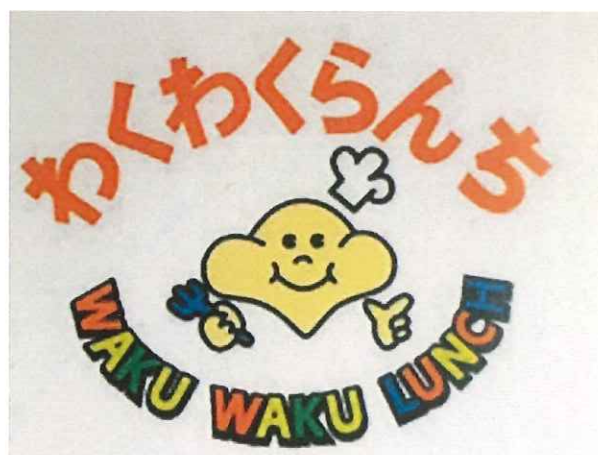




弁当給食提案

埼玉県No1のお弁当で地元
のお客様に喜んで頂ける様、
全力投球して参ります。



株式会社 若(わかな)菜



運営方針



● 美味しい健康

若菜の給食コンセプトは「美味しい健康」です。

新鮮な食材、安全な調理、栄養バランスと健康への配慮。彩り良く盛付けられた美味しい食事の提供です。

● ボリューム充実のお弁当、健康維持重視のお弁当、丼もの、カレー、麺など種類豊富な選択肢をご用意し、昼の休憩時間が楽しみとなる給食の実現を目指します。

● 安心・安全を最優先として、緊急時の対応を含め、安定供給できる体制を構築して参ります。
また、マンネリとならない様、定期的な給食検討会等をご提案し、ご利用者様のニーズを反映できるよう、努力して参ります。



若菜弁当給食の10大特長



- その1 若菜は埼玉県最大の給食会社です。元気の良い配達員が、1日3万人のお客様に「若菜のお弁当」をお届けしております。
- その2 創業以来40年 食中毒無事故の実績です。安心継続をお約束します。
- その3 埼玉県内給食企業で、初めてのISO9001認証取得企業です。ISO品質基準に沿った、実績優良な仕入業者から安全な食材仕入。輸入食材は、ポジティブリスト確認とトレーサビリティを確認。
- その4 日本弁当協会優良弁当サービス認定工場で、衛生的な調理です。
- その5 創業以来の健康と栄養配慮が評価され、農林水産省優良外食表彰にて、「快適給食サービス部門」総合食料局長賞を受賞しました。
- その6 揚げ油は、リノール酸豊富なひまわり油を使用し体に良い揚げ油です。
- その7 1日の体力を補うボリュームと、健康維持できる栄養バランスがドッキング。
- その8 健康惣菜を毎日取り入れています。緑黄色野菜、海藻類、食物繊維を毎日チョイス！『健康米や栄養プラスワンふりかけ』もお楽しみです！
- その9 安全な美味しいお米。地産池消の新鮮野菜や高原キャベツを使用。栄養豊富な旬の食材を、毎日大宮総合卸売り市場から仕入れています。
- その10 カラー写真メニューで、毎日の日替わりの美味しいおかずや、栄養価が確認できて安心です。

若菜弁当カラーメニュー



2013

* Waku Waku Lunch Menu *

6 元気弁当



お願い：食品衛生上、当日の午後1時までには、お召上がりくださるようお願い致します。
※熱量の表示はごはんの熱量（国産米）417kcal 込みです。

1 土 **おまかせメニュー**



3 月 **鶏肉のトマト煮込み
高野豆腐煮**

熱量 525kcal 蛋白質 30.4g
脂質 23.6g 塩分 3.45g



4 火 **シーフードフライ
ロールキャベツ**

熱量 757kcal 蛋白質 24.6g
脂質 18.4g 塩分 2.25g



5 水 **幕の内風弁当**

熱量 770kcal 蛋白質 23.9g
脂質 18.4g 塩分 2.25g



6 木 **カツ煮
シルバーサラダ**

熱量 650kcal 蛋白質 23.3g
脂質 27.3g 塩分 2.55g



7 金 **鶏肉にんにく風味ソテー
茄子の味噌あんかけ**

熱量 644kcal 蛋白質 23.6g
脂質 28.4g 塩分 2.96g



8 土 **おまかせメニュー**



10 月 **申カツ
炊き合わせ**

熱量 757kcal 蛋白質 22.1g
脂質 23.9g 塩分 1.85g



11 火 **ユーリンチー
中華旨煮**

熱量 770kcal 蛋白質 33.4g
脂質 18.1g 塩分 2.71g



12 水 **とんかつ
カレー**

熱量 650kcal 蛋白質 27.7g
脂質 25.1g 塩分 2.55g



13 木 **さば塩焼き
筑前煮**

熱量 622kcal 蛋白質 27.6g
脂質 23.7g 塩分 2.63g



14 金 **酢豚
ホイコーロー**

熱量 617kcal 蛋白質 23.6g
脂質 28.5g 塩分 2.72g



18 火

仕入れの都合上、なるべく前日の
16時までにご予約願います。

今月のおすめは
毎年恒例
うなぎの
蒲焼き弁当です。

赤字覚悟の大サービス!!
たくさんのご注文お待ちしております!



