

凍結含浸法による調理

冷凍で長持ち食べたい時に食べられる

バラエティ豊かな献立

★電子レンジで簡単に調理、手術直後で食事に困っている方や、ご自身での調理が難しい方、ご家族の調理負担を軽減させたい方などに最適！

ご利用者様の声

胃の手術、後遺症で苦しんでいる方はたくさんおられると思います。栄養のとり方や、バランスのとり方で体力に変化ができます。少しでもこういった情報や研究をしていただけると励みになります、希望になります。
幽門側切除（術後5~10年）
50代 女性

全体にやわらかいことは消化の良さ、胃がない状況での栄養吸収に大いに助かっています。電子レンジで解凍するだけおかげが用意できるのは便利です。
胃全摘術
(術後10年以上)
50代 男性

40歳の時に胃の手術をしましたが、60歳位から腸閉塞を何度も繰り返していて、消化がよく栄養のある食事をとることに苦労していました。このようなお弁当があると大いに助かります。
切除部位不明
(術後10年以上)
80代 女性

お召上がり方法

①冷蔵庫（10~12時間）または、電子レンジの解凍機能（約5分程度）を用いて完全解凍し、袋の切り口から2cmほど切り目を入れ、電子レンジ（500W~600W）で、1分加熱して下さい。
※底面を触って冷たい場合は10秒ずつ追い加熱して下さい。
※加熱時間は、器具、個数により異なります。加熱しすぎにご注意ください。

②冷凍のまま直に加熱する場合は、袋の切り口から2cmほど切り目を入れ、電子レンジ（500W~600W）で、5分程度を目安に加熱して下さい。



お届け方法

●14食セット×1セット、もしくは7食セット×2セットにてお届けします。
1食税抜800円（税込864円）・配送料込

※7食セット×2セットをご注文の場合、ご希望により、日を空けて1セットずつ分納にてお届けすることもできます。[但し、要別途配送料440円（税込）]

★商品のお届け：ご注文後、概ね5日~10日後のお届けとなります。お届け日が確定次第当社より、ご連絡いたします。配達時間のご指定はお受けできません。

★配達時ご不在の場合、不在票を入れて持ち帰ります。お客様より当日時間内の再配達の連絡があれば再配達でお届けいたします。ご連絡がない場合は、有料キャンセルとなります。ご指定日には必ずご在宅ください。
※再配達は、当日1回のみの受付となります。

★キャンセルについて：ご注文をいただいた後のキャンセルは原則受付いたしません。お届けしないことはできますが、商品代全額をご負担いただくこととなります。

※商品はお受け取り後、直ぐに冷凍庫に収納し、-18°C以下で冷凍保管して下さい。

ご注文・お問合せ

株式会社 はーと＆はあとプラス

0120-876-810 (通話無料)

受付時間9:00~17:00 (日曜日除く)

（本社）〒601-8133 京都市南区上鳥羽藁田町19番地（北摂事務所）〒567-0874 大阪府茨木市奈良町14-18
TEL075-681-8139/FAX075-681-8102 ドミール誠風A棟201号室

TEL072-645-8101/FAX072-645-8102

食卓の名医®

消化にあんしん®お弁当



安心と

食べる喜び

食卓の名医はいろいろな症状を抱える方の回復をサポートいたします。

噛むことが
難しい方胃・食道・
大腸の手術を
受けられた方がん治療中
の方

食卓の名医のここがスゴイ！

- 特許技術*「凍結含浸法」を使用し、食材の見た目はそのままに、スプーンで押しつぶせるほどやわらかで、消化に優しく栄養価が保持されやすい、味も見た目も大満足なお弁当です。
- 煮るよりも軟らかく、ゴボウやレンコンなど食物繊維の豊富な食材でも、通常と比較して短時間で消化ができます。
- 調理時におけるたんぱく質の損失を抑え、たんぱく質の消化吸収を助けます。
- 1食あたり約260~310Kcal、たんぱく質約12~21g。
- 毎日の健康に役立つ、ガラクトオリゴ糖を使用。
- 主菜1品と副菜3品で満足感のあるおいしさ。



