

4	1
3	2

デイサービスが始めた できたてごはんのお届けサービス

①材料は旬にこだわって厳選したものばかり。②③具材を炒めたり、バランスを考えて盛り付けたりすることが五感を刺激するほか、作業自体が機能訓練にもなる。④車いすでも作業しやすいよう、作業台の高さを工夫している

料理特化型デイサービスが、つくりたての料理を届けるサービスを始めた。通常の配食サービスでは物足りない人や、外出を控えながらもおいしいものを食べたい人から支持を得ている。



Data

株式会社ユニマツ
リタイアメント・コミュニティ
なないろクッキングスタジオ自由が丘
●東京都目黒区八雲 2-9-4
TEL 03-5731-8620
URL www.unimat-rc.co.jp/nanairo/



高齢者だけでなく
誰でも利用可能

料理をすることは、認知機能や身体機能の改善に効果があるとされている。この料理の可能性に着目し、デイサービスに取り入れているのが、なないろクッキングスタジオ自由が丘だ。今年の8月下旬から、新しいサービスとして料理のデリバリーサービスを始めた。その名も「なないろグランマ」。

これは、プロのシェフとデイサービス利用者が一緒に調理したメニューを、送迎車で配達するもの。新型コロナウイルスでの外出控えから、「デイがない日の食事が心配」「なないろの味を自宅でも食べたい」といった要望が相次ぎ、「デリバリーサービスがスタート。口コミで広まったことで、利用者のみならず一般の人からも注文が増えたという。

メニューは、3品のおかずと季節のごはんが一緒になった「スタンダード」と、4品のおかずと季節のごはん、スープが付いた「デラックス」の2種類。配送料無料で、1食分から届けてもらえる。