

## カフェ・レストラン カフェレストラン

# デリス

心と身体に優しい健康的な料理

地場野菜を栄養バランスよく、フレンチ、イタリアンに仕立て、手作りケーキもヘルシーで美味しい楽しいメニューを揃えています。記念日や慶弔事には2階貸切りでご利用できます。お子様連れOK



**3**046-277-2020

▲大和市下鶴間2020-10

(L.o.14:00) 17:00~21:00 (L.o.20:00)

( ) 火曜日













つきみ野



# 中華料理

# 中華キッチン彩々

本格中華をお手頃価格で!

手作りにこだわった本格的中華料理。旬の食材を提供させていただきます。中華料理 一筋40年。テイクアウトも充実。



**2**046-272-1033

★大和市つきみ野2-1-6 パールコートつきみ野1F

● 11:30~14:30 17:30~21:30

例火、水曜日









つきみ野



# 中華料理 宝永飯店

## 宝永飯店忘れられぬ味に…

当店人気の炒飯は自家製チャーシューがゴロゴロ入っています。 ワンタンスープは自家製の大粒ワンタンが特徴です。鶏がらの 澄んだスープが美味しいです。



**3**046-276-7770

★大和市下鶴間694-8ロミオビル1階

11:15~14:00 (L.o.13:00) 17:00~20:00 (L.o.19:00)

休金曜日

※最新の情報はHPをご覧ください





テイクアウトOK

Р

## 9月1日は防災の日

9月1日に関東大震災が発生しました。

この震災を教訓とし、一人ひとりの防災対策の重要性を広く 国民に理解してもらうため「防災の日」と制定されました。

日頃の備えや災害時に役立つ食の知識について紹介します♪

▶災害時も平常時も大切 フレイル予防の3つの柱

▶いざという時の家庭備蓄のすすめ

▶災害時に役立つ簡単料理/紙食器の作り方

# 10月は食品ロス削減月間

10月1日に施行された食品ロス削減の推進に関する法律に基づき毎年10月が「食品ロス削減月間」と制定されました。

日本では食料を大量に生産、輸入していますが多くを捨てている 現実があります。

食品ロスは食料の無駄遣いだけでなく、温室効果ガス排出増加や埋立地の不足といった環境問題にもつながっています。

- ▶食品ロスについて知ろう!
- ▶食品ロスを減らすには?
- ▶野菜使い切りレシピ





# EN別邸 中央林間店

## 產地直送×地產地消

「ちょっと贅沢」を満たしたい。居酒屋でもない割烹でもない「ちょっと贅沢」を感じられるお店。地域の人々に愛され気軽に使えるお店。



**2**046-278-6622

★大和市中央林間4-5-9 1階

**●** 11:30~14:30 16:00~23:00

例年末年始











# TAK CAFE

創作イタリアン&パティスリー

自家製ケーキが自慢のイタリアンカフェ&パティスリー。 ランチ、カフェ、ディナー、テイクアウトとご都合に合わせて お気軽にご利用下さい。



**3**046-272-4760

★大和市中央林間4-17-19 MMビル1階

**○** 10:00~22:00 (L.o.21:30)

例なし











バル

## TAK BAR

お料理もお酒も 楽しみたい方におすすめ

中央林間西口にあるTAK CAFEの2号店。ランチタイムはピザやパスタなど、ディナータイムはお酒がすすむ美味しいメニューを数多くラインナップ。



**3**046-206-5273

★大和市中央林間3-10-8 川手ビル1階

● 11:00~22:00 (ランチ15:00まで) (フート゛L.o.21:00/ト゛リンクL.o.21:30)

働なし

**テイクアウトOk** ※ピザ・ケーキのみ









#### 各国料理



# ネパール・スパイス料理 E Masala

緑あふれる店内で栄養満点の食事を!

漢方にも使われるスパイスは血行を促進したり、体の機能を助けたりする働きがあります。栄養価を重視した食事を提供。店頭受け取りのテイクアウトやデリバリーもご利用いただけます。



**☎**046-276-1875

★大和市中央林間4-28-24 が レイス林間102













#### 喫茶

## 喫茶 ウトロ

## 昭和のレトロな喫茶店

1974年創業。昭和の喫茶店です。店内にはハワイアンのBGMが流れております。お食事はウトロでしか食べる事が出来ないオリジナルメニューや10種類以上のサラダは大変喜ばれております。おいしいCoffeeを入れてお待ちしております。



- **3**046-274-2544
- ▲大和市中央林間5-1-2
- 11:00~17:00 ※ランチ11:30~15:00
- 今日曜日・祝日・祭日・第3火曜日
  - ・臨時休業あり









### 日本料理

## 日本料理 雅

落ち着いた空間で至福のひと時を…

当店ではカウンター越しにお客様の目の前で旬の食材を調理し 五感で本格日本料理を楽しんで頂けます。半個室の御用意も御 座いますので接待・慶事・法事などでも御利用下さい。



**2**046-283-1075

★大和市中央林間3-10-2 ルベールサントラル2階

● 11:30~14:30 (L.o.14:00) 17:30~22:00 (L.o.21:00)

**休日曜日** 

塩分ひかえめ









## 災害時も平常時も大切

# フレイル予防の3つの柱

栄養・身体活動・社会参加の3つの視点で 備えることは大切です。

### 栄養 食事は活力の源です。 たんぱく質を含む食品を意識して

- ①3食しっかりとりましょう
- ② | 日2回以上、主食・主菜・副菜を組合わせて食べましょう
- ③いろいろな食品を食べましょう

災害時の栄養バランスが偏らないように、日ごろからたんぱく 質を含む食品を備蓄しましょう。 食べたら買い足すローリングストックを実践しましょう。

# 身体活動

いざという時のためにも、 動ける体を!

ウォーキングやストレッチなど、 身体活動は筋肉の発達だけでな く食欲や心の健康にも影響しま す。今より10分多く体を動かし ましょう。

ハザードマップを確認して、 自宅近くの避難所まで非常持 ち出し品を持って、避難経路 をウォーキングしてみましょ う。

# 社会参加

外出・交流・参加で人や 地域とつながりましょう! 地域の行事、趣味やサークル 活動に参加して新しい出会い や友人と集う機会を持ちま しょう。家族や友人と共食し ましょう。

電話や手紙、ちょっとしたあいさつ。日ごろから家族や友人、近所の人と関わる機会を 大切に、地域の方と顔の見える関係を築きましょう。

## いざという時の家庭備蓄のすすめ

ローリングストックとは? 保存期間の長い食料品を少し多めに 買い置き、食べた分を買い足す方法です。

普段から意識して行うことで 特別な食品を用意しなくても 無理なく災害に備えられます。



## 最低3日~1週間分用意しましょう

- ·米 2kg
- ・もち
- ・パックご飯
- ・乾麺 | 袋ずつ
- ・インスタント麺 | 袋
- ·シリアルI袋



- ・缶詰(魚・肉類)5缶
- ・レトルト食品5個
- ・ロングライフ牛乳
- ・チーズ
- ・乾物 (鰹節・煮干し等)
- ·豆製品

(高野豆腐·大豆水煮)

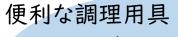
主菜

- ・日持ちする野菜・
  - 果物
- ·乾物(切干大根·
- 干椎茸・わかめ等)
- ・インスタント食品
- 野菜・果物ジュース
- ·冷凍食品 各 | 袋

副菜



- ·調味料
- ・自分の好きなもの (お菓子・梅干し等)



- ·キッチンばさみ · 皮むき器
- ・十徳ナイフ・ラップ・アルミ箔
- ・ポリ袋・割り箸 ・紙食器・新聞紙
- ・クッキングペーパー・輪ゴム

電気・ガス・水道が停止する場合を想定し、水と熱源も用意



水=21L (3L/日)



カセットコンロ



ガスボンベ 6本

ビストロ

# 林間ワイン酒場ハレノヒ

日本のワインが楽しめる 小さなビストロ

カウンターメインのアットホームなワインバルです!豊富な日 本のワインとお食事をお楽しみください。



**3**046-240-8255

★大和市中央林間4-28-6 永屋ビル2階

**○** 11:30~14:00 (L.o.)

17:30~23:00 (L.o.)

