

# 一般法人向け社員食堂受託(食堂運営)

群馬県東毛エリアの食堂受託を担っています。管理費値上げや受託困難な状況にお困りになっている企業様をあらゆる形でサポート可能です。是非一度ご相談ください。



## 東毛給食センターを導入するメリット

### 食材仕入れのメリット

食材は1日最大20,000食の本工場一括仕入れ！スケールメリットを生かし食材コスト削減を実現！

### 仕込みのメリット

セントラルキッチンにて、調理師60名以上・栄養士20名以上のプロ集団が一括で仕込を行います。

### 調理のメリット

センターで一時加工済み食材は、厨房で再加熱するだけ。少ない人数且つ短時間で調理可能です。

## 夕食宅配 在宅者の健康を支えるお食事を宅配いたします。

在宅者のお困り事の1つ「食事」を東毛給食センターが管理栄養士考案の栄養バランスの取れた夕食のお弁当を日替わりでご自宅へお届けします。また近くにお住まいでないご家族様にも安否確認の一助として喜ばれる社会性の高いサービスを担っています。



## 仕出し・おせち料理 イベント用のお食事をお届けします。

運動会・謝恩会・歓迎会・送別会・懇親会・誕生日・町内会・老人会の集まりには多くご利用頂いているサービスです。スポーツ大会や演奏会、発表会などのクラブや部活に、用途にあわせてボリューム系弁当、女性に嬉しいヘルシー系弁当なども対応します。もちろん会議や学会、セミナーにも、お食事される方の年齢構成・性別・用途によりメニューを考案しますので、是非ご相談ください。



## 無料試食依頼・お申し込み

### STEP 1 お申込み

- ①右記QRコードよりスマホでお申込み
- ②下記お電話でのお申込み



### STEP 2 内容確認

弊社担当からの折り返しTELにてご希望お伺いします

- ・食数・日時・場所
- ・その他ご要望をお伺いします

### STEP 3 無料試食

無料試食当日にご指定場所へ弊社担当がお届けいたします

- ・お食事&資料をお渡しします
- ・結果は後日改めてOKです
- ・率直な意見をお聞かせ下さい



東毛福祉事業協同組合

# ととも

## 群馬県初 HACCP 高度化認定取得弁当工場



## 東毛給食センター

給食・食堂運営・仕出し料理・お食事宅配・施設向け食材提供・OEM

お問い合わせ



TEL.0276-62-4181

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



給食・食堂運営・仕出し料理・お食事宅配  
施設向け食材提供・OEM など詳しくはWEBで！

東毛給食センター

検索

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

# 産業給食弁当ラインナップ

地元、群馬の味を込めた自慢のお弁当は老若男女に喜ばれるラインナップを揃えています。



**とうもうデラックスランチ**

略称: デラックス  
社員食堂で人気の日替わりランチを取り入れたお弁当



**とうもうランチ**

略称: とうもう  
メイン食材の大きさにこだわった一品特化型のお弁当  
※常時10食以上のお客様限定商品



**とうもうスペシャルランチ**

略称: スペシャル  
ダブルメインにこだわったバランス重視の幕の内型で、一番人気のお弁当です。メニュー選びにお悩みの場合は、とうもうスペシャルランチを是非お試しください。



**ヘルシーランチ**

平均熱量650kcal  
平均塩分相当量/月3g未満の成人病予防メニュー



**うどん弁当**

季節に合わせ、夏は冷し・冬は暖かい鍋でお届けします。

# 学校給食・幼稚園給食

地元大泉町の学校給食・幼稚園給食を毎日提供しています。

発育中の子どもたちには多様な食材を用いた、栄養バランスの良い食事を摂ることが必要です。

東毛給食は、園児や生徒の健康を第一に献立や調理にあたっています。食材は国産野菜や添加物を極力使用していないもの、味付けもこだわりの調味料を使用しています。見栄えや弁当容器にもこだわり、園児や生徒が「美味しい」に加えて「見て楽しい給食」をつくることも心がけているのです。



## 学校給食

地元である大泉町の小学校・中学校全7校に学校給食を提供しております。大泉町の教育委員会と2人3脚で献立作成から調理～提供まで一貫して実施し、公共性の高い団体として認識されております。

## 幼稚園給食

安心・安全な学校給食の提供の他、地域の幼稚園にも給食を提供しております。「アレルギー対応食」や「こども園」への提供もお任せください。

# 介護福祉施設向け調理済み食材サービス「スマイルクック」

介護施設のお困り事を解決します！

介護福祉施設様向けに調理済みのパック惣菜を提供しています。人材不足・コスト高騰・満足度アップといった施設のお困りごとはますます増加。管理栄養士監修、HACCP高度化認証工場で製造されたお食事で、施設の経営改善に大きく貢献しています。



## 東毛給食センターを導入するメリット

### ご利用者様のメリット

- ・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
- ・行事・イベントでお食事が楽しみに
- ・プロが作るお食事なので「美味しい」
- ・豊かなメニュー構成で季節も味わえる

### 経営者様のメリット

- ・設備投資不要で介護施設を立ち上げ可能
- ・人件費や水道光熱費といったコスト削減
- ・食事にかかっていた負担が削減
- ・スタッフ離職率が下がり定着率アップ
- ・地元でつくる安心安全なお食事
- ・ご利用者様の満足度アップ

### スタッフ様のメリット

- ・本来の介護業務に専念できる
- ・食材買出しやメニュー作成が不用
- ・調理の手間が削減＝早朝出勤が減少
- ・作業の効率化で働きやすさアップ
- ・プロの味で「美味しい！」といったお声を頂く機会がアップ

## わかりやすい料金設定



朝:180円～



昼:260円～



夕:260円～

※表記はおかずのみの価格(税別)。ご飯・味噌汁は含みません。

## 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・高齢者様のお困りごと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！

**昭和38年創業以来、地元に根付いてお食事提供をしてきた私たち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。

**お食事のお困り事なら  
まずはなんでも東毛給食センターへご相談下さい！**