肉料理▶

とり天  炊き合わせ ブロッコリーサラダ 白菜とかにかまの 梅肉和え エネルギー - 307kcal たんぱく質 14.4g 脂質 14.5g 炭水化物 29.3g 食塩相当量 2.1g	鶏肉の香味ソテー  麻婆蓮根 出し巻き玉子香味ソース ほうれん草の和え物 エネルギー - 272kcal たんぱく質 19.0g 脂質 11.9g 炭水化物 21.9g 食塩相当量 2.5g	鶏肉の照り焼き  かぼちゃのそぼろ煮 大根ゆかり和え キヤベツとエビのサラダ エネルギー - 266kcal たんぱく質 19.0g 脂質 11.4g 炭水化物 21.3g 食塩相当量 1.9g	
チキンカツ  ポトフ 竹輪バター醤油炒め 白菜とえびの和え物 エネルギー - 288kcal たんぱく質 21.0g 脂質 8.9g 炭水化物 29.6g 食塩相当量 2.5g	鶏肉のトマト煮込み  かぼちゃのホワイトソース カリフラワー中華和え 白菜とかにかまの和え物 エネルギー - 252kcal たんぱく質 18.9g 脂質 8.7g 炭水化物 24.2g 食塩相当量 1.9g	ハンバーグおろしソース  里芋のごま味噌和え 茄子のトマト煮 ほうれん草の和え物 エネルギー - 271kcal たんぱく質 12.0g 脂質 10.9g 炭水化物 30.5g 食塩相当量 2.0g	ハンバーグ デミソース  ごぼうサラダ 焼なす キヤベツのコンソメ煮 エネルギー - 288kcal たんぱく質 12.0g 脂質 17.0g 炭水化物 19.8g 食塩相当量 2.3g
肉団子のトマトソース  里芋のバター醤油炒め カリフラワー中華風味 ほうれん草と 蒸し鶏のソテー ¹ エネルギー - 273kcal たんぱく質 12.4g 脂質 16.7g 炭水化物 28.2g 食塩相当量 2.6g	ビーフシチュー  ごぼうのバター醤油炒め ブロッコリーサラダ キヤベツとかにかまの 梅肉和え エネルギー - 260kcal たんぱく質 12.2g 脂質 13.4g 炭水化物 22.2g 食塩相当量 2.8g	豚肉の生姜焼き  白菜と竹輪の煮物 ブロッコリーとかにかま のサラダ いんげん中華和え エネルギー - 278kcal たんぱく質 13.7g 脂質 14.6g 炭水化物 22.3g 食塩相当量 2.3g	豚肉のガーリック ステーキ  キヤベツと蒸し鶏の オイスターソース炒め 竹輪のナムル いんげんサラダ エネルギー - 263kcal たんぱく質 15.3g 脂質 13.0g 炭水化物 20.9g 食塩相当量 2.0g
メンチカツ  かぼちゃ洋風煮 茄子のオランダ煮 白菜の生姜和え エネルギー - 312kcal たんぱく質 12.7g 脂質 11.9g 炭水化物 36.3g 食塩相当量 2.7g	魚料理▶ 	さば味噌煮  ごつた煮 カリフラワー梅和え いんげんと卵のソテー ¹ エネルギー - 330kcal たんぱく質 12.3g 脂質 20.4g 炭水化物 24.2g 食塩相当量 2.7g	鮭の南蛮漬け  オムレツ ブロッコリー胡麻和え 白菜ポン酢和え エネルギー - 303kcal たんぱく質 19.0g 脂質 15.4g 炭水化物 23.2g 食塩相当量 2.0g
サーモンフライトマト ソース  かぼちゃ煮物 カリフラワー中華ソース 野菜ソテー ¹ エネルギー - 277kcal たんぱく質 12.7g 脂質 11.6g 炭水化物 29.8g 食塩相当量 1.8g	鮭のちゃんちゃん焼き  かぼちゃ天ぷら ぎょうざのポン酢かけ いんげんソテー ¹ エネルギー - 293kcal たんぱく質 14.5g 脂質 15.7g 炭水化物 22.7g 食塩相当量 2.4g	赤魚のみぞれ煮  ごぼうの胡麻和え じやが芋のカレー風味 ミートボール エネルギー - 270kcal たんぱく質 14.3g 脂質 11.1g 炭水化物 28.1g 食塩相当量 2.2g	赤魚の生姜煮  オムレツ 竹輪機辺揚げ キヤベツと蒸し鶏のサラダ エネルギー - 264kcal たんぱく質 13.1g 脂質 11.8g 炭水化物 25.6g 食塩相当量 2.5g
赤魚の照り焼き  シーマイ香味ソース じやが芋のクリーム煮 キヤベツのナムル エネルギー - 280kcal たんぱく質 14.0g 脂質 13.8g 炭水化物 24.9g 食塩相当量 2.2g	白身魚の磯辺揚げ  里芋田楽 竹輪の中華和え 野菜サラダ エネルギー - 273kcal たんぱく質 12.3g 脂質 12.1g 炭水化物 26.7g 食塩相当量 1.9g	白身魚の香草焼き  筑前煮 出し巻き玉子香味ソース 白菜の胡麻みそ和え エネルギー - 273kcal たんぱく質 12.4g 脂質 11.5g 炭水化物 29.8g 食塩相当量 1.7g	白身魚の照り焼き  里芋のそぼろ煮 出し巻き玉子 おろしソース いんげんとえびのサラダ エネルギー - 255kcal たんぱく質 17.2g 脂質 13.9g 炭水化物 14.9g 食塩相当量 2.5g
かれいの柚庵焼き  野菜天ぷら 茄子田楽 キヤベツと かにかまのサラダ エネルギー - 273kcal たんぱく質 12.3g 脂質 12.1g 炭水化物 26.7g 食塩相当量 1.9g	かれいの ムニエル  シーマイポン酢かけ 大根のクリーム煮 キヤベツと蒸し鶏のナムル エネルギー - 265kcal たんぱく質 19.0g 脂質 10.0g 炭水化物 24.5g 食塩相当量 3.3g	かれいの胡麻焼き  蓮根金平 ぎょうざのかにあんかけ いんげんサラダ エネルギー - 273kcal たんぱく質 15.1g 脂質 13.1g 炭水化物 23.3g 食塩相当量 2.2g	全25メニュー

