

おいしい給食サービスで
医療福祉の
発展に貢献する。



会社案内

浅田給食株式会社
メディカル事業部

浅田給食が めざしていること。

浅田給食株式会社は、主に企業で働く人たちの毎日の弁当給食を提供する会社として1974年に創業しました。大阪を中心にシェアを拡大し、いまや1日に約2万3000食ものお弁当をつくる大阪有数の「産業給食事業」を展開しています。そこで培ったノウハウを生かし、2002年にスタートさせたのが「メディカル事業部」。“食を通じて医療福祉の現場をサポートする”をテーマに、病院・福祉施設・保育園向けの給食サービスに取り組んでいます。

私たちの使命は、利用者様にとって一番の楽しみである毎日の食事を、もっとおいしく、もっと楽しんでいただくこと。そのため2016年には最新鋭の調理機器を備えたセントラルキッチンを新設し、大量調理による生産性の向上、調理コストの低減、食品衛生管理の徹底による安全性の向上を実現しました。現場における調理では、利用者様とのコミュニケーションを大切にし、おせち料理やお花見弁当など色彩豊かな行事食や、外食の雰囲気が味わえる握り寿司の実演やビュッフェなど楽しいイベント食を提供しています。

おかげさまで浅田給食の取り組みの評価は広がり、事業規模は拡大しています。これからも浅田給食の「食」によって多くの方々に生きる喜びを感じていただけるよう、日々邁進し続けてまいります。





多様化する
お客様のニーズにお応えし、
医療福祉の「食」の発展に
貢献します。

取締役副社長 浅田 健史

わが国の介護福祉サービスは数多くの問題を抱えまま、超高齢社会を迎えてます。その中で、浅田給食は創業以来の給食事業で培ったノウハウを礎に、医療福祉の現場を「食」の面でサポートすることが社会的使命だと考えます。おいしい食卓は何ものにも代えがたい「心の栄養」です。うれしそうに、楽しそうにお食事をされている利用者様の姿を拝見するたびに「もっとおいしく、もっと喜ばれる献立を」と強く思います。私どもは創業以来、「豊かな食文化の向上」を理念に掲げ、食の安全と安心、おいしさの向上に努めてまいりました。その豊富な経験を医療福祉現場の「食」の分野で生かし、利用者の方々に笑顔になっていただけるようサポートいたします。目指しているのは「浅田給食は高品質で、いい仕事をしてくれる」と評価され、医療の現場でなくてはならない存在になること。多様化するお客様のニーズに親身にお応えし、良きパートナーとして、信頼と満足を得られるように努力してまいります。



01

セントラルキッチン
CENTRAL KITCHEN



均一で高品質な食事を効率的にご提供。
徹底した衛生管理とコストダウンを実現。

複数の契約施設様の調理を集中的に、大量に調理することで、食材原価の低減、味の均一化、厨房現場の業務削減や効率化を実現します。厳密な衛生管理と温度管理で調理を行い、食中毒を防止。真空調理用包装設備、真空冷却設備があり、調理済み食品を真空包装してチルドでお届けします。施設に届いた後は再加熱と盛り付けと簡単な作業で、出来立てのようなおいしい食事に。施設様側にランニングコストの削減を図ることができます。介護食や新メニューの研究・開発を行い、高齢者の飲み込む力(嚥下能力)に合わせたメニューにも対応します。備蓄食を常備しているため、前日の急な発注にも対応が可能です。

こんな施設の方におすすめ

- コストを抑えた食事を提供したい
- 厨房スタッフの労務管理の委託をしたい
- 衛生管理を徹底し、安心・安全な食事を提供したい
- 水道・高熱費を削減したい



02

現場調理

ON-SITE COOKING

個別対応の細やかなカスタマイズが可能。
四季折々の行事食や、
思い出に残るイベント食をご提供。





施設様の厨房に浅田給食の調理スタッフを派遣し、高齢者の嚥下能力や体調など、さまざまなニーズに応じた食事をご提供します。厨房で一から調理を行うため、施設内に良い香りが漂い、出来たてを味わっていただけます。給食会議で施設様と意見交換を行い、直接ご要望をうかがうことで利用者様に寄り添った食事をお作りします。時には天ぷらやハンバーグなどのメイン料理を利用者様の目の前で仕上げてご提供するなど、食べる楽しさを演出。作り手の顔が見えることで利用者様に安心していただけます。セントラルキッチンのご利用との組み合わせも可能です。

こんな施設の方におすすめ

- アレルギー食など細かなカスタマイズを望まれている
- より味にこだわった食事を提供したい
- 季節感や歳時に合わせた食事を提供したい
- 五感で味わう食事を提供したい



