

配食サービス

食事の用意が困難な高齢者などに対し、弁当など食事の配達を行うサービスです。
※サービス内容、料金支払方法などは利用会社ごとに異なります。

[配食サービス利用の流れ(例)]



弁当の配達

宅配クック123 安芸高田店

TEL:45-3039

- 配達地域／吉田町・甲田町・向原町
(一部配達できない地域あり)
- 注文方法／電話
- 申込締切／配達希望日の前日15:00
- 支払方法／現金、口座振込
- 配達料／無料



1食単位で注文OK。昼食・夕食は異なるメニューを作りたて(常温)でお届けします。魚の骨を極力取り、肉は一口大にするなど食べやすさに配慮。高齢者の健康に寄り添った弁当です。

弁当の配達

あけぼの配食サービス

TEL:72-7750 FAX:72-7751

- 配達地域／八千代町・美土里町の全域、吉田町の一部
- 注文方法／電話・FAX・郵送
- 申込締切／配達希望日の前日
- 支払方法／現金、ゆうちょ銀行引き落とし、口座振込
- 配達料／300円～(1世帯1回当たり)



病気や生活習慣病で食事療法が必要な方、調理が難しい家庭や介護が必要な方に、管理栄養士監修の弁当をお届け。地産地消にこだわり、地元野菜を直接仕入れて調理し、皆さまへ提供しています。

夕食の食材・弁当の配達

ヨシケイ三次営業所・北営業所

TEL:0120-188-982 FAX:0824-62-1888

- 配達地域／市内全域(一部配達できない地域あり)
- 注文方法／インターネット・電話・FAX
- 申込締切／配達希望日の前週水曜日
- 支払方法／現金・口座振替・ヨシケイニコスカード
- 配達料／無料
- 備考／祝日配達あり。土日・長期連休(5月)・お盆・年末年始配達なし

日々の献立づくりを、もっと手軽に。5日分の食材とレシピをご自宅までお届けします。栄養バランスも考慮され、調理時間に合わせて選べるコースが豊富。忙しい方に時短と便利を提供します。

夕食弁当の配達

生活協同組合ひろしま三次支所

TEL:0120-500-935

- 配達地域／吉田町・甲田町の一部地域
- 利用申込／まずはお問い合わせください
- 申込締切／注文は1週間単位。中止、再開、変更は前週の水曜日まで
- 支払方法／毎月、登録口座から引き落とし
- 配達料／無料
- 備考／生協ひろしま組合員に要登録(出資金1,000円)



栄養バランスの取れた夕食を毎日お届け。人気6種類のおかずや、フレイルと生活習慣病の予防・改善などコースを選んで利用できます。

生活習慣病を治療中の方は「みなし健康診査」が利用できます

国民健康保険被保険者で、今年度特定健康診査を受けていない方は「みなし健康診査」を利用することができます。

みなし健康診査とは

対象の医療機関で特定健診と同項目の検査を受けている場合、その検査結果を市と共有することで、特定健診を受診したとみなすことができる仕組みです。
※特定健診で不足する検査項目がある場合は追加検査が必要です。

対象

- 本市の国民健康保険に加入している方
- 受診日に40歳以上75歳未満の方
- 高血圧症や糖尿病などの生活習慣病を治療中の方(今年度内の3か月以内の検査)
- 今年度特定健診を受けていない方

実施医療機関

安芸高田市医師会所属の医療機関

実施期限

3月31日(火)

料金

無料

市ホームページ「2025年度 治療中の方のみなし健康診査について」▶



食のさんぽ道

安芸高田市食生活改善推進協議会

毎月19日は食育の日



大根の豚ばら巻き

〈1人分〉
エネルギー299kcal 塩分0.7g

【材料(2人分)】

大根 250g
豚ばら肉 120g
こしょう 少々
片栗粉 大さじ2
油 小さじ1
麺つゆ(ストレート) 大さじ2
おろししょうが 2cm程度
小ネギ 少々
いりごま 小さじ1/2

【作り方】

- ①大根を長さ5cm程度の拍子切りにし、小ネギは小口切りにする。
- ②大根を耐熱容器に入れ、電子レンジの600Wで3～4分加熱し、こしょうをふる。
- ③豚ばら肉を半分に切って大根に巻き、片栗粉を薄くまぶす。
- ④フライパンに油をひき、豚ばら肉の巻き終わりを下にして入れ、転がしながら全体に焼き色が付くまで中火で焼く。
- ⑤麺つゆとおろししょうがを混ぜ合わせる。
- ⑥火を止めて⑤を加え、肉に絡めたら再び弱火にかけ全体にからむまで加熱する。
- ⑦器に盛り、いりごまと小ネギをかける。

レシピ動画
公開中