例火曜日









## フレンチ



## BISTROT La Table

駅近くのお店で "もっと気軽にフレンチを"

駅近の広い店内でゆっくり食事ができるテーブル席です。今日 はワインが飲みたいって時に、お仕事終わりや御友人や御家族 などで季節のビストロ料理をお楽しみください。



**3**046-206-5778

★大和市中央林間4-17-4

**○** 11:30~14:30 (L.o.14:00) 17:00~22:00 (L.o.21:00)











#### 居酒屋

# 居酒屋 さいや

こだわり料理と厳選した 酒が待ってます!!

市場仕入れの新鮮な刺身が豊富で、人気です。その他にも、手作り料理80品以上厳選したお酒が80種類以上あります。誰とでも楽しめる空間です。



**3**046-275-0183

▲ 大和市中央林間3-12-10

**(**-) 17:00~24:00

**他不定休** 











#### 居酒屋

## 居酒屋にこや

落ち着いた雰囲気。 旬の魚と旨い酒。

サラリーマンから家族連れ、地元の方まで老若男女に居心地の 良い空間と旬の肴、旨い酒をご提供いたします。



**3**046-277-3258

★大和市中央林間4-17-1

**(**) 17:00~24:00

**你**不定休









#### とんかつ

## とんかつ おかむら

## 創業40年以上のとんかつ専門店

清潔感のある店構え。「あたりまえのことをやっているだけ」 というご主人の作るカツは、丁寧な仕事を感じるサックサク ジューシーな仕上がりです。



- **3**046-275-9115
- ★ 大和市中央林間5-7-25
- **○** 12:00~14:00 18:00~21:00
- **他**火曜日











## イタリアン SEMOLINA

パスタ、ピザ 自家製トマトソースがグッド!!

こじんまりとした隠れ家のような店内。大和野菜を使ったアラカルト。都内の有名ホテルで腕を振るったシェフが、気取らないイタリアンを提供します。



**3**046-277-1792

▲ 大和市中央林間5-7-22

**(**-) 17:00~23:00

係木曜日









焼肉・ホルモン

# 南林間 炭火・七輪 ホルモン焼 珍満

創業昭和42年

鮮度抜群のホルモン焼肉店

創業50年超のホルモン焼肉専門店。個室、テーブル席、カウン ター席がありお一人様からグループ様まで対応。豚ホルモン以 外にも牛焼肉や一品料理も多数あります。予約もできます。



**3**046-275-0590

▲ 大和市南林間2-10-9

● 17:00~23:00(月~金)・16:30~23:00(土) 16:30~22:00(日・祝)

ラストオーダー閉店1時間前

(条) 年末年始









## 各国料理

## シナモンガーデン

たっぷりスパイスと ハーブで元気注入!!

9種類のスパイスとハーブで作るカレー。辛さは普通でもじわ じわと汗をかく方もいるほどスパイスが体に効いてきます。



**2**046-205-2508

▲ 大和市林間2-22-19

**(**-) 11:30~14:00

18:00~21:00 (金・土は22:00)

(日はランチのみ)

例月曜日











## レストラン ポルコ・ロッソ

うまい豚!うまい野菜! うまいワインあります!

100%厚木豚を使用して野菜も出きる限り自家農園の物を使用。 素材の味を生かした南イタリアの家庭料理を提供しています。

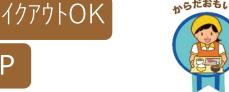


**3**046-207-6225

★ 大和市林間1-7-6

● 11:30~14:00 (要予約) / 17:30~22:00

(外毎週月曜日、第2・4日曜日)











#### ステーキ

## ステーキハウス KING'S

熟成厚切ステーキを お手頃価格でご提供♪♪

最高級のロンググレイン飼育のアンガス牛のみを使用しウェットエイジング (熟成) 方法で時間をかけて肉の旨味を引き出し厚切りステーキを低価格で提供しています。山形から直送仕入れの米沢牛のハンバーグも人気!!<全席禁煙>お得なランチタイムは土日も16:30まで ※出前あり



**3**046-276-0249

♠大和市南林間1-11-12 1階

**(**-) 11:00~22:00

係なし













レストラン・Bar

## Restaurant Bar ZIOU

ステーキとワインと クラフトビールが充実♪♪

創業1996年!ワインの種類や在庫が充実しています。ステーキ料理を中心としたカジュアルなお店です。多種のクラフトビールやシングルモルトやカクテルなど充実したドリンクの提供をしております。女子会や宴会や記念日に♪



**2**046-276-0249

★ 大和市南林間1-11-12 2階

**4** 17:00~23:00

係なし

ディクアウトOK











## 食堂 シロクマ食堂

いつものごはんで、 ちょっぴり健康に!!

酵素玄米とお野菜多目の定食がいつでも食べられます。女性一 人でもご夫婦でも楽しくおいしい時間を過していただけたらと 思っています。



- **2**046-240-7574
- ▲ 大和市南林間1-11-2
- **●** 12:00~17:00 (L.o.)
- 係月曜日・日曜日·臨時休業あり
- ※最新の営業時間はお電話にてご確認ください

### テイクアウトOK

※要事前予約 お弁当の予約は 当日朝10時まで









#### カフェ・レストラン

# 南林間 THE HUMMING SPOON



海外旅行気分で豪産コーヒー、 ランチ、デザート、雑貨を♪

自家製マヌカハニー入りレモネードが人気。ランチメニュー充 実!無料Wi-Fi・電源全席有、バリアフリー。キッズスペース完 備でお子さま連れも大歓迎。インポート雑貨やエコグッズコー ナーも併設♪



**☎**050-3754-2781

♠ 大和市林間1-17-18

●11:30~17:00 (金水曜日・日曜日)

テイクアウト**OK** 











塩分ひかえめ



## カフェ

## Caffé COMO

そば粉のPizza、パスタ、ケーキ、パン

北イタリアコモ湖の農家のそば粉の郷土料理。手ごね山のPizzaと田舎パン、手打ちパスタ、バター、油無しのおばあちゃんの田舎りんごケーキ等そば粉づくしで自家製手作りです。

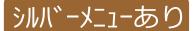


**3**046-282-1867

▲ 大和市林間1-20-3

**(**) 11:00~18:00

(18時以降要予約) 係不定休







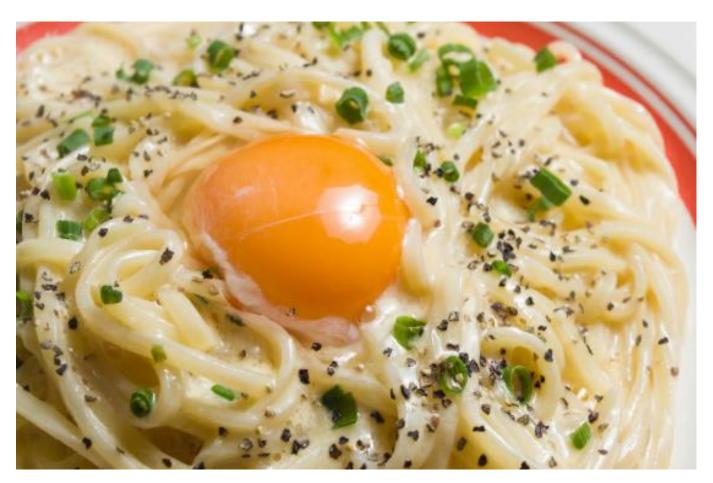




## <sup>カフェ</sup> さぼてんcafe

手作りカフェ飯と オーガニックコーヒー

手作りカフェ飯とオーガニックコーヒーが自慢の小さなカフェ。 食用さぼてん使用メニューもあり、ランチは500円から。 ディナーにはお酒も豊富で、樽詰生シードルが人気!



