

給食サービス 概要

株式会社アスモフードサービス



目 次

■ あいさつ		3
■ 当社の特徴		4
■ 弊社の徹底管理		5
■ 安全管理体制①		6
■ 安全管理体制②		7
■ 安全管理体制③		8
■ ご提供する お食事		9
■ お食事提供例		10
■ 行事食スケジュール		11
■ 特別食スケジュール		12
■ イベント例		13
■ 給食受託状況		14
■ 受託後のスケジュール		15

あいさつ

弊社給食特徴・ご挨拶

弊社は高齢者福祉に力を入れ、有料老人ホーム様を中心に事業を進めて参りました。そのノウハウは、お食事の質はもちろんのこと、献立、イベント、セレクト食、治療食、個人対応食等幅広く、新規立ち上げのお客様へのコンサルティングにまで至ります。その他、営業からご契約、事業所管理に関しては、全てを弊社の同じ担当者が行なうことにより営業時と実際の運営時に相違がないのが特徴です。

当社の特徴

徹底した管理

営業担当者が事業所管理までを徹底して行っております

安全・安心

万全の管理体制で衛生管理を行っております

食の喜び

様々な角度から献立をご提案し食の喜びを追求いたします

営業から事業所管理までを弊社エリアマネージャーが行います。営業時にお話した内容が、実際の提供と相違がないように徹底しております。

弊社では、安全で安心していただけるお食事をご提供させて頂く為に、万全の管理体制で取り組んでおります。

各エリアに事業所を統括する専門知識を持ったエリアマネージャーを配置し、衛生面と調理面を含め、従事者の育成を徹底し、責任を持って、お客様へのアフターフォローを行っております。

献立に関しましても、家庭的なものからお店の味まで、様々な角度からご提案させて頂きます。毎日のお食事を通して、お客様に食の喜びを実感して頂き、より健康的なライフサポートを致します。

弊社の徹底管理

【エリアマネージャーの訪問】

本社・営業所に所属し、定期的に数か所の事業所訪問をして、準マネージャーと共に営業時の内容と相違がないように徹底した管理を行います。

エリアマネージャー自体が有資格者となっておりますので、いつでも施設様の厨房にて、業務を行なうことが可能です。施設様のニーズに直ぐに対応でき、従業員の指導に努め衛生面、調理面、人材育成までの徹底した指導、管理を行います。

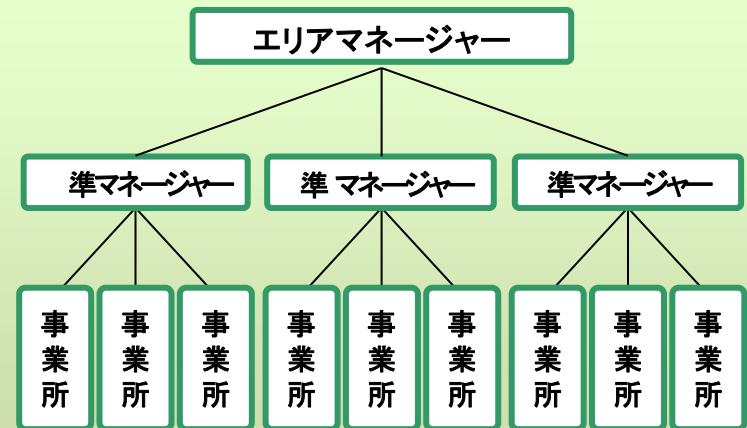
その他、施設長様、給食担当者様との打合せ、又、お客様とのコミュニケーションをとり、お客様の立場に立った安心・安全な食事の提供を心掛けて行っております。

