



給食サービスのご提案

ながさき管理栄養士事務所

ご利用者様から食事の満足度はいかがでしょうか？

こんなお悩みはありませんか？

- ✓ 近年の物価上昇で、ご飯や食事の質が落ちた
- ✓ コロナ禍以降、食事イベントが少なくなった
- ✓ ご利用者様やその家族に対して、栄養や食事形態のお話する機会を設けたい
- ✓ 安心・安全で可能な限り地域の食材を使用したい



お米に特化した給食委託会社が新しい価値をご提供致します。

当社は、飯綱町産コシヒカリ米を自社農園で作ри、そのお米を使用し、安心安全な食事の提供を目指していきます。

施設様との3つのお約束

自社の田んぼ（飯綱町）で作ったお米のみ
を提供します

すべての利用者様にとって安全な食事

地域の味・季節行事の取り入れ・地域課題
を解決します

自社（飯綱町）の田んぼで作ったお米のみを提供します

- **自社農園で採れたお米を使用**

飯綱町は、自然豊かで気温の寒暖差があり、農業に適した地域となっており、りんごやそばが有名です。さらにお米も最高品質の特A米が取れる地域です。

飯綱町にある田んぼで育てたコシヒカリ米・もち米の単一原料米を使用します。（2025年10月上旬から稲刈り 10月中旬から新米提供可能予定）

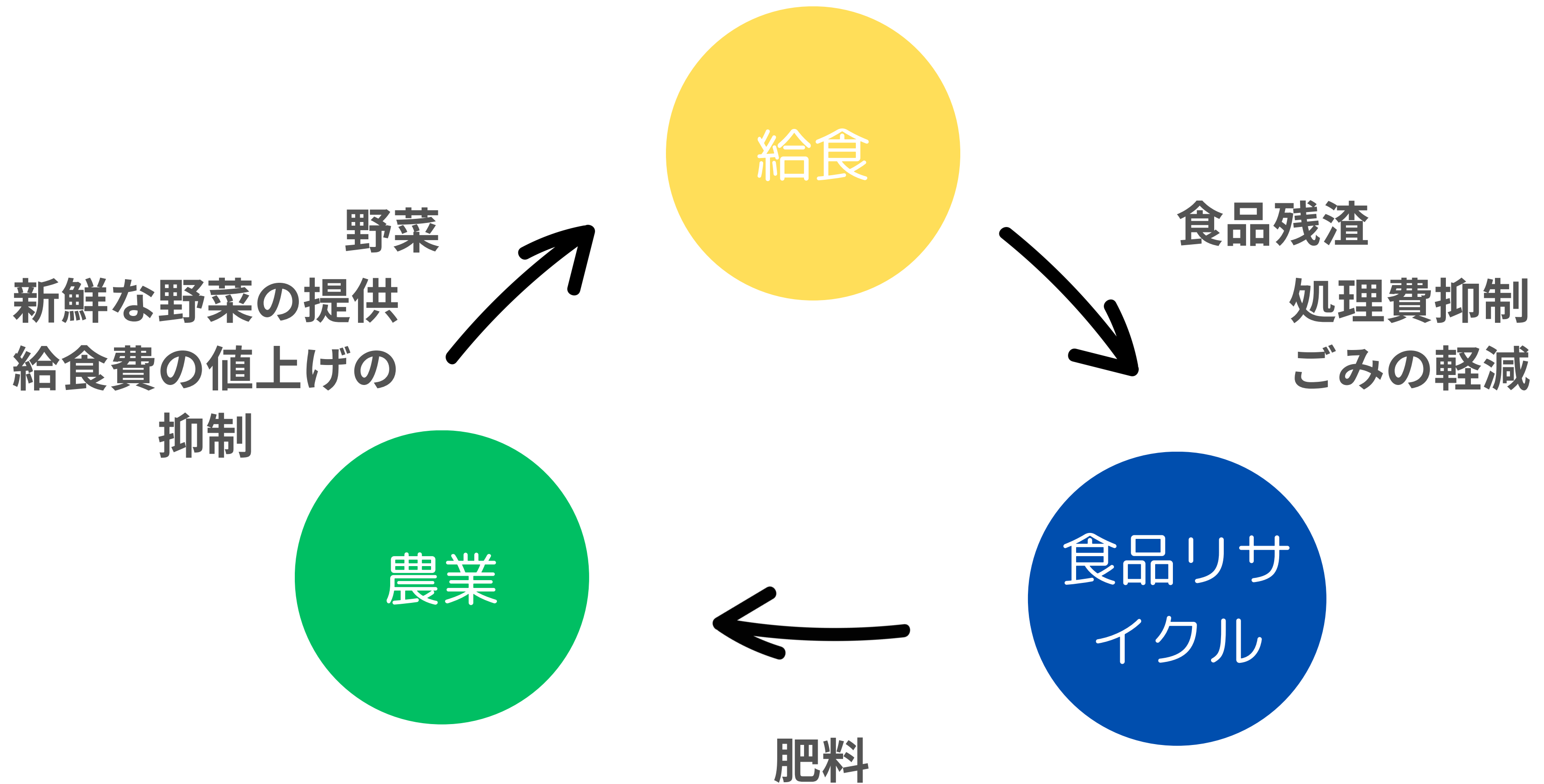
自社生産を行い、給食に使用するので、お米の価格変動を最小限に抑えることができます。。給食費の値上げの抑制や高品質のお米を提供が期待できます。