**2**046-289-1042

★大和市南林間1-4-4 メゾン南林間7店舗B

**○** 11:00~15:00 17:00~22:00

係木曜日











#### 海鮮料理

# 海鮮料理ぐろっと

魚市場直買!海鮮食堂!

魚市場にて毎朝仕入れる海鮮を中心に旬のもの、地のものを美 味しくリーズナブルに召し上がって頂けます。栄養バランスの 良いランチも好評です。



**3**046-277-0004

★ 大和市南林間1-11-22 エイティーエイトビル2階

▶ 11:30~24:00 (月~金)

 $16:00\sim24:00 (\pm)$ 

15:00~23:00 (日)

係不定休













## タイ料理 イーサン食堂

## 南林間で本場のタイ料理を!!

常夏の国タイでは、たくさんのハーブ、野菜を料理に入れ、 食欲を増進させます。そんなタイ料理をぜひ当店で!!



**2**046-277-7658

♠ 大和市南林間2-10-4

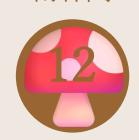
**○** 11:30~15:00 17:00~22:00

休月曜日





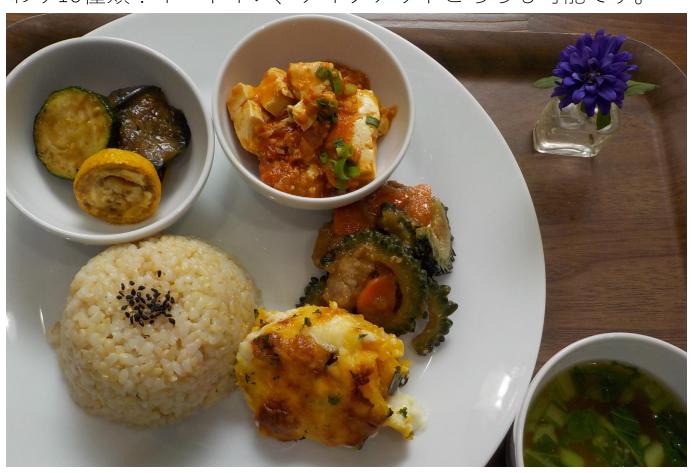




## おそうざい 4 DELI

## 選べる楽しさ 4 DELIのおそうざい

てづくりのおそうざいのお店です。美と健康の店レンドルフ南 林間がプロデュース。すべて無添加のおそうざいが毎日、日替 わり15種類!イートイン、テイクアウトどちらも可能です。



**3**046-204-4057

♠ 大和市南林間1-7-10 サンライズビル1F

**(**) 11:00~17:00

俄日曜日













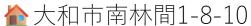
## 広東料理 聚宝

## 本格中華街の味をお手頃価格で

化学調味料を使わない手造りチャーシューとエビマヨがおすすめです。飲茶や中国酒も充実。代表的な料理からディープなものまで、広東料理の魅力を再発見できます。



**3**046-277-5818



**(**) 11:00~23:00

休月曜日

テイクアウトOK

塩分ひかえめ











## フレンチ CAVE de en reve

駅近の地下にある 隠れ家フレンチを気軽に!

グラスワインが440円から種類も多数揃えており、料理に合 わせた飲み比べが楽しめます。旬の食材を取り入れたオードブ ルがおすすめです。



**3**046-277-2080

▲大和市南林間1-12-16 BPビル B1F

● 11:30~14:00 (L.o.13:30) (水~日) 17:30~23:00 (火~日)

( ) 月曜日









鶴間

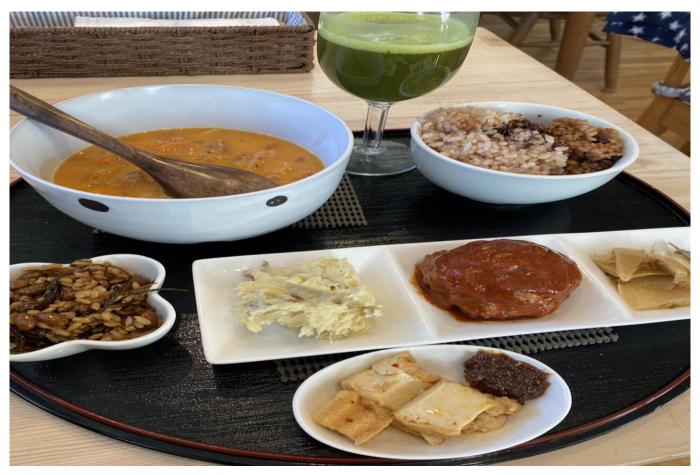


#### カフェ

# カフェピースな時間

「こころ」も「からだ」も 元気になる

手作りにこだわったごはんやスイーツをお出しし地球にも体にも優しいお水やハーブティ、日用品をご紹介しています。又、毎月楽しいイベントも開催しています。



**2**080-5462-9773

▲大和市鶴間1-9-16 大洋ビル1階

**(**) 12:00~17:00

休日曜日·月曜日











鶴間



## イタリアン

## TRATTORIA Piu

## 南イタリアの郷土料理を味わえるお店

シックで落ち着いた雰囲気のテーブル席やカウンター席をご用意。コース料理やパーティープラン、貸切なども対応しております。



- **3**046-404-8830
- ▲ 大和市鶴間1-3-7
- **७** 11:30~15:00 (L.o.14:00) 17:30~22:00 (L.o.21:00)
- 休日曜日

テイクアウトOK ※要事前予約











鶴間



### カフェ

# Cafe ふらっと

おいしいコーヒーとくつろぎの時間を!

旬の野菜を取り入れ、リーズナブルなランチを提供しています。 食後に挽き立てのコーヒーもぜひお召し上がりください。



**2**046-265-5198

▲大和市鶴間1-19-3

**(**) 11:00~16:30

他日曜日·祝祭日















↓詳しくはこちら



Yamato city

大和市健康づくり推進課 地域栄養ケア推進係 046-260-5804



写真:やまと食の応援団 登録店提供



#### レストラン

# RESTAURANT & CAFÉ **bien mall**

待ち時間や診療後、 お気軽にご利用ください

日替りランチをはじめ、各種定食・ラーメンなど、 バラエティーに富んだメニューをご提供致しております。



**2**046-264-2855

★大和市深見西8-3-6 大和市立病院内2階

**(**-) 11:00~15:00

係土・日曜日・祝日・年末年始













# カフェ スプンティーノ

ドリンク付ワンコインランチご提供のお店♪

コーヒーブレイク、お友達と待ち合わせで軽食でもという方に、 パスタ・ピラフ・十割そば・ケーキセットなどお気軽にご利用 ください。



**3**046-200-0710

★大和市鶴間1-31-7大和市保健福祉センター1階

**1**0:00~16:30

係土・日曜日・祝祭日











#### デリ&カフェ

# デリ&カフェ agrass

#### 無添加、無化学調味料で 作る玄米自然食の店

アグラスは添加物、化学調味料、白砂糖を使用しない安心安全 のデリ惣菜・スイーツのお店です。玄米・雑穀・旬の無農薬野 菜で作るこだわりのデリ惣菜や、小麦・卵・乳製品などを使わ ないヘルシーな手作りスイーツも好評です。