【準マネージャーの訪問】

事業所に所属し、日々の調理に携わり3か所程の事業所を担当してエリアマネージャーより頻繁に訪問する事が出来ます。

身近に施設様と接する機会が増える事で、より丁寧な事業所管理が可能となります。また、緊急時には直ぐに駆けつけ、施設様対応をさせていただきます。

【組織図】



【給食会議の実施】

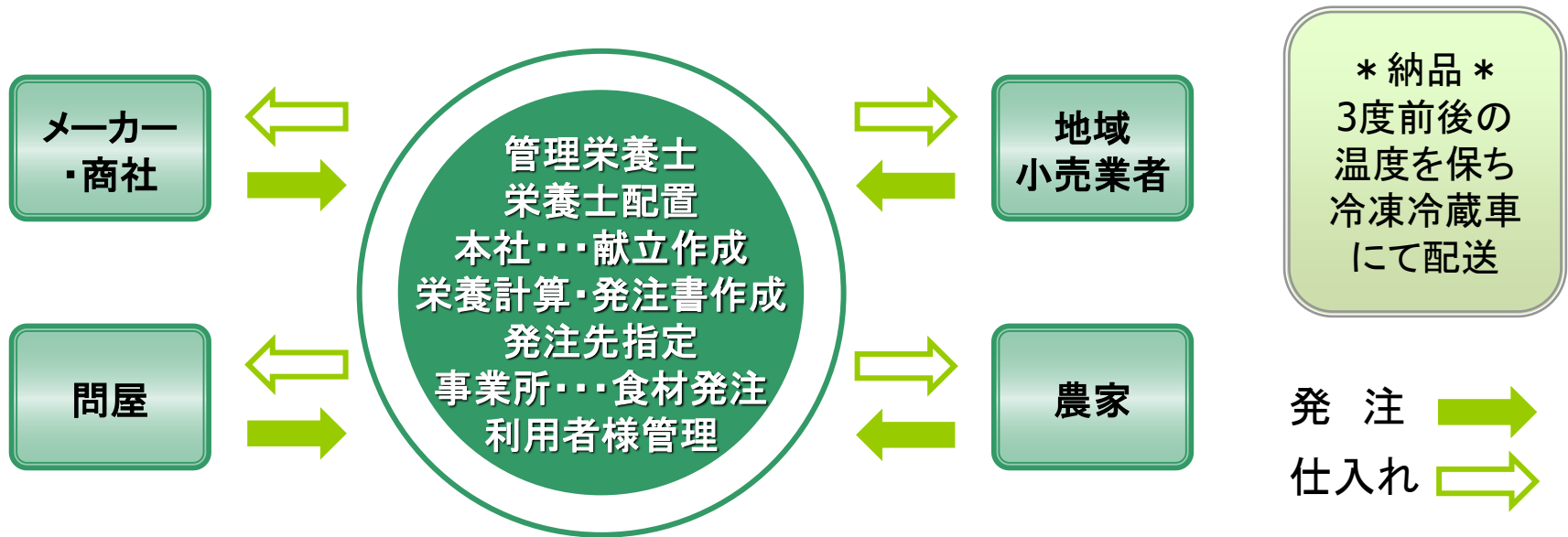
毎月一回、施設様と弊社事業所社員と担当エリアマネージャー、準マネージャーで、会議を行い、献立や料理の味、提供について等のご意見を伺わせて頂き、更なる質の向上を目指します。

【献立】

月初めに翌月の献立を提出致します。お誕生日会には「松花堂弁当」その他バイキング等のイベント献立についてもご提示させて頂き、ご意見やご希望をお伺い致します。

安全管理体制 ①

【安全な食材調達は必須条件】



一日3万食以上の給食を提供する中で、弊社では厳選された食材の調達を行なっております。献立に組み入れる前に、必ず本社献立担当の管理栄養士、栄養士、調理師、エリアマネージャーが食材のサンプル品を用いて、調理及び試食を重ねた上で、食材を厳選しております。また、食材によっては施設様、ご利用者様、家族様にもご試食して頂き、お客様のご意見も合わせた幅広い見解を基に食材調達に取り組んでおります。

