ

医療版



病院向けのお食事。治療の一環としての構成。常食(1800kcal)をはじめ、消化のよさに配慮した全粥食、塩分6g未満の減塩食、エネルギーコントロール食(1600kcal)がある。

◆常食	1800kcal	塩分7.5g未満
◆全粥食	1500kcal	塩分7.5g未満
◆エネコン食	1600kcal	塩分6g未満
◆減塩食	1800kcal	塩分6g未満

福祉版



社会福祉施設向けのお食事。やわらかい食材を選び、高齢者の嗜好に配慮した「みんなで同じものを」がコンセプト。常食(1500kcal)、全粥食、減塩食、エネルギーコントロール食がある。

◆常食	1500kcal	塩分7.5g未満
◆全粥食	1300kcal	塩分7.5g未満
◆エネコン食	1300kcal	塩分7.5g未満
◆減塩食	1500kcal	塩分6g未満

普通食

常食

全粥食

パン食
(朝食のみ)

治療食

減塩食

エネルギー
コントロール食

パン食
(朝食のみ)

モバイルプラスによる食事サービスの流れ



弱い力でも噛めるしあわせ

「モバイルプラスやわら御膳」とは？

「モバイルプラスやわら御膳」は、「噛む」「飲み込む」をサポートした高齢者にやさしい「刻まない介護食」です。セントラルキッチンにて集中調理およびテクスチャ（硬さ・凝集性、附着性）の計測を行ったお食事をお届けすることで、安定した品質の介護食が手間なくご提供できます。これまでの暮らしの中に当たり前にあったお食事を、これからも同じように食べられる喜びを感じていただける、高齢者のためのお食事です。

普通食

刻み食

今までの介護食

刻み食のデメリット

- 1 見た目が悪い
- 2 何を食べているのかわからない
- 3 口のなかでばらけて、食べづらい
- 4 嚥食量の低下
- 5 誤嚥性肺炎の危険性

これからの新しい介護食

やわら御膳のメリット

- 1 料理に料理らしいカタチがある
- 2 口に取り込みやすい食材の形状を実現
- 3 弱い力でも噛みやすい
- 4 口のなかでまとまり飲み込みやすい
- 5 少ない労働力で均一な質を保てる

「モバイルプラスやわら御膳」メニュー例

365日、朝・昼・夕、四季折々のお食事を準備しています。

朝食

卵焼き/ブロッコリー酢味噌がけ/
りんごコンポート/ごはん/みそ汁/牛乳

昼食

からすがれい梅焼き/茄子の肉味噌がけ/
ほうれん草ごま和え/ごはん/お吸い物

夕食

チキン南蛮/冬瓜くず煮/胡瓜の生姜和え/
ごはん/香の物

VOICE

お客様の声

VOICE 1
想像以上にやわらかく、感動しました。他病院との差別化という観点からも導入を検討したいです。

VOICE 2
鶏肉はもっと硬く、パサパサだと思いましたが、やわらかくおいしいです。

VOICE 3
葉物のみキザミというご利用者も多ですが、これならそのまま提供できます。