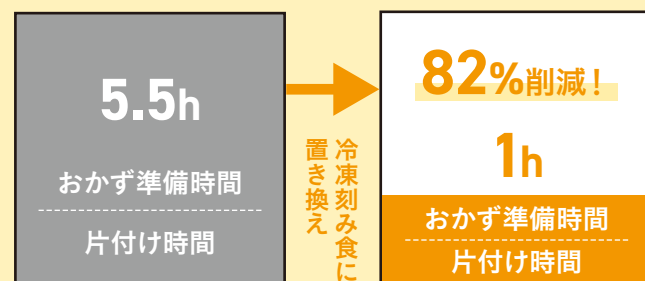


冷凍刻み食を導入すると



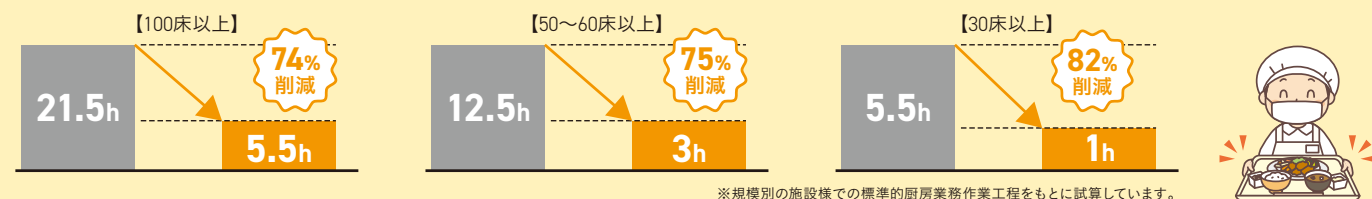
導入メリット

- Point 01** 調理時間や片付けの時間が減り人件費が削減!
- Point 02** 人が集まりにくい朝や夜の作業時間が減り、人手不足対策になる!
- Point 03** 献立作成の手間も削減!



※おかず準備時間とはおかずの調理時間・盛り付け時間の合計時間です。上記は最も削減が見込まれる30床規模施設の夕食提供のケースの試算です。

■おかず準備・片付け時間削減イメージ（夕食の場合）



導入施設さまから「喜びの声」をいただいています!

施設様

有料老人ホーム20床
+デイサービス10名

スタッフが一口大と刻みをハサミで刻む必要がなくなり、食事もスムーズに提供できるようになった。また、どの職員でも均一な形態で、安全に提供できるので毎日利用したい。

施設様

特別養護老人ホーム
/100床規模

厨房の人手不足が課題になってきている。仕込み、盛り付け、食器洗浄不要となるため人が集まりにくい早朝、または食器洗浄で帰りが遅くなる遅番のシフトが組みやすくなる。

給食事業者様

調理がひとり対応となる施設や安定的な人員確保ができない施設で活用したい。社員の週末出勤を減らし、休みを増やしたい。労務改善策として業界的にも広がってほしい。

温め方

■スチームコンベクションオーブン
コンビモード/100℃、30分

■電子レンジ
2分～4分

※商品により異なりますので、詳細はラベル表示をご確認ください。



18食以上であれば、ご自由に組み合わせていただけます!

栄養価(目安)

	エネルギー	たんぱく質	食塩相当量
冷凍刻み食(昼・夕)	240kcal	13.5g	1.6g未満
冷凍刻み食(朝)	158kcal	7.8g	1.0g

※医師、言語聴覚士、管理栄養士等の相談指導を得てご使用ください。
※厚生労働省により定められた特別用途食品、嚥下困難者食ではございません。

お問合せ・試食 依頼書

必要事項をご記入のうえお電話・FAXにてご依頼ください。

(株)武蔵野フーズ健康宅配本部 行き **FAX 048-470-1188**

ご依頼日	年	月	日	貴施設名
ご住所	〒			
電話番号				部署/ご担当者

ご注文・お問合せ



048-470-1177

電話受付:
9時～17時(月～金)



株式会社 武蔵野フーズ 健康宅配本部

〒351-0033 埼玉県朝霞市浜崎3-17-9 武蔵野グループR&Dセンター3F

担当:伊藤、鈴木(智)

人手不足のお悩み解消に

厨房での刻み調理いらずで簡単提供!

現場の
声から
生まれた

冷凍刻み食

全28メニュー

形態食の
加工調理が
大変

早朝や
深夜帯の残業が
常態化

準備
らくらく

栄養士、
調理師の採用が
できない

鶏肉のトマトソース 刻み
(ご飯と味噌汁は付きません)

Point 01

温めるだけ!
レンジ/スチコン
対応

誰でも!

Point 02

盛り付け
食器洗浄
不要

手間
ナシ!

Point 03

長期保存
可能

冷凍!

Point 04

一口大と刻み
2形態ご用意

全28メニュー×
一口大・刻み=
56パターン!

食べ
やすい!

よりどり組み合わせ自由!18食からご注文いただけます!



株式会社 武蔵野フーズ

2025.10発行

よりどり組み合わせ自由!18食からご注文いただけます!