**☎**080-3019-6228

▲ 大和市林間1-1-1

● 11:30~14:30 (Lo.14:00) 18:00~20:30 (Lo.20:00)

休月・火曜日(※最新の情報はHPをご覧下さい)













# ドッグカフェ (イタリアン) Sorriso

#### ワンコと入れるイタリアン厨房

広い店内で美味しい料理を食べながら楽しい一時をお過ごしく ださい。お酒各種(プレミアム日本酒等)・ワンちゃん、メ ニューも多数ご用意してお待ちしております。



**☎**046-272-1116

★ 大和市鶴間2-10-14フォーレ鶴間

● 11:30~16:00 (L.o.15:00) 17:30~22:00 (L.o.21:00)

**你水曜日** 







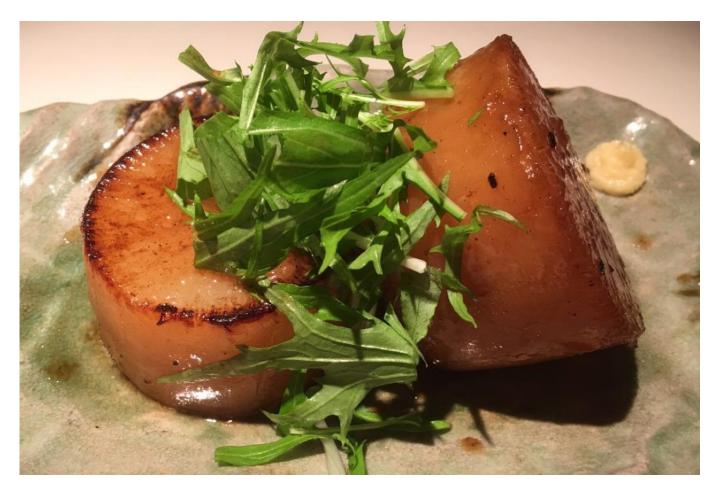




# 居酒屋神結

# プレミアム日本酒が自慢の 大人の居酒屋

元イタリアンシェフならではの、創作料理をお楽しみいただけ ます。各種宴会、コースも御用意しております。



**3**080-6843-1212

▲大和市鶴間2-10-13

**(**) 17:00~0:30

シルバーメニューあり

係水曜日













# では屋 西鶴間 増田屋

#### 蕎麦と酒で楽しむ大人の時間

一歩足を踏み入れると、店いっぱいに広がるだし汁の香り。 ゆっくり石臼で自家製粉した手打ち蕎麦。素材本来の味を生か した天ぷらと一緒にどうぞ。



**2**046-272-2007

▲ 大和市西鶴間2-11-8

**(**-) 11:30~20:30

働なし















# 麺やいかり

#### 魚介が香るらぁめん!

あっさり~パンチ強めまで取り揃えてあり□。 駐車場 あり□。



**3**046-262-6232

★ 大和市鶴間1-28-12 ナカムラビル鶴間102

(上 11:00~15:00/17:00~22:00 (平日) 11:00~22:00 (土日祝)

例なし











### カフェ レストラン カフェ ビオレッテ

美味しい珈琲とランチ ゆったりとした時を

地元に愛されて30年。女性一人でも気軽に入れるお店です。 人気の日替わりランチ、フルーツたっぷりのデザート、満足で きるメニューがいっぱいです。ぜひいらしてください。



**2**046-262-6668

★大和市西鶴間3-5-6 ハイネスアミティ鶴間2-116

● 10:00~18:00(Lo.17:00) 毎日曜・祭日

https://caffe-violette.studio.site/









#### ハワイアンダイニング

### **MAHALO**

# 鶴間駅近、店内ハワイの雰囲気満載のお店!!

ロコモコ・バーガーetc、ハワイアンフードと本格的スパイスカレーのお店。炭窯で焼き上げたナンは絶品。テラス席はワンコ達もOKです。



**2**046-240-0695

▲ 大和市鶴間2-11-23

**७** 11:00~16:00 (Lo.15:30) 18:00~22:30 (Lo.22:00)













# ネパール料理 ハーブストーリー

#### ハーブを活かしたネパールの 家庭料理が楽しめます!

スパイスやハーブを効かせて、野菜をたっぷり使った料理です。 こころもからだも温まるネパールのおふくろの味をぜひお召し 上がりください。



**3**046-244-4870

▲大和市西鶴間1-8-15 2階

**(**►) 11:30~15:00 17:00~21:00

(休月曜日









### 創作料理 テロワール

#### 街角に佇む創作料理のお店

パスタや魚介類を使った料理、お肉を使った料理など、さまざまな料理が楽しめるお店です。ここでしか食べられない創作料理をぜひお召し上がりください。



**3**046-244-0317

▲大和市西鶴間1-10-13-104

**(**) 11:30~14:00

テイクアウトOK

塩分ひかえめ









# 1:

#### 居酒屋

# ウマイファクトリー

3世代のそれぞれのウマイを叶える

厳選した食材を使用し、旬の鮮魚も市場でしっかり目利きしています。お酒も日本酒・焼酎・ウイスキーと多彩に揃えています。ご友人やご家族とのお食事会等、様々な場面でご利用ください。



**3**046-288 - 5000

★ 大和市大和東1-4-19マツモトビル第3 2F

● 11:30~15:00 (L.o14:15)

17:00~24:00 (L.o23:15)

休月曜日











### <sup>中華</sup> 北京飯店

#### 御接待御会合から御家族での食事まで

企業や会社の会合、懇親会、大事なお客様の御接待、もちろん 気軽に家族での御食事も大歓迎です。小さなお子様がいらっ しゃる御家族には、お座敷の個室もご用意しております。ス タッフ一同心よりお待ち申し上げます。



**2**046-261-7160

▲ 大和市中央2-4-18

**(**) 11:00~22:00

●年末年始 (12/30~1/2)









#### 中華

# 中国料理 品珍酒家 大和店

最大150席!大小ご宴会承ります!

本格中華をリーズナブルな定食から豪華宴会コースまで幅広く 取り揃えております!ヘルシーな蒸し物や野菜料理、全品にお いてお好みに合わせて味付けや油少なめなど調整可能です!



**2**046-261-1597

▲ 大和市大和東3-15-3

**(**) 11:00~15:00/17:00~23:00

(休水曜日 (大人数の宴会はご相談下さい)

















# 【保存版】災害時に役立つ簡単料理

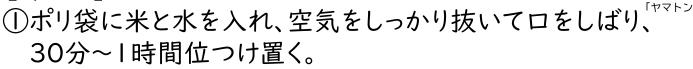
レシピ作成:大和市食生活改善推進協議会

# お湯ポチャ de ご飯 (1人分)

【材料】米:1/2合(90ml)

水: I/2カップ(IOOml)、ポリ袋

#### 【作り方】



②鍋の水が沸騰したら①を入れ蓋をして中火で約30分ほど茹でる。火を止め、IO分ほど蒸らす。

### 缶詰 de サバカレー(2人分)

【材料】サバ缶:1缶、大豆(ドライパック):50g トマトジュース:100ml、カレールウ:1かけ ポリ袋

#### 【作り方】

- ①材料はすべてポリ袋に入れ、袋の空気を抜いて口をしばる。
- ②鍋で湯を沸かし、①を入れて15分加熱し火を止める。
- ③袋の中身をよく混ぜる。

# ポイントレ

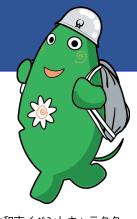
- ◆電気・ガス・水道が止まって、カセットコンロとペットボトルの 水で調理する場合のものです。 洗い物の水を節約するために | 人分ずつご飯を炊きます。
- ◆ポリ袋は高密度ポリエチレンが望ましいです。 ポリ袋クッキングは空気をしっかり抜く事で加熱ムラを 少なくし、旨味をのがしません。
- ◆食材が袋ごとに分けられているので1つの鍋で何品も同時 に調理ができます。
- ◆薄い袋しかない場合は、2枚重ねて破れないように工夫 しましょう。

