



嚥下食工房 七日屋

ナノノカヤ



鰻丼(L4/介護食)



鰻丼(L2/嚥下訓練食)



ポテトコロッケ(L4/介護食)



ポテトコロッケ(L3/嚥下食)

嚥下や咀嚼の機能が低下した高齢の方、障がいをお持ちの方へ。

嚥下食工房『七日屋』が食べる喜びをお届けいたします。

嚥下食に
おいしさを

独自の調理法で
風味と香りを保ちます。

嚥下食に
たのしさを

四季折々の旬の味、
季節感を食卓へ。

嚥下食に
あんしんを

飲みこみやすい加工で
事故を防ぎます。

嚥下食に
ほほえみを

調理は短時間に、
ふれあいを増やします。

嚥下食に
やさしさを

カロリー計算や
栄養バランスも考慮。

嚥下食に
あんぜんを

真空包装で長期保存、
食中毒対策も。

介護施設や医療関係の方、自宅で介護されているご家族の方へ。

嚥下食工房『七日屋』が食事リハビリを手助けいたします。

私たちの想い

私たちは社会保障制度を通して、重症心身障がい者や寝たきりの高齢者の方々を十数年前から支援しています。

障がいを持つ方々にとって「食」は大きな喜びであり、幸せを感じるひとときです。

「食」の喜びや幸せが生きる活力につながっていることを、支援活動の中で強く感じてきました。
嚥下や咀嚼の機能が低下した方でも、おいしく、楽しく、安心して口から食べることができるように。
介護する方の調理のご負担を軽くするために。毎日の介護にやさしい笑顔を届けられるように。

こうした想いから、嚥下食工房「七日屋」は歩きはじめたのです。

有限会社 月翔
嚥下食工房「七日屋」



バリアフリー食で、毎日おいしいごはん。

七日屋の食事

季節感たっぷりの献立を多種多彩にご用意します。
専属の栄養士による監修で、カロリーはもちろん、栄養バランスにも配慮しています。

<メニュー例>

春

SPRING

グリーンピースのお粥
白身魚のムース
春キャベツのソース
にんじんのポタージュ
イチゴのパナコッタ
お茶ゼリー

海苔のリゾット
チキンと春野菜の
クリームシチュー
フレンチサラダ
オレンジゼリー
お茶ゼリー

夏

SUMMER

お粥
夏野菜カレー
じゃがいもの
冷製ヴィシソワーズ
スイカゼリー
お茶ゼリー

パン粥
白身魚のムース
ラタトゥイユソース
ミネストローネ
枝豆のプリン
お茶ゼリー

秋

AUTUMN

栗のお粥
とろまぐろのムース
べっ甲あん
柿の白和え
きのこの味噌汁
お茶ゼリー

お粥
ハッシュドビーフ
さつまいものプリン
生マッシュルームの
ポタージュ
お茶ゼリー

冬

WINTER

お粥
エビと帆立のグラタン仕立て
温野菜サラダ
かぶのポタージュ
クリーム小豆
お茶ゼリー

パン粥
鮭とブロッコリーの
クリームスパゲッティ
カリフラワーのポタージュ
お茶ゼリー



スチームコンベクションオープン

CLEAN KITCHEN

最新の機材を整備したクリーンキッチンで、
心をこめて調理します。



真空包装機

[注文・配達]

高齢者施設、障がい者施設、病院などの団体企業様はもちろん、個人の方もご利用いただけます。
お気軽にご利用ください。

<<お問い合わせ>>

tel.093-663-5030

fax.093-663-5033

