



幼稚園、保育園のお弁当・園児食・おやつの開発販



無添加で毎日手作り、最新設備の整った工場で、安心安全な園児向けお弁当。国産野菜使用、一般冷凍食品は使わず、コロッケ・ハンバーグなども手作りです。

本社工場は、ホテル・デパ地下向けの弁当、惣菜製造工場だから、品質、味付けにも自信があります。当社の栄養士が毎日の献立を作成しています。アレルギー対応食もご相談ください。入園式や卒園式にオリジナルケーキやお菓子を作ります。お弁当を注文しなくても、おやつだけでも配達します。数量によりますので、まずは、お電話ください。年に一回、イベントのときだけでもOK、ご予約承ります。

今の園児向け弁当に満足できない、輸入食材が不安、冷凍食品ではなく手作りが良い、食事を園の特色にしたい等、内容、食数にもよりますが、1食 400円～ ご相談預かります。

安心安全の幼稚園用食材の販売



安心安全の幼稚園向け食材料を販売します。食材の購入でお困りの幼稚園、保育園様向けに、献立に合わせた食材を揃えて、配達します。無農薬、低農薬野菜をはじめ、国産食肉類など厳選された幼稚園向けの食材をご提供卵抜きの開発食品など、ご相談ください。

幼稚園委託給食サービス(配食スタイルでご提供)



現在、園の施設で調理しているが、コスト削減をしたい。献立作成や食材購入する手間を省きたい。ただし、給食を提供する盛り付けスタイルは、維持したい。こんな時には、配食スタイルの委託給食サービスは、いかがですか？当社の栄養士が作る献立を調理して、大きなバツカンに入れて、お届けします。(ご飯、おかず、汁物、カレー等)調理済みですから、そのまま、お皿やおわんに盛り付けるだけで、給食サービスを提供できます。園では、今までの提供スタイルを維持したまま、調理スタッフは、盛り付けるだけになるので、大幅なコスト削減ができます。園施設では、作業が大幅に削減されるのでアレルギー対応にも力を入れることができ、他の施設にはない、幼稚園、保育園、独自の特徴を持った給食サービスの運営ができます。

会社概要

社名	株式会社システムフード
設立	平成17年11月
所在地	〒660-0805 兵庫県神戸市東灘区深江浜町111-1 TEL 078-806-8084 FAX 078-806-8085
従業員数	40名
営業品目	高級弁当、仕出し弁当 デパ地下・ホテル向け委託弁当、惣菜 会席料理、オードブル、特別注文のお弁当 惣菜、お菓子、デザート等の製造販売 幼稚園弁当、食品販売 幼稚園、保育園、学校、の給食業務



お問い合わせ 078-806-8084

※受付時間(電話)9:00～18:00まで受け付けております。
(土日祭日休み)
お弁当の製造、配達は、年中無休です。

詳しくは、ホームページまで

<http://www.sys-food.co.jp/>

(株)システムフード

幼稚園・保育園、保育所向け

お弁当

手作りの幼児向け弁当をお届けします。





園児向けの無添加手作りおやつ



- ・スイートポテト
- ・野菜ケーキ(ケーキなら嫌いな野菜も大丈夫)
- ・プリン(卵と牛乳だけで作るプリン)
- ・フルーツゼリー
- ・バナナケーキ
- ・マドレーヌ
- 等々

園のオリジナル商品を作ります



- ・入園式や卒園式の記念品
- ・誕生日会のお祝いに
- ・バザーの売店の販売用に



手作りのオリジナルケーキ作ります。
無添加の手作りプリンは玉子と牛乳だけで作ります。

1日 月曜日 	2日 火曜日 	3日 水曜日 	4日 木曜日 	5日 金曜日 	6日 土曜日 ハンバーガーカレーソース 小松菜の胡麻和え ポテトサラダ りんご缶 ごはん(かつお)	7日 日曜日
8日 月曜日 串カツお楽しみ会 白身魚フライ 五豆 きなこプリン パン缶	9日 火曜日 豚焼肉串 ふかし芋 インゲンピーナツ和え りんご ごはん(かつお)	10日 水曜日 とんかつオーロラソース ツナとわかめの和え物 パスタサラダ みかん缶	11日 木曜日 ツゴオムレツ じゃこチーズマヨサラダ がんも煮 蕪餅缶	12日 金曜日 さわらの照り焼き かきあげ チンゲンサイの胡麻和え 洋ナシ缶	13日 土曜日 筑前煮 フロッコリーの胡麻和え ぎょうざ ブルーツミックス ごはん(かつお)	14日 日曜日
15日 月曜日 焼きそばスパゲティ から揚げ 春巻き ほうれん草の中巻和え 大文字 パン缶	16日 火曜日 健康記念日	17日 水曜日 地味揚げの和風あんかけ ワインナーのピカタ 小松菜のお浸し りんご缶 ごはん(ゆかり)	18日 木曜日 ビーフシチュー かにかまサラダ うすらフライ みかん缶 ごはん(ごま油)	19日 金曜日 ハートコロッケ スパゲティミートソース ブロッコリーのピーナツ和え たまご焼き チョコレートケーキ ごはん(鮭)	20日 土曜日 から揚げのおろし煮 ごぼうサラダ 味噌の天ぷら 洋ナシ缶 ごはん(かつお)	21日 日曜日
22日 月曜日 チーズカレー ブロッコリーとツナのサラダ ジャーマンポテト パン缶	23日 火曜日 フライドフィッシュ 大根の味噌 春巻き フルーツゼリー ごはん(ごんち)	24日 水曜日 鶏皮揚げの和風あんかけ インディアンスパゲティ 炊きあわせ みかん缶 ごはん(かつお)	25日 木曜日 鮭のコーンマヨ焼 ワインナー入り野菜炒め 小卒の鶏そぼろあんかけ りんご缶 ごはん(ゆかり)	26日 金曜日 鶏の天ぷら れんごんの安年 カリフラワーサラダ 蕪餅缶 ごはん(かつお)	27日 土曜日 コロッケとエビフライ ビーフン炒め ほうれん草のじゃこ和え フルーツミックス ごはん(鮭)	28日 日曜日
29日 月曜日 白身魚の照りマヨ焼 ポテトサラダ キャベツの旨辛ツナそぼろ 洋ナシ缶 ごはん(ごんち)	30日 火曜日 親子煮 ちくわぬいそ迎揚げ ブロッコリーの胡麻和え オレンジ ごはん(かつお)	31日 水曜日 新年度煮 春巻き むじきの中華サラダ 蕪餅缶 ごはん(ごま油)	1日 木曜日 ナポリタン クリームコロッケ スマイルポテト ミートボール キャベツのカレーマヨサラダ りんご缶 ごはん(鮭)	2日 金曜日 鶏の焼きチキン 切り干し大根 鶏豆サラダ パン缶 ごはん(鮭)	3日 土曜日 	4日 日曜日

■園のオリジナル献立の作りかたは園児が異なります。またこの献立表はあくまで参考の献立表になります。他、お入れ材料の都合により献立が変更になる場合がございます。

株式会社 システムフード

行事食・お誕生日会・イベントパーティ食もおまかせください。



heRe And Now