

令和4年度配食サービス事業給食業者一覧

令和4年4月1日現在

給食業者	アピールポイント	献立内容	弁当代(円)	容器	予約の方法	キャンセルの方法	弁当代の徴収方法
1 庄屋 蟹江町本町八丁目27 ☎ 0567-95-2546 FAX 0567-95-3370	・魚の骨はぬいてあります。 ・バランスの良い美味しい献立です。(日替わり) ・一食あたりの6~7種類ぐらいの品数です。	①高齢者向け ※ご飯の硬さは普通のみ ※おかずのきざみ可能	230 おかずのみ 230	使い捨て	電話 (配達日2日前正午まで)	電話 (配達日前日午後5時まで)	①毎回配達時にお弁当と引き換え ②月末(配食日)にまとめて支払い
2 株式会社ワンズパティ 宅配クック ワン・ツー・スリー 尾張西店 大台町大字西條字巻町田8-5 ☎ 052-442-5101 FAX 052-445-3020	・高齢者専門の宅配弁当業者です。 ・病院などからの栄養指導に個別対応します。 ・管理栄養士がメニュー組みをしています。	①高齢者向け ※ご飯の硬さは普通のみ	230	再利用	電話 FAX (配達日前日午後6時まで) 配達員に直接申し出る	電話 FAX (配達日前日午後6時まで) 配達員に直接申し出る	①毎回配達時にお弁当と引き換え ②月末締めで後払い(現金・振込・口座引落)
		②一般食 ※ご飯の硬さは選べます。 (柔らかめ・お粥・普通) ※おかず(きざみ食・一口大)	330 おかずのみ 280	再利用			
		③医療食 ・糖尿病・腎臓病 ・透析・やわらか食 ・ムース食 ・消化にやさしい食 ※おかず(きざみ食・一口大)	550 おかずのみ 510	使い捨て			
3 サバヲ食堂 蟹江町城三丁目409 マンション富士1F2号室 ☎ 070-8368-6255	・小食の方用に小さいサイズのお弁当も用意しています。 ・ご飯は特Aを受賞した岡山県産“きぬむすめ”を使用しています。 ・高齢者の方もおいしく召し上がれるよう作っています。	①高齢者向け ※ご飯の硬さは選べます。 (柔らかめ・お粥・普通) ※おかずのきざみ可能	230	再利用	電話 (配達日前日午後6時まで)	電話 (配達日当日午前9時まで)	①毎回配達時にお弁当と引き換え ②月末まとめて翌月配食日に支払い
		②高齢者向け ※ご飯の硬さは選べます。 (柔らかめ・普通) ※おかずのきざみ可能	230	使い捨て			
		③小サイズ ※ご飯の硬さは選べます。 (柔らかめ・普通) ※おかずのきざみ可能	130 おかずのみ 130	再利用			
4 すみれ流通株式会社 ライフデリ弥富・蟹江店 弥富市佐古木1-59-2 ☎ 0567-31-7341 FAX 0567-31-7342	・下味は本みりんとだしを使用。塩分(1~3g)控えめですが、味はしっかりしています。	①高齢者向け ※ご飯の硬さは選べます。 (柔らかめ・お粥・普通) ※おかずのきざみ可能	230	再利用	電話 (配達日前日午後6時まで)	電話 (配達日前日午後6時まで)	①現金(1カ月分まとめて) ②振替・振込
		②カロリー食 ※ご飯の硬さは選べます。 (柔らかめ・お粥・普通) ※おかずのきざみ可能	520 おかずのみ 450	再利用			
		③透析・腎臓食 ※ご飯の硬さは選べます。 (柔らかめ・お粥・普通) ※おかずのきざみ可能	600 おかずのみ 530	再利用			
		④やわらか食 ※ご飯の硬さは選べます。 (柔らかめ・お粥・普通)	530 おかずのみ 480	再利用			
		⑤ムース食 (お粥のみ)	430 おかずのみ 380	再利用			

○ 内容の詳細は、給食業者にお問い合わせください。

○ 給食業者の変更は、利用を希望する月の10日前までに給食業者へ連絡し調整を図ってください。翌月からの変更ができます。

○ 配達可能日は月曜日～金曜日です。ただし、祝日と年末年始(12月29日～1月3日)はお休みです。