

秋の気配が色濃くなってまいりました。

この度、業務協力会社として関東中央病院広報誌「緑のひろば」に当社業務について執筆させていただく事になりました。

当社は、1990年にロイヤルホールディングス、住友商事、米国マリオット社出資により設立され、現在では東京、大阪、九州（福岡）を中心に社員（職員）食堂や病院内レストラン、老人介護施設、研修施設、百貨店等でお食事を提供しております。グループ会社にはファミリーレストランのロイヤルホストや天井のてんや、リッチモンドホテルなどがあります。

関東中央病院においては、外来レストラン（レストラン by さくら）、人間ドックのお食事、職員食堂の業務に携わっています。在籍従業員数は店長を含めて13名、その内だいたい8～9名の従業員が出勤し、少人数でチームワークよく運営しています。

まずは、「レストランbyさくら」についてご紹介させていただきます。正面玄関の左手奥にお店はあります。客席はテーブル席26席、カウンター席5席、合計31席です。どなたでもご利用いただけます。もちろん車椅子でもそのままご利用いただけるようになっています。営業時間は月曜日から金曜日の9:00～16:00(15:30ラストオーダー)です。毎日100名～120名程度のお客様にご利用いただいています。メニューは天重や天ぷらせいろそばなどの和食、オムライスプレートやサンドウィッチなどの洋食、海鮮タンメンなどの中華メニューもご用意しています。日替わりランチも2種類あります。メニューブックにはカロリー表示や塩分表示もしてありますので安心してご利用いただけます。診察の合間にお立ち寄りいただくお客様も多いため、何よりお待たせしないようスピーディーに料理を作り提供する事と、お客様がホッと一息つけるような接客を日々心がけています。



天ぷらせいろそば 806円（税込み870円）
 オムライスプレート 907円（税込み980円）
 海鮮タンメン 806円（税込み870円）

※2017年9月現在の価格です

人間ドックのお食事については、1日人間ドック受診者様への昼食、宿泊人間ドック受診者様への昼食・夕食、大腸検査受診者様への軽食を提供しています。健康管理センターと連携し当日の人間ドック受診者数に合わせてお食事を準備し、人間ドック棟7階の食堂談話室へ運んでいます。献立についてですが、昼食は油淋鶏、豆腐ハンバーグ、鯖の塩麹焼き、大学芋、あさりの酢の物、切干大根の柚子風味、フルーツなど、夕食は天ぷら盛り合わせ、豚の角煮、トラウトサーモンサラダ、ごま豆腐、大根の味噌田楽、しらすとわかめの酢の物、ほうれん草のお浸し、ひじき煮などで、目で見ても楽しいように、少量多品種、彩りやバランス等を考慮したメニューになっています。お弁当箱に盛り付けたお食事を運んでいるため、盛り付けには十分注意しています。

職員食堂についても、毎日120名前後の職員様、先生方、看護師の方にご利用いただいています。メニューは日替わりで、主菜が2品・丼・カレー・麺類となっています。外来レストランと同様に限られた時間の中でお食事にいらっしゃる先生様も多いため、なるべくお待たせしないように日々提供させていただいています。また、出来るだけ温かいお食事を提供出来るよう少量ずつ調理するようにしています。

関東中央病院内では、職員様や、外来患者様、お見舞客様、人間ドック受診者様などさまざまなお客様に、食事提供という形で関わらせていただいています。皆様に、少しでも温かく美味しい料理、少しでもホっとした時間をお過ごしいただけるように、日々頑張っていきたいと思っています。引き続きどうぞ宜しくお願い致します。

