

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
■ 給食 特徴		4
■ 弊社の徹底業務		5
■ 安全管理体制①【安全な食材の厳選と調達】		6
■ 安全管理体制②【食材のトレーサビリティ】		7
■ 安全管理体制③【安心な食事提供】		8
■ 安全管理体制④【事故発生時の対応】		9
■ ご提供するお食事①【幼児食】		10
■ ご提供するお食事②【アレルギー食】		11
■ ご提供するお食事③【食育】		12
■ ご提供するお食事④【食材の産地】		13
■ 行事食スケジュール		14
■ 給食受託状況		15
■ 受託後のスケジュール		16

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。

給食 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。

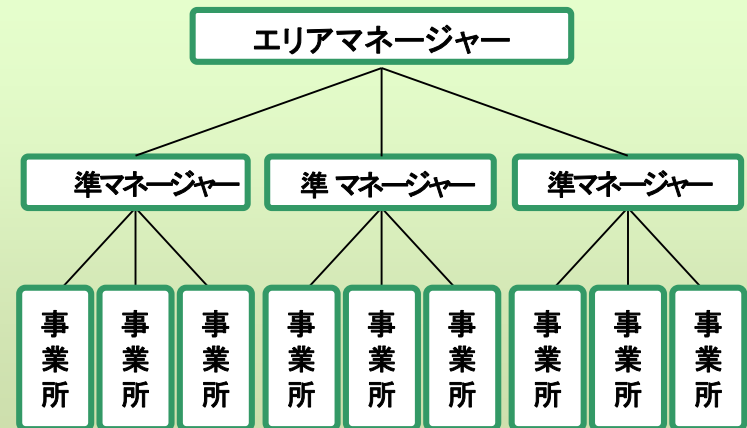
その他、施設長様、給食担当者様との打合せ、又、お客様とのコミュニケーションをとり、お客様の立場に立った安心・安全な食事の提供を心掛けて行っております。

【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】

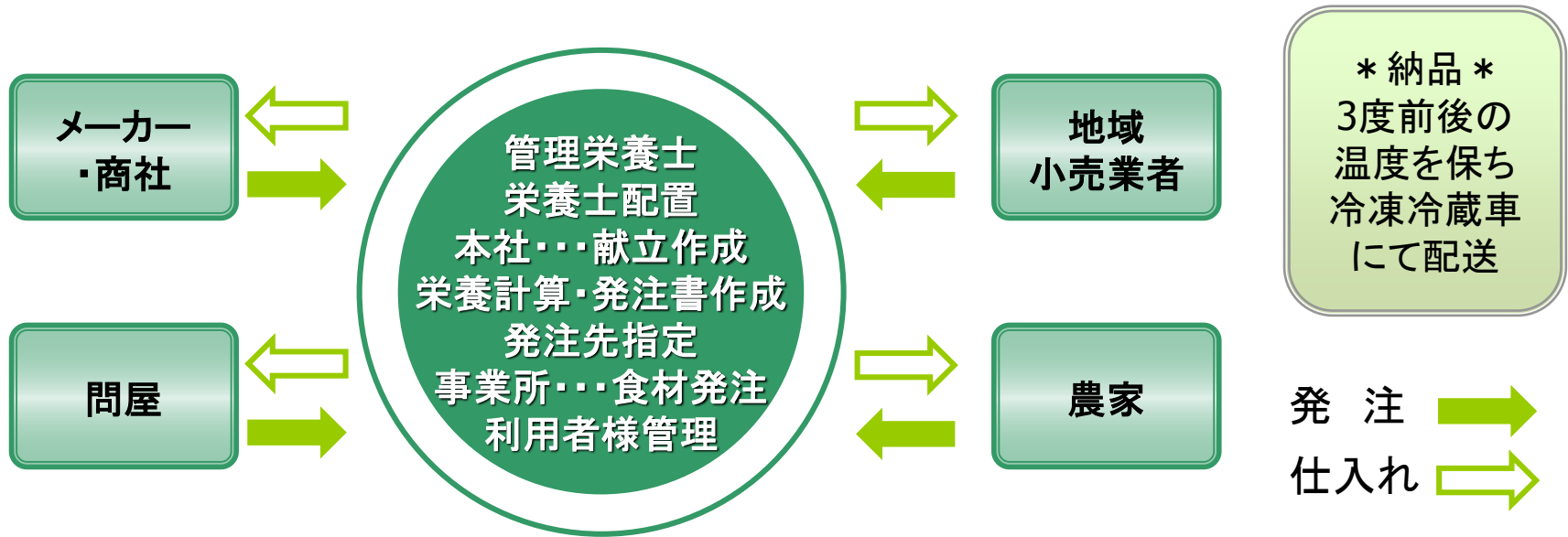
毎月一回、施設様と弊社事業所社員と担当エリアマネージャー、準マネージャーで、会議を行い、献立や料理の味、提供について等のご意見を伺わせて頂き、更なる質の向上を目指します。

