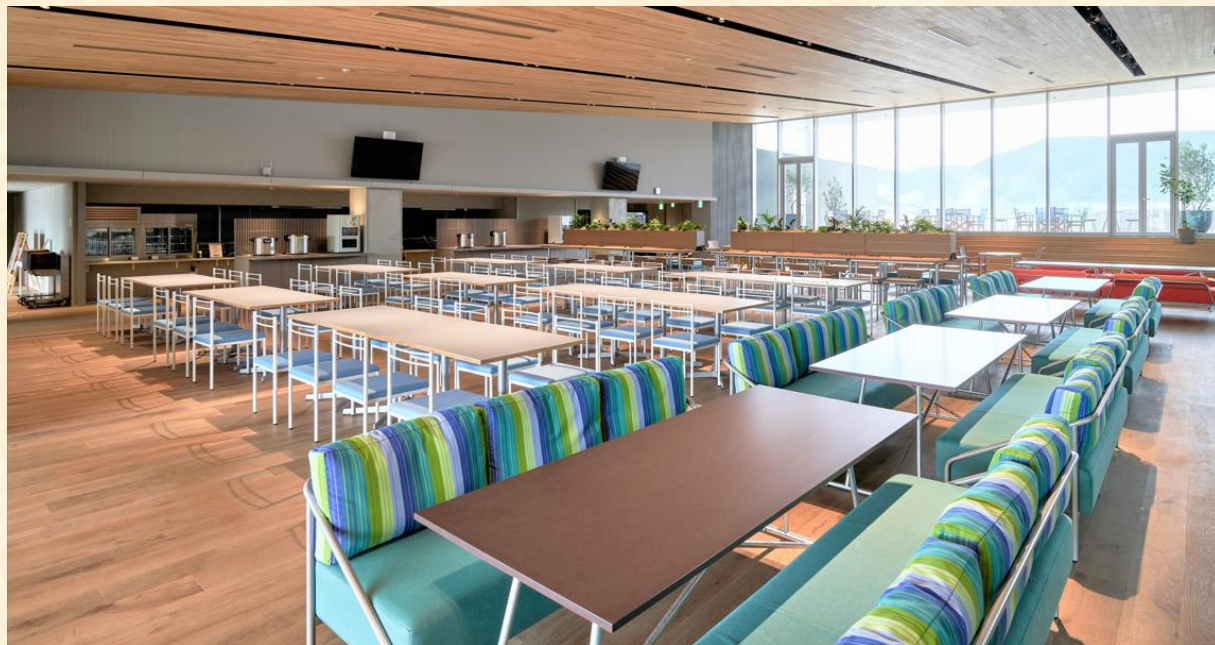


# 社員食堂の紹介



# 『Dining hall 青空』

青空の下、自然の中でみんながワイワイ笑いながら  
食事をしているような場所にしたい。  
そんな思いからこの名前が付けられました。



## 屋外テラス



## 食べることは、生きること（社長の食堂に込めた想い）

仕事をしていると、お昼ごはんは、家族以上に仲間と一緒に食べているかもしれません。

長い人生、大切な人とお別れして、悲しくて何もかもどうでもよくなる日も立ち上がって仕事にくる。

朝から動きすぎてクタクタになる日。仕事に悩んで頭がぐるぐるする日  
仲間と達成感を味わい、喜びを分かち合う日

そして、普通の何気ない毎日も  
昼食の時間がきて、ここで食事をし、  
パワーが湧いて立ち上がり、頭をスッキリ切り替えて  
満たされた気持ちで午後からの仕事を始める。



