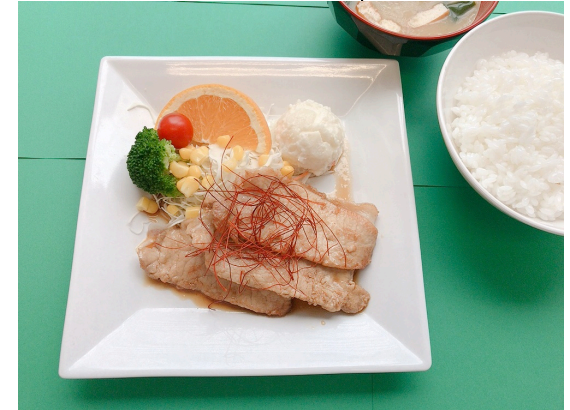
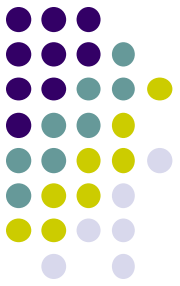




若菜委託給食部の社員食堂運営





若菜委託給食部の社員食堂運営



若菜は安全でグレードの高い美味しい食事を安定して提供します！

若菜は埼玉県内で、毎日 受託給食・食堂で3万食、弁当給食で3万食を提供しております。
安全で安心できる美味しい、バラエティー豊かな食事をお約束します。どうぞお任せください。

■基本的に地元埼玉に営業範囲を限定しております！

若菜は埼玉で生まれ、埼玉で育って参りました。埼玉県で「給食なら若菜」を目指しております。
地元だから発揮できる「誠実な給食への取り組み」と「迅速なホロー体制」は地元若菜の強みです。

■食堂給食で使用する食材が新鮮で安全です！

若菜は大宮市場出身です。1日6万食の食材の内、肉・魚・野菜の生鮮3品の多くを市場から毎日仕入れて
おります。地産地消を推進し、野菜は主に県内産を使います。
主食である「お米」は、弊社社長出身地福島の美味しい減農薬米を150軒の生産農家から直接仕入れです。

■創業以来無事故の実績と若菜だからできる安心・安全！

創業から40年、給食と弁当で1日6万食を提供しておりますが、創業以来食中毒事故無事故の実績です。
更に、平成15年12月に県内給食業者として初めて品質マネジメントシステムISO9001の認証を取得
しました。また、当社は貴社に万が一の事故、不測の事態が発生しても、県内に複数の当社直営給食
センターが稼動しており、365日 朝・昼・夕食の安全・安心を確実に担保できます。

■彩りの良い、食欲を誘う美味しい健康給食をお約束します！

若菜は、事業所給食はもとより、官庁内レストラン、カフェテリア、大学内カフェレストラン等の実績が
豊富です。若い方から生活習慣病を気にする世代までの食事ニーズや嗜好に必ずお応えできます。
料理の彩りの工夫、充実したボリューム感など美味しさと楽しさをご提供します。また、従業員様の健康を
十分に配慮したメニュー構成をご提案します。

若菜は、受託給食専門企業として、貴社の様々なご要望にお応えできます。
必ずや、貴社福利厚生にお手伝いできると信じております。

食堂運営コンセプト



- **美味しくヘルシー**

当社の給食コンセプト「美味しくヘルシー」。安心で新鮮な食材・安全な調理・栄養バランスと健康の配慮・彩よく盛り付けられた美味しい食事の提供です。

- **企業内レストランをご提案します。**

メニューのバリエーション化を図り、四季を感じられる食事をご提案致します。働く者にとって、食事は唯一の憩いのひと時です。食の楽しさを実現します。QSC(クオリティー・サービス・クレンリネス)のスタンダードを高め、ホスピタリティー(おもてなしの心)溢れる憩いの場「社内レストラン」を目指します。

- **食事のグレードアップと健康維持の両立。**

社員食堂として、グレードの高い食事と適正な価格をご提案し、且つ福利厚生施設として、貴社社員様の健康維持をご提案いたします。

食堂運営プラン



■安全で安心できる食材

弊社は、創業以来生鮮3品(野菜・肉・魚)を、地元総合卸売市場から仲買として直接買付けしております。「食のトレーサビリティ」が問題となっている現在、安全で安心できる食材を使うのは弊社の義務です。

