

病院・高齢者施設向け

おかずのみ

加熱するだけの冷凍弁当

それが

朝食向け冷凍弁当

朝めしまえ

1日あたり常食50～99食、毎日ご利用の場合

1食

299円(税別)

・ご注文数、食形態により単価が異なります。
・別途、配送料がかかります。

和食メニュー

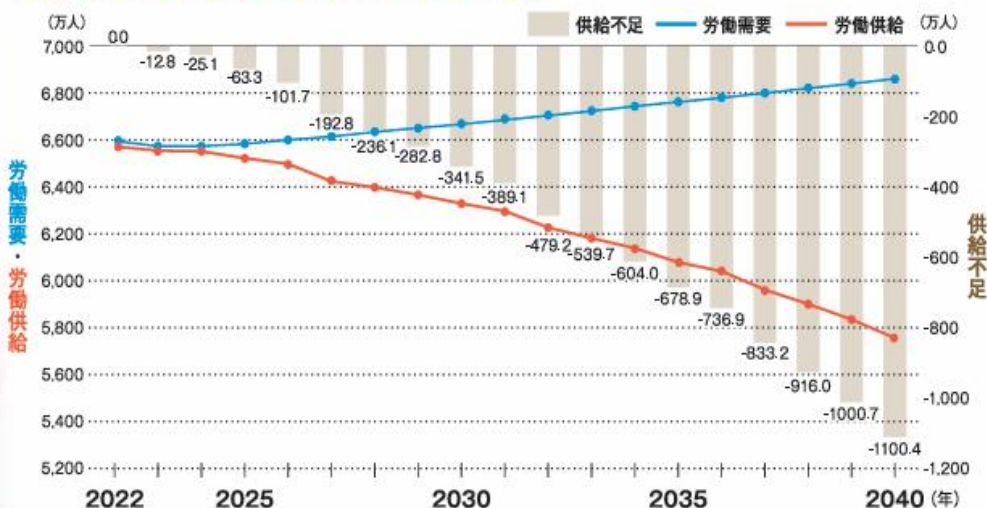
豚肉と大根の煮物
+
副菜

配膳例(ご飯・汁物等は別途ご用意ください)

ご存知ですか？

2040年には**1,100万人**の供給不足が予測されています。

医療機関や高齢者施設などの給食業務におかれても、人材確保はますます困難になってきます。



人材確保・労働環境の改善・原価の高騰など、今後ますます深刻さを増すことが予想されます。

そんなお困りごとに、ダスキンヘルスケアからのご提案！ 詳しくは裏面➡



ぜひこの機会にご**試食**ください！

無料でサンプルをお届けします！！

お申し込みは
こちらから



朝めしまえ

検索 🔍

朝食向け
冷凍弁当

朝めしまえ で実現する4つの省力化

1 作業工程の省力化

下拵え～調理の手間がなく、加熱のみでご提供いただけます。使い捨て容器に盛り付けられており、食器洗浄も不要です。

● 朝めしまえ

下処理	下拵え	調理(加熱)	盛付	洗浄
—	—	◎	—	—

2 食事提供の省力化

トップシールを採用しており、そのまま提供できます。全メニューがきざみ食・ミキサー食に対応しており、追加の作業も不要です。

■ 食の形態例(豚肉と大根の煮物+副菜)



3 献立作成の省力化

献立数は28メニュー(和・洋各14メニュー)。メニューサイクルを決めていただくことで、献立作成時間も短縮できます。

4 設備投資の省力化

新たな設備は必要なく、今お使いのスチームコンベクションオーブンや電子レンジ、再加熱カートで加熱ができます。

導入事例ご紹介

佐賀県 A病院

※週7日ご利用、食数:125食/日

作業時間 AM6:00~10:00 (4時間)

導入前

導入後

月間

3名

2名

120時間の削減

朝食のおかず提供が加熱するだけになることで、現状よりも少ない人員で作業ができるようになりました。【管理栄養士】

千葉県 B病院

※週7日ご利用、食数:350食/日

導入前 AM4:30~8:00
(3.5時間×5名)

4:30~8:00

月間

導入後 AM5:00~8:00
(3時間×5名)

5:00~8:00

75時間の削減

出勤時間が30分遅くなくても、時間までに食事提供ができるようになったことで調理スタッフも喜んでます。【栄養科長】

完全調理済み
冷凍食材

さいしょくぜん
彩食膳

朝食 154円(税別)
昼食 366円(税別)
夕食 366円(税別)

・ご注文数、食形態により単価が異なります。
・別途、配送料がかかります。

※1日3食計で常食50~99食を毎日ご利用の場合

- 常食・やわらか食・ムース食をご用意しています
- 管理栄養士が監修した365日分のメニュー。
1日3食での栄養コントロールが実現します。
- 既存の設備でご対応いただけます



ご試食無料
サンプルを
お送りします。

お申し込みは
こちら



■ 商品・サービスのお申込み・お問い合わせは



お役に立てることが喜びです
株式会社ダスキンヘルスケア

〒105-0014 東京都港区芝1-6-10

お電話から

東京 03-5484-3640
大阪 06-6821-5094

HPから

ダスキン 朝めしまえ

検索

HP: <http://www.duskin-hc.co.jp/>
Email: asameshimae@duskin-hc.co.jp

「朝めしまえ」
特設サイトは
こちらから

