



竹原市立認定こども園 保護者様向け説明会

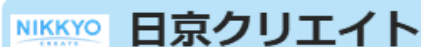


会社プロフィール

- ▶ **会社名** 一富士フードサービス株式会社
- ▶ **本社所在地** 大阪府大阪市北区梅田3-3-20
明治安田生命大阪梅田ビル26階
- ▶ **代表者** 代表取締役社長 大西博史
- ▶ **資本金** 1,000万円
- ▶ **年間売上高** 588億円（2025年3月末時点）
- ▶ **従業員数** 17,290名（2025年4月1日時点）
- ▶ **創業** 1901年5月6日
- ▶ **設立** 2004年11月16日
- ▶ **拠点数** 2,517カ所（2025年8月時点）

沿革

- 1901年 大阪市福島区にて
大衆食堂「一富士」開店
- 1928年 集団給食業務開始
- 1958年 集団給食部門拡充のため、
株式会社一富士を設立
- 1991年 一富士フードサービス
株式会社へ商号変更
- 2004年 日清医療食品株式会社の
100%子会社として新たな
スタートをきる



2021年
合併

※日京クリエイトは1966年に
京浜商事株式会社(日立グループ)
として設立された会社です。

サービス分野

創業から120年、様々なお客様の食事サービスを手掛けてまいりました。

食べる方の幸せに繋がるよう**楽しさ**や**ぬくもり**のあるサービスをご提供しております。

企業内食堂



病院、介護・高齢者施設など



企業内ショップ



学生食堂



保育園・幼稚園・学校給食



企業内コンビニエンスストア



研修所・寮