■健康を配慮した食事の提供

生活習慣病は、日々の食事が原因です。栄養バランスに配慮した献立とおお客様には、エネルギー・タンパク質・脂肪・塩分をご提示します。又、健康ご飯、栄養の粉の無料提供、健康瓦版等、健康や栄養情報提供を含め、職員様の健康維持を推進できるよう健康創造企業としてご提案して参ります。

■食堂に行く楽しみを！！

毎月2回の食堂ミニイベント「スペシャルデー」、四季に開催する祭事フェア、貴社設立記念日の赤飯、レディースフェアなど定期的な開催を実施し、お客様に話題性の提供と食の楽しみを演出します。

■安全な給食提供

県内初のISO9001認証取得給食会社として、衛生管理には万全を尽くします。教育・研修を徹底し、その衛生管理履行状況は、本部スタッフが責任をもって確認、指導して参ります。

■運営フォロー体制

弊社が、基本的に県内に営業範囲を限定しているのは、「すぐにおお客様の要望にお応えできる」「すぐに改善・指導できる」範囲だからです。本部スタッフによる迅速なフォローが可能であります。

また、貴社給食施設に不測の事態が発生した場合には、弊社県内4ヶ所の給食センターから365日、朝・昼・夕の食事提供の担保をお約束できます。



ボリュームランチ

日替わりボリューム主菜
セレクト小鉢&
ご飯&味噌汁付

メニュー例



ご飯は大中小 同価格



豚ロース厚切りカツ



シチューハンバーグ



若鶏のグリルマスタードソース 豚肉と野菜の角煮



豚肉のオレンジ煮



和風ハンバーグ&カキフライ



牛しゃぶサラダの
胡麻ソース



ローストポーク
おろしソース





ヘルシーランチ

日替わりヘルシー7主菜
セレクト小鉢&
ご飯&味噌汁付

メニュー例



ご飯は大中小 同価格



ぶりの照り焼き



ほっけの塩焼き



海老とイカのチリソース



茹で野菜とすずきの
シーザーサラダ



金目鯛の煮付け

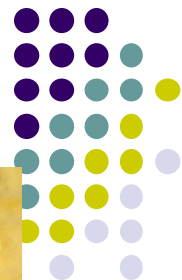


四川風麻婆豆腐



海老と夏野菜の天ぷら





丼アラカルト

丼・カレー・パスタ
オムライス等
セレクト小鉢 & 汁物付

メニュー例



ロースかつ丼



チキン竜田丼



デミソースオムライス



唐揚げカレー



一本穴子の天井



若鶏の照り焼き丼



ロースカツカレー



温卵ミートソースパスタ
ミニサンド付





中華麺



醤油ら一めん



マーボーラーメン



野菜たっぷり味噌ら一めん



坦々ら一めん



葱味噌チャーシューめん



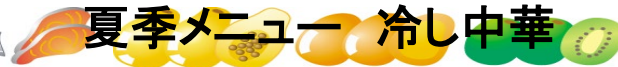
博多塩ら一めん



豚キムチラーメン



夏季メニュー 冷し中華





和麦面



肉汁うどん



海老ちくわ天そば



ネバネバ冷しそば



山菜うどんそば



肉うどんそば

カレーうどんそば



豚しゃぶうどん



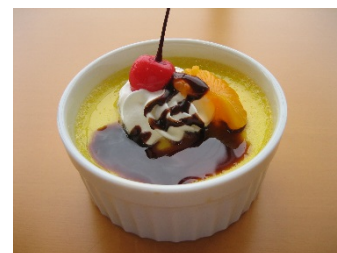
胡麻たれサラダうどん





サイドメニュー

小鉢・サラダ・デザート メニュー例



小鉢・サラダ・デザート



おむすび・いなり・ 海苔巻き



セルフ揚物





デゾ ランチ

メニュー例

オプションメニュー

デパ地下ランチ感覚の
メインディッシュ
2種のおかず & デザート
ご飯・スープ付





デリカ ディッシュ

オプションメニュー
女性向けライト感覚の
メインディッシュ
3種のおかず & フルーツ
ご飯・味噌汁付



ご飯は大中小 同価格

メニュー例



肉だんご
秋刀魚の南蛮漬け
ポテトサラダ
フルーツ

若鶏の唐揚げ
ハム入りスクランブルエッグ
野菜サラダ
フルーツ



秋鮭の塩焼き
筑前煮
小松菜の煮浸し
フルーツ





若菜特製 健康ご膳

オプションメニュー
2段重ね健康お重
メインディッシュ＋
4種のおかず＆フルーツ
ご飯・味噌汁付

メニュー例



ご飯は大中小 同価格



白身魚のタルタル
焼きご膳



