

食数の少ない病院・施設向け 美味しい給食のご提案

(株)メディカルフーズはあもにい



小規模施設での困りごと

- ◆食数が少なくて委託できない
- ◆一からつくるには費用も手間もかかる
- ◆冷凍食品だけでは飽きられる
- ◆安全衛生管理に自信がない

・・・でも利用者は美味しいものを求めている



つまりは・・・

- ◆食数が少なくても委託できて、
- ◆調理済みで手間がいない
- ◆クックチルの利点を生かした
- ◆安全・安心な給食

・・・それが、はあもにい給食です

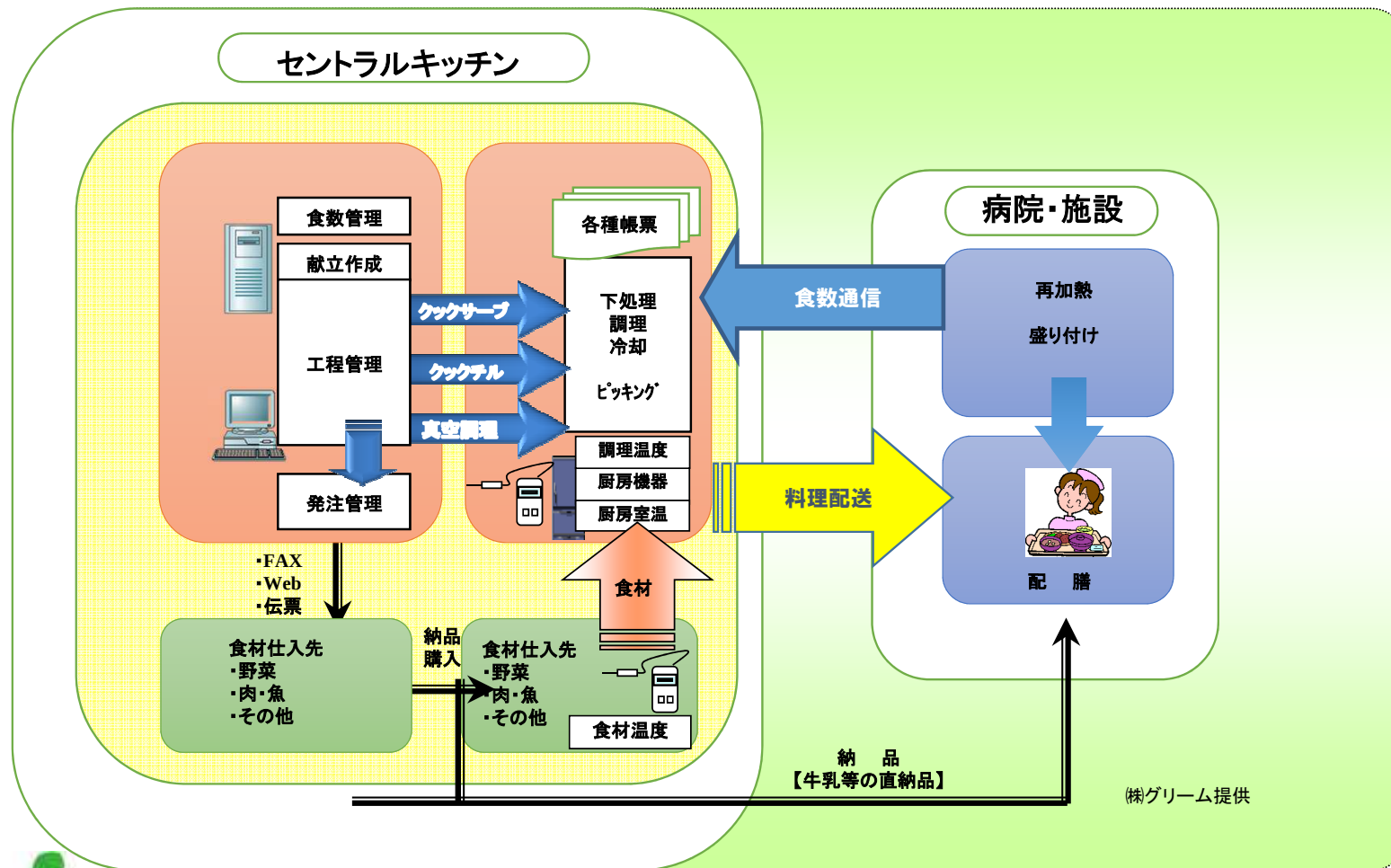


はあもにい給食の特徴

- ★調理済みお料理なので**現場での調理が不要**です。味ブレがなく盛付けへの集中が可能です。
- ★調理から配送まで**徹底した温度と時間管理(TT管理)**を行い雑菌の付着、増殖を防ぎます。
- ★普通食から特別食、ソフト食まで**食種が豊富で利用者にあった食事**が提供可能です。
- ★調理材料の安全性に配慮し、可能な限り添加物や既製品を使用せず**手作り感のあるお食事**をめざしています