アスリートサポート



社員クラブ



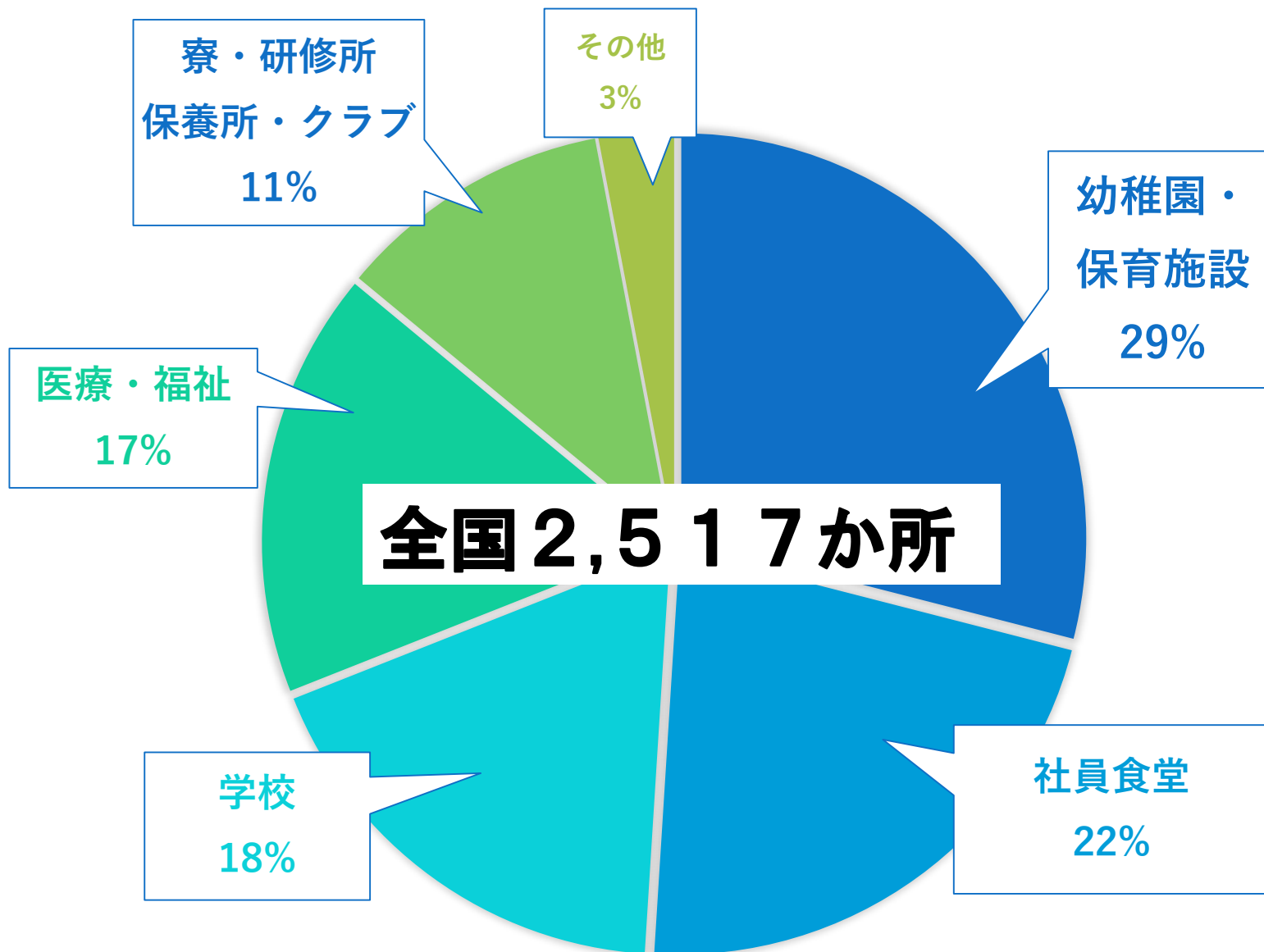
レストラン・フランチャイズ



保養所・ホテル



▶ **事業品目** 給食請負 折詰料理 その他の飲食品製造販売 厨房設備の設計施工および厨房機器の製造ならびに販売 旅館業 レストラン、喫茶店経営 建物および付属施設の管理、清掃 給食管理に関するコンピューターソフトの販売および賃貸 食料品および日用雑貨の販売ならびに卸売業 特定保健指導事業に関する業務 農作物の販売 不動産賃貸に関する業務 児童健全育成業務 指定管理者の運営業務 前各品目に付帯する一切の事業



幼稚園・保育施設の受託先数推移

2025年度

725ヶ所

伸び率

131%

2024年度

622ヶ所

2023年度

553ヶ所

UP!

UP!

近畿支社：466ヶ所

京滋支社：228ヶ所

北海道・東北支社：188ヶ所

東関東支社：275ヶ所

関東支社：435ヶ所

南関東支社276ヶ所

中部支社：184ヶ所

中国・四国支社：218ヶ所

九州支社：247ヶ所

幼稚園・保育施設の受託数の内訳

725ヶ所

公立の園様
191か所

民間の園様
534か所

広島県内の受託実績

広島県内42か所の内、幼稚園・保育施設は20か所

尾道市内にて3か所
公立保育所の運営を
させていただいております！



〇 前提の考え方

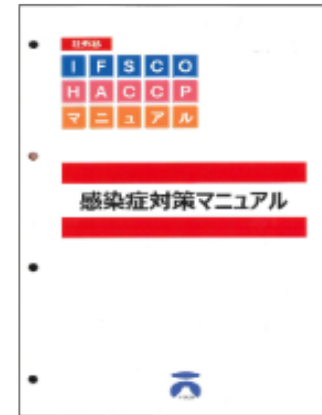
「竹原市立認定こども園給食衛生・調理マニュアル」
「竹原市立認定こども園食物アレルギー対応マニュアル」

