



広島大学 未病・予防医科学共創研究所 × 広島駅弁当グループ

あした
明日の食卓

SUSTAINABLE DINING TABLE

健康寿命ラボ

共同研究商品

明日に つながる、 おいしい 食卓

普通食 ごはん付 514円

月平均の栄養基準

(普通食ごはん付の場合)

エネルギー	600kcal以上
たんぱく質	25g以上
カルシウム	230mg以上
ビタミンD	2.75μg以上

調整食・形態食も取り揃えています



調整食 514円 (エネルギー調整 600円)
調整食 514円 (減塩 600円)
形態食(ムス食) ~~514円~~

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、容器はサトウキビ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。



広島駅弁当グループは「食」を通じて「豊かで輝いている人生」を応援したい。

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」と「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産学連携により

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。

明日の食卓が 目指すもの



お問い合わせ・お申込み



炊飯HACCP取得、日本炊飯協会加入

TEL

082-885-8788

受付時間/8:30~17:00

栄養学的アプローチ

月平均の栄養基準

エネルギー 600kcal以上/たんぱく質 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1/3を目安にしています。

医学的アプローチ

ごはん1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株を利用しています。



明日の食卓がお届けするもの

毎月第一週は

1 「お楽しみメニュー」

私たちが
お届けします!



※商品画像はイメージです。



2 気配りをもった配送員が「まごころ」をお届け

3 お電話は事務員が「元気で細やか」に対応



4 HACCP 対応工場から「安全安心」をお届け



広島大学
未病・予防医科学
共創研究所
所長

杉山 政則

人生100年時代を見据え、これからの時代は病気にならない体づくり、つまり未病改善し予防習慣を身に付けることが重要なテーマとなります。本研究所が特許を所有するさまざまな機能を持つ植物乳酸菌を活用して研究・開発した「明日の食卓」は、健康長寿社会の実現に寄与すべく、本共創研究所が保有するさまざまな植物乳酸菌株を利用した機能性食品創出のための実用化研究を推進しています。

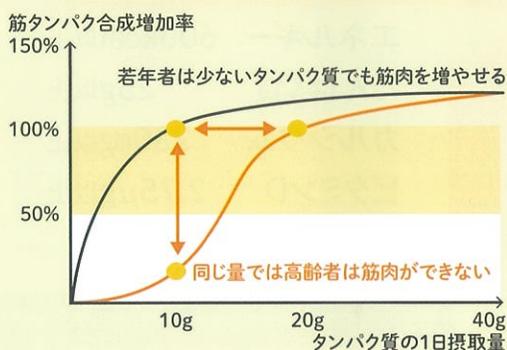


広島大学病院
栄養管理部
管理栄養士

長尾 晶子

老化に伴う種々の機能低下から筋力が低下するなど「フレイル」といわれる状態に陥ると、食べる力や歩く力も減退し、日常を楽しめなくなります。高齢の場合、若い頃よりも体重当たりのたんぱく質が多くなければ筋肉が減少し、増加しにくくなるため、適切にたんぱく質を摂取することが重要です。ビタミンD不足と筋力低下も関係しており、カルシウムとビタミンDを摂取することで骨と筋肉を強化すれば、骨粗しょう症の予防と改善も期待できます。カルシウム不足は血糖・血圧にも悪影響を及ぼします。適切に栄養を取って、フレイルと生活習慣病の予防・改善を!

高齢者が筋肉をつけるためには
若年者よりたくさんのタンパク質が必要



service 01

配達エリア

広島市全域

※湯来町・似島は除きます。

service 02

お支払い

便利な
口座引き落とし

service 03

専門スタッフによる、ご本人不在時の 当日安否確認の徹底実施

- ・配達時に声かけを行い、安否確認を行います。
- ・配達時ご不在の場合は、電話連絡を取り安否を確認します。
- ・連絡が取れなければ、ご登録いただく緊急連絡先へご連絡します。

お問い合わせ・
お申込み



炊飯HACCP取得、日本炊飯協会加入

TEL 082-885-8788

受付時間 / 8:30~17:00