豚肉と野菜の味噌炒め
ご膳



鶏肉と根菜の
筑前煮ご膳





スペシャルメニュー提案

月に4回のお楽しみメニュー！！



週1日ご提供するスペシャル 実施日はメインやアラカルトがスペシャルメニュー

鉄板メニュースペシャル



ポークソテー



牛ロース焼肉

メニュー例



ビーフステーキ



ミックスグリル

海鮮丼スペシャル



鮭といくらの親子丼



帆立いくらサーモン丼



味噌汁につきまして ご提案

毎日定食、丼カレー等に付きます
味噌汁につきましては、セルフの
練り味噌方式をご提案申し上げます。
出来立て衛生的で美味しい味噌汁です。





健康を配慮した食事の提供



健康ご飯の日

本日の健康ご飯 赤米

白飯が赤米のお好きなご飯を選択下さい。

赤米の効用

白米に比べ、リン3倍 ビタミンB15倍 ビタミンE8倍と栄養豊富
赤米には、ポリフェノールの1種 タンニンが多く含まれます。
タンニンには、過酸化脂質を抑える効果、発がん抑制、老化防止作用




黒米入りご飯



発芽玄米入りご飯

若菜が各事業所で実施している
「健康ご飯の日」毎日食べる

「主食」で栄養補給

若菜健康瓦版 平成22年 1月号

旬の食材『鰯 たら』
～魚類たんぱく質とカルシウムを多く含む魚～

字からも分かるように、この時期に旬になるたら、身は良質たんぱく質とカルシウム、肝臓はビタミンA・Dも多く含みます。

昔から、風邪、熱、貧血の薬として珍重されてきました。
また、たらであるたらこもビタミンA・Dが豊富で、老化予防に有効です。
とはいえ、鰯が美味しいので食べ過ぎはよくありません。

～今月のミニ知識～
胃を守り健やかな生活を

毎食中腹に、数分ずつ食べすぎで胃に負担をかけてしまった方はいないでしょうか？ そんな方に
胃や中腹のポピットを鍛えましょう。

【ポイント①】 お腹にのこもりのものがおなか、お腸は、とても消化の良い食品ですが、食べすぎで消化
が良くなってしまったら「胃酸過多」を多く含むおなかになります。食べすぎで胃酸
も多くなります。

【ポイント②】 お腹にのこりたものを飲みすぎで、胃酸過多になってしまった方には、胃の粘膜を
保護してくれる「アミノ酸」を多く含む梅干がおすすめです。みかん、レモン、グレープ
フルーツなどの柑橘類にも含まれていますが、梅干の方がバランスよく含まれています。

【ポイント③】 お正月休みでついつい夜更かし、夜更かしに食事をして胃腸を疲れさせてしまう方に必要な
のが「アミノ酸」で、梅干に多く含まれています。胃にやさしく、胃を助けてくれます。

七草粥を食べよう！

昔から一年の無病息災を願って1月7日に食べるのが「七草粥」ですが、それは無病息災ではなく、
胃のこりを考えた、昔からの知恵だったのです。七草に含まれるビタミン・ミネラルが、消化不良、
胃酸過多などのタイプにも効果があります。お正月に食べ過ぎて胃腸が疲れてしまった方には、七草粥は
1杯で140kcalと低カロリーなのでおすすめです。健康をとりつつ食べましょう！

★七草粥の材料のレシピ★

材料：七草（せり・ナズナ・ゴギョウ・ハコベラ・ホトケナギ・スズナ・スズロ）
・米 1カップ ・水 5カップ ・塩 少々

作り方：①七草はさっと洗って水気を拭き、しぼって細かく刻む。
②お米を入れ、水を加えて30分くらい煮る。
③煮き上がる前頃に塩を入れ、②をいれる。お好みでゴキウを加えてもいい。

若菜健康瓦版 平成18年 7月号

旬の食材『冬瓜』
～90%以上が水分の低エネルギー食品～

「冬瓜」と書きますが、れっきとした夏野菜です。保存性が良く、冬まで保存
可能なことが名前の由来です。

低エネルギー食品ですのでダイエットに有効です。又、夏場に含む水分はすぐれた利尿薬があり、
むくみや熱気あたり、解熱剤の働きにも効果があります。

～今月のミニ知識～
メタボリック症候群

ニュースでも報じられたので、「知っている」「聞いたことはある」という人はいらっしゃいます。とはいえ、まだお聞き
慣れない言葉「メタボリック症候群（メタボ）」、一体どんなものなのでしょう？

