

衛生対策・経費と手間削減なら  
施設のお食事

# スマイルクック



**湯煎10分  
完成!**

東毛給食センターは群馬県初の  
HACCP高度化認定弁当給食工場です。

朝食  
**180円**

昼食  
**260円**

夕食  
**260円**

**1日700円**  
(税別)

介護施設向け給食・  
高齢者向け弁当宅配なら



オンライン商談対応可能!

お気軽に  
ご相談  
下さい!

Zoom・Skypeで  
即時!ご相談承ります。

東毛給食 介護

<https://tomo-kyusyoku.com/>



東毛給食センターの介護施設向け給食 お問い合わせはコチラ!

TEL: 0276-62-4181 FAX: 0276-62-7251  
<発行> 東毛福祉事業協同組合 (東毛給食センター)  
〒370-0536 群馬県邑楽郡大泉町古氷22-20

# 私たちが毎日お作りしています!



## 東毛福祉事業協同組合より ご挨拶

この度はまことにありがとうございます。

弊組合は昭和38年6月に設立され、翌昭和39年8月より営業を開始して以来、徹底した衛生管理の下、地域の皆様とともに成長を続け、県内はもちろんのこと関東でも有数の給食センターになることができました。

お客様の中には幼稚園・小学校・中学校・高校・大学そして勤務先と50年以上に亘り私たちの提供する食事を召し上がる方も多くいらっしゃるほどです。

よって、私たちにはお客様の健康をお預かりする重大な責任があり、だからこそ「安心」で「安全」で「美味しい」食事が必要なのです。

それは、「家族に食べてもらいたい食事」の提供であり、保存料を一切使用せず出来立てをお届けすることで、お客様の「健康」と「笑顔」にお役立ていただきたいと考えております。

「おげんきですか」のお弁当宅配サービス・施設給食サービスを是非ともご利用くださいますこと、職員一同お待ち申し上げます。

東毛福祉事業協同組合  
(東毛給食センター)

群馬県食品自主衛生管理認証

東毛福祉事業協同組合 (東毛給食センター)

創業：昭和39年

所在地：〒370-0536 群馬県邑楽郡大泉町古氷22-20

事業：給食事業・仕出し料理の製造販売・委託食堂の運営・惣菜の製造販売



## こんなことでお困りではありませんか？

- ☑ 毎日の食事の献立を考えるのが大変調理
- ☑ 食材買出しの手間を減らしたい
- ☑ 栄養バランスを考えた食事を調理できる人がいない
- ☑ おいしい食事を調理できる人がいない
- ☑ 利用者様にそのまますぐに出せる食事がよい
- ☑ どんな人が来てくれるの？



## そのお悩み

介護施設様向け給食『スマイルクック』に  
お任せください！



高齢者向けお食事「おげんきですか」のサービス

### 介護施設向け給食サービス



こだわりのお食事を  
心を込めて配達します！

**経費削減、手間削減、時間削減**  
**地元介護施設様に貢献致します！**

# スマイルクックが**選ばれる**5つの理由

理由  
**01**

## 地元群馬の味

「おげんきですか」の製造元である東毛給食センターは昭和39年の創業以来、地域と共に発展し国内でも屈指の給食センターになりました。幼稚園・小学校・中学校・高校・大学そして企業様に施設様と、お客様は多岐に亘り、お客様に合う調理を心がけております。



理由  
**02**

## 安心の生鮮野菜

お弁当屋や給食に使用されている生鮮野菜は、市場と直取引の国産野菜、生産者様が判る野菜や果物の使用を心がけています。食材にこだわることで、お客様に美味しさと同時に安心も提供いたします。



理由  
**03**

## 多彩なメニュー

旬の食材や地域性を活かしたオリジナルメニューが豊富です。日本人の舌になじんだ和食を中心としたバラエティー豊かな献立を提供します。そして、高齢者様の低栄養に配慮し、一日の摂取量に合わせて、エネルギーやたんぱく質などの栄養素をバランス良く組み合わせております。