浅田給食の強み



03

行事・イベント食

EVENT / EVENT FOOD

季節を感じる目にも美しい料理で心も潤う。

給食の限界を超えた一級のおいしさを。

「四季折々の伝統行事やお祝いごとの際に、特別な食事を演出したい」。そんなご要望も浅田給食では対応可能です。季節が感じられる旬の食材を使用したり、お祝い対象者の好物を取り入れるなど工夫を凝らした食事がご提供できます。季節感のある美しい見映えや臨場感あふれる演出にいつもより食欲が増し、楽しんでいただけます。出張握り寿司は、新鮮なネタが並ぶケースの中から利用者様にお好きなネタを選んでいただき、寿司職人がその場で握ってご提供。毎月のお誕生日会では、利用者様のご家族やご友人を招いて、思い出に残る大切な時間を演出します。高齢者で噛む力が弱い方にも通常食と同じ見映えの彩り豊かな料理をご用意します。

■季節を感じる行事食の一例です



3月

2月 節分 February

寿司職人が心を込めて作った巻き寿司で厄払い



9月

3月 ひな祭り March

お内裏様とお雛様をイメージしたかわいいお寿司



12月

4月 お花見弁当 April

炊き込みご飯や旬の野菜をお弁当箱に入れて遠足気分

7月 七夕 July

鮎の塩焼きや冷たい料理で「涼」を感じて

9月 敬老の日 September

天ぷらや茶碗蒸しなど温かい料理で食欲増進

12月 クリスマス December

大きなエビフライとコーンスープでメリークリスマス!

■ご要望に合わせたイベントができます



出張シェフ

利用者様の目の前で調理するパフォーマンスに食欲が増進します。特別な日やおもてなしにおすすめです。



バイキング

栄養バランスも大事ですが、時にはお好きなものを召し上がっていただくことも食の楽しみです。



クッキング

たこ焼きやクレープの下ごしらえを厨房で行い、調理は利用者様が行います。



納涼祭

ご家族様、近隣住民の方にも参加していただき、タコ焼きやポテトなど縁日を楽しんでいただきます。スタッフは法被を着て盛り上げます。

本来の料理のような見た目で、 飲み込む力が弱い方も楽しめる。

嚥下能力が低下した利用者様のために、浅田給食が研究を重ねて開発した食事です。本来の素材の味と香り、栄養価を維持したままやわらかな食感の食事をご提供。できる限り通常食と同じ見映えの食事をめざし、独自の技術で食材をミキサーにかけ、ただ型に入れて固めるのではなく、素材そのものの形に近づけて再形成しています。通常のミキサー食では難しい焼き色を付けることにも成功し、おいしそうな見た目にこだわります。60度まで加熱が可能で、温かい料理は温かく、より一層おいしく提供します。

浅田給食の強み



04 | プリン食 PUDDING FOOD

管理栄養士 鶴浦直輝

「噛み砕くこと(咀嚼)が困難な方にも、通常食のような見た目と風味の良い食事を召し上がっていただきたいと思い、10年程前からプリン食の研究を重ねてきました。そしてようやく、独自の比率で食事を固めることに成功し、本来の栄養価を崩さないおいしいメニューができました。利用者の方がおいしそうに召し上がる姿を見ると苦労した甲斐があったなとうれしくなりますね」





浅田給食の強み

05 | 人材力 HUMAN RESOURCES

毎年新卒採用を行い、 優秀な人材でサービスをご提供。

毎年新卒採用を行い、若い優秀なパワーが加わり、新しいアイデアを生み出す存在として活躍しています。さらに社員教育に力を入れ、他県への研修会に積極的に参加したり、社内で献立会議を行い、医療福祉の食事に

関する知識を高めています。例として、既定の塩分量をオーバーすることなく、おいしさを引き出せる調理法を習得するなど、研究を重ね、浅田給食独自の技術力を向上させています。

■人材力をアップさせる取り組み

■新卒採用で優秀な人材が入社

毎年、優秀な人材を獲得。若手社員ならではの挑戦、新しい発想を取り入れています。

■社員教育・社内研修を定期実施

栄養士会議を実施したり、調理実習をするなど社内で定期的に研修を行っています。

■外部研修でさらに実力アップ

介護食の勉強、新しい調理機器の操作講習などに参加し、レベルアップを図ります。



安全・衛生・安心の方針



<方針>

お客様第一主義

「すべてはお客様のために」

安心と安全の追及

笑顔と真心のこもった食事の提供

たゆまぬ業務改善

社員への実技研修と意識強化を徹底
衛生管理会社の抜き打ち検査も実施。

皆さまの厨房をお預かりする上で忘れてはいけないのが衛生管理。浅田給食では従業員一人一人の研修から、意識強化のための勉強会、研究会などを日々実施し、徹底して取り組んでいます。さらに、独自に衛生管理専門企業へ年間数回の抜き打ち検査を依頼することで衛生管理水準の維持向上を図っています。

