

医療・介護福祉施設の皆様へ

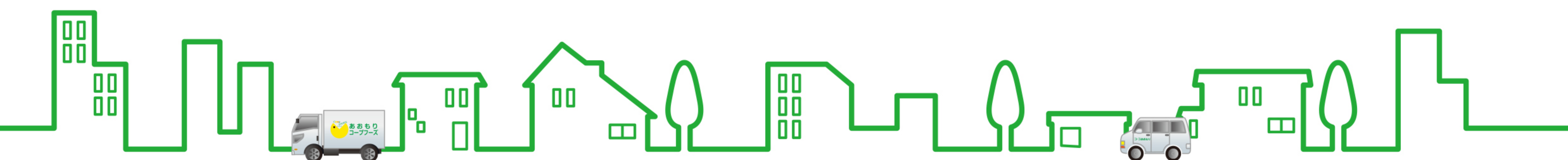


あおもりセントラルキッチン 給食ご利用ガイド



みんなの幸せと健康のために

株式会社 あおもりコープフーズ



専属の
管理栄養士
が監修
献立づくり

お客様の声も取り入れながら、専属の管理栄養士が監修、栄養バランスを考え、塩分を抑えて献立を作っています。献立表にはエネルギー、塩分等の栄養成分も表示されていますので、日常の食事の見直しにご活用いただけます。



朝食例【主菜×1・副菜×2】

【主菜】スクランブルエッグ
【副菜】五目ひじき
【副菜】つけもの



昼食例【主菜×1・副菜×2】

【主菜】八宝菜
【副菜】春雨中華サラダ
【副菜】オクラのおひたし



夕食例【主菜×1・副菜×2】

【主菜】お魚ハンバーグ
【副菜】きゅうりの酢のもの
【副菜】れんこん金平



ごはん・味噌汁は、お客様の方でご用意ください。
ご要望があれば、米・みそ調味料も弊社からお届け可能です。
※汁具材は基本提供に入ります。

3-常食A	予 定 メ ニ ュ ー 表			
	朝	昼	夕	一日計
2月16日 (月)	しらすご飯 納豆(ひきわり) なす炒め 漬漬(きゅうり) 牛乳	しらす汁 鶏汁 もずく二杯酢 和え物 ほうれんとうりんご	かぼちゃ汁 カレーの揚げ物 切り干し菜付 白米お浸し	エネルギー 1673 蛋白質 68.4 脂質 31.6 食塩相当量 5.9 炭水化物 275.1 水分 1646.6 カルシウム 632
2月17日 (火)	えのき味噌汁 さけ血ネギみそ すきこんぶ汁 梅干(種なし) 牛乳	キスフライとシー ナポリタン添え 和え物 ブロッコリー 梅干の煮物 ふのりの味噌汁	黒汁 鶏肉の味噌漬焼き 白米のスープ煮 ミモザサラダ	エネルギー 1834 蛋白質 73.5 脂質 39.6 食塩相当量 6.4 炭水化物 284.1 水分 1419.3 カルシウム 581
2月18日 (水)	大根汁 卵みそ 三食受酢 炒り白す 牛乳	赤魚の塩焼 五目ビーフン 和え物 ブロッコリー なす汁 ふき汁	もやし汁 グラタン けんちん煮 塩辛昆布あえ	エネルギー 1723 蛋白質 68.8 脂質 38.6 食塩相当量 7.1 炭水化物 269.8 水分 1502.8 カルシウム 687
2月19日 (木)	わかめの味噌汁 クインシー産金巻 キャベツ炒め 大根なます 牛乳	志菜みそおでん もやし炒め お浸し(小松菜) ワンタンスープ	キャベツ汁 豚汁 白米さんしょう和え 春雨の中巻サラダ	エネルギー 1758 蛋白質 64.1 脂質 46.2 食塩相当量 8 炭水化物 271.7 水分 1546.9 カルシウム 811
2月20日 (金)	焼き玉子みそ汁 大根と鶏肉の煮物 大豆 牛乳	鶏ハンバーグ ポトサラダ 和え物 白菜わさび ふき汁	玉ねぎ汁 ポトサラダ 土佐まわらび ホタテ三杯酢	エネルギー 1737 蛋白質 60.4 脂質 35.9 食塩相当量 6.2 炭水化物 278.3 水分 1641.6 カルシウム 616
2月21日 (土)	なめこ汁 温泉卵 小松菜の炒め煮 大根なます 牛乳	かれのの煮魚 さつまいものわりこ なすのたし割り ごぼうの味噌炒め 焼き玉汁	なす汁 チキンピカタ ごぼうの味噌炒め きのこみぞれ	エネルギー 1743 蛋白質 72.5 脂質 32.7 食塩相当量 5.4 炭水化物 260.1 水分 1515.6 カルシウム 585
2月22日 (日)	キャベツ汁 春雨サラダ はんぺん煮 梅干(種なし) 牛乳	魚のフライ(タラ) 野菜のスープ煮 和え物 ほうれんとう オクラ味噌汁	うず巻き汁 肉野菜炒め ニラの卵とじ ねかふ二杯酢	エネルギー 1646 蛋白質 65.2 脂質 33.7 食塩相当量 7.3 炭水化物 282.1 水分 1372.8 カルシウム 621