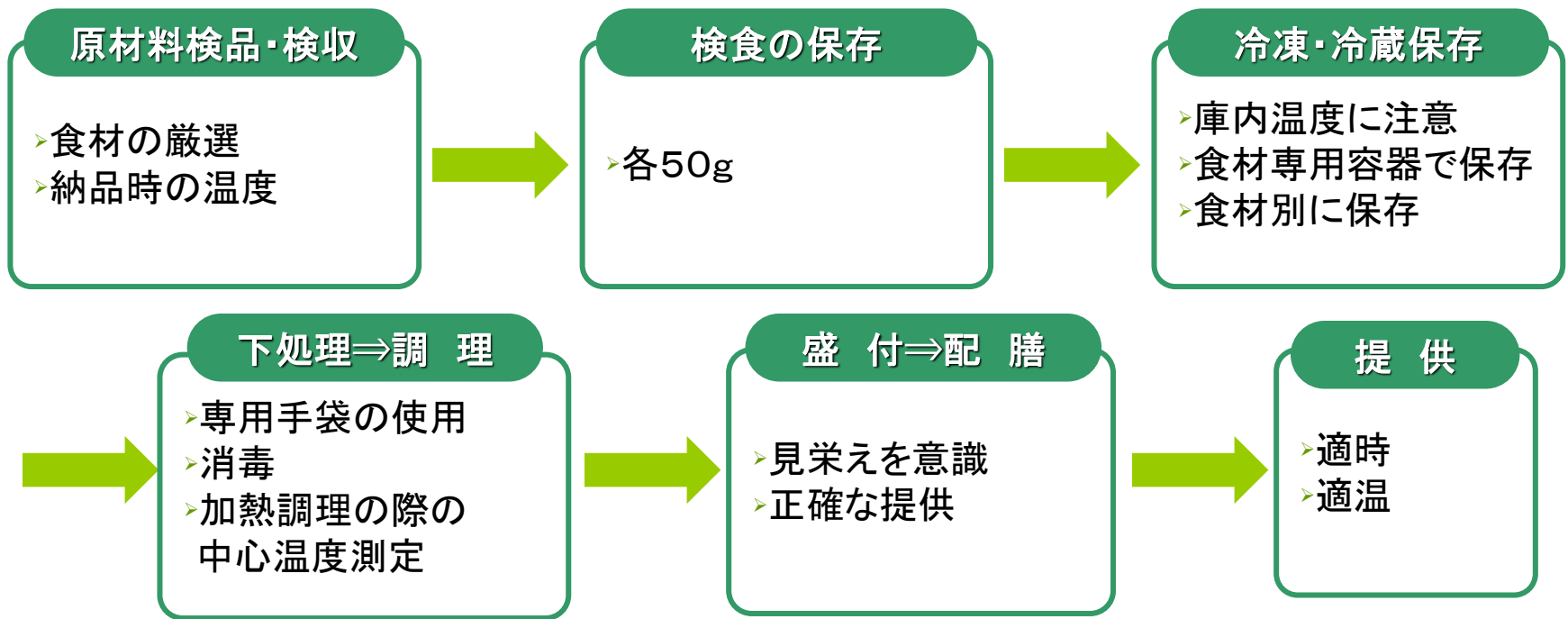
現在の『食』における安全・安心志向に伴い、弊社では地産地消を意識して、地域の小売業者と提携しております。その為、新鮮で旬の素材を最も良い状態でお食事にご使用する事が可能であり、お客様に『食』を通して季節を感じて頂き、さらには地域に密着した運営管理を行っています。

また、メーカーとタイアップして、骨丸ごと食べられる魚、ソフト食に対応した軟らかい鶏肉や豚ロース肉などの新商品の開発依頼をするなど、お客様への満足を常に探求しております。