◆チラシ・新聞でつくる/

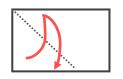
# 紙食器の作り方

コップ型

みそ汁やスープなど入れやすい 形です。



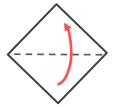
正方形 にする



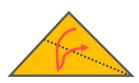


新聞紙を三角形に折る。 折った三角形をひらく。

三角形の折り目のはしにあわせて、 四角形に折る(あまったところを 切り離してもよい)。







あわせ、折り目を



あわせ三角形に 折る



②ふちとふちを

③★と★をあわせる ように折る







④★と★をあわせる ⑤上の三角形の ように折る

部分を折る

⑥反対側も同じ ように折る



⑦上部を広げて形を整え**できあがり!** 

いらなくなった新聞紙やチラシを容器の形に折り、ラップやポリ袋を かぶせれば食器として使えます。

災害時だけでなく、普段料理をするときやキャンプのときなど、 いろいろな場面で活用できます。



### ナチュラルカフェ クレイヨンピピー

野菜たっぷりのやさしい味の カフェレストラン

おすすめはいろどり鮮やかなスペシャル野菜カレー。開店当初からの定番ビーフカレーや、1日10食限定の日替わりピピプレートも人気です。季節のデザートもぜひお楽しみください。



**3**046-259-9698

▲ 大和市大和東1-6-11

**●** 11:00~15:00 (L.o.14:30)

俄日曜日











### 和食・そば そば割烹 ふる里

#### そば屋とは、風流楽しむ、酒処

産地別の蕎麦粉で打ったおそばは、1年を通して各地の蕎麦の味を楽しんでいただけます。そば付きの定食、おまかせのそば付きコース料理が人気です。いろいろなお食事会にご利用ください。ご予約も可能です。



**3**046-263-2389

▲大和市中央1-3-3

❷月~金曜日

11:45~14:00 (L.o.13:30)

17:00~22:30 (L.o.22:00)

土曜日・祝日17:00~22:30

(L.o.22:00)

(休日曜日











# 焼鳥・居酒屋

# 焼鳥酒場お兄い

女性でも入りやすい 焼鳥屋をめざしています

野菜はなるべく旬を意識してバランスのよいおつまみと丁寧に 仕込みした焼鳥をぜひお楽しみください。



**3**046-207-4305

▲ 大和市中央2-1-4

● 16:00~22:00 (月~金) 14:00~22:00 (土・日)

例月曜日













#### イタリアン

## Osteria e Bar ELBA

本格イタリアンを 自然派ワインと楽しめます

平日のお昼はカフェとして営業。土日はランチも営業しております。お気軽にご利用ください。営業の変更、臨時休業はSNSをご覧ください。Osteria e Bar ELBA (FB,Instaglam)



#### **3**046-204-9475

- ★ 大和市大和東1-6-12 セドナビル1階
- 18:00~21:00 (最終入店)

土日ランチ 12:00~13:30 (L.o.)

#### 

※最新の営業時間は お電話にてご確認 ください。











## 日本そば店 **大和南 増田屋**

ルチン100倍で血液サラサラ

ダッタンそばには、普通のそばの100倍も多くルチンが含まれており、ルチンには生活習慣病予防や、血管を強くし、血圧を下げる効果があると言われています。是非ご賞味ください。



**2**046-261-5340

▲ 大和市大和南1-14-19

**○** 11:00~15:00 17:00~21:00

例木曜日











#### 和食・居酒屋

# 鮮魚と旬菜「わさび」

# 季節の食材も生かした 手作り和食の居酒屋

市場で直接買い付けた旬の鮮魚を中心に、板前がていねいに調理いたします。20名まで入れる個室もあり。大・小・御宴会もうけたまわります。



**2**046-264-6708

★ 大和市大和東3-4-4 House of T&H

● 11:30~14:00 (L.o.13:30)

17:00~23:00 (L.o.22:30)

例なし











#### 和食居酒屋 おでんパル 楽

ゆったりした店内と 美しいお酒と和風バル

当店では、発酵食品を多く取り入れた健康的なお料理をご提供しています。盛り付けのお皿には陶器を用いており、「アートと和食の融合」を味わうことができます。



**2**046-204-8001

▲ 大和市大和南1-6-11

**(-)** 11:00~23:00

例月曜日











#### カフェバー

### Marimo N' Freaks

#### 1969年創業の老舗喫茶&BAR

カフェではコーヒーを一杯づつ丁寧にサイフォンでお淹れいたします。おすすめのクラブハウスサンドはレタストマトなど新鮮野菜を使い健康にも配慮。バータイムは照明を落としムード満点です。



**2**046-263-9608

▲大和市大和東3-1-17

**(**) 10:00~27:00









#### 天ぷら屋

# 秀ほう 外伝

こだわりの食材を使った 天ぷらで旬を味わう

四季の食材を天ぷらでお楽しみいただけます。天ぷら以外にも お魚、有機野菜、ジビエ料理をご用意しております。贅沢なひ とときをお過ごしください。



**2**046-207-5163

▲大和市大和東1-9-9

♠ 11:30~14:00 (L.o.13:00) 17:00~22:00 (L.o.21:00)

働水曜日・第4火曜日







# そば **そばうどん しぶや** ピリ辛でからだも心も 温まるおそばやさん

ピリ辛サイコー! 腹持ちサイコー! 店主の笑顔もサイコー!



**☎**090-9319-1766

★大和市上草柳4-2-4

**○** 11:30~14:30 17:30~20:00

**你**日曜日











# 日本料理 料亭 富久水

#### 非日常空間で味わう旬の日本料理

お客様のご要望に合わせ、その日市場で仕入れた旬の食材を使った季節のメニューをご提供します。アレルギー食材の除去、塩分調整なども可能です。接待・慶事・法事などでもご利用ください。



**3**046-259-7497

★ 大和市中央2-7-18

4 11:00~22:00 (要予約)

例不定休











# 居酒屋 とり右ゑ門

愛情一串

焼鳥を中心とした串焼専門店。厳選した食材を一串一串、丁寧に焼きあげ、モダンな店内で、臨場感ある焼き場での演出、空間をお楽しみ下さい。



**2**046-264-6668

★ 大和市大和東1-4-8 グランディールイースト101

**(**-) 17:00~23:30

係なし

テイクアウトOK

塩分ひかえめ











## ヴィーガン料理 ヴィーガン料理のお弁当・ お惣菜のお店・BIOLA

ビオラの料理は肉や魚を使用しません

有機野菜を中心に、動物性の食材を使用せずに作る、無添加の ヴィーガン料理。お弁当には皇室に献上されている玄米を使用 しています。元3ツ星レストランの加藤俊之シェフ監修。



たのしい

**₹** 

▲ 大和市中央1-3-3 大和ビル112号

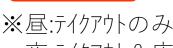
● 11:00~13:30 · 16:00~19:00(月~金)

 $11:00\sim13:30(+)$ 

(休日曜日

#### テイクアウトOK





夜:テイクアウト&店内飲食可





#### 和洋

# とんかつ・ハンバーグ

# 紗Le-bon

美味しく食べて健康に!

