

サンミール 三条給食センターのこだわり

三条給食センターでは「食の安全と健康を提供する」を理念に掲げてお弁当を作っています。
私たちの身体は食べ物から作られております。「医食同源」と言われるように、食べ物は健康な身体づくりにとても大切です。
毎日当センターのお弁当を食べていただくお客様に安心・安全はもとより、積極的に健康を願い、こだわりをもってお弁当作り励んでおります。

1) 安心安全へのこだわり

生鮮野菜は地元の業者様から取り寄せ、新鮮な国内産、中でも特に県内産の使用を優先しております。
また、日々の衛生管理、異物混入防止に努め、職員それぞれが責任をもって器具の点検や作業、身だしなみなどを確認し、安全なお弁当作りに努めています。

2) ご飯へのこだわり

主食のごはんは新潟県産「こしいぶき」を100%使用しており、その日に使う分だけ配達してもらい、当センターで精米したてのお米で炊いています。
常にその年の新米を使用しているため、古米を割れにくくしたり、精米後の米の光沢を増すために使用する「精米改良剤」などは一切使用しておりません。

3) 手作りのこだわり

素材の美味しさを活かした手作りの料理を大切にし、使用している調味料は基本的に一般的な家庭にある「砂糖・塩・酢・醤油・味噌」を使用し、余計な添加物や化学調味料を極力使わないようにしています。

食の安全と健康を提供する



6) より良い食材を使用しております。

当センターは営利目的ではないため、食材の原材料費も他社よりも高く設定しており、そのため厳選されたより良い食材を使用しております。

5) 配送のこだわり

少子高齢化が進む時代になりました。お一人様のお宅にも積極的にお弁当をお届けできるように努めております。
配達地域によってはお断りせざるを得ない場合がございますが、お問い合わせいただければ検討の上お返事させていただきます。

4) 栄養士のこだわり

- ・お弁当1食あたり平均で100g以上野菜が取れる様に献立を立てています。
- ・色のバランスや調理法が重複していないか、献立の「たんぱく質・糖質・脂質」のバランスが適切かどうか等、細かくチェックしながら献立を立てています。