安全管理体制 ②

【安心な食事提供】

HACCP(危害分析重要管理点)の理念に基づき、各々の状況に合わせた安全なお食事の提供を行っております。

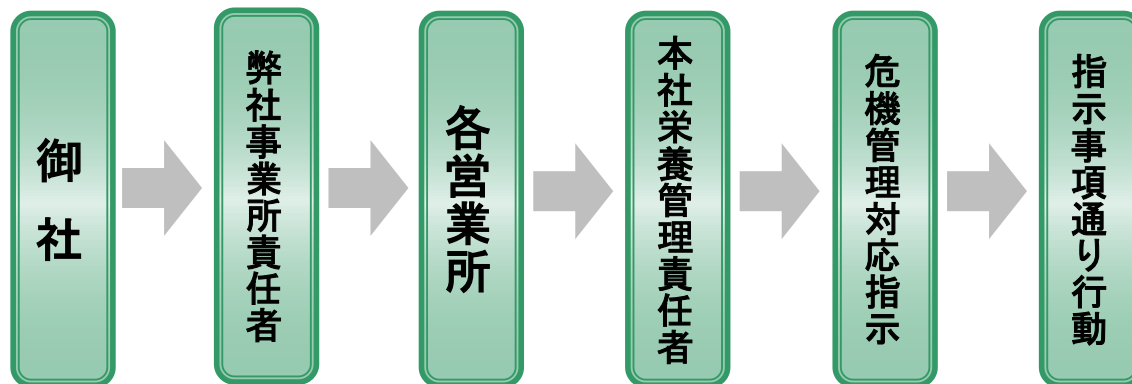


衛生検査等については、第三者機関を使用しています。
厨房内・備品、従業員の細菌検査に関してはニイタカにて

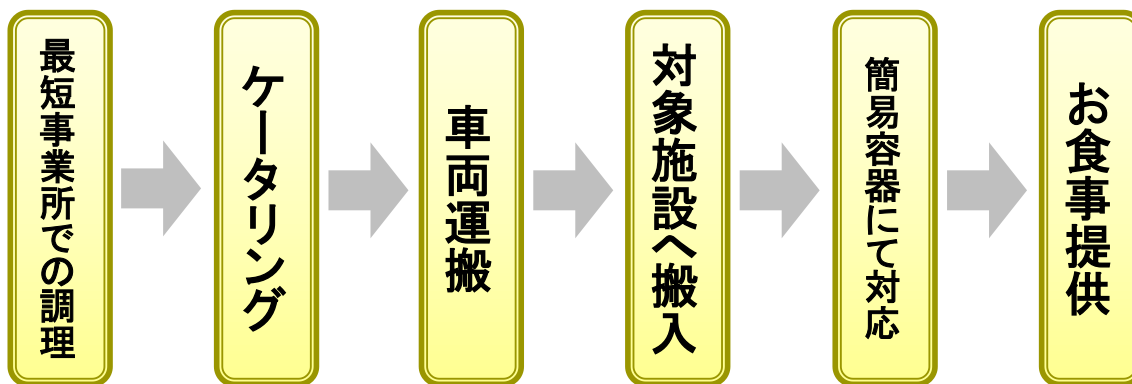
安全管理体制 ③

【事故発生時の対応】

連絡体制



緊急対応



完備いたしております

万一の場合のお客様の保証も万全です。

- 給食代行保証
- 生産物賠償責任保険
- 施設賠償責任保険

ご提供するお食事

【ホーム食】

お客様の嗜好に合わせて提供させて頂く為に、朝食や昼食をセレクト形式でのお食事もお提案させていただきます。

家庭の味とお店の味を味わえる様にと、旬の食材を盛り込み、多彩な行事食など、お客様に御満足頂けるお食事をご提案します。

健康維持・増進の為に、心と体に優しいお食事をご提供致します。

【治療食】

糖尿病(エネルギー制限 等)

腎臓病(たんぱく制限 等)

高脂血症(脂肪制限 等)

肝臓病(脂肪制限 等)

貧血(鉄分強化食 等)

上記の様な治療食等を、医師による食事箋をもとに従事者が責任をもって、きめ細やかに対応致します。

単に治療の一環としての食事ではなく、見た目にも美味しいお食事をご提供します。

濃厚流動食等の対応も致します。

お食事提供例

ホーム様のお食事

お客様の嗜好、施設様のニーズに合わせてお食事を提供させていただく為に、給食会議や懇談会などからご意見をいただき、家庭的な味とお店の味を味わえるようにと、旬の食材を盛り込み、多彩な行事食など、お客様にご満足頂けるお食事をご提案いたします。

その他、セレクト食、治療食(糖尿・腎臓・鉄欠乏・低残渣)、その他対応食もご提供が可能です。セレクト食に関しては、お客様の嗜好により、好きなメニューを選ぶ事が食事の楽しみとなります。治療食に関しては、糖尿病の方には、エネルギー制限食。鉄欠乏の方には、ふりかけやゼリー等の補助食品を献立に取り入れており、その他対応食は、咀嚼、嚥下困難な方にミキサー・ソフト食。健康維持・増進、心と体に優しいお食事をご提供させていただきます。

※治療食等は場合により、別途費用がかかる場合がございます。



セレクト食A・B一例(昼献立)



ソフト食一例(魚献立)