など、竹原市様が定めるマニュアルに沿って給食運営を実施いたします！その上で、

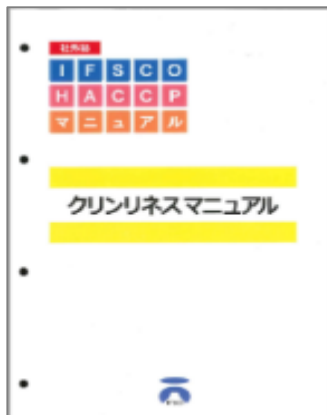
**「長年培ってきた弊社の衛生ノウハウも合わせ、
衛生管理を徹底いたします！」**



弊社の衛生管理の ルールを記載



体調不良時や検便陽性時の
対応、嘔吐物の処理方法
などについて記載



器具、機器、施設ごとの
清掃・洗浄・殺菌方法
などについて記載

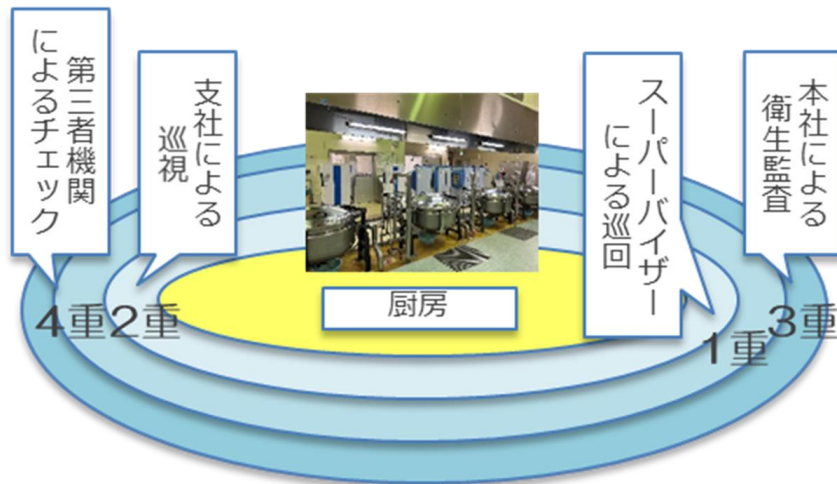


異物混入対策の基本 (4原則) を記載

衛生管理体制

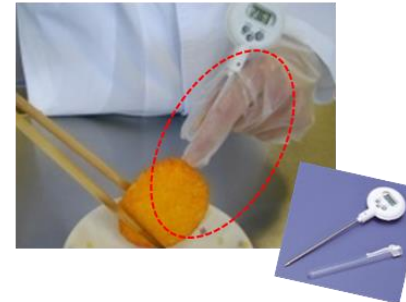
HACCPの概念に基づいた衛生管理システムの導入
衛生監査・巡視指導による管理

4重のチェック体制により 衛生管理を徹底



専任の衛生監査・巡視員が各事業所を巡回し、抜き打ち検査を実施します。
厳しい社内基準に基づく衛生チェックと細菌検査（拭き取り検査）等で科学的な検証を行い、更なる衛生管理の徹底を図っています。

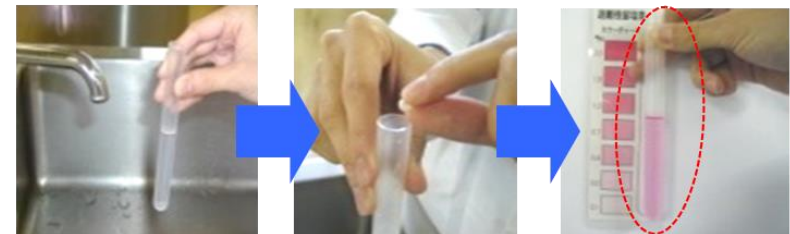
■ 中心温度計の確認記録



■ 保存食採取 (2週間冷凍保存)



