

【社名】 株式会社グランフーズ 【設立】 平成16年10月18日設立 【URL】  
http://grandfoods.jp/ 【所在地】 〒169-0051 東京都新宿区西早稲田3-20-3  
レガリアタワーレジデンスB1 TEL:03-6233-9071 FAX:03-6233-9072 【事業内容】

1. 高齢者施設向け食材販売 2. 施設の厨房受託 3. 高齢者配食店舗 【紹介】

一勝便は、高齢者施設の給食を劇的に改善します。

一勝便とは管理栄養士がご高齢者に必要な栄養価に合わせて作成した献立と、高品質な完全調理済みの冷蔵食材(クックチル)を供給するシステムです。

日替わりで、朝、昼、夕のお食事をご利用者様にご提供できます。1人分単位で注文できますので無駄がありません。調理はそのまま開封するか、湯煎して開封するだけで、非常に簡単な作業です。

ご提供するメニューは管理栄養士がご高齢者の栄養価に合わせて作成した朝食・昼食・夕食の日替わりメニューです。

品数はなんと700種以上もあり、飽きがきません。ご提供する食材はそのまま開封するか、湯煎で温めるだけで盛付けられる簡単な完全調理済冷蔵(クックチル)食材です。

また、きざみ食、ミキサー食にも対応でき、ムース食やカロリー調整食、デザート、イベント食等も日替りでご用意しております。多くのデイサービス、グループホーム、高齢者専用賃貸住宅(高専賃)、病院、特別養護老人ホーム等の介護施設の給食でご利用いただいております。経験の有無に左右されない安定したお食事の提供や、労働時間の短縮、水道光熱費の削減など、コスト削減・効率化ができ、多くの施設様にご利用いただいております。 【メリット】

■ 高齢者に最適な献立・栄養価

管理栄養士がご高齢者に必要な品目を考慮し、栄養価を計算して献立を作成・ご提供しております。貴施設で管理栄養士や栄養士を常時雇用せずとも最適なお食事をご利用者様へご提供でき、お食事の品質が安定します。 ■100%国内加工

HACCP対応の徹底的に衛生管理された国内工場です。100%調理・加工されております。

また、ご高齢者が安心して食べられるよう大きさ・硬さに配慮したり、骨抜き魚を使用するなど、工夫を凝らしています。 ■ロスの削減・調理時間の短縮

1人分単位でご注文いただけますので、ロスができません。

きざみ食やミキサー食も1人分単位でご指定いただけます。

調理はそのまま開封して盛り付けるか、湯煎で温めてから盛り付けるだけです。

作業時間の目安としてはパート1名2時間程度で60~100人分のお食事を提供することができ、大きなコストダウンにつながります。 ■完全調理済みで手間いらず

おかずは和・洋・中とバラエティに富み、焼き物、炒め物、煮物、揚げ物、蒸し物、和え物などあらゆる種類をご提供できます。

全て完全調理済みですので、手間がかかりません。バラエティ豊かな食材でご利用者様の飽きを防止し、健康状態の改善、満足度の向上をサポートします。 ■日替わりムースもご用意

約200種類のムース食のおかずで朝・昼・夕の日替わりの献立をご用意しております。

価格はおかずセットで朝食130円・昼食265円・夕食265円です。 ■国内契約農家で栽培

日本全国数十ヶ所の農家と提携し、安心・安全な野菜を使用しております。

随時提携農家を増やしており、国産原料の比率向上を目指しております。

■ カロリー調整が必要な方に

おかず1食あたりのカロリーを3単位(240kcal)に設定した冷凍弁当タイプのお食事です。

ごはんの量の調節などで簡単にカロリーを調整することができます。 【PR】 クックチル|食材施設|食材 高齢者|食材 介護|ムース食