メタボリックとは代謝という意味です。代謝にひいて、脂肪の蓄積、心臓病や糖尿病などの疾患を誘発させる
危険因子を多く持った状態のことをメタボリック症候群とよみます。え、余計わからなくなっちゃった？ 簡単に
言うと、血圧高や血糖が高めの状態のことです。「なんだ、それならみんなそうだよ。」
いえいえ、そんなことで済むものではありません。誰でもなりうる病気です。危険な病気です。

2004年に厚生労働省が行った国民健康・栄養調査によると、成人のメタボリック症候群の有病者は
約1300万人、予備軍も含めると約700万人に上ります。これは、日本の人口の5人に1人がメタボリック症候群に属
している計算になります。中高年がかりや生活習慣病である、糖尿病・高血圧・脂質異常症・
肥満は、それと一緒で早期でも予防可能な病気ですが、これらの病気が重なる、糖尿病化を
促進し、さらには致命的な心臓病や脳血管障害を招くようになります。高血圧・高血糖・脂質異常症・
肥満・血糖を合わせて「糖尿病」という言い方があります。メタボリック症候群の人は、
糖尿病を発症するリスクは通常の7～8倍、心臓病や脳血管障害を発症するリスクは約3倍にもなるといわれています。

<予防の3か条>

毎食分量 適切な量を摂り、バランスのとれた食事
正しい食事法 三食決まった時間に食べる
適度な運動 毎日10分以上の運動

栄養の粉

食堂内に「すり胡麻・
いわしの粉・きな粉」
を出し、ご飯や味噌
汁、おかずにも自由
にかけて頂きます。

栄養バランスを整え
ます。



食堂内に栄養・健康情報を発信

食堂内に健康や栄養情報を毎月
「若菜健康瓦版」という情報誌とし
て掲示します。

健康は基本的に「自分で管理」す
るものです。健康創造企業として
「若菜の提案」です。



環境への取り組み

若菜給食事業所での具体的な環境への取り組み

若菜給食事業所における環境問題への取り組みは「出さない・減らす」「捨てないリサイクル」「省エネ」と言う「3つのポイント」への対応を中心に積極的に取り組んでおります。

社員、パート、アルバイトを含めた全スタッフが「環境問題」について強い問題意識をも持ち行動するよう教育・啓発しております。

1. 「出さない・減らす」

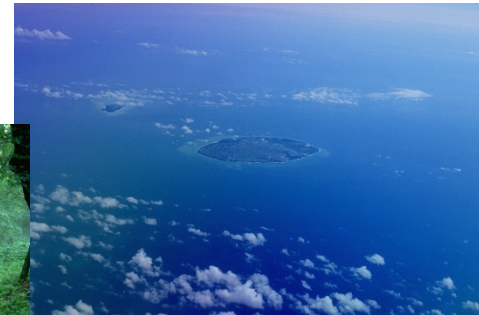
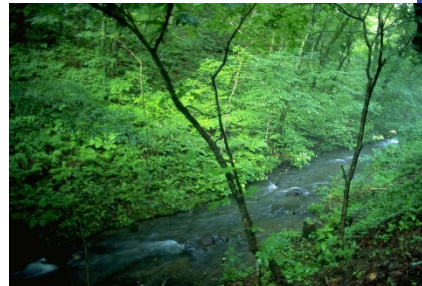
- ・日々のデータ集計に基づくロス率の低減
- ・仕入れ業者とタイアップによるゴミ削減
通い箱の利用や容器の素材変更、包装の簡素化
- ・無洗米の使用によるとぎ汁のゼロ化
- ・カット野菜の利用
- ・割り箸利用の停止

等

2. 「捨てないリサイクル」

- ・ゴミ分別(分ければ資源、混ぜればゴミ化の理念)を基本とした再利用・リサイクル化の推進
- ・回収業者とのタイアップによるゴミに資源化
- ☆廃油 ➡ バイオディーゼル燃料へ
- ☆ビン・カン ➡ ビン・缶の再利用
- ☆段ボール ➡ 再生紙
- ☆プラスチック ➡ 発砲スチロール

