



あした 明日の食卓

SUSTAINABLE DINING TABLE

健康寿命ラボ

サービス導入までの流れ

- 1 ヒアリング**
 施設までお伺いし、現在の厨房運営の状況を踏まえ、最適なプランをご提案します。
- 2 コストシュミレーション**
 導入いただいた場合に必要なコスト(商品代)をご提示します。
※調理作業もご希望の場合は、トータル費用で算出します。
- 3 試食会**
 商品の品質や調理方法をご確認いただける、試食会を開催します。
- 4 お申込み**
 お申し込みいただいてから、最短で約2週間で導入が可能です。

施設食サービス



☎ **082-941-7712**

〒731-5162 広島市佐伯区石内東2丁目18-1

受付時間 / 8:30~17:30

配食サービス



☎ **082-885-8788**

〒736-0084 広島市安芸区矢野新町2丁目1-30

受付時間 / 8:30~17:00



あした

明日の食卓

SUSTAINABLE DINING TABLE

健康寿命ラボ

明日につながる、おいしい食卓

広島駅弁当グループがお届けしたいのは

「豊かで輝いている人生そのもの」

人生100年時代を見据え

いかに健康寿命を延ばし豊かに暮らせるかの鍵を握るのが

「フレイル予防・改善」「生活習慣病の予防・改善」

今回、健康長寿社会の実現という理念のもと

＝ **広島大学** ＝

未病・予防医科学共創研究所との

医学的、栄養学的なアプローチから

「明日の健康」につながる

「明日の食卓」を開発しました



HACCP 手法支援法認定工場 認定63号 [厚生労働省・農林水産省(社)日本惣菜協会]



炊飯HACCP取得、日本炊飯協会加入

週に1度でも利用可能！施設食・配食組み合わせも可能！職員様の「働き方改革」を実現！介護サービスに時間を当てられる！

施設食サービス

医療・福祉施設向け 簡単・完全調理済みキット

明日の食卓が選ばれる6つの理由

1 広島大学
未病・予防医科学
共創研究所との
産学連携

定義 **タンパク質70g/日 エネルギー1,600kcal**

平成30年度総務省・IoTサービス創出支援事業「高齢者の栄養改善・虚弱予防支援モデル事業」実証結果

● BMI 72%・SMI 50%以上の改善 ● 95%以上の喫食率

2 利用者様お一人お一人に合わせて選べる食事内容

常食 各種形態調整食







美味しさはもちろん、利用者様が安心して食事をいただけるように、食べやすく調理しています。

きざみ食 ミキサー食 ソフト食 ムース食

食事を適切に摂取していただくために、嚥下・咀嚼の機能低下をサポートします。

毎月1度の行事食

季節を感じられる食事で利用者様に喜ばれています。

ここがポイント

広島駅弁当グループだから、人気の各種名物弁当もご注文可能です。

3 簡単調理だから実現できる「コスト削減」「働き方改革」

人件費削減 / 調理・下処理・携帯調整 **実質ゼロ時間**

スタッフの負担軽減 / 献立作成・発注・教育 **負担軽減・サービス時間増**

ランニングコスト削減 / (実績事業者での調査より) **水光熱費 10%以上削減可能**

ここがポイント

完全調理済み食材の販売だけでなく、「委託サービス」も実施しています。

食事提供時間短縮の理由

明日の食卓 従来

納品 保管 再加熱 盛付 提供

納品 保管 下処理 調理・形態調整 盛付 提供

時間短縮

4 HACCP認定のセントラル工場
安心安全な食事をご提供




最新設備を兼ね備えた工場での調理スタッフによる均一の味をご提供しています。

5 施設の厨房が使用できない緊急時に切り替えられる「お弁当形式」

新型コロナウイルス等の感染症、自然災害に伴い、業務継続が可能になるよう食事面でのご支援ができます。
※業務継続計画(BCP)作成に協力できます。

6 障がい者施設様食事提供体制加算対象商品

調理法はクックチルなので、加算対象です。施設様の費用負担が軽減される場合があります。

配食サービス

広島大学 未病・予防医科学共創研究所

共同研究商品

広島駅弁当グループ



明日の食卓
SUSTAINABLE DINING TABLE
健康寿命ラボ

普通食
ごはん付
698円

調整食・形態食も取り揃えています

エネルギー調整 減塩 ムース食

調整食 **698円** 調整食 **698円** 形態食 **698円**

栄養学的アプローチ

● 1日の平均栄養基準 ●

エネルギー / 600kcal以上 タンパク質 / 25g以上

カルシウム / 230mg以上 ビタミンD / 2.75µg以上

フレイル予防に重要とされる栄養素を「日本人の食事摂取基準(厚生労働省)」に掲げる1日の目標量、推奨量の3分の1を目安にしています。

医学的アプローチ

● ご飯一食150gあたり ●

GABA
30mg以上
(推定値)

GABAを高生産する植物乳酸菌G-15株の発酵産物、サバイバル乳酸菌とも呼ばれる植物、乳酸菌G-15を利用しています

お弁当容器について



SDGsに基づく取り組みの一環として、地球環境に配慮し、容器はさとうきび由来のバガスを再利用した素材。微生物によって分解される「地球の明日につながる容器」です。

明日につながる、おいしい食卓

施設食サービス

お問い合わせ



TEL.082-941-7712

〒731-5162広島市佐伯区石内東2丁目18-1 | 受付時間 / 8:30~17:30

配食サービス

お問い合わせ



炊飯HACCP取得、日本炊飯協会加入

TEL.082-885-8788

〒736-0084広島市安芸区矢野新町2丁目1-30 | 受付時間 / 8:30~17:00