給食提供システム



通常お料理のサンプル



季節の行事食

行事食は毎月1回実施
しています



2月～節分



3月～桃の節句



ソフト食(例:クリスマスメニュー)

咀嚼能力が弱くても
キザミやミキサーは
イヤ!
見た目で隣の方と同じ
お料理が楽しめます



○常食

- ・白身魚のポワレ 白ワインソース
- ・茶美豚の角煮 ・生湯葉の季節サラダ
- ・十穀御飯・コンソメスープ
- ・ヨーグルトムース 柚子風味



○ソフトA/B

- ・白身魚のポワレ 白ワインソース
- ・鶏肉の柔らか煮 ・二色豆腐サラダ
- ・粥 ・コンソメスープ
- ・ヨーグルトムース 柚子風味



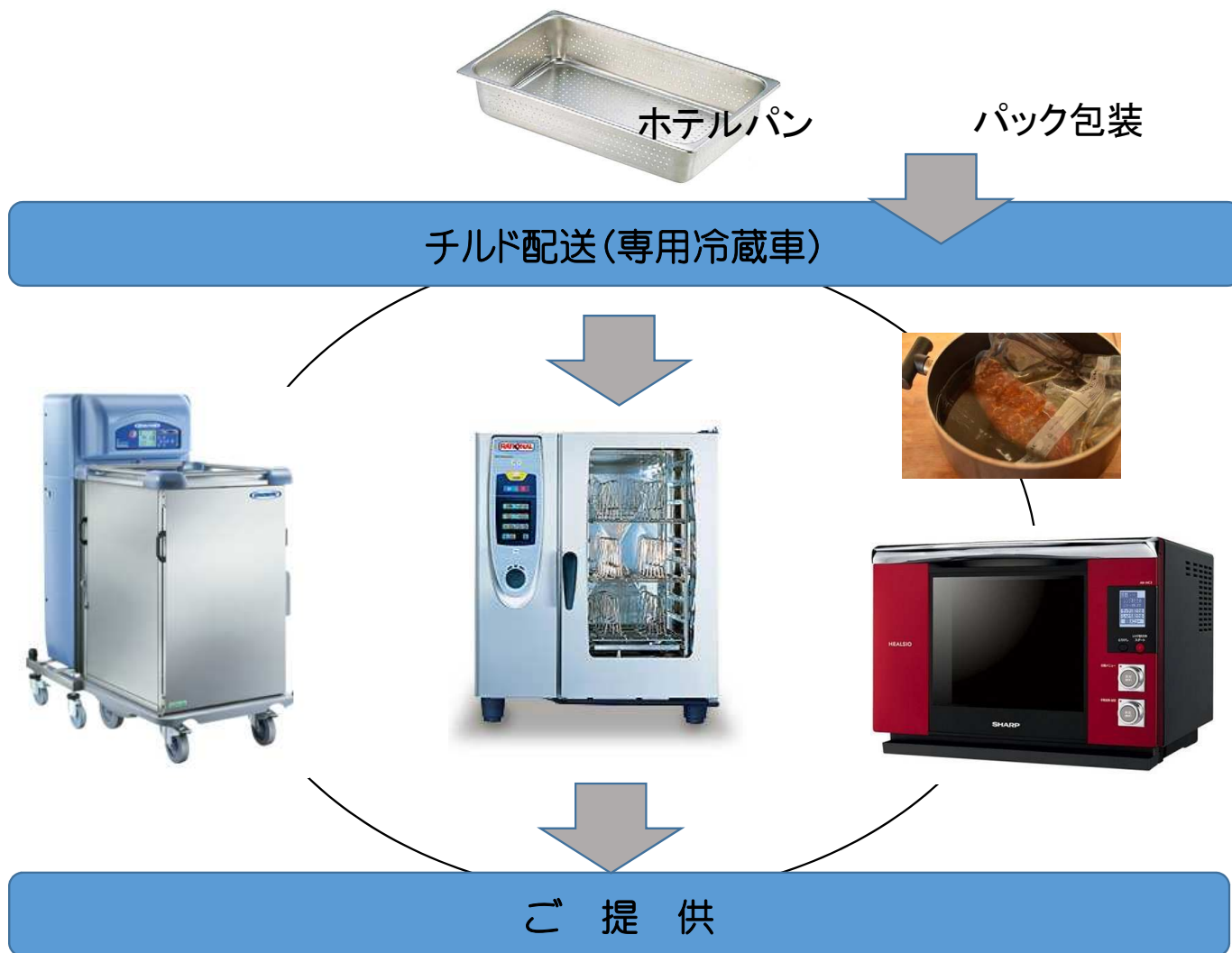
○ソフトC

- ・鮭ムースの白ワインソース
- ・チキンムース 酢味噌添え ・二色豆腐
- ・粥 ・コンソメスープ
- ・ヨーグルトムース 柚子風味



再加熱の方法

食数に合った
加熱方法を
選択します



手順 1

盛付け 再加熱準備

納品



盛付:温



加熱前



盛付:冷



手順 2

再加熱
トレイメイク
配膳

再加熱



彩り



トレイメイク



配膳



提供工程 (ディ、昼食のみ)

