



株式会社ターク



株式会社タークの新設キッチン
サン・エールキッチン
平成27年7月とちぎハサップ取得



栄養士&調理のプロが、こだわりと真心を込めて手作りしています。

- ・クックサーブ方式の給食提供
- ・各種お弁当・パーティー企画
- ・宇都宮市配食サービス
- ・高齢者施設・診療所の配食
- ・治療食宅配
- ・外来透析弁当

*当社は、食の自立支援事業（配食サービス）の受託業者です。

幼児食で大切にしていること

➤食物アレルギーにも対応しております。

✿栄養士による個別相談

医師による診断書をもとに、アレルギー食品や重度の確認を行っています。

✿個別に専用メニューを作成

使用する食材について一目で分かるように色別の専用メニュー表を作成しております。

義務品目の7品目、その他、推奨品目にも対応致します。献立には色別で分かりやすく表示しております。

使用食材の色 (赤…卵使用 青…小麦粉、卵使用 緑…小麦粉使用)		献立名
7月	ごはん(ふりかけ)	なすとたまねぎの味噌汁
	鶏肉のカレー風味焼き	ハム野菜ソテー
	ナチュラルポテト	ごま味噌マヨ和え
	ゼリー	

➤自社農場や契約農家より、農薬を抑えた安心・安全な野菜を新鮮なまま直送で仕入れております。



自社農場

➤自社食品加工場から、幼児向けに食べやすさや嗜好に合わせた加工食品を提供致します。

国産の食材で
手作りでご提供
しております。

肉じゃが
コロツケ



やわらか
ハンバーグ



お弁当はもちろん、イベントやパーティーなど、食に関わるお手伝いをいたします。お気軽にお問い合わせください

通常のお弁当



盛付給食

麺類や
カレーも
対応



イベント
弁当



パーティーなど



日本栄養給食協会グループ
株式会社ターク



〒321-0111

栃木県宇都宮市川田町1076-2

0120-01-4439

TEL:028-612-4862 FAX:028-634-2602

『食』を通じて、健康に寄与し、文化を創造する

日本栄養給食協会グループ

株式会社 日本栄養給食協会

給食事業

- ★病院・診療所・学校・幼稚園・保育園・福祉施設・老人施設などの給食受託
- ★県内トップクラスのシェアを誇り、約150の施設を受託
- ★危機管理センターを設け、徹底した衛生管理の下で安心安全な食事を提供



食品加工事業

- ★豆腐製造
- こだわりの豆腐「匠選」
- ・栃木県塩谷町の希少在来種 特別栽培大豆を使用
- ・消泡剤不使用
- ・海水にがり100%使用
- 「匠選 極ソフトもめん豆腐」
- 第2回全国豆腐品評会 最優秀賞 農林水産大臣賞受賞（2016年）



外食事業

- ★県内初の石窯パン工房『Pan De Park』の運営
- ・スペイン製本格石窯使用（本店・遊店）
- ・オールスクラッチ製法
- 店舗内で、パン生地仕込みから製造販売まで全てを行っています。
- ・フィリングも手作り（カレー・クリーム・餡など）
- ・こだわりの3たて
- 「焼きたて・揚げたて・作りたて」



▲本店
宇都宮市
中今泉

▲遊店
イタパルク
カリアガーデン内

▲逢店
道の駅
しもつけ内

▲伴店
あげみち
上戸祭店内

アグリ事業



- ★農産物の生産・地産地消の推進・地域ブランドの確立
- ★食循環システム「やさいくる活動」の推進
- ★食品残渣リサイクル有機土壌活性液「育くん」の製造

【グループ会社】



サンシーサービス株式会社
安心・安全な旬鮮地元食材をお届けします。
・業務用食材卸事業
・産直野菜の販売促進



有限会社アトム 宇都宮餃子会会員
全て国産にこだわり、安心・安全なおいしい商品を手作りしています。
・餃子、総菜の製造および販売



株式会社育くんファーム
「食」と「農」そして「循環」の理念実現に向けて前進し、本物の味の野菜を生産していきます。
・農産物の生産・加工・販売



特定非営利活動法人ひとつの花
地域や社会と深く関わりながら、働くことの楽しさや充実感を実感できるよう、就労のサポートを行っています。
・就労継続支援事業 A型 B型

お弁当部門での表彰



美適食彩
ヘルシー弁当
55種類の食材を使用!



ゆうがおヘルシー弁当
・1日の野菜摂取目標量の1/2が摂取可能
・減塩メニュー
・県特産のゆうがお使用