理由  
**04**

## 安心・安全の徹底追及

ISO9001はもちろん、群馬県内初のHACCP高度化認定弁当工場取得し衛生的で安全な食品工場として認知されております。食品安全チームが組織され、週一回の衛生教育や棟内パトロールの実施など「安心・安全」にはコストを惜しまず、創業以来無事故の実績です。



理由  
**05**

## 豊富な人財

管理栄養士・栄養士が20名以上、調理師は60名以上が在籍しているプロ集団です。「おげんきですか」は専属の管理栄養士が高齢者様の方々が毎日の食事を楽しみにしていただけのように、大好きなおかずが食べられて、栄養バランスの取れた献立を作成し、専属の調理師が美味しく仕上げております。



コンセプト：美味しく！健康で！笑顔に！  
手作りで真心込めたお食事をお届けします！

## 「ご利用者様」「経営者様」「スタッフ様」 三方良し！

### 介護施設 ご利用者様

- ・ 温かいお食事を温かいままに食べられる
- ・ 地産地消、地元の素材と味付けで食べられる
- ・ 行事食やイベントを大事にすることでお食事が楽しみに
- ・ プロが作るお食事なので「美味しい」
- ・ 飽きのない豊かなメニュー構成で季節も味わえる
- ・ 保存料が入っていないので安心かつ安全

### 介護施設 経営者様

- ・ 設備投資をしなくても介護施設を立ち上げられる
- ・ 人件費や水道光熱費といったコストを抑えながら施設経営が可能
- ・ 食事にかかっていた負担が削減されるので、スタッフの離職率は下がり定着率アップ
- ・ 地元でつくる安心安全なお食事で、ご利用者様の満足度アップ

### 介護施設 スタッフ様

- ・ 本来の介護業務に専念できる
- ・ お食事の買い出しやメニュー作成といった負担、そして調理の手間が削減
- ・ 調理における早朝出勤が減少し、働きやすさアップ
- ・ プロの味で「美味しい！」といったお声を頂く機会がアップ

# 介護福祉施設が抱える**お悩みを解決**します！

## スマイルクックのご利用イメージ

### 施設内調理の場合

栄養士 1名 (8時間)

調理パート 4名 (3時間 × 4人 = 12時間)

合計 **20時間**

お食事提供のための9つの工程をこなすのに時間がかかります

献立作成

材料発注

入荷検品

下処理

下拵え  
調理

加熱調理

盛り付け

配膳

片付け



最初の**5つの工程**を引き受けます！

### スマイルクックご利用で

配膳パート 4名

(0.5時間 × 4人 = 2時間)

合計たったの  
**2時間**

専門スタッフなしで提供できます！

経費削減

手間軽減

時間削減

新しい施設を建てる場合も低コストで立ち上げ可能！

# 経費削減・満足度UPに貢献します！

項目	施設での調理	東毛給食センターの スマイルクック 導入後
食材費	朝食200円 税別 昼食300円 税別 夕食300円 税別 1日800円×18人×30日 = <b>月間43.2万円</b>	朝食180円（副菜2品） 税別 昼食260円（主菜1品、副菜2品） 税別 夕食260円（主菜1品、副菜2品） 税別 1日700円×18人×30日 = <b>月間37.8万円</b>
人件費	栄養士：月間20万円（社保含む） 調理員：1日3時間×4人×時給 1000円×30日 = 36万円 <b>合計月間56万円</b>	1日2時間×時給1000円×30日 = 6万円 ※他業務との兼任可 (調理技術必要なしで作業可能) <b>月間6万円</b>
合計金額	食材費43.2万円+人件費56万円 <b>月間99.2万円</b>	食材費37.8万円+人件費6万円 <b>月間43.8万円</b>
新規施設 立上の場合	厨房スペース費用 内装費用 厨房設備費用	簡易スペースでOK
食事の質	調理担当により差がある。 食材仕入れが不安定。	衛生管理が徹底された施設にて、 地元の味付けでプロが調理。
サービス	調理の手間がかかる。 ムース食等の個別対応が困難。	イベント食等ご利用者様満足度に貢献でき る地元ならではの対応可。 ムース食等の個別対応まで柔軟に対応。
ロス	食材ロスが必ず出る。 その分の廃棄コストもかかる。	細かな単位で注文可能、ロス削減。