【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

【安全な食材の厳選と調達】



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。

また、メーカーとタイアップして、骨丸ごと食べられる魚などの新商品の開発依頼をするなど、お客様への満足度を常に探求しております。

安全管理体制 ②

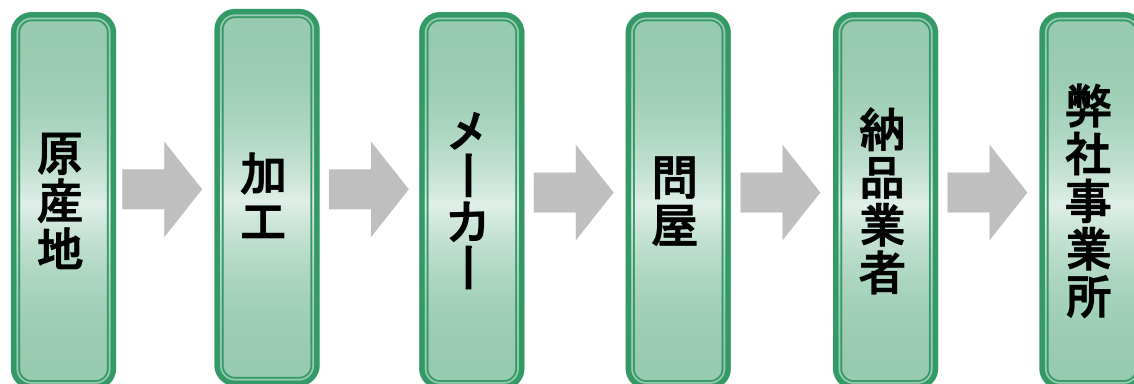
【食材のトレーサビリティ】

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、食材の原産地や加工地が確認出来る業者との取引を行っており、品質の安全管理を徹底しております。万が一食材に問題があった場合には速やかに対処・原因追究を行う為に、生産から流通までの足取りを追跡できる「トレーサビリティシステム」を採り入れております。

そして、現在社会問題になっております福島第一原子力発電所の事故による影響で、現在でも一部の食材が放射能汚染による出荷制限等の措置がとられております。それを受けて弊社では、その対象食材は一切使用しないことはもちろん、特に生鮮野菜につきましては納品毎に産地を確認し、安全・安心な食材の使用に努めてまいります。