行事食スケジュール

【四季に合わせてご提供致します】

* 春 * 4月・5月・6月

お花見 桜色のご飯でお花見気分

端午の節句 小豆たっぷりの柏餅

梅雨 紫陽花色のゼリーや
涼しげな葛饅頭

* 夏 * 7月・8月・9月

七夕 天の川に似せた三色そうめん

土用の丑の日 夏バテ予防に鰻の蒲焼

夏祭り 焼きそばなど屋台メニュー

十五夜 お月見デザート

敬老祝賀会 鯛のお頭付き御祝い膳

* 秋 * 10月・11月・12月

体育の日 おむすびと唐揚げ楽弁当

秋の味覚祭り 栗・さつま芋・茸・柿
秋が盛り沢山のメニュー

クリスマス お洒落なチキン料理と
クリスマスケーキで
パーティ気分

* 冬 * 1月・2月・3月

お正月 新年のお祝い『お節料理』

鏡開き 白玉団子や高齢者向けの
やわらかいお餅(相談の上)

節分 厄除けに甘納豆や玉子ボーロ
雛祭り 菱寿司や桃色デザート

特別食スケジュール

【各地の郷土料理をご用意致します】

各地の郷土料理を取り入れ、旅行気分を味わって頂けます。
お料理の説明、由来などを記載したポスターの配布も行っております。

郷土料理（令和2年実施分）

1月	近畿（そばめし・船場汁・明石焼き・ほうじ茶ケーキ）
2月	中国（蒜山おこわ・穴子の天麩羅・レモンケーキ）
3月	三重・滋賀（手こね寿司・赤蒟蒻の五目炒め・オレンジムース）
4月	長野・静岡（信州そば・釜揚げ桜海老のかき揚げ・いちごクレープ）
5月	九州（海鮮ちゃんぽん・肉巻きおにぎり・かぼすプリン）
6月	東北（山形のだしとろろ飯・じゅんさいのお吸い物・白桃羊羹）
7月	沖縄（クファージュシー・フーチャンプルー・紫芋のケーキ）
8月	北陸（醤油カツ丼・蟹のやわらか蒸し・ぼべらのケーキ）
9月	愛知・岐阜（きしめん・味噌おでん・マロンケーキ）
10月	四国（金時豆入りかきまぜ・鰯のけんちん焼き・キウイゼリー）
11月	北海道（海鮮丼・温野菜たらこチーズソース・小豆のパイまんじゅう）
12月	東京・埼玉（東村山黒焼きそば・くわい饅頭銀餡がけ・メープルマドレーヌ）

イベント例

【目で楽しむお食事をご提案致します】



手打ちそば
の実演

通常のお食事と異なる形式での喫食は食欲の増進にもつながり大変好評頂いております

バイキング形式
でのお食事



まぐろの解体ショー

BGMを流しながら食堂の雰囲気盛り上げ、季節に合わせた様々な実演をご提案致します。
メニューにより、別途料金を頂く場合もございます。

にぎり寿司の実演



給食受託状況

県別受託件数（2021年3月1日現在）

件名	件数
東京	43
神奈川	36
千葉	19
埼玉	32
群馬	2
静岡	13
山梨	1

県名	合計
北海道	19
宮城	7
名古屋	15
大阪・京都等	34
広島・岡山等	24
福岡・佐賀	9
合計	245

受託後のスケジュール

【ご提供に至るまで】

新規オープン、引継ぎなど、安全・安心、確実な受託を開始をする為に
念入りな打ち合わせを重ねて細かく対応させていただきます。

献立打合せ
《ご利用者様の嗜好等》

新規・引き継ぎ問わず弊社の献立をご利用いただく場合は、ご提供前に施設様のご意向や、ご利用者様の嗜好等の打ち合わせをさせていただきます。

従業員顔合わせ

施設様で働く弊社従業員は外から見れば施設様の職員様と同じで、どのような人材が配置されるか心配との声がよくございます。そこで弊社では配置前に顔合わせを行うことで施設様、弊社従業員とのコミュニケーションを図っております。

提供方法・提供時間
食器等確認

↓
ご利用者様の
情報交換

食器、備品の確認や、提供方法、時間、ご利用者様の情報（食事形態・禁食等）など細部にわたり打ち合わせをし、提供に支障のないよう徹底を図ります。

再度 献立打合せ

提出させていただいた献立内容を確認していただき、再度献立の打ち合わせをさせていただきます。

ご提供

徹底した管理のもと、安全・安心で食事を毎日楽しんでいただけるよう、従業員一同施設様と共に頑張っております。