



社員食堂の新しいスタイル ケータリング給食のご提案



ケータリング給食とは

若菜が提案する新しい社員食堂は、本格的な厨房を持たない会社様でも委託給食スタイルに遜色ない「美味しい給食」を実現できる給食運営方法です。

給食調理は弊社給食センターで行い、会社様簡易厨房でお皿・小鉢に盛付して昼食時対面提供いたします。温かい麺・カレーなどの料理もいっしょに提供できます。



若菜はすべての食器類を持ち帰り、洗浄することが可能です。
貴社食堂経費を最小限に抑え、美味しい給食を実現します。

○メリット

- ①厨房調理が少ないため、水道光熱費などのコスト削減可能
- ②主な調理を給食センターで行うため、現場はパートのみで営業可能
- ③定食だけでなく、食堂の定番「温かい麺メニュー」が提供可能

上記のように現場での調理は、麺類・味噌汁等なのでパート従業員で運営可能です。給食に掛かる費用も委託給食に比べて大幅の安価！
・・・詳しくは若菜各給食センターにお問い合わせください。



若菜のご提案するケータリング 給食 メニューコンセプト

- ケータリング方式でありながら、レストランのような彩りと、グレードの高い料理内容を目指します。
- 選べる小鉢や野菜サラダなど健康と楽しみをご提供。
- センター調理師が本格調理して、温かい食事をご提供。
- ランチ・丼・カレー・麺類など豊富なメニュー構成です。
- 安全で安心できる食材と新鮮な食材を使います。
- 男性が多い食堂利用を考慮し、ボリューム感を充実させます。
- 福利厚生施設として健康情報・食事情報の発信。
- 定期的なメニュー見直し、利用者アンケート実施等によりマンネリ防止に努めます。



提供可能なご提案メニュー

選べる小鉢の日替わり定食

主菜・選べる小鉢・お新香・ご飯・味噌汁



健康ご膳

健康ご膳・お新香・ご飯・味噌汁



選べる小鉢の日替わり丼

日替わり丼(トッピングカレー)
・お新香・味噌汁



選べる小鉢の日替わり麺

日替わり麺(らーめん・うどん・そば)
選べる小鉢・お新香・半ライス





ケータリング給食メニュー提供例

選べる小鉢の日替わり定食

サラダ、ポテトサラダ、煮物
冷奴、和え物、酢の物、デザート
など毎日3～4種類の小鉢



揚げたてとんかつ



揚げたて鶏唐揚げ



牛カルビの焼肉



肉野菜炒め



ケータリング給食メニュー提供例

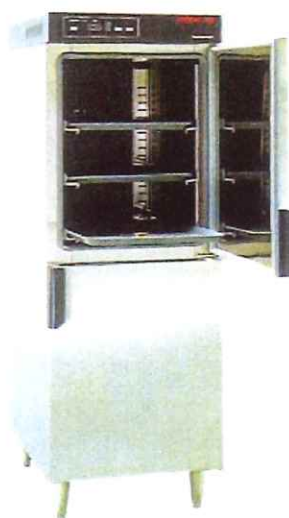
選べる小鉢の日替わり定食 メニュー例



お新香サービス

温かい主菜(メインディッシュ)を
保温できる遠赤外線保温カート
(例)

1台でメインディッシュを
60～70枚保温できます。
遠赤外線で、お料理が
乾燥しないスグレモノです。



NH-500



NH-500M



ケータリング給食メニュー提供例

健康ご膳

メニュー例

「生活習慣病予防」にお奨めです
カロリーを650Kcal 野菜150g
塩分3.5g以下の健康維持ご膳です。
健康志向のお客様に大変好評です。



ケータリング給食メニュー提供例

選べる小鉢の日替わり丼



選べる小鉢

選べる小鉢の日替わり麺



日替わり麺には、小鉢
の他、ご飯が付きます。



揚げ立て天ぷら

