

従業員の要望から取り組んだ野菜摂取の取組

取り組み POINT



■自社の要望にあった給食企業の選定



■地産地消メニュー、食育イベントなどの実施

事業所の概要

教育・出版業を中心業務とする企業の本社ビル。市街地に立地しているが、周辺の飲食施設は比較的少ない。従業員はデスクワーク中心の職員が中心で、在館従業員数は関連企業を含め約 600 人。うち本社社員は 402 人で、男性が 169 人、女性 233 人となっている。

食堂の概要

[運営形式] 委託
 [営業時間] 【昼】 11:30～14:00
 [配膳形式] 定食、カフェテリア形式、提供メニューは和洋中
 [座席数] 135 席
 [喫食数] 【昼】 平均喫食数 約 320 食

取組内容

取組主体

会社総務食堂担当者及び給食企業が中心に取り組んでいる。

取組の背景

社員に女性が多いことから、以前から昼に生野菜をもっと摂取したいという要望が多かったため、食堂の委託契約更新を機会に、食育対応もできる大手給食企業に切り替えた。

取組内容

①サラダビュッフェの実施

生野菜が食べたいという従業員からの要望を叶えるため、20 年の 2 月から、サラダビュッフェを毎日提供している（盛り切り一杯 150 円）。

②栄養情報の提供

給食企業が提供する栄養情報をまとめた卓上メモやポスターなどを掲示している。

③ウェルネスメニューなど食育イベントメニューの提供

ウェルネスメニュー（ヘルシーメニュー）を提供する日が月に 2 回程ある。ヘルシーメニューとして、テーマに合わせた効果のある栄養素を含む材料を使用したメニューを提供している。

④ウェルネスフェアの開催

健康をテーマにしたイベント（ウェルネスフェア）を年に 1 回実施しており、20 年度は「血液サラサラ」をテーマに、機材による測定やメニュー提供、管理栄養士による健康相談などを実施した。

⑤安全衛生委員会による従業員の健康管理

月に一度、総務担当者、各部署の代表者、保健師、産業医などからなる安全衛生委員会を開いており、その中で、従業員の健康管理および従業員食堂のあり方などについても検討が重ねられている。健康診断結果など、安全衛生委員会での検討事項が給食企業に伝えられており、例えば、女性の貧血が問題となっているため、食堂で鉄分が摂れる「アサイージュース」（ブラジル産ヤシ科植物）の販売を行った取組もある。

⑥小鉢メニューの工夫

食事のバランスと、バリエーションの向上を目的に、小鉢メニューに工夫を加えており、「10 品目の野菜を使ったサラダ」など、野菜メニューの提供にも力を入れている。小鉢は定食の場合は 1 つを選ぶことができ、単品でも別売りで購入可能になっている。

⑦地産地消的な食材調達

できるだけ地産地消的な食材調達を実施しており、米、野菜類については、県産品を中心に調達している。

取組の効果と展望

20 年 2 月に給食企業を切り替えて、食堂をリニューアルし始めたばかりなので、これから色々工夫していく部分もあるが、もともと野菜摂取に対する要望が高い食堂なので、引き続き取組を続けていきたい。また、社員の平均年齢が 37 歳と比較的若く、女性が多いことからメタボリックシンドロームなどは現在問題になっていないが、今後社員が高齢化してきた時の事も考えて対応していきたい。（企業総務担当者）

取組成功のポイント

☆自社の要望にあった給食企業の選定

従業員のニーズに合わせて、メニュー対応力、食育への対応力が高い給食企業との連携を深めている。食堂でのイベントの実施、メニュー提案などは給食企業が行っており、対応力の高い給食企業との連携で取組がより効果的になっている。

給食委員会を中心とした食育の取組

取組み POINT



■給食委員会を中心とした食育活動の取組



■地産地消の取組

事業所の概要

分析機器製造メーカーの本事業場。京都府内の市街地に立地しているが、繁華街からは若干離れている。従業員はエンジニア・工場労働者中心の構成で、従業員数は関連企業を含め1,300人で、うち男性900人、女性400人となっている。

食堂の概要

- [運営形式] 委託
- [営業時間] 【朝】7:30～8:30、【昼】11:45～13:00、【夕】17:15～17:35
- [配膳形式] 定食、カフェテリア形式、提供メニューは和洋中、定食2種類、アラカルト
- [座席数] 約300席
- [喫食数] 【昼】平均喫食数 約800食（喫食率約62%）

取組内容

取組の主体

福利厚生担当、給食企業、健康管理部門等で構成される給食委員会が取組が行われている。

取組の背景

20年4月に「給食委員会」を立ち上げたことをきっかけに、食堂改革の一環として、地産地消を含む様々な食育活動に取り組み始めた。

取組内容

①「給食委員会」の設立

従業員食堂のサービス向上など差別化へ向けた食堂改革の一環として、社員の健康維持・増進を目的とした「給食委員会」を20年4月に立ち上げた。委員会は福利厚生担当、給食企業（管理栄養士）、健康管理部門（保健師）、社内各部代表ら20名で構成され、「福利厚生部門—食堂—健康管理部門」の連携の結節点として、様々な取組を検討している。

②地産地消の取組

本事業場は京都府内に立地しているため、給食委員会の最初の活動として①京都府産の野菜等を四季毎に30品目・日以上利用（品目毎の利用日数の合計）②京都府産の米を概ね50%以上利用（年間利用日数の合計）、③施設利用者に、京都府産の米・野菜等を使用した献立等を通じて、産地や食文化等の情報を発信すること（四季毎に1回以上）等の条件を満たすことが求められる「たんとおあがり京都府産」（京都府）の認証を取得し、食堂として積極的に地産地消に取り組んでいる。

③栄養情報の提供

健康管理部門の保健師と給食企業の管理栄養士が共同で、栄養情報やそれに併せたメニュー情報を発信している。情報はイントラネットを通じて配信される他、食堂内では専用モニターなどを通じて常時流されている。

④健康管理部門と食堂の連携の模索

「給食委員会」を通じて、健康保健部門の保健師と給食企業の管理栄養士との連携が進んでおり、栄養情報の提供以外にも、健康診断結果を反映したヘルシーメニューを食堂で提供するなどの可能性についても現在検討しており、様々な連携が模索されている。

取組の効果と展望

給食委員会が始まったのは20年4月からで、食育などの取組もまだ検討中のことも多く、効果があらわれるのはこれからである。今後も給食委員会を軸とした取組を積極的に進めて行く予定である。（福利厚生担当者）

取組成功のポイント

☆「給食委員会」が健康管理部門と食堂の連携の場として機能

給食委員会の設立をきっかけに、健康管理部門と食堂との連携が進んでおり、委員会の設立趣旨である従業員の健康維持・促進がはかられている。今後ますますの展開が期待されている。

☆地産地消の自治体認証制度を利用

食堂の差別化をわかりやすく表す手段として、地産地消の自治体認証制度を利用しており、食堂利用者への大きなアピールになっている。