今後の農地拡大に伴い、お米や野菜の安定供給を目指していきます。

- **農業×給食委託会社**

農業と給食委託会社を一緒にすることで、食循環ネットワークを構築し、フードロスや食品残渣を活用することにより、処分費抑制、ごみ軽減を目指します。

食循環ネットワークの構築を目指し、持続可能な社会を目指します。



すべての利用者様にとって安心な食事

・専門性の高い知識と技能の提供

高齢者の増加に伴い、食事は、「美味しい、安心・安全はもちろんのこと」、介護予防を含む食事（フレイル予防の為に高たんぱく質食）の提供や不足しがちな栄養素を積極的に食事（カルシウム、ビタミンD、食物繊維）に取り入れます。

管理栄養士、栄養士、調理師の内、有資格者が1名以上が常に常駐し仕込みから調理・配膳まで対応致します。急な変更等も対応し、利用者様に満足していただける食事の提供を心掛けます。

イベント、行事食も施設様と相談しながら、ご提案させていただきます。（例 世界の料理（ベトナム麺料理フォーなど）、ライブキッチン（ラーメン、巻き寿司、おでん等）

・アレルギー対応や食事とお薬の影響の個別対応

卵・乳・小麦・そば・ピーナッツ・えび・かにの7大アレルギーはもちろん、一人ひとりのアレルギーに対して細かく対応が可能です。施設様の方針を伺いながら、除去すべき食材を増やしたり、食器の洗浄を分ける、他の利用者様と同じ食器で提供するなどできるだけ柔軟に対応いたします。詳細はご相談ください。

地域の味・季節行事の取り入れ・地域課題を解決します

・地域の味・季節行事の取り入れます

食事から北信地域の季節感を取り入れた食事（根曲竹の味噌汁、やたら、おやき、おぶっこうどん）や四季折々の行事（正月（1月）、春分の日(3月)、こどもの日（5月）、土用の丑の日（7月）、お盆（8月）、敬老の日（9月）、秋分の日（9月）、大晦日（12月））を通して、地域の味や郷土料理、季節行事を積極的に取り込み、視覚や匂いから食事を楽しんで頂けるような食事の提供をお約束いたします。

・地域の課題（耕作放棄地を活用）を解決します

先祖代々、受け継がれてきた土地を大切にしていき、後継者不足や農業従事者の高年齢化で使用していないまたは荒れている耕作放棄地を活用して、給食に必要なお米や野菜を作ることで、地域・集落の景観の保護・病害虫の対策・鳥獣対策に取り組んで行きます。

品数と価格について

・品数について

基本、6品（主食（ご飯またはお粥）、汁物、主菜、副菜、副々菜、果物）

カレー、ピラフ、丼もの、麺類は4～5品になります。

食種は、ふつう食、一口食、きざみ食、ミキサー食をご提供いたします。

他にも、誤嚥対策でおかずにとろみ、汁とろみ等の対応致します。

・価格について

昼食代は1食690円（消費税別） デイサービス勤務時間8：30～14：00

昼イベント等で費用が昼食代を超える場合の費用負担額に関しては要相談となります。

施設職員の昼食についても利用者様と同様の食事の提供を致します。価格については要相談となります。

自社農場の風景（2025年）7月15日撮影 中干し作業



自社農場の風景（2025年）10月3日撮影（稲刈り作業）・10月5日撮影（粃米保管）