昼・夕食用

見た目のボリュームはおさえつつ、エネルギー、たんぱく質が摂れるように※メニューを工夫しました。※当社比

鶏肉の
トマトソース

エネルギー／265kcal
たんぱく質／14.2g
食塩相当量／1.5g

●切干大根の煮物
●三色ピーマンの炒め物

A1-1

A1-2

豚肉のしょうが炒め

エネルギー／218kcal
たんぱく質／13.3g
食塩相当量／1.5g

●五目豆煮
●小松菜のごま和え

A2-1

A2-2

白身魚バーグ

エネルギー／253kcal
たんぱく質／9.0g
食塩相当量／1.3g

●高野豆腐と根菜のけんちん煮
●いんげんのごま和え

A3-1

A3-2

豚肉と野菜のカレー

エネルギー／228kcal
たんぱく質／14.2g
食塩相当量／1.6g

●マカロニのコンソメあん
●いんげんのお浸し

A5-1

A5-2

えびしんじょの
柚あん

エネルギー／230kcal
たんぱく質／11.7g
食塩相当量／1.5g

●じゃがいものカレー風味
●ひじきの炒り煮

A7-1

A7-2

えびのホワイトシチュー

エネルギー／247kcal
たんぱく質／12.7g
食塩相当量／1.5g

●鶏肉の甘辛煮
●カレービーフン

A9-1

A9-2

高野豆腐の
玉子とじ

エネルギー／258kcal
たんぱく質／15.0g
食塩相当量／1.5g

●鶏肉といんげんの甘辛煮
●切干大根の煮物

A11-1

A11-2

照り焼きハンバーグ

エネルギー／256kcal
たんぱく質／12.9g
食塩相当量／1.5g

●ナポリタン
●じゃがいものバター風味

A13-1

A13-2

麻婆豆腐

エネルギー／256kcal
たんぱく質／14.2g
食塩相当量／1.5g

●菜の花のお浸し
●鶏肉の黒酢あん

A4-1

A4-2

豚肉と玉子の塩炒め

エネルギー／224kcal
たんぱく質／16.2g
食塩相当量／1.5g

●豆と野菜のスープ煮
●ほうれん草とベーコンのソテー

A6-1

A6-2

豚肉と玉子の塩炒め

エネルギー／224kcal
たんぱく質／16.2g
食塩相当量／1.5g

●豆と野菜のスープ煮
●ほうれん草とベーコンのソテー

A6-1

A6-2

鶏肉のジンジャーソース

エネルギー／233kcal
たんぱく質／14.4g
食塩相当量／1.5g

●キャベツのトマト煮
●ほうれん草のソテー

A8-1

A8-2

豚肉の味噌炒め

エネルギー／225kcal
たんぱく質／13.4g
食塩相当量／1.5g

●小松菜の黄金和え
●かぼちゃのそぼろあん

A10-1

A10-2

親子煮風

エネルギー／252kcal
たんぱく質／13.6g
食塩相当量／1.5g

●ほうれん草と湯葉のお浸し
●きんぴらごぼう

A12-1

A12-2

肉じゃが

エネルギー／216kcal
たんぱく質／13.5g
食塩相当量／1.5g

●野菜の卵炒め
●ブロッコリーとえびの塩炒め

A14-1

A14-2

全28メニュー×一口大・刻み=56パターンから選べます!

朝食用

肉じゃが

エネルギー／156kcal
たんぱく質／7.4g
食塩相当量／0.9g

●三色ピーマンの炒め物

B1-1

B1-2

豚肉と玉子の塩炒め

エネルギー／151kcal
たんぱく質／11.4g
食塩相当量／1.0g

●豆と野菜のスープ煮

B3-1

B3-2

えびのクリーム煮

エネルギー／159kcal
たんぱく質／8.2g
食塩相当量／1.2g

●野菜の卵炒め

B5-1

B5-2

スクランブルエッグ

エネルギー／168kcal
たんぱく質／8.3g
食塩相当量／0.9g

●ラタトゥイユ

B7-1

B7-2

鶏挽肉と大豆のトマト煮

エネルギー／152kcal
たんぱく質／6.2g
食塩相当量／0.9g

●ブロッコリーのカレータルタルソース

B9-1

B9-2

豆腐ハンバーグの野菜あんかけ

エネルギー／153kcal
たんぱく質／5.6g
食塩相当量／1.0g

●かぼちゃのみつがらめ

B11-1

B11-2

豆腐のかにあん

エネルギー／160kcal
たんぱく質／5.0g
食塩相当量／1.1g

●マカロニのマヨソース

B13-1

B13-2

えびしんじょの
柚あん

エネルギー／151kcal
たんぱく質／6.5g
食塩相当量／1.1g

●野菜の卵炒め

B2-1

B2-2

親子煮風

エネルギー／183kcal
たんぱく質／9.0g
食塩相当量／1.0g

●きんぴらごぼう

B4-1

B4-2

高野豆腐の
玉子とじ

エネルギー／154kcal
たんぱく質／7.9g
食塩相当量／1.0g

●かぼちゃのそぼろあん

B6-1

B6-2

がんもどきの炊き合わせ

エネルギー／162kcal
たんぱく質／9.7g
食塩相当量／0.9g

●鶏肉といんげんの甘辛煮

B8-1

B8-2

オムレツの
トマトソース

エネルギー／159kcal
たんぱく質／7.0g
食塩相当量／0.8g

●じゃがいものバター風味

B10-1

B10-2

鶏肉の塩麴あん

エネルギー／150kcal
たんぱく質／8.1g
食塩相当量／0.9g

●かぼちゃのりんご煮

B12-1

B12-2

たらのトマトソース

エネルギー／152kcal
たんぱく質／8.3g
食塩相当量／0.9g

●さつまいものオレンジ風味

B14-1

B14-2