■ 使用水残留塩素濃度の測定記録



■ 手指の拭き取り検査



■ 機器の拭き取り検査



オープン前事前研修



■ 事前研修（講義形式 2時間程度）

- ①個人衛生
- ②衛生教育
- ③安全教育
- ④守秘義務・個人情報に関する教育
- ⑤給食調理業務委託 仕様内容の説明
- ⑥食材料の調理方法の説明
- ⑦設備器具の取り扱い方法の説明

衛生についての教育等テキスト・DVDの研修

日々の研修

「動画配信・教育」

eラーニング

毎月新たなコンテンツを配信し、各自パソコンやタブレットで受講します。繰り返し学習することで、理解度を深めていきます。



食育ひろばのご提供

毎月弊社作成の「食育ひろば」のご提供を予定しております。
園から保護者様へお配りするお便りとしてご活用頂く予定です。

2025年5月号

食育ひろば

食べ残し、売れ残りや期限が近いなど様々な理由で、食べられるのに捨ててしまう食品を「食品ロス」といいます。世界各国でこの食品ロスを減らす動きが広がっています。今回は環境問題に大きく関わる食品ロスについて考えてみましょう。

日本の食品ロスは年間472万トンです。これは国連世界食糧計画（WFP）が飢饉に苦しむ人々に向けた1年間の食料支援量とほぼ同じ量です。出典：農林水産省及び環境省「令和4年度」

なぜ食品ロスを減らした方がいいの？

- ① 食べ物を燃やして処分する
には地球温暖化の原因になる
二酸化炭素が発生する
- ② 先進国への食料供給が減れば、
飢饉に苦しむ国への供給量が
多くなる
- ③ 買った食品を廃棄している
ので、必要な食品が減れば、
お金の無駄が減る

食品ロスを減らすためにできること

買い物編	食事編	保存編
●冷凍庫などにある食料を確認してから買い物に行く ●必要な分だけ買う ●すぐ使うのであれば賞味期限が短いものを買う	●前もって食料から使う ●料理の残りを再利用する ●食べきれない量を冷凍する ●外食では食べきれない量を注文し、残ったものを持ち帰ることに確認する	●買った食料は冷凍するなどして無駄にしない ●食品は賞味期限内に使い切る ●賞味すぎた食品や食べきれない食品はフードバンク等に寄付する

食パンをパン粉にしてみましょう！

食パンを期限内に食べきれず捨てたことはありませんか？食べきれない食パンをパン粉にする方法をご紹介します。

食パンをちぎってミキサーにかけるか、冷凍しておろし器ですると、生パン粉ができます。

生パン粉をフライパンに入れ、弱火で炒めると乾燥パン粉にすることもできます。

食品ロスクイズ

家庭から発生している食品ロス(重量)は、日本の食品ロス(重量)全体のどれくらいでしょうか？
① 1/2 ② 1/3 ③ 1/4

【答え】③
令和4年度の食品ロス量472万トンのうち、一般家庭から発生する量は236万トン、食品関連事業者から発生する量は236万トン。

一人一人が買い物で「買いたくない」、料理で「作りすぎない」、外食で「注文しすぎない」、そして「食べきる」を意識することが食品ロスの削減につながります。

どうすれば食品や料理を捨てずにすむのか、こどもと一緒に考えてみましょう。

東京の未来を創る
一富士フーズ株式会社

いまがおいしい たべもの
「なまえ は なあに？」

- ① さやは かたいから、まめだけを たべるよ。とれたての まめを まめごはん に すると おいしいよ。
- ② ほると あきごろが おいしい さかなで しんせんな おの ひょうめんを ひで あぶって食べる たたきが ゆうめいだよ。

ほろろ (きんぎょ) のまらさん <きんぎょ>

たべもの くいず
いまが おいしい くだものだよ なにかな？

- ① みかん
- ② かき
- ③ びわ

ほろろ <きんぎょ>

ほろろ <きんぎょ>



弊社が培ってきた
これまでの給食提供の経験を元に

「安全でおいしい給食」の
ご提供に取り組んでまいります

