

2016年度

MDライフ フードサービス部

工場給食

健康寿命を延ばそう！

10年後、20年後を考えていますか？



食材ごとの

異物チェックや、適温での取り扱いなど、徹底した衛生管理をしています。

衛生



厚生労働省

より定められた『日本人の食事摂取基準』に基づき、献立を設計しています。

栄養



手作り

肉や魚など

調理師の手でカットし、見た目にこだわり、1食1食丁寧に製造しています。



お客様に**安心**して食べていただける
安全で**美味しい**食事をお届けします！



Smart Eat

食育活動テーマ

まごころお届け行事食

1日の野菜摂取量350gの1/2以上を摂取できます！

毎月19日 食育の日

に提供していきます！

ボリューム感を出しつつ、低カロリーでも満足の頂けるお弁当です！

手作りメニューによる

「料理を作る力」

ほとんどの主菜、副菜は調理師が手作りで調理をしています！

手作りには、

「まごころ」がこもっていますので
美味しさも倍増します！



月の行事にあった特別なメニュー

「日本の伝統文化」

山の日や秋分の日、成人の日など、日本の行事をお弁当でお伝えしていきます！



毎月、「まごころメニュー」のレシピをポスターに掲載しますので、「美味しいな」と感じていただいたメニューは、是非、ご家庭でも作ってみてください！