15 土 **おまかせメニュー**



17 月 **メンチカツ
麻婆茄子**

熱量 752kcal 蛋白質 19.6g
脂質 22.3g 塩分 2.37g



21 金 **鶏肉唐揚げ
八宝菜**

熱量 777kcal 蛋白質 29.4g
脂質 16.1g 塩分 2.20g



22 土 **おまかせメニュー**



24 月 **玉子コロッケ
ホワイトシチュー**

熱量 510kcal 蛋白質 25.6g
脂質 23.0g 塩分 2.71g



19 水 **豚肉生姜焼き
たらこスパゲティ**

熱量 593kcal 蛋白質 22.8g
脂質 26.6g 塩分 1.42g



20 木 **鮭の塩焼き
親子煮**

熱量 735kcal 蛋白質 17.4g
脂質 22.3g 塩分 2.20g



26 水 **サーモンフライ
麻婆春雨**

熱量 645kcal 蛋白質 25.9g
脂質 22.9g 塩分 2.56g



28 土 **さばの塩麹焼き
カレー**

熱量 677kcal 蛋白質 28.0g
脂質 25.2g 塩分 3.20g



25 火 **ハンバーグ
コリコリ梅サラダ**

熱量 763kcal 蛋白質 25.4g
脂質 26.6g 塩分 3.44g



29 土 **おまかせメニュー**



27 木 **焼肉
若竹煮**

熱量 644kcal 蛋白質 17.6g
脂質 16.1g 塩分 2.24g



29 土 **おまかせメニュー**



●お願い●

- 弁当の容器のまま電子レンジで温めて下さい。
- ご遠征は間違い防止のため、FAXでお知らせします。
- 材料入手の困難でメニューの一部変更があることがありますご了承ください。
- 食数の変更は前日の9時30分までにご連絡下さい。

ISO9001 認証取得

わくわくらんち全国ネットワーク加盟店

(社)日本弁当サービス協会 認定工場
弁当サービス管理士7名 (併設)・185名・H.A.C.C.P専門講師2名常勤
弊社は安心・安全を第一に考えています!!

<http://www.kyuusyoku-wakana.com> 給食弁当若菜 検索



(株)若菜グループ

大宮センター tel 048-651-3648
行田センター tel 048-533-1272
本庄センター tel 0495-21-1274
群馬センター tel 0480-85-0242
東京センター tel 048-854-7881
ランチサービス(株) 入間センター tel 04-2934-3931

ボリュームと健康維持をいっしょにお届けします。若菜の元気
弁当



健康惣菜を
毎日チョイス
!

1日の体力を補う
ボリュームと、健
康
維持の栄養バラ
ンス

ボリューム自
慢
のおかずの数
々
毎日の昼食
が
わくわくです
!

ジャンボとんかつ



大人気の秋鮭



ジャンボ海老フライ



やわらかいハンバーグ



レストランオムレツ



大人気商品
厳選素材

安心・安全新鮮食材

若菜の創業以来の食材へのこだわり



県下最大の地元大宮総合卸売市場
から新鮮食材を毎日直接仕入です
!

旬の最盛期は、契約農家
から孺恋キャベツ直接仕
入



東北産地の優良米を
美味しく炊いています
。

食の安全 安全衛生



1. 調理従事者衛生管理と教育体制

- ・調理従事者の健康診断・検便検査の完全実施
- ・調理従事者の毎日の健康・衛生チェックの実施
- ・初任者衛生教育と食品衛生マニュアルの教育・研修

2. ISO9001衛生管理

弊社は、平成15年12月に食中毒防止最優先のため埼玉県給食業者としては初となるISO9001を認証取得致しました。各給食センターでは、独自に定めた自主衛生管理作業マニュアルに沿った衛生管理を徹底しております。

3. 各センターの衛生管理巡回監査

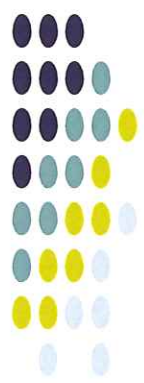
弊社では、本部衛生監査室(本部管理栄養士)による定期的な巡回監査を実施し、衛生状態の維持・改善に努めております。

