



味じまん・腕じまん



築地魚市場株式会社

人事総務課 高橋義和

弊社は築地市場内で“セリ”などで水産物の卸売りをしております。担当している業務によって異なりますが、午前1時頃から業務に就いている従業員も少なからずおり、朝食と昼食をとっているのが状況です。弊社の食堂のポリシーは、朝食と昼食を2食食べることを前提に、美味しく・体に良い物を食べてもらうこと。つまり、ただお腹を膨らませ満足してもらうことが目的ではありません。健康にも気を使い、家庭での食事を補完するだけではなく、より健康な生活をおくれる手助けとなる食事を提供する、ということを考えております。その中で食堂業務を委託しております馬淵商事様には、季節ごとの素材・栄養・カロリー・味付けなど社員の幅広い年齢層に対応していただけるようメニュー作り尽力していただき、日々の業務への感謝とより一層の協力に向けて話し合いを続けております。

季節を感じる
ヘルシーメニュー

あゆの塩焼きと初鰹

委託会社
株式会社 馬淵商事



<献立>

- ごはん
- あゆの塩焼き
- 刺身(かつお・活たこ・活メたい)
- サラダ(コールスロー・トピス・レタス・水菜)
- 若布(わかめ)味噌汁

<栄養価>


- あゆの塩焼き エネルギー81kcal
- 焼き物 エネルギー78kcal


秋の味覚弁当フェア

<献立>

- 八寸盛り 蟹爪フライ・海老旨煮・帆立松葉
赤紅人参・玉子焼・里芋煮
栗密煮・絹さや
- お造り 縮中トロ刺・鯛松笠造り
白妻・大葉・小菊
- 焼物 ぎんだら焼・茗荷酢・花百合根
- お食事 秋の炊き込み御飯(栗ごはん)
- お椀 河豚白子豆腐・湯葉
じゃが芋紅葉・芽葱



食堂営業時間  平日7時30分~9時、11時30分~13時

 土曜日7時30分~9時、11時~12時30分