



食事療法のための在宅配食サービス

栄養コントロール食

管理栄養士による栄養相談 サポート



お申し込みの際して

ご利用日	月～日曜日(365日 年中無休) 昼食と夕食
配達時間	おおむね、昼食 9:30～12:30 夕食 14:00～18:30 ※交通事情や配達ルート of 都合上、配達時間のご指定には応じかねます。
配達エリア	豊中市・吹田市・茨木市・高槻市・摂津市 (いずれも一部地域を除く)
食事の種類	・ご飯は米飯・軟飯・全粥の中からお選びいただけます。 ・おかずは、きざみ食の対応も可能です。
キャンセル・追加・再開・変更等のご連絡	前日の正午(12時)まで
料 金	・弁当食 900円+消費税 ・おかず食 870円+消費税

お申し込みからお届けまで

0120-876-810 (通話無料)

受付時間〈365日 年中無休〉9:00～17:30

担当管理栄養士による事前訪問

医師や管理栄養士より指示・処方がある場合は、ご提示ください。

お申し込み手続き完了

翌々日以降いつからでも配食スタート

個人情報の利用目的について

当社「在宅配食」サービスをご利用いただくにあたり、お客様から集めた情報は以下の目的で利用します。

- お客様の体調・病状に適したお食事の製造のため。
- 各種サービスをご自宅等の指定配送先にお届けするため。
- お客様への確かな食生活アドバイス・栄養指導等を行うため。
- サービス提供時に不測の事態が発生していた際に、ご家族や関係機関(病院・主治医・ケアマネージャー等)と連絡をとるため。
- お客様に特別なサービスや新しい商品などの情報を的確にお知らせするため。
- サービスの利用状況や利用環境などに関する調査を実施して、客観的にお客様の満足を把握するため。
- サービス利用代金の円滑な徴収を行うため。
- 必要に応じてお客様に連絡を行うため。
- 同姓同名のお客様に関して、本人の特定を行うため。

お問い合わせは



株式会社 はーと&はあと ライフサポート

〒567-0875 大阪府茨木市若草町5番31号

TEL.072-645-8101 FAX.072-645-8107

詳しくはホームページをご覧ください

はーと&はあと

検索

株式会社 はーと&はあと ライフサポート

<http://www.810810.co.jp>

担当の管理栄養士が、長続きする食事療法をお手伝いいたします。

こんなお悩みはありませんか？

病気や生活習慣病で食事制限が必要になり、お食事についてお悩みや不都合を抱えておられないですか？

「はーと&はあと」は豊富な知識と経験を持った管理栄養士がお客様のご相談にお答えし、

病状に合わせた食事療法のご提案とサポートをさせていただきます。

一生懸命つくっているのに
食べてくれない。

夫が糖尿病で
どんな料理をつくったらいいのかわからない。

毎日、カロリー計算をして
食事をつくるのが大変。

食事のことを相談する
相手が欲しい。

はーと&はあとが
一人ひとりに
合わせたお食事をお届けします。

このようなご病状をお持ちの方に、ご利用いただいております。

糖尿病 肥満症 脂質異常症 脂肪肝 心疾患 高血圧症
脳血管疾患 腎臓病 透析治療中の方 肝臓疾患 慢性膵炎
胃切除 潰瘍 糖尿病性腎症 など

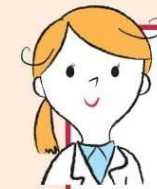
わたしたちにおまかせください

お客様に必要な制限は何ですか？

「はーと&はあと」の栄養コントロール食は、カロリー、塩分、たんぱく質、脂質の調整や制限など、**32食種**ものきめ細かな栄養基準を設定。「糖尿病」や「脂質異常症」、「腎臓病」など病状に応じた食事をご用意しています。また他社では取扱いの少ない膵臓疾患や胃を切除された方などにも対応しています。

管理栄養士とは？

“食”と“栄養”に関する
専門的な知識と
技術をもった
エキスパートです。
(国家資格)



まずは、管理栄養士にご相談ください

定期的なサポートの流れ

1ヶ月経ち
ましたが…

コレなら
続けられそうだわ…

専属の
管理栄養士
による
事前訪問相談



食事療法
スタート

利用開始から1ヶ月後

利用開始から3ヶ月後

以降3ヶ月ごとのサポート

最近のご病状は
いかがですか？

検査数値が
良くなってきたのよ！



- ・専属の管理栄養士がご面談に伺い、お体の状態・生活習慣などをヒアリングします。
 - ・かかりつけ医の指導内容を考慮しながら、お客様に**最適な食事**をチョイスします。
 - ・ご利用中、定期的な**栄養相談**や**食生活のアドバイス**をします。
- ※毎月の栄養相談をご希望の場合は別途ご相談下さい。 ※ご質問等は随時お受けしております。



献立は日替わり、
野菜もたっぷりです。

おいしく楽しみながら食事療法を続けていただくために、毎日いろいろな食材を取り入れています。実際に食べて、**味と量を体感**していただき、日々の食事と比べながら食事療法を実感していただきます。また、お体の状態に合わせて**軟飯やお粥、きざみ食**など細かな対応も可能です。



使い方は
ライフスタイルに合わせて

365日
年中無休

お食事のお届けは、お体の状態やライフスタイルに合わせて、**毎日でも週1食**からでも可能。専属の配送員が**1食1食お手渡し**でお届けいたします。ご希望に応じ安否確認も承ります。



内側の赤容器は使い捨てのため、後片付けも簡単です。
また、電子レンジ対応のため、温めていただくと、より一層おいしくお召し上がりいただけます。
外側の黒容器は、配送員が回収いたします。

3	5月24日(火)	夕食 午後8時	消費期限 K00001
はーと&はあと 様			
18)塩分・蛋白質調整食A II 1600常・軟			
※糖200g/食280g/食400g/ホキの揚げ物(60g/食)1食1食の重付け/大根とせんの炒り煮/★スパサダ/★春菊おか			
※アレルギー対応のある方は、献立が変わることがあります。			
熱量	蛋白質	脂質	塩分(食塩相当量)
570kcal	19.7g	12.8g	2.1g
※糖質は10%以下です			
問合せ先 はーと&はあと ライフサポート部0120-878-810			

お食事は成分表も一緒にお届けしますので、普段の食事の味付け・分量の目安としてもご利用いただけます。



管理栄養士から一言

食事療法は続けることが大切です。大変そうと一人で悩まないで私たち管理栄養士と一緒に始めませんか？続けることで病状の改善につながっている方もたくさんおられますよ。

管理栄養士の日々の活動を
紹介するブログ
「走れ!管理栄養士'S」

[http://www.810810.co.jp/
blog_run7/](http://www.810810.co.jp/blog_run7/)

