

栄養のプロと調理のプロ。2つの力が 病院、福祉施設内での、給食サービスの 常識を変えてきました。

名実ともに東北を代表するホテルならではの、「食」のノウハウを活かした秋田キャッスルホテルの病院・福祉施設における給食業務。おいしく栄養バランスに優れた地元食材優先のメニュー提供。迅速なフットワークと地の利を活かしたネットワーク。本物指向と安全へのニーズが高まる今だからこそ、ご利用の多くの皆様にご満足をいただいております。

ホテル品質を給食に

衛生・栄養・調理から仕入れまで、
すべてにホテル品質を提供します。

病院、福祉施設給食は一般の給食とは異なり、責任とともに高い専門性が求められます。私たちは、「ホテル品質」をテーマに、ご利用者はもちろん、ご家族にも喜んでいただけるお料理をお届けしています。

管理栄養士・栄養士・調理師

栄養とおいしさの両立を目指し、
スペシャリストが集結しました。

栄養成分だけに目が行きがちな病院、福祉施設給食。私たちは、これに加え、「おいしさ」と「食べやすさ」にこだわっています。各分野のエキスパートが力を結集し、一人ひとりに喜ばれる給食を提供します。

安全な食材の確保

最良の食材確保のために、
独自の厳しい基準を定めています。

給食サービスは、食材調達が必要です。私たちは、ホテルの購買システムを活かし、信頼ある納入業者から新鮮で安全な食材を調達。理想の給食実現のために、スタッフが連携し、試作と試食をくり返しています。

地産地消へのこだわり

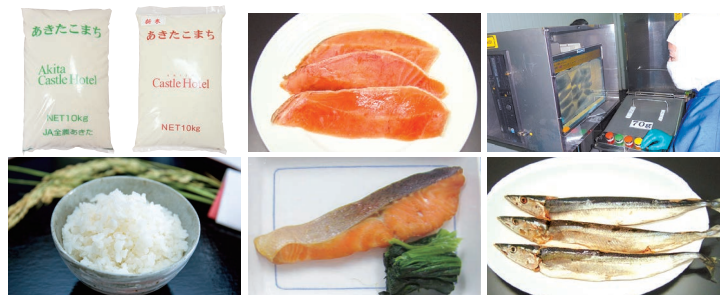
秋田の食文化を知るからこそ、
秋田の「旬」にこだわります。

お米はJAや産地から直接、新米もいち早く提供します。ハタハタも初水揚げと同時に提供。地元こだわり、地域の特色を取り入れたお料理を心がけ、栄養バランスに優れた「地産地消」メニューを展開しています。



職種構成

- スーパーバイザー
: 全体のマネジメント
- 栄養士インストラクター(指導員)
: 弊社管理栄養士(受託責任者) 栄養業務について指導
- 調理師インストラクター(指導員)
: 弊社ベテラン調理師 調理技術向上のための指導
- 受託責任者
: 人事、労務、研修、訓練および健康管理、業務の遂行管理、施設設備の衛生管理等の業務の責任者
- 管理栄養士: 栄養管理業務の責任者
- 調理師: 一般食、特別食、盛付配膳業務
- 調理業務員: 盛付、配膳、洗浄、消毒業務
- 購買・用度: 安全な食材の選定と確保



ホテルで培ったノウハウで、秋鮭、カレー等、完全骨なし魚(PB商品)を実現。



こころ和む行事食

お正月や敬老の日など、年中行事に合わせ、季節感のある食材を使った心やすらぐ、癒しのメニュー。栄養バランスにも配慮…



イベント用特別メニューも承ります



行事食にはメッセージカードを添えて…



ケーキが付いたクリスマスの食事例です

高齢者に優しい食事

舌で押しつぶせる硬さながら、しっかり形のあるソフト食や、バラエティ豊かなホテルのパン・デザートが高齢の方に好評です。



食形態を考慮した食事の例



ソフト食のお寿司

食べる機能が低下した高齢の方には、フランス料理のペースト技術活用の柔らかく見た目も自然な「ソフト食」が好評です。



ホテル直営のベーカリーから、ご要望に合わせてご提案いたします。



ヨーグルトゼリー



ワッフル



ホテルケーキ

食べる喜び

「食事の時間が楽しみで」という声にお応えするために、ひと味違うおいしさとサービスで、給食をお待ちの皆様のもとへ“食べる喜び”をお届けしています。



それぞれの施設・ニーズに合わせ対応します



一人ひとりの笑顔においしさでお応えします



地元の新鮮食材でおいしく、健康に…

まごころこめて

高品質で安全な給食を提供しながら、ご利用の皆様のご要望に耳を傾け、目配り、気配り、心配りを忘れることなく、力の限りを尽くしています。



食を支える栄養のスペシャリスト



どんなお料理も私たちにお任せを



おいしさと栄養 どちらも大切



旬の食材を使います