

「シン・食事サービス」導入の目的

- ★ご利用者様にとって「食べやすく・おいしい」食事の提供
- ★ご家族様にとって「安心できる栄養管理」の実現
- ★職員の負担を減らし、持続的に質の高いサービスを継続。

「シン・食事サービス」の特徴

- ◆従来の食事サービスに加えて、次のような特徴があります。

栄養バランスの強化

少量でもしっかりと栄養が摂れるよう、高エネルギー・高たんぱくに工夫された献立を提供します。



時間栄養学の導入

「何を食べるか」だけでなく「いつ食べるか」にも配慮し、健康維持や生活リズムを整えるサポートを行います。

- 朝食：しっかりたんぱく質の朝ごはん（1日のリズムを整え、筋肉量の維持や体温アップにも効果のあるたんぱく質を中心に高栄養のメニューを提供）
- 夕食：夜の大豆習慣（1日の疲労回復や快眠に資する栄養を摂取するために、夜は納豆や高栄養の豆乳の味噌汁を取り入れ、骨密度アップや血栓症予防、善玉菌の増加も期待できます）

※昼食につきましては、これまでと変更はありません。

できたて感のある提供

専用の機器（リヒートウォーマー）を導入し、再加熱や保温により温かい状態でお召し上がりいただけます。



より詳しい「シン・食事サービス」につきましては、日清医療食品株式会社のホームページをご覧ください。 <https://www.nifs.co.jp/>