- ・常時1名体制(介護スタッフでも可能)
- ・1回2時間程度
- ・特殊な技能は不要

無洗米を1回ゆ
すいでタイマー
セット、冷菜準備

器に盛り付けト
レイメイク

10時

11時

12時

13時

炊飯	汁物 再加 熱	盛付 トレイ メイク	配膳 喫食	下膳 洗浄
----	---------------	------------------	----------	----------

汁物準備
温菜の再加熱

熱々冷や冷や
提供

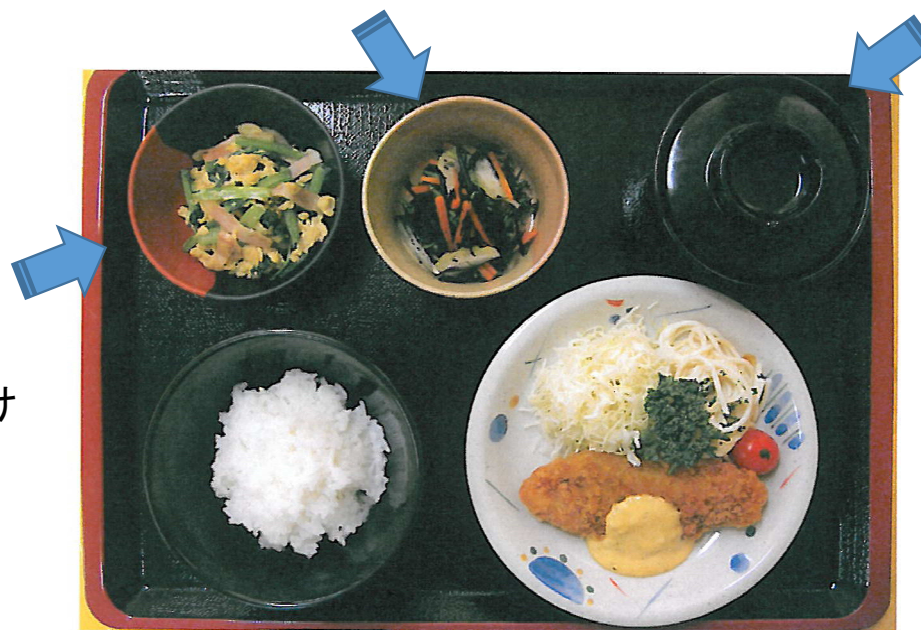


配膳イメージ

副副菜
冷菜・事前盛付

汁もの
だし入りみそベースを
使って自家調理

副菜
温採・事前盛付け



ご飯
はあもにい送付のお米を
自家炊飯

主菜・添え物
再加熱後、盛り付け



ご注文と内容

- 食数の発注 ⇒ 6日前に仮集約、3日前に確定(ご請求数)
発注表をFAXを送信
- 食材の出荷 ⇒ 1日1回専用チルド便で前日配送
月曜分は前々日配送
- 食事の内容 ⇒ 通常の給食のほか季節の行事食を毎月1回
実施、減塩食等の特別食も対応可
- イベント料理 ⇒ バイキング昼食やイベント調理(寿司・天ぷ
ら、粉物、鍋類など)も提供可能(別途、要交通費)



配送について

◆安全な配送

⇒ 密閉容器にてお料理を配送
弊社専用冷蔵車で配送

◆車内温度管理

⇒ 配送時の車内温度は自動計測
データを保管管理

◆トラブル対応

⇒ 落下事故や食材汚染などの際には代替料理をセンターより出荷可能

◆生鮮食材

⇒ フルーツ、生野菜もお届けします



献立について

◆基本サイクル ⇒ 35日サイクルを基本に季節の献立を
織り込んでいます

◆ご飯、汁物 ⇒ 献立に含む食材をお届けし、現地での
調理をお願いします

◆乾物、調味料 ⇒ 味の微調整や和え物の調味料を在庫品
として保管していただきます

◆現地での調理 ⇒ 和え物、カット、みそ溶きなど



私たちは、
給食事業の良きパートナーを
めざします



まずはご連絡下さい。
工場見学や出張試食会も可能です。

担当: 藤原、板垣
TEL: 078-304-5925
E-mail fujiwara@mf-harmony.com



私たちは食べることの喜びを創造します

(株)メディカルフーズはあもにい