竹炭を使用した黒いとんかつ、ハンバーグです。 その他酒類、おつまみも多数ご用意してます。



**3**046-240-8969

★和市中央3-5-7 クルミハイツ1階

**●** 11:30~15:00(L.o.14:30)

17:00~22:00(L.o.21:30)

**你水曜日** 











相模大塚

イタリアン



# TAK CAFE 相模大塚店

広くて明るい店内で楽しむ 創作イタリアン

中央林間のTAK CAFE3号店。広い店内とテラス席があり、お子様からご年配の方まで気軽に入れます。ケーキや焼き菓子も充実しています。



**3**046-240-9818

▲大和市桜森3-4-25 桜森スクエア 2

**(**-) 10:00~22:00

例なし









#### 相模大塚



## 和食·食堂 草柳園

自分で釣った魚を その場で食べられます!!

目の前の釣堀で釣ったニジマスを塩焼きや唐揚げにして、食べることもできます(有料)。ラーメンや丼物もあり、お子様からお年寄りまで皆さまがお楽しみいただけます。



**3**046-261-2958

★大和市上草柳1021

(草柳園フィッシングセンター内、泉の森の南側)

● 9:00~16:00(平日)·9:00~17:00(土日祝)

例水·木曜日 からだおもいの やさいがとれる









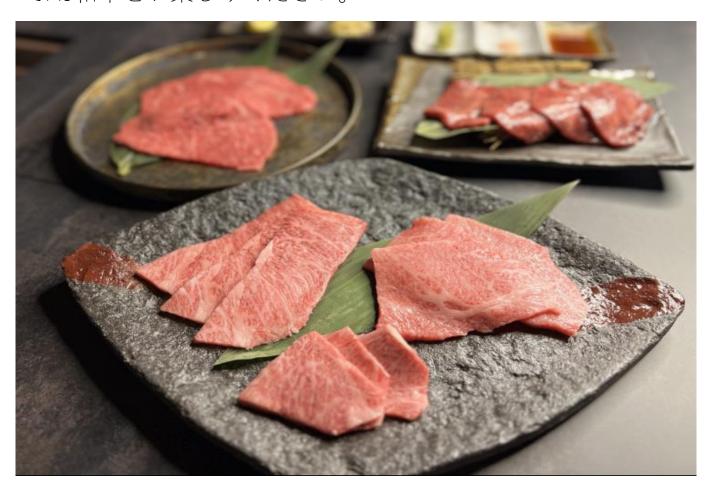
相模大塚



### <sup>焼肉</sup> 焼肉 龍牛ノ庭

#### 最上級の景観とおもてなし

四季折々の景観が楽しめる「泉の森」。完全個室の特別な空間でA5和牛をお楽しみください。



**3**046-261-0869

★大和市上草柳1021

(草柳園フィッシングセンター内、泉の森の南側)

**(**-) 11:00~22:00

例不定休









桜ヶ丘

イタリアン



# カフェダイニングアフェット 生パスタを使用した カジュアルイタリアン♪

モッチモチの生パスタは淡路島産の鶏卵やこだわりの小麦粉を 使用。気軽に楽しめるランチではママ友やサークル仲間で賑 わってます。ふらっとお一人でも、打ち上げの貸切りでも◎ 美味しい料理とお酒でおもてなし致します!



**3**046-269-1180

★大和市柳橋3-1-42 露木ビル1階

**●** 11:00~15:00 (L.o.14:00) 17:00~22:00 (L.o.21:00)

例水曜日・ 年末年始









桜ヶ丘



#### 和風居酒屋

# 串焼 秋田屋

地元密着の昭和感漂うこだわりのお店

備長炭で焼くやきとり・刺身・厳選した日本酒を柱に素材を活かした料理を提供します。

「吉田類の酒場放浪記」でも紹介されました。



**3**046-269-0120

▲ 大和市福田1-1-3

**(**-) 17:00~23:00

**份**日曜日







桜ヶ丘



# <sub>寿司店</sub> よろい寿司 町のおすし屋さんです!

町のおすし屋さんです。気軽に寄ってください!



**3**046-269-5030

▲ 大和市福田1-6-7

**(**-) 17:00~23:00

伊月曜日











桜ヶ丘

カフェレストラン

## カフェレストラン ダン・デ・リヨン

明るい笑顔でお待ちしています!!

手作りハンバーグとシフォンケーキが自慢です。おかわり自由のコーヒーを飲みながら、ご家族・お友達と楽しい時間をお過ごし下さい。



**2**046-269-6190

★ 大和市福田1-2-1 プレステージ湘南1階

( 11:00~17:00 ( 二) ( 1 11:00 ( 1 11:00 ( 11:0

\_ (L.o.食事15:30/デザート16:30)

係土·日曜日

テイクアウトOK







桜ヶ丘



## そば 大和卯月

### 旬で体活性ヘルシーメニュー

全国に数少ない玄そばから自店で製粉し、日本蕎麦伝統技能保 持者師範が心を込めて打った蕎麦です。季節に合わせたメ ニューをご用意しております。 蕎麦打ち教室も行っています(要予約、有料)。



**3**046-269-5811

♠ 大和市福田6-13-2

**(**-) 11:00~14:30 17:00~19:00

例火曜日













#### 各国料理

## アジアンレストランChai 高座渋谷店

本格インドカレーとアジアン料理のお店

インド人シェフが作るカレーはいかがですか。 子供から大人まで、誰でもおいしく楽しく食事ができるよう工 夫しています。



**3**046-216-9388

▲ 大和市渋谷5-6-22

11:00-15:00/17:00-22:00

例火曜日夜

テイクアウトOK













カフェ

## パン工房こんがり堂

身体に優しい手作りパンと カフェのあるお店

一つ一つ丁寧に作った手作りパン屋さん。看板商品の食パンを 使用したサンドウィッチやシフォンケーキがおすすめです。店 内では挽きたてのおいしいコーヒーがお楽しみ頂けます。



**2**046-259-5115

♠大和市渋谷6-19-19

**(**-) 10:00~18:30

**ゆ日曜・月曜・木曜・祝祭日** 

テイクアウトOK











## 和食・中華 **かっぽう驫(ひゅう)** 中華と和食のかっぽう居酒屋!!!

おひとりさまはもとより、御家族やお友達との御食事に、ぜひ ご利用ください!



**3**046-269-8474

▲ 大和市渋谷6-14-4

**○** 11:30~14:00(ランチタイム)

17:00~23:00 (L.O.22:30)

(日曜日は18:00~)

例月曜日











#### バル

## Bar Paloma

スパニッシュ&イタリアンバル

スペインの小皿料理「タパス」や自家製の生地を窯で焼き上げた熱々のピッツァ。ビールやワインに合うメニューをたくさんご用意してお待ちしております。



**3**046-200-9390

▲大和市渋谷7-1-18 フロレスタ102

● 17:00~23:00 (水~金) 15:30~23:00 (土日)

俄月、火曜日 <sub>からだおもい。</sub>









# やまと食の応援団で

# ヤマトン健康ポイント集めませんか?

対象のお店(以下のリスト参照)で 食事をすると、ヤマトン健康ポイントが 1ポイント付与されます

健康的に食事を楽しみながら、

ヤマトン健康ポイントを集めましょう

ヤマトン健康ポイントとは…

大和市内在住の20歳以上の人で、検診(健診)の受診やイベントなどの対象事業に参加して20ポイント貯めると、 景品の抽選に応募ができます。一人何回でも応募可能です。 抽選は年に2回実施し、各回200人に景品が当たります。

## つきみ野駅周辺 中央林間駅周辺 □ カフェレストラン デリス **□TAK CAFE** TAK BAR □喫茶 ウトロ 南林間駅周辺 ☐THE HUMMING SPOON 鶴間駅周辺 □Caffé COMO □カフェ ピースな時間 □海鮮料理ぐろっと □Cafe ふらっと □カフェ スプンティーノ ヤマトン健康ポイントが 付与される店舗一覧 相模大塚駅周辺 大和駅周辺 □TAK CAFE 相模大塚店 □北京飯店 □ナチュラルカフェ クレイヨンピピー 高座渋谷駅周辺 □料亭 富久水 □パン工房 こんがり堂 口とり右ゑ門

