

一富士ケータリング株式会社

会社概要：明治34年、大衆食堂「一富士」として創業。本社・工場は高槻市。折詰弁当の製造・販売、出張パーティ、病院や高齢者福祉施設への配食サービス、学校給食。

<https://www.ichifuji-c.co.jp/>

<取組内容>

- ◆平成23年に大阪版食の安全安心認証を取得。JFS-B認証資格も取得し、厳密なルールを設け、異物混入対策など食の安全安心に積極的に取り組んでいる。
- ◆府内小中学校の生徒の工場見学を積極的に受け入れ、工場の衛生管理や食の安全安心の取組みを分かりやすく説明。生徒とともに動画を作成し、校内で広く安全安心な学校給食を情報発信。
- ◆同社の栄養士を学校に派遣して出前授業を実施し、栄養士の仕事内容や学校給食の献立への工夫等を紹介するほか、保護者試食会などの際に、動画やパワーポイントを用いて工場の衛生管理について説明。
- ◆その他、ホテルパン再加熱方式による温かい学校給食の提供や、万博首長連合と連携した万博弁当の提供など、新たな食の発信・提供の取組みを積極的に行っている。



工場見学の様子（生徒会作成 YouTubeから引用）

こんな風に献立を立てています How to make a menu

- ① メインと調理法を決める
月のメイン食材（魚・鶏肉・豚肉・牛肉）と調理方法（煮、炒め、揚げ、焼き）を決めます。毎月の月替わりがないメインにします。
- ② 副菜を決める
メインを決めます。卵類と野菜・畜肉・炒め物が重ならないように。
- ③ カレー、混ぜご飯の日
月に1回、カレー、混ぜご飯の日を決めます。
- ④ パン、ふりかけの日
パンの日、ふりかけの日を出先主と相談します。

木曜日はパンに合うような料理にしています！

栄養士による出前授業

出前授業資料

BANKAKU BENTO
日本の「おいしい」を再発見しよう

一富士の「万博弁当」食材の紹介

- 高橋【大阪府岸和田市】
- 外内田【大阪府松原市】
- 水谷【大阪府岸和田市】
- 大下【大阪府岸和田市】
- 森田【大阪府岸和田市】
- しんがね【大阪府岸和田市】
- 原田【大阪府岸和田市】

万博弁当チラシ