## 月間合計約55万円のコストダウンを実現。

栄養士・調理士が不在でも、お食事やサービスの質を高めることで、  
**ご利用者様の満足度UPに貢献！** ご利用者様への介護に集中出来ます！！

# なぜ**スマイルクック**が選ばれるのか??

項目	自社調理	弁当	業者委託	冷凍調理食材	スマイルクック
使用食材	業務用スーパーに依存	輸入冷凍食材多数使用	輸入冷凍食材多数使用	使用食材が限られるため、献立バリエーションが減る	国産食材を中心に旬の食材も使用
味付け	地元の味付けただし調理員に依存	冷めてもいいように濃いめ	温かいものを提供可能	一定	プロの調理師による地元群馬の味付け
衛生面	専門外のため、不衛生な場合が散見	調理から喫食までの時間と保存環境によっては不衛生の場合有り	業者の質によってばらつきが有り	冷凍温度帯で保存しているため安全	HACCP認定工場なので、安心・安全
コスト	人件費・材料費ともに高い	1食350円～400円	管理費用が非常に高い	3食700円～900円	3食700円
注文ロット	最適食数食材ロス有	3食からが一般的	1食から可能	3食からが一般的	3食から注文可能
最終発注締切	締め切りはないが、ロスが出る	基本的に前日	ギリギリまで対応可能、ロスが出ることで価格に転嫁される	1週間分まとめて発注など施設でロスが出る	使用日4日前
お届け形態	その場で調理	弁当なのでかさばる	その場で調理	冷凍なので、湯煎に時間がかかる	チルド
イベント行事食	可能だが、非常に大変	対応不可	可能だが、別途費用も	一部対応	柔軟に対応



東毛給食センターならではの強み

# 地元群馬のお食事ワンストップサービス

東毛給食センターでは介護事業者様・高齢者様のお困り毎を  
**ワンストップサービス**で解決したいという思いから、お弁当、  
介護食のみではなく、弁当や食材（米・調味料）のお届けなども  
行っております！



スマイル  
クック



東毛給食センター



食材

お弁当



地元に基づいて**55年**、お食事提供をしてきた私達ならではのサービスです！

※食材のお届けはスマイルクックご利用者の方に限らせていただきます。

**お食事のお困り毎**なら

まずはなんでも**東毛給食センター**  
へご相談下さい！





## スマイルクックの配達地域



### 「おげんきですか宅配サービス」配達エリア

大泉町、太田市の一部

### 「おげんきですかスマイルクック」配達エリア

太田市、大泉町、邑楽町、千代田町、明和町、館林市、板倉町、伊勢崎市及び熊谷市の一部

※ 館林市、明和町、板倉町は「館林給食センター様」（0276-72-3211）が販売及び配達をいたします。

詳しくはお問い合わせ下さい。

**このDMをご覧になった皆さま限定！**

**無料お試し！**

特別キャンペーン  
実施中！

最後までお読み頂き誠にありがとうございます。  
地元群馬の給食センターとしてスマイルクックは  
地元の皆さまのお役に立つべく毎日お食事作りに励んでおります。  
今回こちらのDMをご覧になった皆さまは

**朝昼晩3食ずつ×2日分 = 18食分**

のお食事を無料でお試し頂けます！是非一度ご賞味下さい！

お届けイメージ



湯煎10分で  
完成！

完成イメージ



期間限定！お申し込みは今すぐ👉👉👉

# 東毛給食センターのスマイルクック ご試食お申し込み用紙

ご試食をご希望の際は、  
下記必要事項をご記入の上、FAXもしくはお電話ください。

デイサービス、グループホーム、有料老人ホーム、  
サービス付高齢者住宅、障がい者施設様など

袋惣菜クックチルタイプでの導入をご希望の方は  
朝昼晩 3食ずつ × 2日間の無料試食をご利用ください！

スマイルクック  
で  
「手間削減」  
「経費削減」の  
無料お試し

ご希望の場合は「○」をお書き入れください。

無料試食に申し込む

一度話しを聞いてみたい

貴社名：

ご担当者様名：

ご住所：

お電話番号：

**FAX： 0 2 7 6 - 6 2 - 7 2 5 1**