4. 各センターの緊急時体制

食中毒・火災・地震などの緊急時対応マニュアルを配布し、定期的な教育・訓練を実施しております。

5. 食中毒事故の実績

弊社は昭和55年創業以来、40年間食中毒事故無事故の実績がございます。



環境への取組について

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

省エネ活動の徹底

各給食事業所には、水道光熱量の削減マニュアルを配布
電気使用量の削減
ガス使用量の削減
水道使用量の削減
各々について、使用時間削減、使用量削減の具体策を徹底しております。

2. 「捨てないリサイクル」

- ・ごみ分別(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



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



地産地消の取組について

埼玉生まれ、埼玉育ちの若菜は、創業以来埼玉県産農産物を提供する地産地消に、積極的に取り組んで参りました。

埼玉県は、県土の2割が農地で、県民人口700万人が暮らす大消費地という地産地消の代表県です。

食材を供給していただく食材業者さんの殆どは、埼玉県内の生産業者さんや地元業者さんです。

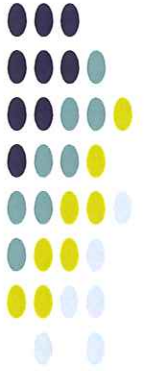
地産地消の継続には、地元の業者さんと結束が不可欠です。

弊社の方針は、米、野菜、肉、麺類、総合食材を埼玉県内業者さんから仕入れる「チーム埼玉」です。

チーム埼玉は一丸となって、埼玉県産食材の「うまい」を実感できる食堂作りに取り組めます。



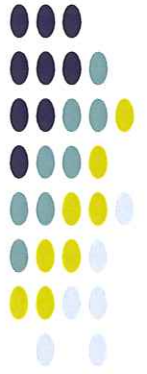
お弁当給食 提供可能メニュー



- 1) 日替わりランチ弁当
- 2) 食快膳弁当
- 3) 日替わり丼
- 4) うどん弁当
- 5) そば弁当
- 6) 麺セット (麺単品+おかず)
- 7) トッピングカレー(サラダ付)



弁当給食のメニュー例



日替わりランチ

若菜自慢のメイン商品弁当
健康的でボリュームたっぷり



すべて味噌汁付です

食快膳弁当



日替わりランチは夏季ご飯を
『冷たいうどん・そば』
に変更可能です。

低カロリーー約600Kcalの
健康改善弁当
生活習慣病予防にも役立ちます。



弁当給食のメニュー一例



うどん・そば弁当

味噌汁付です



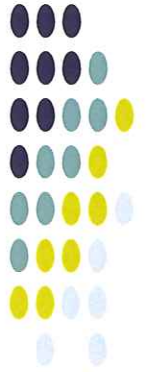
寒くなる冬場の
提案メニューです



麺セット
温かい麺＋おかず



弁当給食のメニュー例



日替わり丼

焼肉丼、天井、ビビンバ丼
など、人気定番の丼もの



すべて味噌汁付です



トッピングカレー

鶏唐揚げやメンチカツなどが
トッピング 嬉しいサラダ付



リスクマネージメント

雪、緊急時等、供給困難時の対応について



1. 積雪や配送中の車両事故に拠る遅れ

例年、埼玉でも大雪がありますが、弊社は創業以来雪によって弁当が配達出来なかったことは御座いません。気象情報により、前日より車両部がスタッドレスタイヤ交換タイヤチェーンを巻くなど準備し、製造部門も早くから製造するなどの対策を講じます。

本社給食センターでは、現在50台以上の配送車両で弁当を配達しております。車両日常点検の徹底で、車両不備による故障は殆ど御座いませんが、これだけの配送車が毎日動いておりますと、事故に遭遇する緊急事態が稀に御座います。弊社では、配送スタッフに専用携帯電話を持たせ、緊急時連絡を徹底しております。センターには緊急時用予備車両があり、スタンバイしております。

2. 地震等、災害時の供給体制

若菜グループは、埼玉県内で4カ所(さいたま市、行田市、本庄市、入間市)の自社給食センターを保有しております。震災、不慮の事故、その他何らかの支障で、本社センターの供給体制が困難な場合には、弊社各センターで連携して供給体制を取って参ります。事例として2011年3. 11大震災の際、行田センターではガスの供給が困難となりましたが、本社センター、本庄センターで分担して行田センター分の給食弁当製造、ライス炊飯を行い、行田センターのお客様にお弁当の供給ができました。

その他(独自性、アピールポイント)



1. 食堂に楽しみを！

若菜では、昼食こそ働く皆様の楽しみになって頂きたいと、定期的に「イベント・サービスデー」を実施します。

2. 埼玉県内の実績では、ナンバーワンです！

昭和55年 小さな食堂から配達弁当会社となり、契約で食堂運営を受託する委託給食までの給食専門企業となりました。現在4カ所の給食センターで3万食、100カ所の委託給食事業所で3万食を提供しております。埼玉の給食なら「若菜がイイね」を目指し、お客様にとってオンリーワンの給食会社となるよう努力を惜しみません。