賑やかで笑顔が溢れて楽しい気持ちになる大家族の居間のような食堂  
だから、バランスがとれた温かくて美味しい食事を提供して下さる、そんなパートナーを探しました。



# エル・スエヒロフードサービス様について

我が社の食堂運営は株式会社エル・スエヒロフードサービス様に  
お願いしています。

今回チーフの高田様にお話をお伺いしました。

エル・スエヒロ様は「**レストランの味を社食で味わえる**」、  
「**できたて、適温提供**」をモットーにされています。



和洋中の豊富なメニューをとりそろえ  
季節に合わせたイベントメニューや  
企画メニューなどの楽しみもあります。

社員には「**毎日おいしい！**」と好評です。

# イベントメニューの紹介



毎週、季節に合わせた企画メニューがあります



世界のグルメ



全国のラーメン

# ある週のメニュー

# 毎日3種類から選べます

一食につき200円会社からの補助があるので  
500円は300円になります。

WEEKLY MENU

Ginga Suehiro  
Cafeteria Group  
創始 **スエヒロ**  
エル・スエヒロ

|                                                    | 3月24日 Mon                                                    | 3月25日 Tue                                                   | 3月26日 Wed                                                   | 3月27日 Thu                                                   | 3月28日 Fri                                                   |
|----------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|
| ①<br>定食A<br>ご飯/小鉢付                                 | ヒレカツ&<br>ビーフコロッケ                                             | 若鶏のしそマリネ焼                                                   | 【スキレット】<br>和牛と国産豚のハンバーグ<br>新玉ステーキ添え                         | 若鶏の竜田揚げ                                                     | 豚の角煮                                                        |
|                                                    | ¥500<br>740kcal                                              | ¥500<br>585kcal                                             | ¥650<br>766kcal                                             | ¥500<br>694kcal                                             | ¥500<br>787kcal                                             |
|                                                    | 蛋白 18.7g 脂質 21.5g 炭水化物 101.0g 食塩相当量 4.0g<br>含有アレルギー物質 卵・乳・小麦 | 蛋白 30.8g 脂質 21.9g 炭水化物 71.1g 食塩相当量 2.7g<br>含有アレルギー物質 小麦     | 蛋白 31.9g 脂質 28.9g 炭水化物 94.8g 食塩相当量 2.5g<br>含有アレルギー物質 卵・乳・小麦 | 蛋白 26.1g 脂質 31.7g 炭水化物 79.1g 食塩相当量 0.9g<br>含有アレルギー物質 卵・乳・小麦 | 蛋白 25.7g 脂質 39.4g 炭水化物 84.8g 食塩相当量 2.1g<br>含有アレルギー物質 卵・乳・小麦 |
| ②<br>スマート<br>ミール<br>(※) セット内容は<br>メニューにより<br>変わります | 醤油焼肉の肉じゃが<br>セット                                             | ヘルシー青椒肉絲<br>セット                                             | 鯖の味噌煮セット<br>(麦入りご飯)                                         | 豆腐ステーキ<br>おろしソースセット                                         | かれの唐揚げ<br>ピリ辛だれセット                                          |
|                                                    | ¥500<br>697kcal                                              | ¥500<br>629kcal                                             | ¥500<br>719kcal                                             | ¥500<br>694kcal                                             | ¥500<br>654kcal                                             |
|                                                    | 蛋白 31.5g 脂質 17.0g 炭水化物 113.4g 食塩相当量 3.3g<br>含有アレルギー物質 卵・乳・小麦 | 蛋白 24.4g 脂質 18.5g 炭水化物 94.1g 食塩相当量 3.4g<br>含有アレルギー物質 卵・乳・小麦 | 蛋白 31.1g 脂質 18.7g 炭水化物 106.9g 食塩相当量 3.4g<br>含有アレルギー物質 乳・小麦  | 蛋白 22.6g 脂質 21.7g 炭水化物 108.8g 食塩相当量 3.1g<br>含有アレルギー物質 乳・小麦  | 蛋白 27.5g 脂質 20.0g 炭水化物 95.3g 食塩相当量 3.2g<br>含有アレルギー物質 卵・乳・小麦 |

※ A定食の栄養価は全て、主菜+ご飯(180g)のものです。

※ スマートミールの内容は別途POPをご確認ください。

|                     |                                                           |                                                              |                                                              |                                                                   |                                                           |
|---------------------|-----------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|
| ③<br>アラカルト/<br>麺セット | 温玉鶏そぼろ丼                                                   | 濃厚魚介味噌ラーメン                                                   | 海老のかき揚げ丼                                                     | 天津飯                                                               | 【美肌の秘密】<br>パンパンジーごはん                                      |
|                     | ¥450<br>675kcal                                           | ¥450<br>874kcal                                              | ¥450<br>777kcal                                              | ¥450<br>689kcal                                                   | ¥450<br>553kcal                                           |
|                     | 蛋白 30.2g 脂質 17.8g 炭水化物 97.5g 食塩相当量 2.2g<br>含有アレルギー物質 卵・小麦 | 蛋白 36.4g 脂質 24.1g 炭水化物 129.6g 食塩相当量 7.7g<br>含有アレルギー物質 卵・乳・小麦 | 蛋白 9.6g 脂質 31.8g 炭水化物 105.3g 食塩相当量 2.1g<br>含有アレルギー物質 卵・小麦・海老 | 蛋白 23.1g 脂質 20.2g 炭水化物 104.1g 食塩相当量 3.9g<br>含有アレルギー物質 卵・乳・小麦・海老・蟹 | 蛋白 22.4g 脂質 17.5g 炭水化物 78.4g 食塩相当量 3.4g<br>含有アレルギー物質 卵・小麦 |