## 子ども食堂情報





## SOMPOケア そんぽの家つきみ野

対象:18歳までの子ども・

子ども連れの親子先着10名

料金:子ども 無料、大人300円(税込)

☎046-271-5777 🏠 大和市つきみ野1-5-3

⑤ 11:00~14:00 毎月第2土曜日











## SOMPOケア ラヴィーレ中央林間

対象:18歳までの子ども・

子ども連れの親子先着10名

料金:子ども 無料、大人300円(税込)

4 11:00~14:00 每月第4土曜日



## 子供食堂 はぐく

対象:子供(幼児~高校生)

付き添いの大人 定員20名 要予約

料金:子供・大人100円、幼児無料

₾6:15~9:15(食事は7:15~)

月1回/月曜日









## 子供食堂 はぐくドゥー

対象:子供(幼児~高校生)

付き添いの大人 定員20名 要予約

料金:子供・大人100円、幼児無料

(上) 10:00~13:00 (食事は11:30~12:30)

月2回/土曜日





## SOMPOケア ラヴィーレ大和

対象:18歳までの子ども・

子ども連れの親子 先着10名

料金:子ども 無料、大人300円(税込)

① 11:00~14:00 毎月第4土曜日











## わにわに食堂

対象:18歳(高校生)以下の子ども・

子ども連れの親子、30組

料金:子ども 無料、大人300円

**2046-204-7608** 

★ 大和市桜森3-4-13 桜森スクエアⅢ

4 16:00~19:00 每月第4木曜日





## SOMPOケア そんぽの家大和

対象:18歳までの子ども・子ども連れの親子

先着10名

料金:子ども 無料、大人300円(税込)

① 12:30~15:00 毎月第4土曜日















対象:18歳までの子ども・子ども連れの親子

先着10名

料金:子ども 無料、大人300円(税込)

⑤ 11:00~14:00 毎月第4土曜日



## SOMPOケア ハッピーデイズ高座渋谷

対象:子ども(幼児~高校生)・付き添いの大人

子ども5名まで・付き添いの大人

料金:子ども 無料、大人300円(税込)

● 11:30~14:00 月に1回土曜日(第一土曜日は除く

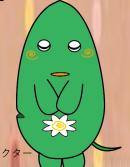




## ■□■ご注意ください■□■

参加を希望される場合は、電話で開催施設まで





## Health & Beauty PROJECT 大和市



大和市では健康で自分らしく輝いていられるよう、 女性の健康を応援しています!

例年、女性の健康週間(3月1日~8日)に合わせて イベントを開催しています。

## 大人女子の栄養相談室

□扼	<b>なことありませんか?</b> 夏れやすい/体力が落ちたよう 資血/冷え/便秘/肌荒れ/タ	が落ちたように感じる	相談無料	
	□ BMI (下記計算式参照) が18.5未満 □ 育児や仕事、勉強などが忙しく、食事に時間をかけられない □ 今、特別な不調は感じていないが、もっと活動的に過ごしたい □ 少食でも上手に栄養素がとれる工夫を知りたい			
\ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \	<ul><li>筋肉をつけて引き締まった身体になりたい</li><li>「ごはんを抜けばやせる」「やせている方がかわいい・きれい」と感じる</li><li>スポーツのパフォーマンスを上げる食事を知りたい</li></ul>			
「やせ」とは:体格指数(BMI)18.5未満のこと				
★体格指数 (BMI: Body Mass Index) =  体重 kg ÷ 身長 . m ÷ 身長 . m =				
★目標とするBMIの目安(18~49歳):18.5~24.9				
	低体重 (やせ)	<b>普通体重(標準)</b>	<b>肥満</b>	

10.0木油

日本肥満学会「肥満度分類」、厚生労働省「日本人の食事摂取基準(2025年版)」より

#### ご都合にあわせた相談方法

窓口 訪問 電話

電話:046 (260) 5804

※平日8時30分~17時15分

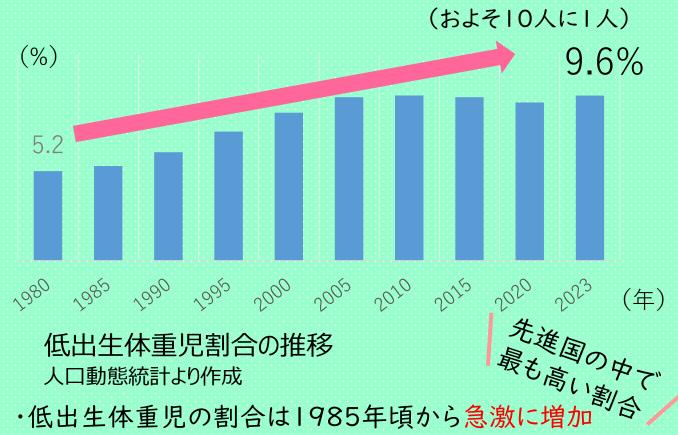
大和市役所 健康づくり推進課(保健福祉センター別館3階) 地域栄養ケア推進係 管理栄養十

電子申請で 相談予約も可能です



申込み 問合せ

## 代出生体重児の割合は高いまま



- ・低出生体重児の割合は1985年頃から急激に増加
- ・大和市の低出生体重児は年間約190名

## 若い女性やせは次世代にも影響

無理な ダイエットは

健康障害 のリスクがあります

やせたまま 妊娠した場合

低出生体重児 を出産する

可能性が高くなります※

低出生体重児は

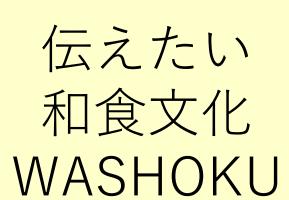
将来メタボャ 心疾患、2型糖尿病、 高血圧などの リスクが高くなります※

やせていることに早めに気づき、しっかり栄養を摂ろうという 意識をもつことが大切です

※医療の進歩で、小さく生まれても元気なこどもに育てる ことは十分可能です













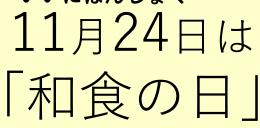








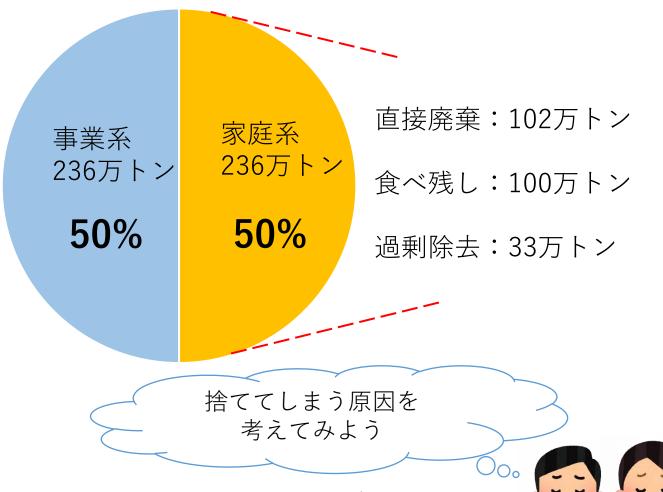




## 食品ロスについて知ろう!

#### 「**食品ロス**」 は

まだ**食べられるにもかかわらず**捨てられてしまう食品のこと



直接廃棄:未開封のまま食べずに捨てること

- ・買ったことを忘れ賞味期限等が過ぎてしまった
- ・野菜を使い切れずに腐らせてしまった」

食べ残し:料理を作りすぎ、頼みすぎで残すこと

- ・料理をその時の気分で作ってしまう
- ・食べきれない量の料理を注文してしまった

過剰除去:野菜の皮や茎など本来食べられる部分を

廃棄すること

出典:消費者庁「令和6年度版食品ロス削減ガイドブック」 https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer\_policy/information/food\_los s/pamphlet/assets/consumer\_education\_cms201\_202400826\_0001.pdf

## 食品ロスを減らすには?

#### 食材購入前・購入時のポイント

- □冷蔵庫や食品庫を整理する日を作ろう
- □買い物の前に冷蔵庫や戸棚にある食品を確認
- □「期間限定」や「数量限定」、まとめ買いに注意
- □使う分、食べられる分だけ買う

空腹時に買い物をすると 普段より **64%も出費が増える** というデータも!



