

A collage of nine diamond-shaped images arranged in a grid, showcasing various food preparation and plating techniques in a professional kitchen. The images include: 1. A chef in a blue uniform and mask using a knife to prepare ingredients. 2. A close-up of a chef's gloved hand using a long metal tool to handle a large quantity of small, reddish-brown items in a tray. 3. A chef in a white uniform and mask using a long metal tool to stir a large pot. 4. A chef in a white uniform and mask using a long metal tool to stir a large pot. 5. A close-up of a chef's gloved hand using a long metal tool to handle a large quantity of small, reddish-brown items in a tray. 6. A chef in a white uniform and mask using a long metal tool to stir a large pot. 7. A chef in a white uniform and mask using a long metal tool to stir a large pot. 8. A chef in a white uniform and mask using a long metal tool to stir a large pot. 9. A chef in a white uniform and mask using a long metal tool to stir a large pot.

安心・安全で豊かな食生活を サポートいたします



毎日食べるものだから、もっと美味しく、もっと安全に。

そして、もっと心も身体も健やかであってほしい。

私たちはそんな思いを込めて、皆さまそれぞれが
幸せになれるお食事をお届けします。





お悩み解決！

Q 毎日の献立づくりに悩んでいます…

👍 選ばれる理由 ① 私たちだからこそできること

Q 栄養価の計算… 食中毒やノロウイルス…
心配なことばかりで頭がいっぱい…

👍 選ばれる理由 ② 安心・安全を当たり前
(HACCP認証)

Q 食数が変わると、人員の配置が難しい…
時間や手間がかかりすぎて負担です…

👍 導入のメリット Ⅰ 業務の省力化

Q 専門の調理師や栄養士の確保が大変…

👍 導入のメリット Ⅱ 食事提供にかかる労働時間の削減

Q 食材の高騰で、1食あたりのコストが心配…

👍 導入のメリット Ⅲ 調理済み食材のメリット

こんな“食事提供のお悩み”を解決いたします



もう献立に
悩む必要は
ありません

私たちだからこそ できること



お食事は毎日のことだからこだわります

- 新鮮な地元の野菜を使った料理が特徴です。冷凍食品では出来ない、生の野菜を使った献立も魅力的です。
- 塩分控えめの家庭的なやさしい味付け。骨なしの魚を使用したり、根菜類は圧力釜で柔らかくして、ご高齢者の方でも食べやすく仕上げます。
- 和食をベースにしながらも、洋食・中華などのメニューも取り揃え、毎日豊かな食生活をお楽しみいただけます。
- 定期的に担当者さまからご意見やご要望を伺い、可能な限り献立に反映し、改善に努めます。
- 行事食など特別な日のメニューも、ご要望に応じることができます。

【献立例】

	朝 食	昼 食	夕 食
①	・味噌汁 ・卵焼き ・おくらのかか和え ・牛乳	・ピーマンの肉詰め焼き ・南瓜の味噌マヨネーズ和え ・昆布豆 ・野菜スープ	・ぶりの照り焼き ・干し大根と法蓮草の胡麻和え ・長芋の梅肉和え ・すまし汁
②	・味噌汁 ・筑前煮 ・のりの佃煮 ・牛乳	・さんまの揚げ煮 ・ポテトとベーコンの洋風金平 ・法蓮草となめ茸の和え物 ・きゃべつのスープ	・すき焼き風煮 ・三食野菜天ぷら ・オレンジ寒天 ・赤だし
③	・味噌汁 ・干し大根の煮物 ・ふりかけ ・牛乳	・豚丼 ・かにかま卵ロール ・きゃべつとコーンのソテー ・さつま汁	・白身魚のピカタ ・野菜コロッケ ・ささみと胡瓜のドレッシング和え ・コンソメスープ



信頼

徹底した
衛生管理を実施
しています

安心・安全を 当たり前

栄養士による バランスの取れた献立

- 管理栄養士が、細かな栄養価の計算をもとに献立を作成致します。豊かな食材を使った様々なメニューをご提案いたしますので、手間のかかる毎日の献立作成から解放されます。



ながさきHACCP8認定

(8段階中で最高段階の評価／国際基準)

- HACCPとは、事業者自らが食中毒菌汚染や異物混入等の危害要因を把握した上で、原材料の入荷から製品の出荷に至る全工程の中で、それらの危害要因を除去又は低減させるために特に重要な工程を管理し、製品の安全性を確保しようとする衛生管理の国際基準です。
- ながさきHACCPは、食品等事業所の衛生レベルを評価する長崎県独自の取組みです。保健所による立入検査を行い衛生管理状況を評価します。認定を受けた事業所は、「ながさきHACCP取組施設」としてホームページ上で公表されています。



衛生管理体制の強化

- 当事業所で徹底した教育・研修を行い、知識のみではなく意識向上にも力を入れています。
- 細菌を持ち込まない衛生管理に努めています。
- 年3回の食品検査を実施しています。
- 月1回、全調理従事者の腸内検査を実施しています。



ながさきHACCP8認定

導入にあたっての 3 つのメリット



お食事を
美味しく・安全・
安心にご提供



I

お悩み

Q 時間や手間がかかりすぎて負担です…



業務の省力化

献立作成から調理までの業務を省力化。
施設様でご飯だけを炊いていただき、
配達された食事を温め直して盛り付けるだけで完成。
調理経験のない方でも おいしい料理が提供可能です。