行政指導指針に対応できる献立表様式となっています。

食材の
安全基準の
徹底
食材へのこだわり

地元の生産者や加工業者と連携し、コープ基準に基づいた国産・県産の食材を主に使用し、地産地消・見える購入産地の推進を計ります。手づくりにもこだわって、安全・安心な食材を丁寧に調理しています。



給食が届けられるまで



セントラルキッチンで、給食経営の改善を!

調理に要する施設側負担(厨房建設費・機器及び備品投資や光熱水道費をはじめとした経費など)、トータルコストを削減できます。



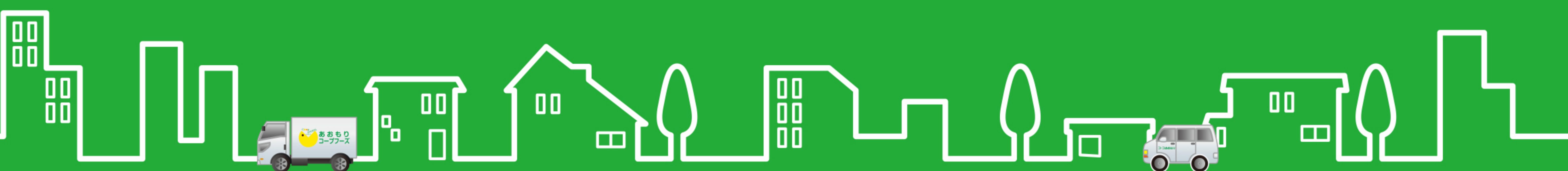
調理済みの食材を再加熱したり、盛り付けするだけなので、少人数でも対応できます。



再加熱・配膳中心の厨房に改修し、余分なスペースを他に有効活用できます。



献立は、セントラルキッチンで作成致しますので栄養士業務が軽減でき、栄養指導や栄養アセスメントなど本来の業務が出来ます。



セントラルキッチンの食事で安心と笑顔と元気を広げます。

一人ひとりに合った食事を提供します。

すべての方にご満足いただくためには、一人ひとりに合わせた食事を提供することが大事だと考えます。弊社では、一人ひとりのご要望、体調やアレルギーの有無などを詳しく聞いた上で、最適だと思う食事サービスをご提案させていただきます。(食形態を詳細に打ち合せします)



便利で満足!

病院・施設のキッチンでは、届けられた調理済みのおかずを再加熱し、盛り付けるだけなので、調理の作業がほとんどなくなります。



クックチルシステムだからできる豊富なメニュー。

クックチルシステムで調理された食材は、賞味期限が長い為、その組み合わせ次第で豊富なメニューの提供が可能になります。



“クックチル”とは?

加熱調理した料理を、90分以内に中心温度が3℃以下になるまで、急速冷却し、0~3℃の状態でもチルド保存する調理法です。菌の増殖温度帯を一気に通過させることにより、菌の増殖を防ぎ、料理を調理から提供するまでの時間を延ばすことができる(賞味期限は生産から消費の日を含めて5日間)ため、計画的に生産できる調理方法です。

食材ごとに真空パック

- 食材本来のおいしさや栄養が失われない
- 食材の酸化防止
- 調味料の浸透性がよい

盛り付け



提供日とお申し込み人数、料理名が記載。



冷たいものは冷蔵庫から取り出してそのまま、温かいものは加熱するだけで美味しく召し上がれます。

「行事食」でたのしい1日に。

季節ごとのイベントを盛り上げる、バラエティー豊かな「行事食」の提供もいたします。みなさんに楽しんで食べていただき、思い出に残る1日になるようお手伝いさせていただきます。



県内初の
オール電化
セントラルキッチン

国際的な衛生基準
HACCP
認証施設!



納入実績 (2015年12月現在)

2013年3月1日に稼動を開始し、現在青森県内の病院や介護施設(全18ヶ所)に、1日あたり約2,000食を提供しています。

納入先	施設数
病院	2
サ付高齢者住宅	3
有料老人ホーム	2
デイケア	4
デイサービス	3
ショートステイ	2
共同住宅	1
複合型施設	1
合計	18

アクセス



給食部門は、私たちにおまかせください!

詳しい資料が欲しい

料金を知りたい

一度話を聞いてみたい

キッチンを見学したい

病院・介護給食サービス
に関するお問い合わせは

TEL.017-752-8181

〈受付時間〉月～金 / AM9:00～PM5:00

株式会社あおもりコープフーズ

〒030-0142 青森市野木字山口164-68