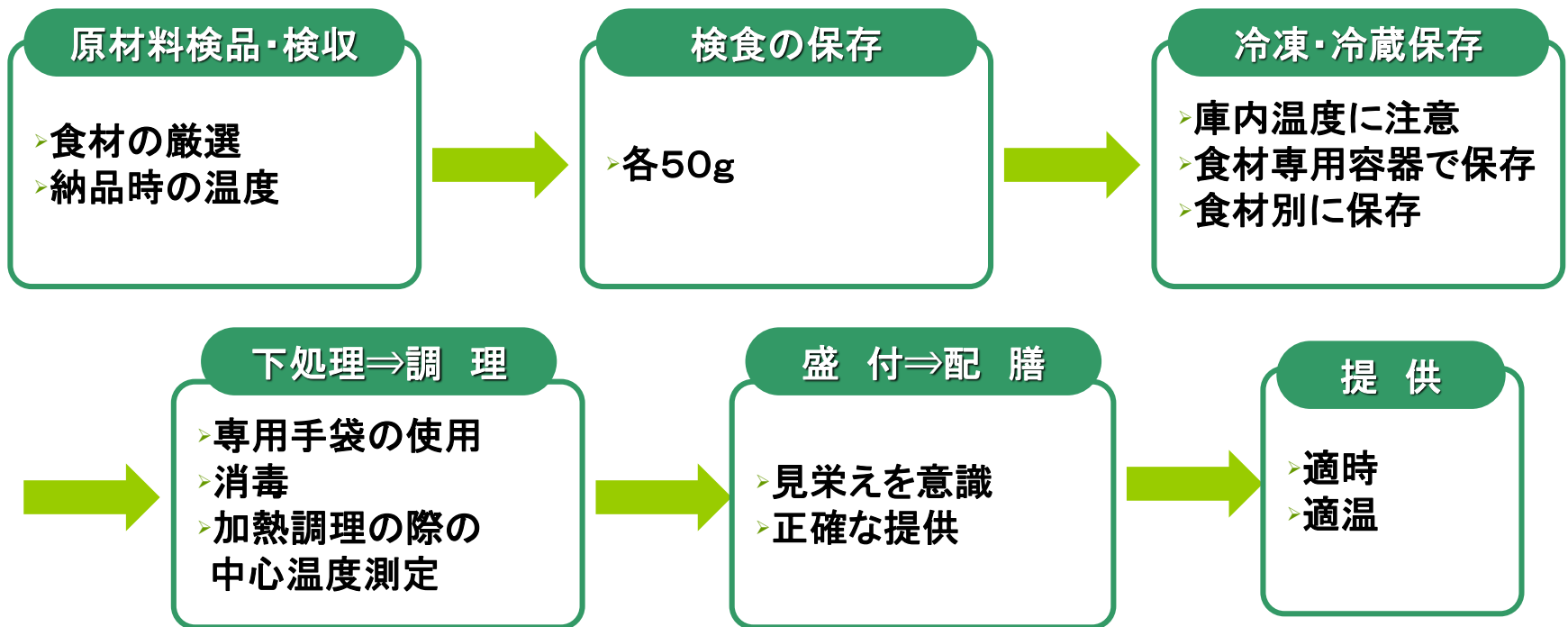
流通経路 一例



安全管理体制 ③

【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。

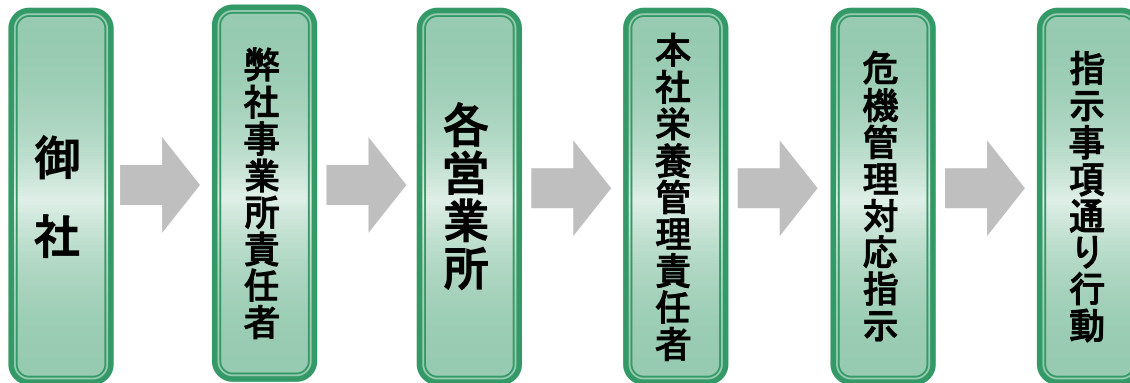


衛生検査等については、第三者機関を使用しています。
厨房内・備品、従業員の細菌検査に関してはニイタカにて

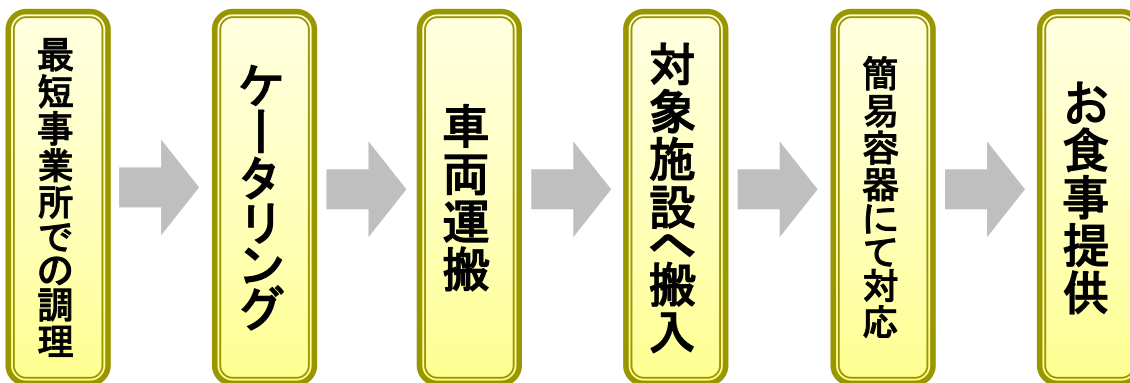
安全管理体制 ④

【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①

【乳幼児食】

お子様の成長・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き、給食会議や懇談会などからご意見をいただき、離乳食から幼児食まで各段階ごとにご提案させていただきます。

栄養バランスはもちろんのこと、育ち盛りのお子様が安心してお食事が出来るよう手作りを中心に、御満足頂けるお食事をご提供致します。また目でも楽しめる様、色合いにも気を配り、お子様に馴染みのあるキャラクターや動物を模った盛り付けもさせていただきます。

* 離乳食例 *

	食事形状
初期(5～6ヶ月頃)	ドロドロ状
中期(7～8ヶ月頃)	舌でつぶせるかたさ
後期(9～11ヶ月頃)	歯茎でつぶせるかたさ
完了期(1才～1歳半頃)	歯茎で噛めるかたさ

幼児食一例



キャラクター弁当
一例



おやつ一例



ご提供するお食事②

【アレルギー食】

医師による食事箋をもとに施設様・保護者様との連携をとりながら、従事者が責任をもって除去食などきめ細やかな対応でご提供させていただきます。また、アレルギー源となる食材使用の有無が把握できるような献立表をご提示致します。

乳幼児の食物アレルギーは成長とともに改善される場合が多く、小学校に入るところまでには自然と治る可能性が高いとされています。食物制限の「解除」を目標に、健全な成長のサポートが出来れば幸いと考えております。