● 献立作成、発注(複数業者)、検品、食材の保管(スペース、専用容器等)、
下処理、切り込み、調理、衛生管理などの業務が省力化されます。



器具、備品の費用軽減

食事提供には、冷蔵庫と
温め直しができる設備のみでOK。

● 衛生管理に必要な、包丁、まな板、容器(魚用、肉用、果物用、野菜用、生食用、
卵用など)、コンロ、フライヤーなど 機械器具類の購入管理が不要に。

電子レンジ、コンロ、冷蔵庫、包丁、まな板(各1種類)、洗浄スペースなど
最低限の設備でお食事の提供ができます。

II

お悩み

Q 専門の調理師や栄養士の確保が大変…

2ユニット(18人分にかかる労働時間)

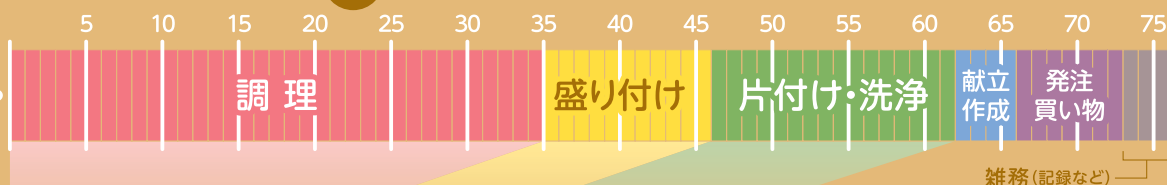
食事提供にかかる労働時間の削減



導入前

常勤換算
1.9人

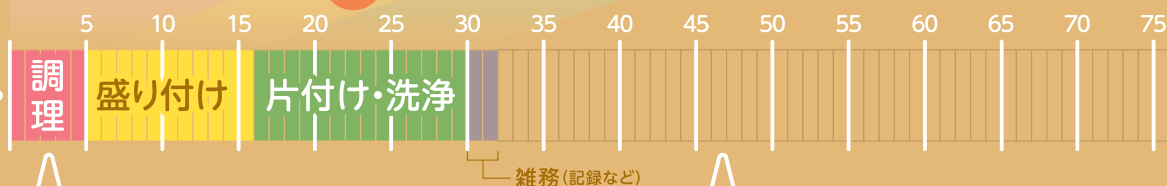
● 1週間にかかる延べ労働時間 76 時間



導入後

常勤換算
0.8人

● 1週間にかかる延べ労働時間 32 時間



ほぼ調理済の料理が届くため、
調理時間が短縮できます。

献立作成や発注・買い物
の時間が無くなります。

III

お悩み

Q 食材の高騰で、1食あたりのコストが心配…

👉 調理済み食材のメリット

提供方法は、配膳形式とお弁当形式の2パターン。

ご希望に合わせてお選びいただけます。

- 急速冷蔵状態でのお届けですので、ご施設様で温めるだけでお召し上がりいただけます。



配膳形式 朝食／昼食／夕食

- お料理を数量に合わせてタッパー容器等にお入れしてお届けします。



※盛り付けイメージ

お弁当形式 朝食／昼食／夕食

- プレートに盛り付けられた状態でお届け、温めが必要な料理のみ、取り出して温められます。
- 器に盛り付ける手間が省けます。



【施設内厨房調理との比較】

	導入前	導入後
食材コスト	・食材ロス発生 ・在庫発生	・食材ロスなし ・在庫なし
人材配置	・調理経験や技術のある人材が必要 ・衛生管理をする人材が必要	・利用者様の健康管理・お食事のケアに専念できる
水道光熱費	・下処理から調理において水道・光熱費が発生する	・電子レンジやオーブンでの再加熱するのみで省電力
衛生面 (食中毒)	・衛生教育・徹底した衛生管理が必要 ・14日間の保存食が必要	・HACCP基準で作られた商品のため食中毒のリスクが軽減
厨房設備	・設備機器の故障や調理器具の劣化に伴う修理や買い換えにより設備費用が掛かる	・調理器具の買い替えや厨房機器の修理などを最小限に ・大掛かりな設備投資不要

導入にあたっての **3** つのメリット

【ご注文】 まずはこちらをご覧ください

- 1 毎週(月曜日)に翌週の献立をお知らせ
(メール・FAX・配達便等にて)
- 2 同週(水曜日)に翌週分のご注文数を
「注文用紙」へご記入いただき
メール または FAX

【お届け】

- 当日は午前(10:00～11:00)、午後(15:00～17:00)の時間帯でのお届けとなります

事業所概要

あじさい
味彩花

営業日 週7日
(お正月3ヶ日以外は毎日営業)

住 所 長崎県雲仙市瑞穂町古部甲1432-6

電 話 0957-77-3965

e-mail ajisai@airinkai.or.jp

ブルースカイ

営業日 週7日
(お正月3ヶ日以外は毎日営業)

住 所 長崎県諫早市福田町357-1

電 話 0957-35-4880

e-mail bluesky@airinkai.or.jp

● 主な納入先

- ・ 障がい施設
(日中事業所・グループホーム・ショートステイ)
- ・ 高齢者施設
(グループホーム・ショートステイ・住宅型有料老人ホーム)
- ・ 市役所、学校、一般企業 など

● 諫早市栄養改善配食サービス事業

● 一日約2000食の
提供実績



<http://www.airinkai.or.jp>

