



はじめまして。 「えいようラボラトリ合同会社」 と申します。

高齢者住宅に特化した**栄養管理**と**衛生管理**を外注しませんか？

✓「管理栄養士がいればいいのに」と
いうとき、ありませんか？

- 適切な栄養価の基本献立がほしい
- 治療食（腎臓病食など）に対応したい
- きざみなど多様な食形態に対応したい
- 禁止食品がある方の代替献立がほしい
- 行事食を月1回実施したい
- 旬の食品をできるだけ取り入れたい
- 極力手作りして食品ロスを減らしたい
- 各食品の適切な管理を知りたい
- 適切な清掃方法と頻度を知りたい
- 食品衛生について従業員教育をしてほしい

えいようラボラトリに
相談してみませんか？

食と栄養は QOL 向上の象徴的存在。
ベテラン管理栄養士が全面的にバックアップします。



コンサルタント **佐々木 可奈恵**
えいようラボラトリ合同会社 代表社員

修士(学術)。管理栄養士。専門は栄養ケア。療養型病院 20年、ケアマネ 2年、短期大学 8年(栄養士養成校講師から准教授)を経て起業しました。献立立案、疾患別対応、食品衛生管理、栄養講座、定期訪問などを担当します。



コンサルタント **岡本 匡代**
えいようラボラトリ合同会社 代表社員

博士(農学)。管理栄養士。専門は食品化学。助手から教授まで 26年勤めた短期大学(栄養士養成校)を退職し起業しました。食品衛生管理、食品衛生講座(実験含む)、栄養講座、定期訪問などを担当します。



オンラインを併用し
遠隔対応します



お客様の声

頼んで
よかった



株式会社そよかぜ
代表取締役 **宮崎結華様**



サ高住設立から16年、完全委託で食事提供してきました。当初より「食事のために帰りたくなる」、「最期のひと口まで大切に作る」住宅でありたいと常々思っていて、思い切って昨年4月直営に切り替えました。矢先、管理栄養士業務だけを委託契約できる新サービスができたという新聞で知り、これだ!と思い、すぐ依頼しました。病態栄養管理、衛生管理、地場食材の多用、毎月の行事食、調理スタッフの業務軽減。何よりも、利用者様がよく食べてくれるようになりうれしいです。価格が高騰していますが、経費は完全委託時と比べてぐっと下がりました。



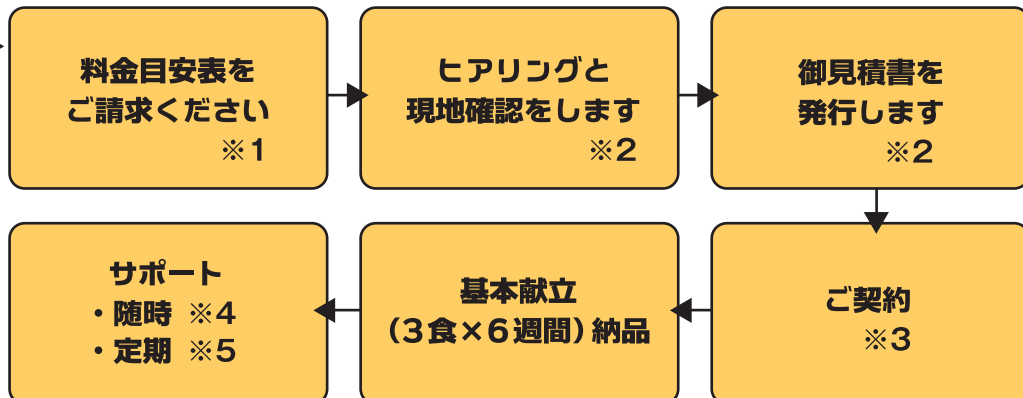
導入までの流れ



Nutrition Laboratory LLC.



献立はクラウド型給食管理システムで共有します



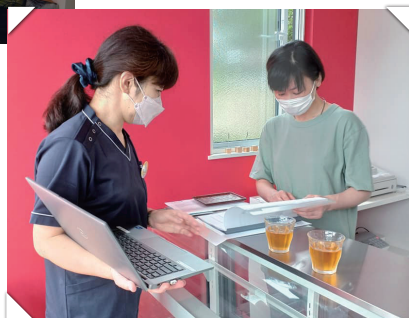
※1 初期費用および月額費用をお示しします。

※2 有料（50,000円。税、旅費等は別）にて承ります。御見積書とあわせて、年齢構成表に基づく給与栄養目標量案、医師の指示またはヒアリングに基づく病態展開食・アレルギー対応食・嗜好対応食等の食種案、厨房の衛生状態等に基づく食品衛生フォローアッププログラム案をご提示します。

※3 原則として1年更新です。

※4 ご指示による献立調整、メールまたは電話でのご相談等。

※5 行事食献立、厨房衛生確認、カンファレンスでの助言等。オンラインを併用して実施します。



栄養の力を地域社会に届ける えいようラボトリ合同会社

(公社)日本栄養士会認定機能強化型認定栄養ケア・ステーション
釧路えいようクリニック併設

〒085-0833
北海道釧路市宮本1-5-26 大三堂マンション3-2

営業時間 9:00 ~ 17:00 土日祝定休

電話・Fax 0154-65-8359

携帯 080-8349-9152

メール eiyolabo1@gmail.com

ウェブサイト <https://eiyolabo.com/>

Facebook Instagram YouTube @eiyolabo



Nutrition Laboratory LLC.

1. 健康栄養サポート

- ▷ セミナー講師
- ▷ 健康経営のための食行動変容サポート (顧問栄養士)
- ▷ 栄養学術コンサルティング
- ▷ 給食コンサルティング
- ▷ 栄養・調理教育コンサルティング

2. オンライン講座

3. 地域資源を活かしたエシカルコスメ