※ 丼・アラカルトには小鉢が付きます。

※ 麺セットはセットにミニごはんor小鉢が選べます。

|      |                                                         |                                                         |                                                        |                                                            |                                                         |
|------|---------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|
| 小鉢 A | なめたけおくら                                                 | わかめときゅうりの<br>土佐酢和え                                      | ミモザサラダ                                                 | 春野菜のナムル                                                    | 小松菜のおひたし                                                |
|      | 22kcal                                                  | 33kcal                                                  | 38kcal                                                 | 34kcal                                                     | 39kcal                                                  |
|      | 蛋白 1.5g 脂質 0.1g 炭水化物 5.4g 食塩相当量 1.2g<br>含有アレルギー物質 小麦    | 蛋白 1.4g 脂質 0.2g 炭水化物 6.4g 食塩相当量 0.9g<br>含有アレルギー物質 小麦    | 蛋白 2.7g 脂質 1.7g 炭水化物 3.3g 食塩相当量 0.1g<br>含有アレルギー物質 卵    | 蛋白 2.8g 脂質 1.1g 炭水化物 4.2g 食塩相当量 1.0g<br>含有アレルギー物質 含まず      | 蛋白 2.4g 脂質 1.8g 炭水化物 4.2g 食塩相当量 1.1g<br>含有アレルギー物質 小麦    |
| 小鉢 B | 揚げ茄子の<br>そぼろあんかけ                                        | 竹輪と大根の炒り煮                                               | 野菜の炊き合わせ                                               | ジャーマンポテト<br>カレー風味                                          | 揚げ出し豆腐                                                  |
|      | 191kcal                                                 | 80kcal                                                  | 26kcal                                                 | 142kcal                                                    | 148kcal                                                 |
|      | 蛋白 3.3g 脂質 17.3g 炭水化物 5.0g 食塩相当量 0.4g<br>含有アレルギー物質 乳・小麦 | 蛋白 2.6g 脂質 2.4g 炭水化物 11.8g 食塩相当量 1.2g<br>含有アレルギー物質 卵・小麦 | 蛋白 1.6g 脂質 0.2g 炭水化物 5.8g 食塩相当量 0.4g<br>含有アレルギー物質 乳・小麦 | 蛋白 2.4g 脂質 10.2g 炭水化物 13.7g 食塩相当量 0.9g<br>含有アレルギー物質 卵・乳・小麦 | 蛋白 4.5g 脂質 11.6g 炭水化物 6.0g 食塩相当量 0.8g<br>含有アレルギー物質 乳・小麦 |

※ 仕入の都合により、メニューが変更になる場合がございます。

※ 特定原材料についてアレルギー表示を行っております。 アレルギー表示例 【乳】乳製品 【麦】小麦 【卵】鶏卵 【エ】海老 【蟹】かに 【蕎】蕎麦 【ビ】落花生

※ アレルギー原因食品の表示は、その使用状況を把握するものではありません。メニュー選択の参考情報としてご利用ください。

毎週金曜日  
フリーカレーの日



## 充実した厨房

高田さんによるとグリドル、冷蔵庫、冷凍庫、ショーケースなどここまで充実した厨房はなかなかないそうです。

特にグリドルの調理は高温でじゅっと焼くのでおいしさ、やわらかさが違います。  
焦げ目のうまみなどを味わえるそうです。



グリドルで調理されている高田さん

# スマートミール認証取得

2023年8月にスマートミールの  
認証を取得しました。

## スマートミール認証取得の基準

- ・健康づくりに役立つ栄養バランスのとれた食事を提供すること
- ・健康的な空間で食事を提供すること

栄養バランスが取れ  
健康的な食事を提供しています。



スマートミール認証の取得は  
エル・スエヒロ様の運営されている  
会社では初めてだそうです。



# フリーカレー

毎週金曜日は無料のカレーがあります。

これは創業者がカレーが大好きで  
健康に良いということから始まった  
長年続いている三陽の伝統です。



社員食堂にはエル・スエヒロ様と  
当社のあったかいこだわりが  
たくさん詰まっています。



来社されたときは  
ぜひ一度味わってみてください