

介護・福祉施設様向けお食事提供サービスのご案内

全国の高齢者施設、福祉施設様に「美味しい・安心・簡単」なお食事で、施設様・ご利用者様とご満足いただけるお食事をお届けいたします。また施設様のご要望に応じて、効率よく食事を提供できる調理機器や食器類のご相談を承っております。



朝食・昼食・夕食の3食

1日 **628円** (税別) ~

※食数により送料がかかる場合があります。

手軽

調理済みの食材なので、湯煎や解凍だけで完了。短時間で誰でも美味しく作れます！

月間の献立通りにご注文いただくほかに、好きなメニューを選んで注文も可能！

便利

長期保存可能（製造から約1年間）で鮮度長持ち。急に利用者様が増えた時の対応、災害や事故等の緊急時のストックとしてもご活用頂けます。

朝食のみ・昼食のみでも注文可能です！

【献立種類のご紹介】

献立名	献立の特徴
A献立（種共有）	朝2品、昼・夕3品の献立に週1回ずつ種や丼が入った献立です。朝は軽めにといったご要望にお答えした献立になります。
B献立	朝・昼・夕3品のスタンダードな献立です。塩分摂取に配慮した、量もお値段もお手頃な献立です。
B献立（種共有）	朝・昼・夕3品のスタンダードな献立に週1回ずつ種や丼が入った献立です。
C献立	朝3品、昼・夕4品のボリュームのある献立です。
C献立（種共有）	朝3品、昼・夕4品のボリュームのある献立に週1回ずつ種や丼が入った献立です。

※この他に、再加熱機の利用、凍結含浸法を使用したやわらか食、ムース食、冷凍弁当タイプ、おやつなどの献立をご用意しております。お気軽にお問い合わせ下さい。

【たくみフーズマネジメント株式会社のサービスのポイント】

POINT1 誰でも簡単調理！いつでも美味しい食事を
調理済み食材なので、味付けの均質化と調理工程の平準化が図れます。袋ごと温めるだけで誰でも簡単に美味しい食事が提供できます。

POINT2 安全・安心な食事
HACCP認定の衛生管理の徹底した工場で作られた食品を提供します。冷凍の真空パックになっており、喫食するまで手を触れることなく提供出来ますので、食中毒リスクの低減につながります。

POINT3 栄養管理された豊富な献立
管理栄養士により栄養計算された、和食を中心とした飽きのこない献立を展開しております。脱サイクルメニューで郷土料理や季節を感じる行事食を取り入れています。献立は朝食・昼食・夕食の他、おやつも準備しております。おやつは、冷凍や常温の和菓子（せんべい、どら焼きなどの焼き菓子）、洋菓子（ケーキ、クッキー、ゼリーなど）、色々なお菓子が楽しめる献立を準備しています。

POINT4 単品購入で、利便性・楽しみが広がります！
急な利用者様に備えて、単品（主菜1食〜、副菜5食〜）で購入することが可能です。選択メニューや、バイキングメニューなどのイベント準備も調理済み食材なら簡単にできます。

POINT5 お客様のニーズにあわせた形態食のご提案
常食の他、やわらか食、ムース食、エネルギー調整食、たんぱく質調整食、塩分調整食などのお食事もご用意しており、お客様のニーズに柔軟に対応して参ります。

POINT6 もしもの時の備え
冷凍調理済み食材なので、商品製造から約1年と賞味期限が長いことが特徴です。被災直後の食事の提供など、もしもの時に備えてローリングストック（※）として活用できる食材です。

※ローリングストックとは…
普段の食品を少し多めに買い置きしておき、賞味期限を考えて古いものから消費し、消費した分を買い足すことで、常に一定量の商品（食品・日用品）が備蓄されている状態を保つための方法。

POINT7 厨房経費削減
病院や施設等の建設にかかるイニシャルコストが少なくできます。専門調理機器が多数必要無く短い動線で対応できるため、厨房面積が小さくできます。稼働後は、水道光熱費の削減・調味料不要・生ごみの削減が可能です。また、簡単調理であるため時間が短縮でき、省力化・省人化により人件費の削減にもなります。

POINT8 効率よく食事提供ができる厨房機器設備や食器のご提案
弊社販売の食材はスチームコンベクションオープンや、再加熱カートでの温めが可能です。食材とあわせて厨房機器設備や食器などのご相談を承っております。効率よく食事提供ができる仕組みをご提案させていただきます。



《サービスについてのお問合せ先》

たくみフーズマネジメント株式会社
〒982-0037
仙台市太白区富沢西五丁目12番地の28
PASSIONEIV
TEL：022-796-3466
E-Mail：info2@takumini-m.com