※アレルギー食は場合により、別途費用がかかる場合があります。

献立表一例

平成23年度 10月分献立							10月1～14日				
日	曜	献立	おやつ	材料名			後期食	アレルギー源			
				熱や力になる	血や肉になる	体の調子を整える		卵	大豆・小麦	乳・乳製品	
1	土	焼きそば 味噌汁 ごぼうの炒り煮 大根サラダ	しらすおにぎり	中華めん 米	豚肩ロース肉 鶏摩揚 ツナ しらす	キャベツ ビーマン もやし ごぼう にんじん だいこん きゅうり	中華麺→うどん 鶏摩揚除去	鶏摩揚除去			
3	月	ご飯 味噌汁 鶏肉のかば揚げ 牛蒡とごぼうの湯豆腐 小松菜の和え物	ドーナツ	米	鶏もも肉 しらす	ごぼう にんじん まいたけ	鶏除去	鶏除去	ミックス粉→米粉	牛乳除去	
4	火	きのこご飯 すまし汁 さんまの塩焼き ひじきの煮物 きゅうりもみ	ピザトースト	米	さんま 油揚げ 大豆 食パン	しめじ まいたけ えのき ひじき きゅうり キャベツ たまねぎ ビーマン	さんま→鮭 鶏・竹輪・ベーコン除去	竹輪除去 ベーコン除去	油揚げ・大豆除去 食パン→*	チーズ除去	
5	水	ご飯 味噌汁 豆腐の五目あんかけ ほうれん草の炒め物 トマトサラダ	バナナケーキ	米 パター	豆腐 豚ひき肉 卵 牛乳	にんじん しめじ ねぎ ほうれんそう 赤ピーマン コン トマト たまねぎ パナナ	卵除去	卵除去	豆腐除去 ミックス粉→米粉	牛乳除去 バター除去	
6	木	ご飯 味噌汁 鮭の恵塩焼き 竹輪と人参の煮物 ツナサラダ	スイートポテト	米 マヨネーズ	鮭 竹輪 ツナ	ねぎ にんじん いんげん きゅうり だいこん 赤ピーマン さつまいも	竹輪除去	竹輪除去	マヨネーズ除去 ミックス粉→米粉	バター除去	
7	金	豚肉とナスの和えライス コリアンスープ じゃが芋ソテー いんげんサラダ	フレンチトースト	米 じゃがいも	豚ひき肉 ベーコン 卵 牛乳	たまねぎ ビーマン なす にんじん いんげん キャベツ トマト	カレー除去 ベーコン除去	カレー除去 卵除去	カレー除去 食パン→*	牛乳除去 バター除去	
8	土	ご飯 味噌汁 赤魚の焼しほり 豆腐のかぶらあん 胡瓜と白豆の和え物	フルーツヨーグルト	米	赤魚 豆腐 コーンフレーク	たまねぎ にんじん みずな しめじ かぶ きゅうり ほくさい キウイ パナナ 黄桃缶	キウイ除去		豆腐除去	ヨーグルト除去	
11	火	ご飯 すまし汁 鶏肉の香味ソース なべしぎ 豆腐サラダ	お好み焼き	米	鶏もも肉 豆腐 薄力粉	たまねぎ ねぎ なす ビーマン きゅうり みずな キャベツ コーン	桜えび除去	豆腐除去			
12	水	ご飯 味噌汁 さばの南蛮漬け 南瓜の煮物 オクラのおかか和え	きなこクリームサンド	米	さば 食パン パター	なす たまねぎ ビーマン 赤ピーマン かぼちゃ オクラ	さば→たら	食パン→*	きな粉除去	バター除去	
13	木	鶏老火スープ コンソメスープ 野菜のトマト煮 白菜サラダ	かつま亭のジュースケーキ	米 パター	えび 粉チーズ	たまねぎ マヨネーズ なす ブロッコリー トマト缶 はくさい みずな りんご	えび除去 マヨネーズ除去	マヨネーズ除去	大豆除去	バター・粉チーズ除去 ヨーグルト除去	
14	金	さつまいもご飯 すまし汁 ぶりの照り焼き 生揚げと野菜の炒め物 大根の和え物	フルーツサンド	米	ぶり 生揚げ 食パン	さつまいも もやし にんじん にら だいこん 黄桃缶 キウイ パナナ	ぶり→ます 生揚げ除去	生揚げ除去	生揚げ除去 食パン→*	生クリーム除去 生クリーム除去	
											*…米粉パン
											㈱アスモフードサービス



ご提供するお食事③

【食育】

栄養バランスはもちろんのこと、素材の味を楽しめる献立や、旬の食材を盛り込み、食育の一環として四季折々の行事食をご提案致します。食を通じて豊かな心を育て、季節や文化などを自然に体感して頂けるようなお食事をご提案致します。

また、お子様達が実際に野菜の皮むき等を行い、その食材を使用したお食事を提供するなど、食育としての授業のお手伝いもさせていただきます。

毎月「給食だより」の発行等もさせていただきます。その月にあった行事や食材、歯の健康など気になる話題を取り上げ、お子様と保護者様が一緒に楽しめるレシピ等も掲載致します。

8月給食だより

夏野菜特集

太陽の日差しが強く、暑い日々が続いていますが、いかがお過ごしでしょうか。そんな毎日につけない体をバランスの良い食事で作しましょう！

水分豊富な野菜 ★ なす

水分不足は脱水症状や熱中症の原因になります。冷たいものをがぶ飲みするより、水分豊富で美味しい野菜を食べましょう。なすは約93%が水分。利尿効果やむくみの改善効果がある「カリウム」が多く含まれています。



ビタミンたっぷり野菜 ★ トマト

暑さに対する抵抗力をつけ、美肌を保つ「ビタミンC」が豊富です。その他にもガンや老化予防に効果があるという「リコピン」が含まれており、これはトマトの赤い色素で、油と一緒に調理すると吸収力がアップします。その他、かぼちゃやピーマンもビタミンCたっぷりです。