#### 調理・保存のポイント

- □調理の時、食材を使い切る
- ⇒野菜丸ごと使い切りレシピをチェック!
- □食材を適切に保存する

(食品に記載された保存方法に従う、 野菜は冷凍・茹でるなどした処理をして保存)

□作りすぎた料理は箸をつけずに保存 別の料理へ作り変えることも検討

出典:消費者庁「令和6年度版食品ロス削減ガイドブック」 https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer\_policy/information/food\_los s/pamphlet/assets/consumer\_education\_cms201\_202400826\_0001.pdf

## 野菜使い切りレシピ

レシピ作成:大和市食生活改善推進協議会



## チーズ大根 (2人分)

#### 【材料】

大根:200g(1.5cmの輪切り4切分)

バター(有塩):10g、酒: 大さじ2

めんつゆ(三倍濃縮):大さじ1

ピザ用チーズ:30g

#### 【作り方】

- ① 大根は皮をむいて1.5cmの輪切りにし、 面取りをして下茹でをする。
- ② フライパンにバターを熱し、①を両面こんがり焼く。
- ③ 酒とめんつゆを加えて煮からめる。
- ④ 皿に盛り、ピザ用チーズをのせる。



## 大根の皮きんぴら(2人分)

#### 【材料】

大根の皮:80g、にんじん:30g

芽ひじき:小さじ I (1g)、水:小さじ2

ごま油:小さじ1、しょうゆ:小さじ1・1/2

砂糖:小さじ1・1/2

白ごま:小さじ1・1/2

#### 【作り方】

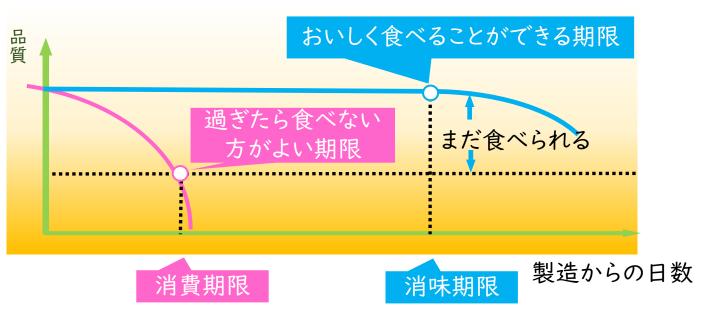
- ① 大根の皮とにんじんは5cmのせん切りにする。
- ② ひじきはさっと洗い、水で戻しておく (戻し水は後に使うためとっておく)。
- ③ フライパンにごま油を入れ、大根の皮、人参を炒めて しんなりしたら、ひじきを水ごと加える。
- ④ Aを加え、汁気が無くなるまで炒める。
- ⑤ 器に盛り、白ごまを振る。





## 食品ロスを減らすには?

#### 期限表示を知る





#### 外食時のポイント

- □料理の量を確認する
- □食べきれる量を注文する
- □宴会の開始30分、お開き10分前は食べることに集中

出典:消費者庁「令和6年度版食品ロス削減ガイドブック」 https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer\_policy/information/food\_los s/pamphlet/assets/consumer\_education\_cms201\_202400826\_0001.pdf

#### 南林間



## 宅配弁当 ワタミの宅食

健康に、食事力。

「健康の基本は毎日の食事から」とお考えの方。おいしくバラ ンスのとれた夕食を日替わりで週5日間お届けします。





#### 健康支援型配食サービス

#### シルバーヒニューあり 塩分ひかえめ

**3**0120-321-510

▲大和市林間1-1-4 萩原ビル

●9:00~18:00 係なし

鶴間



## デリバリー ライフデリ 大和店

高齢者向けの デリバリー弁当専門店です

週1回から御自宅へ配食いたします。ムース食、療養食はじめ高 齢者向けの宅配食事専門店です。





#### 健康支援型配食サービス

シルバーメニューあり 塩分ひかえめ

**2**046-244-3852

▲ 大和市上草柳7-10-23

❷ 9:00~18:00 除無し



#### 高齢者専門宅配弁当

## 宅配クック123大和店

ちょっとお節介な弁当屋さん

栄養の偏りを防ぎ、低栄養からなる虚弱(フレイル)予防対策 メニューをバランスのよい安心・安全なお弁当にて毎日昼食・ 夕食を各1食からご自宅にお届け。





### 健康支援型配食サービス

**☎**046-200-2123

♠大和市中央1-1-17 1階

●8:30~18:00 働お正月3ヶ日



高齢者向け配食サービス

## まごころ弁当 大和・瀬谷本店

栄養バランスを考えた 安心・安全なお弁当

まごころを込めてお届けいたします。 是非一度、無料試食をお試し下さい。





#### 健康支援型配食サービス

#### シルバーメニューあり 塩分ひかえめ

**3**046-244-4767

★ 大和市中央2-6-17 ヤマトグランドハイツ1階

 $\bigcirc$  10:00~19:00  $\bigcirc$  1/1~1/3

桜ヶ丘



#### 弁当・惣菜

## たぶの木

## 安心・安全な手作り弁当を一つからお届けします。

安心な食材を使い、手作りの母の味を日替わりでお届けします。 1つからお届け致しますのでご賞味ください。





#### 健康支援型配食サービス

#### テイクアウトOK



**3**046-211-0682

▲大和市福田1-6-16 第2田辺ビル

● 7:30~17:00 俄日曜日



## 配食サービス **配食のふれ愛**

高齢者向けの配食サービスです。

栄養バランスを考えた安心・安全なお弁当をご自宅へお届けい たします。ぜひご利用ください。





#### 健康支援型配食サービス

#### シルバーメニューあり

**3**046-206-4297

▲大和市福田3339-14

**(b** 9:00~18:00 **(b** 1/1~1/3



# こんなとき!健康支援型

## 配食サービス

を利用してみませんか?

- 1 バランスのよい食事をしたい!
- 2 食事療法が必要といわれた
- 3 離れて暮らす親の 見守りをしてほしい!



- 4 食事を作るのが大変!
- 5 妊娠中・出産後で忙しい!



## **\ おすすめポイント!/**

食事準備の負担が減ることはもちろん、 栄養面でも安心、継続して使いやすい ように工夫されています。

## 配食サービスご利用のポイント

## ❷お申込み時

- ▶ ご自身の身体や食事の状況を確認して おきましょう。
- 食事を選ぶときに何か疑問がある場合 は、事業者にきちんと尋ねましょう。
- 健康上の理由から食事選びについて不 安がある人は、かかりつけ医・歯科医に 相談しましょう。



## ▲ご利用時

- 固くて飲み込みにくい、量が多い、少ない 等の場合は、事業者に相談しましょう。
- 体調に異変を感じた場合には、 かかりつけ医等に相談しましょう。
- 料理の組み合わせ、味付け、 量の参考にし、毎日の食事に 役立ててみましょう。

