

給食費のコスト高で お困りの方必見!

介護福祉施設向けポットパット弁当

給食費コスト

20%

削減実績あり



これまでにない
新しいオペレーションで

✓



作業時間
短縮

✓



コスト
削減

✓



人員削減



簡単調理

下調理・盛付不要

低コスト

アルスのポットパット弁当

これまでにない新しいオペレーションで
作業時間短縮・コスト削減・人員削減へ。

メリット1



食事提供にかかる 作業時間を大幅短縮

仕込み・調理・盛付が不要だから、
準備時間を大幅に短縮できます。
使い捨て容器だから後片付けも楽々。
献立を考える必要もありません。

【実例紹介】

25名規模の施設で
導入前 → 導入後



120分の短縮に!



メリット2



介護スタッフが 兼務で調理可能

スチーマーに入れてタイマーをセットするだけの
簡単調理だから、専門の調理技術は必要
ありません。加熱中の見守りも不要なので、
他の介護業務に時間を割り当てられます。

メリット3



厨房設備 コストカット可能

スチーマーと家庭用冷凍庫があれば運用
開始可能です。専用機材不要なので厨房
設備の初期費用を大幅カットできます。
※電子レンジ、スチームコンベクションでの調理も可能

メリット4



冷凍・個包装で 衛生リスク低減

衛生管理万全の工場で作成したお弁当を
冷凍した状態で出荷・配送いたします。
個別包装のままスチーム調理できるので、
衛生リスクが少なく安心・安全です。

メリット5



人員の省略化で 給食収支を改善

給食専門職員が不要なので、介護職員のみ
で給食サービスの提供が可能に。

20% 給食収支
改善実績あり!

詳しくは裏面の
事例紹介へ

ポットパット弁当の提供方法

STEP 1 準備



冷凍状態で個包装されたポットパット弁当を準備します。

STEP 2 加熱



約120分加熱ください。

STEP 3

出来上がり

外容器にセットしてご利用者様へご提供ください。
※ご飯とお味噌汁は別調理でご用意ください。



● ポットパット弁当と従来のオペレーションの違い

	仕込み	下調理	加熱調理	盛付	食器洗浄
クックサーブ (施設内で手作り)	○	○	○	○	○
クックフリーズ (調理済冷凍食品)	△ (一部事前解凍)	×	○	○	○
ポットパット弁当	×	×	○ (再加熱のみ)	×	△ (ご飯碗・汁碗のみ)

サポート体制 給食の専門チームが貴施設のオペレーションをサポートします。



ポットパット弁当 ラインナップ



朝食用
16種類

エネルギー180kcal以上
塩分1.5g以下



昼・夕食用
34種類

エネルギー240kcal±10%
塩分2.0g以下



栄養バランスの良いバラエティ豊かなメニュー

- キャベツとソーセージのソテー
- ビーフン炒め
- クリームコロッケ&ホタテ風味フライ
- ますの味噌野菜あんかけ
- 豆腐ハンバーグ和風おろしソース
- 鶏肉のトマト煮込み
- 豚肉のオイスターソース
- 焼きそば
- マカロニのミートソース
- 麻婆豆腐
- 牛カルビ焼き
- 焼うどん

● 噛む力、飲み込む力が弱い方向けにムース食・軟菜食もご紹介します。高たんぱく質食でフレイル予防にも!



朝食用(ムース)
14種類

(平均値)
エネルギー202Kcal/たんぱく質4.3g/塩分1.6g



昼・夕食用(ムース)
58種類

(平均値)
エネルギー284Kcal/たんぱく質14.2g/塩分1.3g



軟菜食
52種類

(平均値)
エネルギー182Kcal/たんぱく質10.2g/塩分1.3g



導入事例

給食収支改善事例

外部委託→直営(ポットパット弁当オペレーション導入)

サービス付き高齢者向け
住宅運営企業

施設数 18施設
居室数(食数) 348食/回

〈外部委託時の契約条件〉

委託費 月額48,889円/人(1,607円/日)

【内訳】

管理費 24,090円(792円/日)

食材費 24,799円(815円/日)※税込み金額

〈給食外部委託時〉

給食収入(月額)	外部委託表費	給食収支
17,564,400円	17,356,671円	▲207,729円(売上対比▲1.2%)

〈直営・新オペレーション導入後〉

給食収入(月額)	給食費(労務費+食材費)	給食収支
17,564,400円	14,212,136円	3,352,264円(売上対比19.1%)

※外部委託費は2022年8月実績データに基づき試算

POINT!

給食収支改善額

3,559,922円(20.3%)



担当者の声

昨今の天候不良による食材への影響も冷凍弁当なら気にしなくて良い点が気に入っています。また、弁当の献立がバランスよく作成できているので自分たちで献立の主菜、副菜の組みあわせを考えることがなくなり煩わしさがなくなりました。