レシピ・夏野菜カレー



＜材料＞（2人分）

- | | |
|----------------|--------------|
| ・豚肉（小間）・・・150g | ・固形コンソメ・・・1個 |
| ・かぼちゃ・・・1/6個 | ・カレールー・・・適量 |
| ・なす・・・2個 | ・ご飯・・・適量 |
| ・たまねぎ・・・1個 | |
| ・トマト・・・1個 | |
| ・ピーマン・・・1個 | |
| ・にんにく・・・1片 | |
| ・サラダ油・・・適量 | |



＜作り方＞

- ① トマトは湯むきし、一口大に切る。
- ② かぼちゃ・なすは一口大に切り、玉葱は縦1cm幅にスライスする。
- ③ ピーマンも一口大に切り、油でサッと炒めておく。
- ④ 鍋にみじん切りにしたにんにくとサラダ油を入れて熱し、香りが出たら豚肉・玉ねぎを炒める。たまねぎの色が少しきつね色になったらかぼちゃ・なすを加えてサッと炒める。
- ⑤ ④にトマト・コンソメ・ひたひたになるくらいの水を入れ、かぼちゃに火が通るまで煮る。
- ⑥ カレールーを⑤に入れて溶かし、③を加えてひと煮させる。
- ⑦ お皿にご飯と出来上がったカレーを盛り合わせる。

※アズモフードサービス

ご提供するお食事④

【食材の産地】

福島第一原子力発電所の事故に伴う放射性物質による影響に関し、施設様・保護者様におかれましては特に関心を持たれているかと存じます。

弊社では安全・安心なお食事を召し上がって頂くためにも使用する食材の産地を明確にするとともに、給食サンプルの展示等の側にその日使用した野菜の産地について表示致します。また産地の集計を毎月行い、翌月には「使用食材産地一覧」として配布させて頂き、食材に関する情報は出来るだけ早く公表出来るよう努めてまいります。

そしてお食事の基本となるお米につきましては、放射性物質濃度測定を含む厳しい検査を通り、管理された新潟県産コシヒカリを使用しております。

使用食材産地一覧 一例

使用食材産地一覧

ご提供させて頂いております給食において、〇月に使用した食材の産地一覧になります。

食 材	産 地
米	新潟県産 コシヒカリ
鶏肉	ブラジル
豚肉	カナダ
牛肉	オーストラリア
赤魚	アイスランド
たら	ロシア
鮭	チリ
さば	北大西洋
ぶり	日本海
鶏卵	茨城
じゃが芋	北海道
さつま芋	千葉
にんじん	北海道
かぼちゃ	北海道
トマト	愛知・茨城
ほうれん草	埼玉
大根	茨城・千葉
キャベツ	東京・千葉
たまねぎ	北海道
きゅうり	群馬・岩手
ごぼう	茨城
しめじ	長野
バナナ	フィリピン
りんご	長野
オレンジ	アメリカ
株式会社アスモフードサービス 	

行事食スケジュール

【四季に合わせてご提供致します】

* 春 * 3月・4月・5月

雛祭り 三色の菱寿司や
桃色デザート
端午の節句 小豆たっぷりの柏餅や
鯉のぼりパンケーキ

* 夏 * 6月・7月・8月

七夕 天の川に似せた
三色そうめん
土用の丑の日 うなぎの蒲焼

* 秋 * 9月・10月・11月

十五夜 お月見デザート
体育の日 運動会のお弁当をイメージ
したおむすびと唐揚げ
ハロウィン かぼちゃプリン

* 冬 * 12月・1月・2月

クリスマス フライドチキンと
クリスマスケーキ
鏡開き 白玉団子のお汁粉
節分 厄除けに炒り大豆や
玉子ボーロ

給食受託状況

県別受託件数（平成 31年1月1日現在）

件数 県名	引継	新規	合計
東京	16	29	45
神奈川	13	20	33
千葉	10	11	21
埼玉	6	27	33
群馬	2	0	2
静岡	3	11	14
山梨	0	1	1

件数 県名	引継	新規	合計
北海道	10	7	17
宮城	12	6	18
名古屋	6	7	13
大阪・京都等	8	22	30
広島・岡山等	16	9	25
福岡・佐賀	9	5	14
合計	111	155	266

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・アレルギー食等）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。