*以下の14食セット×1セット、
もしくは7食セット×2セット
にてお届けします。

※状況により、メニューは変更になることがあります。
※本商品はおかず商品です。米飯は付いておりません。

セット名	主菜
1	ハンバーグ おろしソース 豚肉の生姜焼き 鶏肉の照り焼き 赤魚のみぞれ煮 白身魚の香草焼き かれいの胡麻焼き 鮭のちゃんちゃん焼き
	<small>*揚げ物は入っておりません。</small>
2	人気のお弁当 7食セット
3	人気のお弁当(肉) 7食セット
4	人気のお弁当(魚) 7食セット
5	減塩 7食セット
	<small>*食塩相当量2.0g以下</small>

セット名	主菜
6	チキンカツ 鶏肉の香味ソテー 鶏肉の照り焼き 鶏肉のトマト煮込み 鮭の南蛮漬け かれいのムニエル 白身魚の照り焼き
	<small>【たんぱく質19g以上】 (7食平均)</small>
7	チキンカツ とり天 メンチカツ ハンバーグ おろしソース 豚肉の生姜焼き 鶏肉の照り焼き ビーフシチュー 鶏肉のトマト煮込み サーモンフライトマトソース 赤魚の生姜煮 かれいの柚庵焼き さば味噌煮 白身魚の照り焼き かれいの胡麻焼き
	<small>14食セットA (肉8/魚6)</small>
8	とり天 鶏肉の香味ソテー メンチカツ 肉団子のトマトソース 豚肉のガーリックステーキ ハンバーグ デミソース 白身魚の磯辺揚げ 鮭の南蛮漬け 赤魚のみぞれ煮 白身魚の香草焼き かれいの胡麻焼き 鮭のちゃんちゃん焼き
	<small>14食セットB (肉6/魚8)</small>

全25メニュー