等



3. 「省エネ」

- ・従業員教育による水道光熱使用量の節約
- ・厨房機器のメンテナンス
- ・無洗米の使用による水道使用量の削減および水質汚染の削減

等

4. 「その他」

- ・環境ホルモン対策による食器の使用禁止
- ・特別栽培農産物の使用推進
- ・遺伝子組み換え農産物の使用禁止

等



安全な給食 衛生管理体制



フードサービスの基本ともいえる食品衛生管理は、従業員の個人衛生は基より、食材料の搬入からお客様への食事の提供、最後の清掃に至るまでの段階ごとに適切に管理しなければなりません。

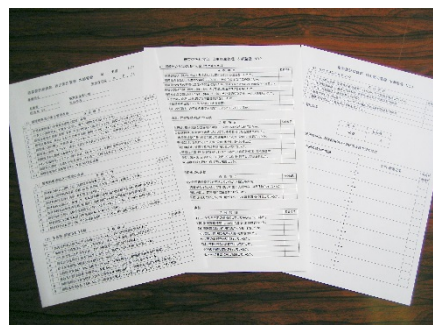
若菜委託給食部では、ISO9001品質管理に伴う、HACCP準拠自主衛生管理を確実にしております。

工程別に作業基準を定め、パートを含めた給食従業者全員が、決められた衛生マニュアルのもと徹底した衛生管理を行いチェック表に記載します。

また、本社衛生巡回スタッフによる履行確認、改善指導等管理体制も万全です。

入室管理マニュアル		手洗いマニュアル	
(衣類、マスク、靴掛け)		手洗い	
カウンタートップ管理基準	改善措置	作業工程	管理基準
(服装)		手首までぬがす	流水をかける (湯気流)
汚染した衣類を 着る	※ 服は 脱ぎ、手洗いの 前、手洗いの 後、手洗いの 前、手		

衛生管理の基本 厨房入室と手洗いマニュアル



初任者研修の実施
若菜では、給食業務初任者には、本社センター研修にて本部講師、担当栄養士による研修を義務づけております。
1週間のプログラムで、給食の意義や実務講習、食品衛生教育を行います。

本部衛生監査
毎月1回、本部スタッフ(SV/栄養士)による各事業所の衛生監査を実施。
抜き打ちで実施し、改善点があれば指摘し、対応方策を指示します。

自主衛生管理 工程別作業基準表	
作成日平成15年7月1日	
調理員	保 存
仕入れ・結晶	下 卸 性
調理・加工	洗浄・片づけ・清掃
配膳・配膳	サニテーションスケジュール

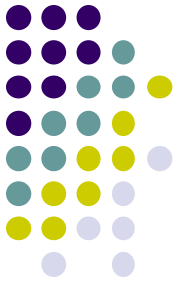
自主衛生管理 工程別作業基準表



県内初の給食企業 ISO9001 認証取得
若菜は、昭和55年創業以来食中毒事故無事故です。更なる安全・安心・顧客満足のため、平成15年12月に県内給食企業として初めて品質マネジメントシステムISO9001を認証所得しました。



若菜 給食運営フォロー体制



1. 運営管理体制

若菜委託給食本部は、埼玉県さいたま市にございます。令和2年8月現在埼玉県他112ヶ所の事業所を、地区担当マネージャー7名 ゼネラルマネージャー、本部衛生巡回員、本部管理栄養士・栄養士6名の計15名のスタッフでフォローしております。

さいたま市の他、行田市、本庄市、入間市にも拠点を配しお客様の要望に敏速な対応が可能であり、各事業所の巡回管理、指導等は、担当マネージャー、スーパーバイザー、栄養士が行っております。
又、貴社給食施設に不測の事態が発生した場合でも、弊社所有の県内4ヶ所の給食センターから食事供給体制がありますので、ご安心できます。

2. お客様とのコミュニケーション

受託給食を運営する上で重要なことは、委託者と弊社の円滑なコミュニケーションが挙げられます。ご担当部署と弊社担当M/SV栄養士/事業所責任者がいかにコミュニケーションを取れるか、そして率直な意見交換、改善提案が行われるかが重要です。弊社では、定期的訪問、給食委員会を通して「エリアマネージャーマネジメント報告書」を実施しており、日々の業務改善につなげます。