安全

十分な衛生管理と品質管理に基づいて製造されたものを使用します

衛生

健康維持、健康増進のため、食料品の無毒性など安全性を確保します

安心

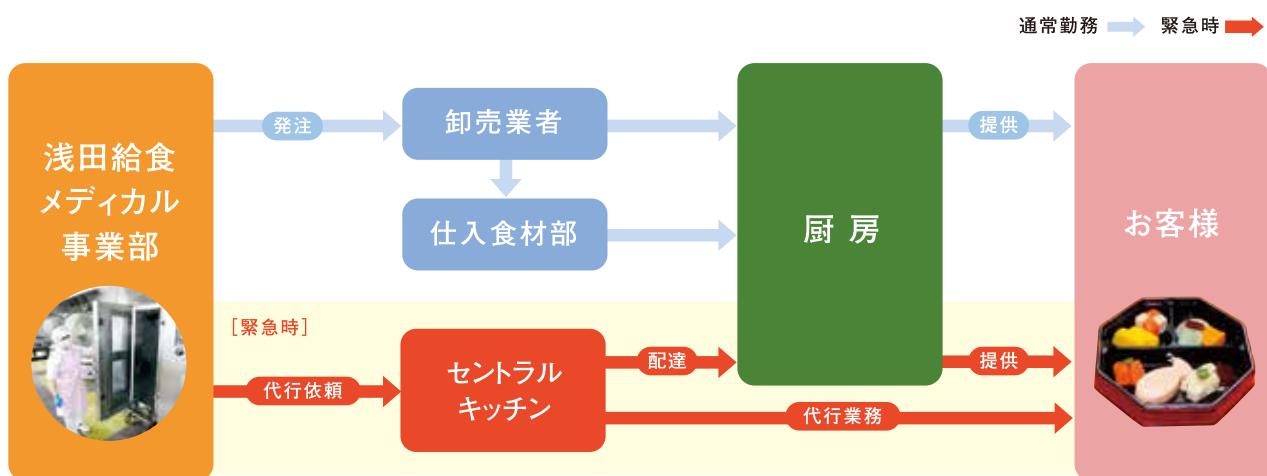
食事を安心して楽しんでいただくために衛生、品質管理を徹底します

災害時の対応について



緊急時は弊社一丸となり即時対応
確実な給食のご提供をお約束します。

災害時に万が一当社で業務遂行が困難になった場合、浅田給食のメディカル事業部CK工場により、即時対応をお約束します。BCP(事業継続計画)対策を行っているため、人的負担、食材など材料関係、配送、配達関係すべて即時対応が可能となっています。



会社概要

浅田給食株式会社

資本金／1000万円

創業／1974年(昭和49年)5月

設立／1979年(昭和54年)2月 21日

代表者／代表取締役 浅田美紀

取締役副社長 浅田健史

メディカル事業部本部

／大阪府八尾市竹渕1丁目223-10

TEL:06-6709-7468 FAX:06-6709-7477

本社／大阪府八尾市竹渕1丁目222-3

TEL:06-6709-7407 FAX:06-6709-7469



沿革

1974年(昭和49年)5月

浅田給食センターの屋号で八尾市竹渕256番地において産業給食の営業を開始

1979年(昭和54年)2月

大阪市平野区長吉出戸に浅田給食株式会社を開設

1982年(昭和57年)7月

大阪市西成区津守に南大阪工場を開設

1987年(昭和62年)5月

業務拡大につき八尾工場および平野工場を統合し、本社工場として八尾市竹渕、現住所に新社屋を落成

1994年(平成06年)6月

大阪南部の業務拡大につき、泉北郡忠岡町に忠岡工場を開設

1999年(平成11年)3月

南大阪工場を大阪市西成区北津守に移転

1999年(平成11年)4月

炊飯業の多様化・合理化を図り、ライスセンター・ホダカ株式会社を大阪市西成区津守に開設

1999年(平成11年)7月

大阪北部の業務拡大につき、摂津市鳥飼和道に摂津工場を開設

2002年(平成14年)6月

福祉医療給食委託業務参入のため、メディカル事業部を本社に開設

2015年(平成27年)1月

「給食弁当の製造販売及び給食サービスの管理運営」について、
本社工場及びメディカル事業部がISO9001:2008 JIS Q 9001: 2008を認証取得

2016年(平成28年)7月

業務拡大につき、メディカル事業部本社及びセントラルキッチンを八尾市竹渕に開設



浅田給食株式会社



ISO 9001 : 2015, JLSQ 9001 : 2015
2015.1.15認証取得
本社・本社工場のみ