

お弁当ができるまで

<材料へのこだわり>



国産の食材にこだわり、冷凍野菜を極力控え、食の安全・安心にこだわっています。

<仕込み>



ご利用者に安心して食事していただくよう、素材の形・大きさ等を考慮して切っています。

<調理> AM9:00



調理師が素材そのものの味が生かせるような味付けを心がけて作っています。

<盛り付け> AM10:00



ご利用者に合わせた食事形態に配慮しながら彩り・ボリューム・見栄えなど総合的に考えながら盛り付けています。

<仕上げ> AM10:40



異物混入がないかなども含め栄養士が注意・確認しながらご利用者それぞれにメッセージなどを添えて丁寧に最終仕上げを行います。

<箱詰め> AM10:50



衛生面に気をつけてお弁当に負担がかからないよう、保冷剤と共に詰めています。

<配達> AM11:00



毎日心を込めて作っています！
おいしい手作りのお弁当をお届けします♪

出来立て、作りたてを食べていただけるよう迅速にご利用者様の手元に配達させていただきます。