平成 年 月 日

委託先 委託給食部 エリアマネージャー定期巡回報告書 年 月 日			
印			
受託先お客様 ご担当者			
施設管理・厚生関連会議 運営委員会等の出席			
給食業務担当者 事業所責任者 栄養士 調理社員 パート社員			
ご担当者とのミーティング 定期巡回指導 各衛生点検表チェック 運営状況のチェック 運営全体のアドバイス 各種管理業務 改善点のフォロー 若菜本部とのパイプ役			
メニュー開発・作成 運営のトータル支援 貴社とのコミュニケーション アンケート実施 オープン時教育・支援 顧客満足度アンケート実施 勉強会・講習会の開催 その他管理業務			
運営のトータルバックアップ メニュー開発・システム開発 運営指導 人材募集・育成・教育訓練 食材開発・スクールメリット開発 安全衛生統括管理 リスクマネジメント			

日給給食業務
調理・接客サービス
仕入・点検表記載
衛生管理・栄養管理
労働管理・金銭出納
日常経理業務

委託先 委託給食部
エリアマネージャー定期巡回報告書
年 月 日

委託先お客様
ご担当者

施設管理・厚生関連会議
運営委員会等の出席

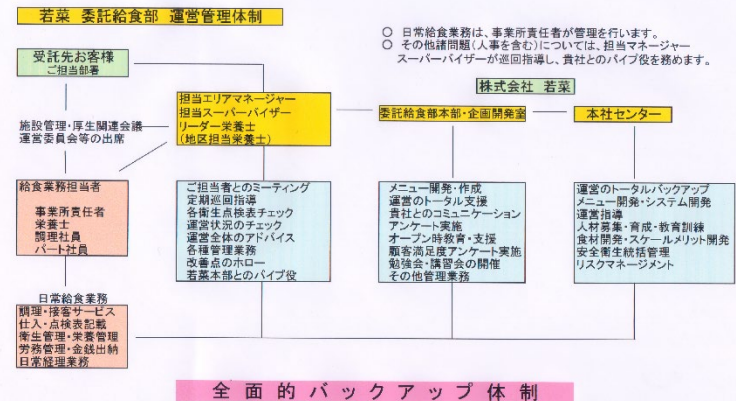
給食業務担当者
事業所責任者
栄養士
調理社員
パート社員

ご担当者とのミーティング
定期巡回指導
各衛生点検表チェック
運営状況のチェック
運営全体のアドバイス
各種管理業務
改善点のフォロー
若菜本部とのパイプ役

メニュー開発・作成
運営のトータル支援
貴社とのコミュニケーション
アンケート実施
オープン時教育・支援
顧客満足度アンケート実施
勉強会・講習会の開催
その他管理業務

運営のトータルバックアップ
メニュー開発・システム開発
運営指導
人材募集・育成・教育訓練
食材開発・スクールメリット開発
安全衛生統括管理
リスクマネジメント

日給給食業務
調理・接客サービス
仕入・点検表記載
衛生管理・栄養管理
労働管理・金銭出納
日常経理業務



3. 万全な若菜給食バックアップ体制

各給食事業所責任者と担当マネージャー・スーパーバイザーとの連絡体制。委託給食本部の支援・応援体制と、若菜本社リスクマネジメント、食材総合仕入などお客様の満足に少しでも近づきよう全社を挙げてバックアップします。



イベント・フェア提案 食堂に行く楽しみを！！

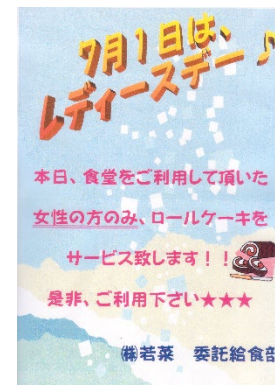
若菜受託事業所
イベント・フェア実施例



大学事業所での恒例バイキングイベント



世界のカレーフェア



毎月のミニイベント

スペシャルデー

季節に1週間の定期イベント 週間フェア

冬のヌードルフェア イベントランチコーナーで提供致します。 12月

月		スープカレーラーメン スープカレーとラーメンのコラボレーション
火		名古屋台湾ラーメン 唐辛子、にら、ひき肉の唐辛子ラーメン
水		田舎風味噌つけ麺 豚汁感覚で食べる具だくさんのつけ麺
木		函館いかラーメン 函館の定番イカを具材としたご当地ラーメン
金		博多どんこ明太うどん 博多ラーメンとどんこうどんにアレンジしたメニュー

※11:00~14:00のランチタイムに提供します。なお販売状況次第でとさせていただきます。
写真はメニュー例であり実際により量り付け等に若干の違いがある場合がございます。

食堂 徳若菜

スタミナ丼フェア イベントランチコーナーで提供致します。 5月

月		サイコロステーキ丼 サイコロステーキと特製ソースの組み合わせ
火		スタミナ豚丼 特製の豚肉と特製のソースの組み合わせ
水		メキシコ風チキンステーキ丼 豚肉の代わりにチキンステーキの組み合わせ
木		豚しゃぶの韓国風ソース 定食と韓国風ソースの組み合わせ
金		プルコギ韓国焼肉丼 韓国と韓国風ソースの組み合わせ

※11:00~14:00のランチタイムに提供します。なお販売状況次第でとさせていただきます。
写真はメニュー例であり実際により量り付け等に若干の違いがある場合がございます。

食堂 徳若菜

トロピカルカレーフェア イベントランチコーナーで提供致します。 6月

月		グリーンカレー ほうれん草とトマトの組み合わせ
火		イエローカレー カキとトマトの組み合わせ
水		レッドカレー トマトの旨みたっぷりのスープカレー
木		ホワイトカレー ジャコとトマトの組み合わせ
金		ブラックカレー トマトとトマトの組み合わせ

※11:00~14:00のランチタイムに提供します。なお販売状況次第でとさせていただきます。
写真はメニュー例であり実際により量り付け等に若干の違いがある場合がございます。

食堂 徳若菜

エスニックフェア イベントランチコーナーで提供致します。 11月

月		豚肉とカボチャのトムヤムクウ 豚肉とカボチャとカレーの組み合わせ
火		揚げ魚のスパイシーソース コリッとした揚げ魚とスパイシーソースの組み合わせ
水		豚肉のソテーインド風 カレー粉をまぶしてソテーした豚肉です
木		チキンとパプリカの鶏マスタード炒め 鶏マスタードを炒めてチキンとパプリカを炒める
金		牛肉ときゅうりのコチュジャンがけ 牛肉ときゅうりとトマトのコチュジャンがけ

※11:00~14:00のランチタイムに提供します。なお販売状況次第でとさせていただきます。
写真はメニュー例であり実際により量り付け等に若干の違いがある場合がございます。

食堂 徳若菜

8月4日は スペシャルデー

A定食は、		バエリア風焼き込みご飯 ロールキャベツのスープ煮
B定食は、		広東風ピリ辛つけ麺 海老ニラまんじゅう
両方に		フロースズンヨーグルト (ブルーベリーソース)が付きます！

お楽しみに~★★★





会議・来客用お弁当

会議や来客用のお弁当
お任せ下さい。
様々な内容と価格に
ご対応いたします。



ご参考価格 **700円**



ご参考価格 **1100円**



ご参考価格 **850円**



ご参考価格 **1500円**

社内パーティー・納涼祭等ご参考例



若菜受託給食事業所
パーティー実施例



若菜受託大学食堂コンパ実施例

若者向けのパーティー料理が大好評です。

若菜委託給食部の企業内行事・催事（夏祭り）の対応について

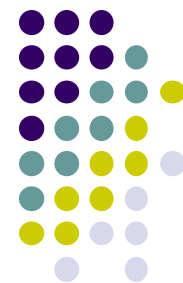
若菜委託給食部では、食堂業務を承った企業・官庁・大学などで、多数パーティーの実績がございます。

種類豊富なパーティー料理メニューがあり価格も大変リーズナブルです。

ご予算・規模などお客様のご要望に、柔軟に対応いたします。

貴社主催の夏祭りなども、屋台用意から売り子まですべて弊社で承ることが可能です。





おわりに

食堂でのひと時は、働いている従業員様にとって、1日の中で唯一の楽しみかもしれません。

企業様にとっても、福利厚生施設充実は、企業経営の大きな柱だと存じます。若菜が、貴社の食堂運営に、食事を通してご協力出来れば幸いです。

今回、貴社食堂運営のご提案をさせていただきました。若菜は必ず貴社の様々なご要望に、お応えできると確信しております。

弊社は、給食事業者ならではの、お客様に「食」を通して健康創造企業として、貴社の福利厚生充実と、広く社会に貢献したいと考えております。

何卒、貴社食堂業務につきまして、ご指名を賜りますようお願い申し上げます。

敬具